

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	Multicooker	4
RUS	Мультиварка	6
UA	Мультиварка	10
KZ	Көп тағамдық қасқан	13
EST	Riisikeetja	16
LV	Multivâres ieric	19
LT	Multifunkcinis	23
H	Multifunkciós főzőgép	26
RO	Aparatul de gatit multifuncional	29



GB DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Cover
5. Lid release button
6. Baking pan
7. Steamer
8. Measuring cup
9. Ladle
10. Container for collecting condensed water
11. Steam outlet valve
12. Power Cord

UA ОПИС

1. Корпус
2. Панель управління
3. Дисплей
4. Кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Знімна чаша
7. Контейнер–пароварка
8. Мірна чашка
9. Ложка
10. Контейнер для збору конденсату
11. Клапан для виходу пари
12. Кабель живлення

EST KIRJELDUS

1. Korpus
2. Juhtimispaneel
3. Digitaalne VK ekraan
4. Kaas
5. Kaane avamisnupp
6. Eemaldatav anum
7. Auruti
8. Mõõduklaas
9. Mõõdulusikas
10. Kondensvee kogumise alus
11. Ventii auru
12. Toitejuhe

LT APRAŠYMAS

1. Korpusas
2. Valdymo skydelis
3. Displėjus
4. Dangtis
5. Dangčio atidarymo mygtukas
6. Išimama kepimo forma
7. Garu pvodas
8. Matavimo indas
9. Matavimo šaukštelis
10. Kondensato surinkimo padėklas
11. Atloks, lai izietu tvaiks
12. Maitinimo laidas

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дисплей
4. Крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Съёмная чаша
7. Контейнер–пароварка
8. Мерная чашка
9. Ложка
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Клапан для выхода пара
12. Шнур питания

KZ СИПАТТАМА

1. Корпус
2. Басқару панелі
3. Сандық СК бейнебет
4. Қақпақ
5. Қақпақ ашу ноқаты
6. Шара
7. Бу қасқан сауыт
8. Өлшер тостақ
9. Қасық
10. Бу жинауға арналған сауыт
11. Бу шығатын саңылау
12. Қуат сымы

LV APRAKSTS

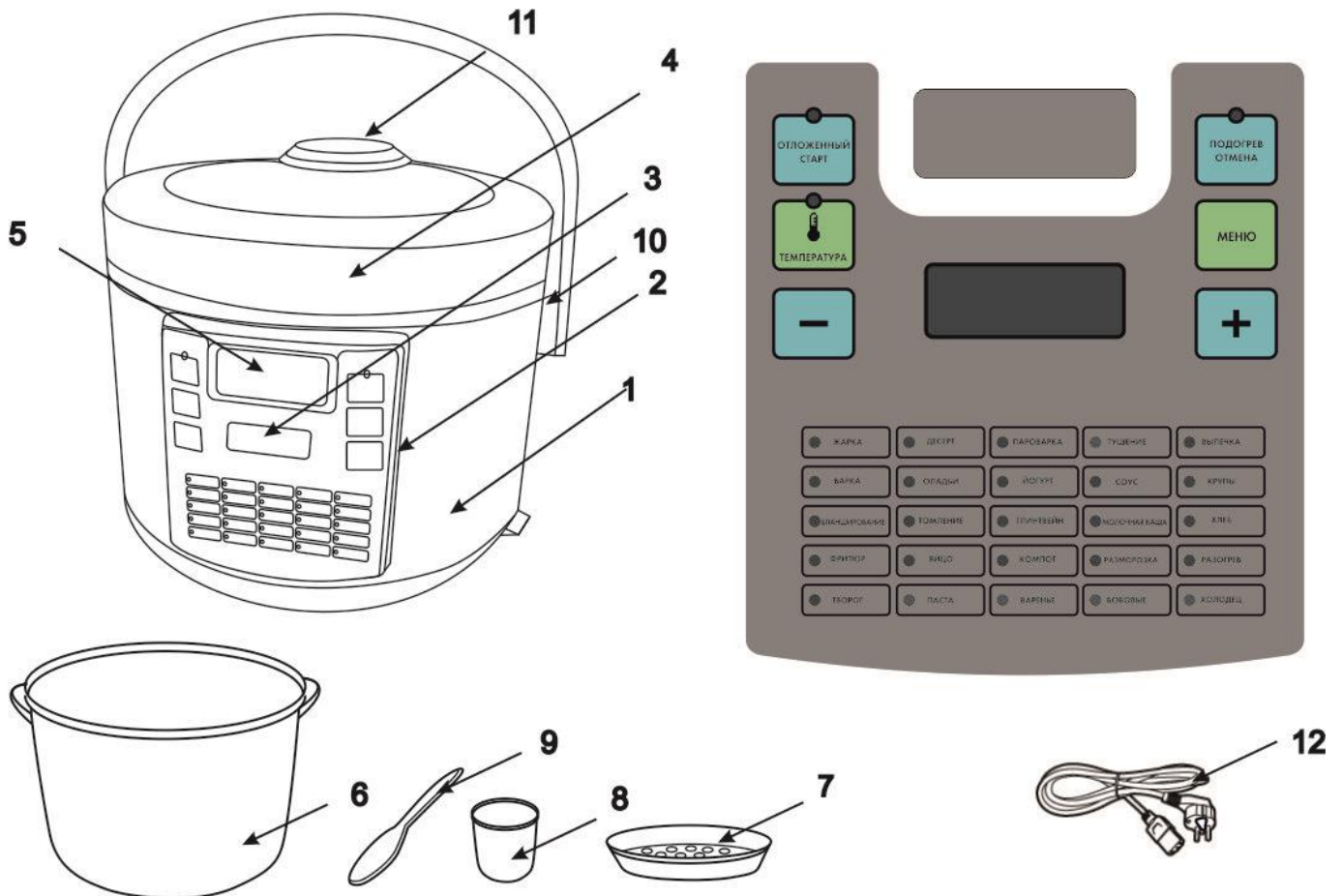
1. Korpus
2. Vadības panelis
3. Displejs
4. Vāciņš
5. Vāciņa attaisīšanas poga
6. Izņemams trauks
7. Tvaika katls
8. Mērglāze
9. Mērkarote
10. Paliktnis kondensāta savākšanai
11. Garo vāžtuvas
12. Barošanas vads

H LEÍRÁS

1. Készülékház
2. Vezérlőpad
3. Digitális FK-kijelző
4. Fedő
5. A fedő nyitógombja
6. Levehető tál
7. Gőzfűző
8. Méréspohár
9. Mérőkanál
10. Kondenzvíznek tervezett alátét
11. Szelep a gőz
12. Vezeték

RO DETALII PRODUS

1. Corp
2. Panou de control
3. Display
4. Capac rabatabil
5. Buton pentru deschiderea capacului
6. Bol detaşabil
7. Container – vas de gătit cu aburi
8. Vas gradat
9. Lingură
10. Container pentru colectarea condensatului
11. Supapă pentru emiterea aburului
12. Cablul de alimentare



220-240 V~ 50 Hz	700 W	4 L	2.88/3.55 kg	<div style="text-align: right;">mm</div>
------------------	-------	-----	--------------	--

GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Improper operation may result in device failure and a personal injury.
- Before initial switching on check the compliance of technical specifications on the device with the parameters of mains.
- **WARNING!** Power cable plug has a wire and a ground pin. The device has to be connected only to the corresponding grounded sockets.
- Use only at home in accordance with the present instruction manual. The device is not intended for industrial use.
- Do not use outdoors.
- Always disconnect the unit from mains when cleaning or if the device is not in use.
- The device is not intended for use by the physically, sensually or mentally impaired persons, including children, or persons with lack of experience or knowledge, if they are not under control or not instructed by the person responsible for their security.
- Children must be supervised to avoid play with the device.
- Do not leave the switched-on device unattended.
- Do not use accessories out of supply.
- If power cable was damaged, to avoid danger it has to be replaced by a manufacturer or an authorized service center, or corresponding qualified staff.
- Do not submerge the device or the power cord in water or other liquids. However, if this happened unplug the device from the socket immediately and before using the device again have qualified specialists check the operability and safety of the device.
- Make sure that the power cord doesn't touch sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cable, overwind or wrap it over the device.
- Use the device only for cooking food. It is prohibited to dry clothes, paper or other non-food stuff inside the cooker.
- Do not switch on the multicooker with empty bowl
- Do not use the multicooker without bowl
- Do not put the food directly on heating element inside the multicooker, use the bowl for cooking.
- Do not replace the bowl by any other container.
- Do not use metal objects to stir the food, they can scratch the bowl.
- The non-stick coating of the bowl can gradually wear off, thus it is necessary to use the bowl carefully.
- Follow the recipes of cooking
- If the multicooker is not kept clean, this can lead to wearing off of the non-stick coating which negatively influences the unit's work and can possibly cause danger for the user.
- If the extension cable is used, make sure that maximal allowed power of the cable corresponds with power of the unit.
- **WARNING!** The device gets hot during operation! If you need to touch the unit while cooking, use pot holder or kitchen gloves.
- Keep your hands and face off the hot steam coming out of the valve
- Do not insert any metal or other objects into the steam valve or other parts of the unit.
- Do not cover the lid with towel or any other objects
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the device was exposed to the temperature below 0°C, it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Production date is mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.

INSTALLATION

- It is necessary to make sure that there are no wrapping and foreign objects inside the pressure cooker.
- Check if there are no damage to: lid; body; accessories. If any defect is detected, do not turn on the device; contact the retailer or service center.
- Place the device to the dry, even and heat-resistant surface.
- Do not place the device near the flammable materials, explosives and pyrophoric gases.
- Do not place the device near the gas or electric stove, as well as the other heat sources.
- Do not place the device very close to the wall or furniture.
- Do not put anything on multicooker cooker.
- Do not place the multicooker in the cupboard. It is required to ensure the free space for ventilation: not less than 20 cm from the top and not less than 5 cm from the sides.
- To mash the products use wooden or plastic spoons to prevent the non-stick coating damage.

OPERATION

- Insert the bowl into the multicooker body, control that it gets in close contact with heating element.
- Close the multicooker lid and connect the unit to the electric mains. The display will light up.
- Some kinds of food emit foam during boiling (e.g. pasta, dumplings). To avoid the foam coming out of the bowl, open the lid a few minutes after the food was put into the boiling water, and remove the foam.

CHOOSING THE PROGRAM

- Choose the necessary program by pressing button «MEHIO» (MENU) several times. Selected program will be highlighted.
- After a few seconds the program will start working with preset time and temperature settings (shown in the table)

DIY

- If you want to cook using your temperature and time settings, use My recipe function. First choose the temperature with button Temperature and with buttons + / - set the necessary time of cooking.
- Default temperature is 100°C, default time is 30min. Step to change temperature is 10°C.
- You may choose 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Step to change time is 5min. After the time and temperature are set – the multicooker starts working within 5 sec.
- If it's necessary it's possible to change any function time and temperature concerning the recipe.
- Choose the function. Press button "Temperature" and change temperature with buttons + / - , if it's possible. If it's needed to change time. Choose the functions and change time with buttons +/- (if it's possible)
- Within several seconds the function start working.

KEEP WARM FUNCTION

- After the cooking is finished, the signal will be heard and keep warm function will start automatically for those programs where it is preset.
- This function allows to keep the temperature of ready dish at 70-75°C during 24 hours. After the automatic keep warm starts, the indicator light of button «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel) will light up. After the cooking is finished, the display will show time of automatic keeping warm.
- If necessary, the reheat function can be set manually by pressing button «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).
- To turn off the automatic keep warm function during operation press button «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel). The indicator light on button will be off and display will stop indicating keep warm time.
- Automatic keep warm is not available for programs «ЖАРКА» (Fry), «ЙОГУРТ» (Yoghurt) and «ХЛЕБ» (Bread)

CANCEL FUNCTION

- To stop cooking, to change program, to stop keep warm, to pause cooking press button «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).

DELAYED START

- For more convenience the multicooker has function of delayed start, which makes possible to start chosen cooking program in the chosen time. Start can be delayed from 10 minutes till 24 hours (step is 1 minute)
- Set the necessary cooking program or make settings manually if necessary.
- Press button « ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Delayed start), set necessary start delay.

REHEAT FUNCTION

- Multicooker can be used for warming up the ready cold dishes. Place food into the bowl, set the bowl into multicooker, close the lid, then press and hold the button «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel) until sound is heard.
- After some time the temperature of heating element will rise up to 70-75°C and this temperature will be kept during 24 hours.
- Despite the fact that multicooker can keep warm during 24 hours, the producer does not recommend to keep the food warm more than 3 hours as it can negatively influence the taste and nutritional value of the food.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket. Let the device cool off completely. Use soft cloth and non-abrasive detergents.
- It is recommended to clean the unit right after the cooking is finished. Before the first use it might be useful to boil water with juice of half lemon on program Soup.
- Body should be cleaned regularly as the dirt occurs.
- It is recommended to clean the bowl in accordance with common rules applied for dish washing. The bowl can be cleaned in dishwasher machine.

CLEANING THE BOWL, INNER PART OF LID AND ACCESSORIES

- Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket.
- Let the device cool off completely.
- **WARNING!** Remove the bowl from the multicooker before cleaning it.
- If the food residues got stuck inside the bowl, let it soak before cleaning.
- Use detergent and soft sponge to clean steamer, spoon and measuring cup which are included in the set. The bowl and steamer can be cleaned in dishwasher machine.
- To clean the inner part of lid it is necessary to run the STEAM function. Pour a cup of water into the bowl, add a slice of lemon or squeeze some juice into water. Switch on the unit on STEAM function for 15 minutes. After the unit is off, you can clean the inner part of lid easily.
- Wipe the lid with soft sponge with detergent, wash away the foam.
- **WARNING!** Do not let water come into opening joint to avoid water coming into unit body.
- Do not rinse the unit under water flow!
- Do not immerse the unit into the water!
- Use soft wet cloth to clean outer and inner surface of multicooker, control panel
- Wash, wipe and let dry all detachable parts of the unit.
- Keep the multicooker and accessories clean.
- Before storage and use make sure that all parts of the unit and all the accessories are clean and dry.

CLEANING OF DETACHABLE STEAM VALVE

- Remove the steam valve.
- Remove silicon attachment
- Rinse the valve and attachment with water, wipe and let dry.
- Set the silicone attachment to the valve

- Set the valve back.

REMOVING OF CONDENSED WATER

- Condensed water often appears during cooking. The manufacturer designed a special vent on the unit body around the bowl and a detachable container for condensed water. Condensed water can be easily wiped away from the vent by dry cloth and poured out of the container.
- It is recommended to clean the unit, the steam valve and the condensed water container after each use of multicooker.

TROUBLESHOOTING

- In case the display shows failure code, switch the multicooker off the mains and wait until it cools down. In case after you switch it on again the failure indication will be displayed again, please, contact the service center



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Correct utilization will help to save valuable resources and avoid negative influence on the public health and environment which happens with incorrect garbage handling.

ПРОГРАММА	PROGRAM	TEMPERATURE	PRESET COOKING TIME, MIN.	ADJUSTMENT OF COOKING TIME	STEP, MIN
МОЙ РЕЦЕПТ	DIY	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	Fry	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	Dessert	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	Steam	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	Stew	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	Pastry	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	Boil	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЬИ	Pancakes	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	Yoghurt	40°C	480	30-600	30
СОУС	Sauce	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	Cereals	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	Blanching	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	Slow cook	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	Mulled wine	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	Milk porridge	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	Bread	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	Deep fry	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	Egg	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	Compote	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	Defrost	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	Reheat	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	Cottage cheese	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	Pasta	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	Jam	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	Beans	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	Aspic	100.5°C	120	30-600	30

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.

ВНИМАНИЕ! Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам.

- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не используйте мультиварку без чаши.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно мультиварки, используйте чашу.
- Не заменяйте чашу другим контейнером.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу.
- Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Если не поддерживать мультиварку в чистом состоянии, это может привести к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и стать причиной опасной ситуации для пользователя.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия.
- Не накрывайте крышку мультиварки полотенцами или другими предметами.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри мультиварки нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке: крышка; корпус; дополнительные принадлежности. При обнаружении любых дефектов не включайте прибор; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитой, а также другими источниками тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.
- Ничего не кладите на мультиварку.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и не менее 5 см с боковых сторон.
- Для перемешивания продуктов используйте деревянные или пластиковые ложки для предотвращения повреждения антипригарного покрытия.

РАБОТА

- Приготовьте ингредиенты согласно рецепту, поместите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (в том числе и жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши, и не ниже отметки минимального уровня.
- Вставьте чашу в корпус мультиварки, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки и включите ее в электрическую сеть. Дисплей активируется (включится подсветка).
- Во время приготовления некоторых продуктов (например, макарон, пельмени, и т.п.) образуется пена. Чтобы избежать вытекания из чаши, откройте крышку через несколько минут после начала загрузки продуктов в кипящую воду и снимите пену.
- Мультиварка оснащена функцией сохранения программы при отключении электричества (до 7 минут).

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

- Нажимая кнопку «МЕНЮ» нужное количество раз, выберите программу. Выбранная программа обозначится подсвечиванием.
- Через несколько секунд программа начнет работу на предустановленных настройках времени и температуры (указаны в таблице).

«МОЙ РЕЦЕПТ»

- Если Вы хотите приготовить блюдо по своим установкам температуры и времени, воспользуйтесь программой Мой рецепт. Для этого, сначала выберите температуру кнопкой «ТЕМПЕРАТУРА» и кнопками «+», «-» задайте необходимое время приготовления..
- Температура по умолчанию - 100°C, времена по умолчанию 30 минут. Шаг для настройки температуры -10.
- Вы можете выбрать 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Интервал настройки времени 10-600 минут. Шаг настройки времени 5 минут. После установки, в течение 5 секунд, прибор начнет работу.
- При необходимости, вы можете изменить время и температуру любой программы приготовления согласно своему собственному рецепту.
- Выберите программу. Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» и кнопками «+», «-» задайте температуру приготовления для тех программ, в которых предусмотрена возможность настройки вручную. Если Вы хотите изменить время, выбрав программу, измените время кнопками «+», «-» (если это возможно для данной функции)
- Через несколько секунд программа начнет работу.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- После окончания приготовления прозвучит сигнал, и включится функция подогрева для тех программ, где она предусмотрена.
- Данная функция позволяет поддерживать температуру готового блюда на уровне 70-75°C в течение 24 часов. При включении функции автоподогрева загорится индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» и на дисплее начнется отсчет времени работы в данном режиме.
- В случае необходимости подогрев можно включить вручную путем нажатия кнопки «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА».
- Для отключения автоподогрева во время его работы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА». Индикатор на кнопке погаснет, индикация отсчета времени на дисплее прекратится.
- Функция автоподогрева неактивна для программ «ЖАРКА», «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».

ФУНКЦИЯ ОТМЕНА

- Для прекращения приготовления, изменения программы, отмены автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА».

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

- Для большего удобства мультитварка оснащена функцией отложенного старта, что дает возможность начать приготовления выбранной программы в заданное время. Отложить время начала приготовления возможно от 10 минут до 24 часов (минимальный шаг изменения 1 мин.).
- Выберите необходимую автоматическую программу приготовления или установите настройки вручную, если это возможно.
- Нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», установите необходимые значения отсрочки старта.
- Выбранная программа будет завершена в выбранное Вами время и после ее завершения включится режим подогрева.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА

- Мультитварка может быть использована для разогрева уже готовых, но холодных блюд. Для этого необходимо поместить готовое блюдо в чашу, установить ее в корпус мультитварки, закрыть крышку, нажать и удерживать кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА», пока не раздастся звуковой сигнал.
- Через некоторое время температура нагревательного элемента поднимется до 60-75°C, и эта температура будет поддерживаться в течение 24 часов.
- Несмотря на то, что мультитварка может хранить блюда горячими в течение 24 часов, производитель не советует оставлять блюда в разогретом состоянии более 3 часов, поскольку это может повлиять на их вкусовые и питательные качества.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед тем как начать чистку, убедитесь, что прибор отключен от электросети. Используйте мягкую ткань и мягкие моющие средства. Рекомендуем чистить прибор сразу после использования. Перед тем, как впервые использовать мультитварку, рекомендуем прокипятить сок половины лимона с водой на программе «Суп».
- Очистка корпуса проводится при необходимости, в соответствии с общими правилами и в зависимости от степени загрязнения корпуса.
- Рекомендуем чистить и мыть чашу в соответствии с общими правилами, которые применяются при мытье посуды, также допускается мыть чашу в посудомоечной машине.

ПОРЯДОК ОЧИСТКИ ЧАШИ, СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКИ И АКСЕССУАРОВ

- Перед очисткой отключите мультитварку от сети.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Важно! Перед очисткой чаши для приготовления выньте ее из прибора.
- Если остатки пищи прилипли к кастрюле, замочите ее перед очисткой.
- Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки чашки, ложки, черпака, емкости пароварки, входящих в комплект устройства. Допускается мыть чашу и емкости для приготовления на пару в посудомоечной машине.

- Чтобы помыть стеклянную крышку мультиварки необходимо запустить режим пароварки. Сначала на дно чаши налейте стакан воды, добавьте кусочек лимона или выдавите из него сок. На 15 минут включите устройство в режиме «НА ПАРУ». Теперь можно качественно отмыть поверхность крышки от жира и конденсата.
- Протрите крышку мягкой мочалкой с гелем для посуды, смойте пену.
- Осторожно! Не намочите узел открывания, чтобы влага не затекла в корпус.
- Не мойте прибор под струей воды!
- Не погружайте устройство в воду!
- Для очистки внутренней и внешней поверхности мультиварки, панели управления используйте мягкую, влажную тряпку.
- Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора.
- Следите за чистотой мультиварки и всех ее составляющих.
- Перед использованием и хранением убедитесь, что все части прибора чистые и сухие.

ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

- Снимите клапан, надавив на него изнутри.
- Снимите силиконовую накладку и разберите клапан, повернув основание.
- Промойте клапан и накладку чистой водой и протрите сухой салфеткой или полотенцем.
- Наденьте верхнюю часть клапана на основание, поверните, затем наденьте силиконовую накладку на клапан.
- Верните клапан на место.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При появлении на дисплее информации об ошибке, отключите устройство от сети и дайте ему остыть. Если при повторном включении индикатор ошибки не исчез, обратитесь в сервисный центр.

ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА	ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЕ ВРЕМЯ, МИН.	ИНТЕРВАЛ НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ, МИН.	ШАГ НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ, МИН.
МОЙ РЕЦЕПТ	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЬИ	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	40°C	480	30-600	30
СОУС	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	100.5°C	120	30-600	30



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема. Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Невірне поводження з приладом може призвести до його поламки й спричинити шкоду користувачеві.
 - Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, що вказані на виробі, параметрам електромережі.
- УВАГА!** Вилка кабелю живлення має провід та контакт заземлення. Вмикайте прилад тільки у відповідні заземлені розетки.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до цього Посібника з експлуатації. Прилад не призначений для промислового використання.
 - Не використовувати поза межами приміщення.
 - Завжди вимикайте пристрій з електромережі перед очищенням або, якщо Ви його не використовуєте.
 - Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності в них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
 - Діти повинні знаходитись під контролем, щоб запобігти іграм з приладом.
 - Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
 - Не використовуйте приналежності, що не входять у комплект постачання.
 - У разі пошкодження кабелю живлення його заміну з метою запобігання небезпеці повинен здійснювати виробник або уповноважений ним сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
 - Не занурюйте прилад та кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це сталося, негайно вимкніть пристрій з електромережі та, перш ніж користуватися ним надалі, перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих спеціалістів.
 - Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
 - Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
 - Використовуйте мультиварку тільки для приготування продуктів. Ні в яком разі не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
 - Не вмикайте мультиварку з порожньою чашею.
 - Не використовуйте мультиварку без чаші.
 - Не викладайте продукти безпосередньо на дно мультиварки, використовуйте чашу.
 - Не замініуйте чашу іншим контейнером.
 - Не використовуйте металеві предмети, що можуть подряпати чашу.
 - Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно користуватися нею дбайливо.
 - Керуйтеся рецептами приготування.
 - Якщо не підтримувати мультиварку в чистому стані, це може призвести до зношення поверхні, що може несприятливо впливати на роботу приладу й стати причиною небезпечної ситуації для користувача.
 - У разі використання подовжувача, переконайтеся в тому, що максимально дозволена потужність кабелю відповідає потужності приладу.
 - Увага! Під час роботи прилад нагрівається! В разі необхідності контакту з мультиваркою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
 - Бережіть обличчя й руки від пари, що виходить з клапана.
 - Не вставляйте металеві або інші предмети у випускний клапан або будь-які інші деталі виробу.
 - Не накривайте кришку мультиварки рушниками або іншими предметами.
 - Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати будь-які деталі. У разі виявлення несправностей звертайтеся у найближчий Сервісний центр.
 - Якщо виріб деякий час знаходився за температури нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати за кімнатної температури не менше 2 годин.
 - Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
 - Дата виробництва вказана на виробі та/або на пакуванні, а також у супровідній документації.

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Переконайтеся, що всередині мультиварки немає пакувальних матеріалів й сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкодились під час транспортування: кришка; корпус; додаткові приналежності. У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте прилад; зверніться до продавця або в сервісний центр.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню.
- Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин й самозаймистих газів.
- Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Не розміщуйте прилад у безпосередній близькості до стіни або меблів.

- Нічого не кладіть на мультиварку.
- Мультиварку не слід розташовувати у шафі. Для нормальної роботи приладу необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не менше: 20 см зверху та не менше 5 см з бокових сторін.
- Для перемішування продуктів використовуйте дерев'яні або пластикові ложки для попередження пошкоджень протипригарного покриття.

РОБОТА

- Приготуйте інгредієнти згідно з рецептом, покладіть їх в чашу. Слідкуйте за тим, щоб всі інгредієнти (в тому числі й рідина) знаходились нижче відмітки максимального рівня на внутрішній поверхні чаші й не нижче відмітки мінімального рівня.
- Вставте чашу в корпус мультиварки, переконайтеся в тому, що вона щільно прилягає до нагрівального елемента.
- Зачиніть кришку мультиварки й увімкніть її в електричну мережу. Дисплей активується (увімкнеться підсвічування).
- Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макарони, пельмені та ін.) утворюється піна. Щоб уникнути витікання з чаші, відчиніть кришку через декілька хвилин після початку закладання продуктів в киплячу воду та зніміть піну.

ВИБІР ПРОГРАМИ

- Натискаючи кнопку «МЕНЮ» потрібну кількість разів, оберіть програму. Обрана програма позначиться підсвічуванням.
- Через декілька секунд програма почне роботу за попередньо встановленими налаштуваннями часу й температури (вказані в таблиці).

«МІЙ РЕЦЕПТ»

- За необхідності ви можете змінити час та температуру приготування згідно свого власного рецепта.
- Для цього, після вибору програми, спочатку виберіть температуру кнопкою «ТЕМПЕРАТУРА» і кнопками «+», «-» та задайте необхідний час приготування. Програма включиться автоматично.
- Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» й кнопками «+», «-» задайте температуру приготування для тих програм, в яких передбачена можливість налаштування вручну.
- Через декілька секунд програма почне роботу.
- Температура за умовчанням -100°C, час за умовчанням 30 хвилин. Крок для налаштування температури -10 °C. Ви можете обрати 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Інтервал налаштування часу 10-600 хвилин. Крок налаштування часу 5 хвилин. Протягом 5 секунд після встановлення прилад почне роботу.

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ

- Після закінчення приготування пролунає сигнал й увімкнеться функція підігріву для тих програм, де вона передбачена.
- Ця функція дозволяє підтримувати температуру готової страви на рівні 70-75°C протягом 24 годин. У разі увімкнення автопідігріву індикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА) світитиметься, після закінчення програми приготування на дисплеї відображається відлік часу роботи в режимі автопідігріву.
- В разі необхідності підігрів можна увімкнути вручну шляхом натискання кнопки «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА).
- Для вимкнення автопідігріву під час його роботи натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА). Індикатор на кнопці згасне, індикація відліку часу на дисплеї припиниться.
- Функція автопідігріву неактивна для програм «ЖАРКА»(СМАЖЕННЯ), «ЙОГУРТ»(ЙОГУРТ) та «ХЛЕБ»(ХЛІБ).

ФУНКЦІЯ ОТМЕНА (ВІДМІНА)

- Для припинення приготування, зміни програми, відміни автопідігріву, для переривання приготування, зміни програми натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА»(ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА).

ФУНКЦІЯ ОТЛОЖЕННИЙ СТАРТ (ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ)

- Для більшої зручності мультиварка оснащена функцією відкладеного старту, що дає змогу почати приготування обраної програми в заданий час. Відкласти час початку приготування можливо від 5 хвилин до 30 хвилин (мінімальний крок зміни 1 хв.).
- Оберіть необхідну автоматичну програму приготування або встановіть налаштування вручну, якщо це можливо.
- Натисніть кнопку «ОТЛОЖЕННИЙ СТАРТ» (ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ), встановіть необхідні значення відкладення старту.
- Обрана програма буде завершена в обраний Вами час та після її завершення увімкнеться режим підігріву.

ФУНКЦІЯ РОЗІГРІВУ

- Мультиварка може використовуватись для розігріву вже готових, проте холодних страв. Для цього необхідно покласти готову страву в чашу, встановити її в корпус мультиварки, зачинити кришку, натиснути й утримувати кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА»(ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА), поки не пролунає звуковий сигнал.
- Через деякий час температура нагрівального елемента підніметься до 60-75°C й ця температура буде підтримуватися протягом 24 годин.
- Незважаючи на те, що мультиварка може зберігати страви гарячими протягом 24 годин, виробник не радить залишати страви в розігрітому стані більше 3 годин, оскільки це може вплинути на їхні смакові та поживні якості.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед тим, як почати чищення, переконайтеся, що прилад вимкнений з електромережі. Використовуйте м'яку тканину та м'які засоби м'якої дії. Рекомендуємо чистити прилад одразу після використання. Перед тим, як вперше скористатися мультиваркою, рекомендуємо прокип'ятити сік половини лимона в програмі «Суп»(СУП).
- Очищення корпусу проводиться за необхідності, відповідно до загальних правил та в залежності від ступеню забруднення корпусу.

- Рекомендуємо чистити та мити чашу згідно з загальними правилами, що застосовуються під час миття посуду, також дозволяється миття чаші в посудомийній машині.

ПОРЯДОК ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ, ВНУТРІШНЬОЇ ЧАСТИНИ КРИШКИ ТА АКСЕСУАРІВ

- Перед очищенням вимкніть мультиварку з мережі.
- Переконайтеся, що прилад повністю охолонув.
- Важливо! Перед очищенням чаші для приготування вийміть її з приладу.
- Якщо залишки їжі прилипли до каструлі, замочіть її перед очищенням.
- Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення чаші, ложки, черпака, ємності пароварки, що входять у комплект пристрою. Дозволяється миття чаші та ємності для приготування на парі в посудомийній машині.
- Щоб помити внутрішню частину кришки мультиварки необхідно запустити режим пароварки. Спочатку на дно чаші налийте стакан води, додайте кусочок лимону або вичавте з нього сік. На 15 хвилин увімкніть пристрій в режимі «НА ПАРУ»(НА ПАРИ). Тепер можна якісно відмити поверхню кришки від жиру та конденсату.
- Протріть кришку м'якою мочалкою з гелем для посуду, змийте піну.
- Обережно! Не намочіть вузол відчинення, щоб волога не затекла в корпус.
- Не мийте прилад під струменем води!
- Не занурюйте пристрій у воду!
- Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхонь мультиварки, панелі управління використовуйте м'яку, вологу тканину.
- Добре прополощіть, витріть та просушіть всі частини приладу.
- Слідкуйте за чистотою мультиварки й усіх її складових.
- Перед використанням та зберіганням переконайтеся, що всі частини приладу чисті й сухі.

ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

- Зніміть клапан.
- Зніміть силіконову накладку.
- Промийте клапан та накладку чистою водою та протріть сухою серветкою або рушником.
- Надіньте силіконову накладку на клапан.
- Поверніть клапан на місце.

ВИДАЛЕННЯ КОНДЕНСАТУ

- Під час приготування їжі часто може виділятися конденсат. Для його збору виробник спроектував спеціальний канал на корпусі виробу по периметру чаші та знімну ємність для збору конденсату. Конденсат легко видаляється за допомогою серветки з каналу та зливається з ємності.
- Радимо чистити прилад, ємність для збору конденсату та парового клапана після кожного використання приладу.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- У разі виникнення на дисплеї інформації про помилку, вимкніть пристрій з мережі та дайте йому охолонути. Якщо під час наступного увімкнення індикатор помилки не щез, зверніться у сервісний центр.



Цей символ на виробі, пакуванні та/або у супровідній документації означає, що вживані електричні та електронні вироби й батарейки не повинні викидатися разом зі звичайними побутовими відходами. Їх слід здавати в спеціалізовані пункти прийому.

Для отримання додаткової інформації про наявні системи збору відходів зверніться до місцевих органів влади. Правильна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та попередити можливий негативний вплив на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, що може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

ПРОГРАММА	ПРОГРАМА	ТЕМПЕРАТУРА	ПРЕДУСТАНОВЛЕННЕ ЧАСУ, МИН.	ІНТЕРВАЛ НАСТРОЙКИ ЧАСУ, МИН.	ШАГ НАСТРОЙКИ ЧАСУ, МИН.
МОЙ РЕЦЕПТ	МІЙ РЕЦЕПТ	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	СМАЖЕННЯ	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	ДЕСЕРТ	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	ПАРОВАРКА	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	ТУШКУВАННЯ	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	ВИПІЧКА	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	ВАРІНЯ	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЬИ	ОЛАДКИ	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	ЙОГУРТ	40°C	480	30-600	30
СОУС	СОУС	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	КРУПЫ	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	БЛАНШУВАННЯ	150°C	5	5 - 20	5

ТОМЛЕНИЕ	ТОМЛЕННЯ	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	ГЛИНТВЕЙН	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	МОЛОЧНА КАША	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	ХЛІБ	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	ФРИТЮР	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	ЯЙЦЕ	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	КОМПОТ	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	РАЗМОРОЖ УВАННЯ	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	РАЗІГРІВ	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	СИР	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	ПАСТА	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	ВАРЕННЯ	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	БОБИ	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	ХОЛОДЕЦЬ	100.5°C	120	30-600	30

KZ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
 - Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларының электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- ЕСКЕРТУ!** Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз.
- Осы Пайдалану нұсқаулығына сәйкес, аспапты тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалану керек. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
 - Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
 - Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
 - Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
 - Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
 - Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
 - Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
 - Қуат сымы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші немесе ол уәкілеттік берген сервис орталығы немесе соған ұқсас білікті қызметкер іске асыруға тиіс.
 - Аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға малмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, оны қайтадан пайдаланбас бұрын аспаптың жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіп алыңыз.
 - Қорек сымының өткір жиектер мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
 - Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.
 - Әмбебап пісіргішті тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
 - Әмбебап пісіргіштің шарасы бос болғанда тоққа қоспаңыз.
 - Әмбебап пісіргіштің шарасы орында болмаса, оны пайдаланбаңыз.
 - Азық-түлікті әмбебап пісіргіштің түбіне тікелей қоймаңыз, ол үшін шараны қолданыңыз.
 - Шараның орнына басқа ыдысты қолдануға болмайды.
 - Шараға сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдалануға болмайды.
 - Шарының беткі қабатына жалатылған жабын біртіндеп үйкелуі мүмкін, сондықтан оны абайлап пайдалану керек.
 - Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.
 - Егер әмбебап пісіргішті таза күйінде дұрыс күтіп ұстамасаңыз, бұл оның беткі қабатының тозуына әкелуі мүмкін, ал бұл аспаптың жұмысына қолайсыз әсер етіп, пайдаланушы үшін қатерлі жағдайдың орын алуына себеп болуы мүмкін.
 - Ұзартқыш сым қолданған жағдайда, кабельдің ең үлкен шекті қуатының әмбебап пісіргіштің қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

- Ескерту! Жұмыс істеп тұрғанда аспап қатты қызып кетеді! Өмбебап пісіргіш жұмыс істеп тұрғанда, оны ұстау қажет болса, ас үйге арналған қолғапты киіңіз немесе ұстағышты пайдаланыңыз.
- Бетіңіз бен қолыңызды саңылаудан шығатын будан сақтаңыз.
- Бұйымның бу шығатын саңылауына немесе кез келген басқа бөлшектеріне металдан жасалған заттарды немесе басқа заттарды сұғуға болмайды.
- Өмбебап пісіргіштің қақпағын сүлгімен немесе басқа заттармен жаппаңыз.
- Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге немесе қандай да бір бөлшектерін ауыстыруға әрекет жасамаңыз. Ақаулық анықталған жағдайда жақын жердегі Сервис орталығына хабарласыңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрған болса, оны тоққа қосар алдында бөлме температурасында кем дегенде 2 сағат ұстау қажет.
- Өндіруші қосымша ескертпестен бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамасында, сондай-ақ ілеспе құжаттамада көрсетілген.

ОРНАТУ

- Өмбебап пісіршіштің ішінде орауыш материалдар мен бөгде заттардың жоқ екенін тексеріңіз.
- Тасымалдау кезінде төмендегілердің бүлінбегенін тексеріңіз: қақпақ; корпус; қосымша керек-жарақтар. Кез келген ақаулық анықталған жағдайда аспапты тоққа қоспаңыз; сатушыға немесе сервис орталығына хабарласыңыз.
- Аспапты құрғақ, біртегіс әрі ыстыққа төзімді беткі қабатқа орнатыңыз.
- Аспапты жанғыш материалдардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанғыш газдардың жанында орнатуға болмайды.
- Аспапты газ немесе электр пештерінің, сондай-ақ басқа жылу көздерінің қасына қоюға болмайды.
- Аспапты қабырғаға немесе жиһазға тым жақын жерде орналастыруға болмайды.
- Өмбебап пісіргіштің үстіне ештеңе қоймаңыз.
- Өмбебап пісіргішті шкафтың ішіне орналастыруға болмайды. Аспаптың қалыпты жұмыс істеуі үшін желдету мақсатында үстіңгі жағынан кем дегенде 20 см және бүйір жақтарынан кем дегенде 5 см бос кеңістікті қамтамасыз ету қажет.
- Азық-түлікті араластырған кезде аспаптың жабыспайтын қабатын бүлдіріп алмау үшін ағаштан немесе пластмассадан жасалған қасықтарды пайдаланыңыз.

ЖҰМЫСЫ

- Рецептке сәйкес азық-түлікті дайындап қойыңыз, оларды шараға салыңыз. Барлық құрамдастардың (соның ішінде сұйықтықтың) шараның ішкі бетіндегі ең жоғары деңгей белгісінен төмен болуын және ең кіші деңгей белгісінен төмен болмауын қадағалаңыз.
- Шараны өмбебап пісіргіштің корпусына салыңыз да, оның қыздырғыш элементке тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Өмбебап пісіргіштің қақпағын жабыңыз да, оны электр желісіне қосыңыз. Дисплей іске қосылады (жарықтама жанады).
- Кейбір азық-түлікті (мысалы, макарон, тұшпара және т.с.с.) дайындаған кезде көбік түзіледі. Оның шарадан асып төгілуіне жол бермеу үшін азық-түлікті қайнап тұрған суға салғаннан кейін бірнеше минут өткенде қақпағын ашыңыз да, көбігін алыңыз.

БАҒДАРЛАМА ТАҢДАУ

- «МЕНЮ» (мәзір) түймесін қанша керек болса, сонша рет басу арқылы бағдарламаны таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама жарықтама арқылы белгіленеді.
- Бірнеше секундтен кейін бағдарлама алдын ала орнатылған уақыт пен температура параметрлерімен (кестеде көрсетілген) жұмыс істей бастайды.

«МОЙ РЕЦЕПТ» (МЕНИҢ РЕЦЕПТИМ)

- Қажет болған жағдайда тағам дайындау уақыты мен температурасын өз рецептiңiзге сәйкес өзгерте аласыз.
- Ол үшін, таңдағаннан кейін, бағдарлама, алдымен таңдаңыз температура түймесі «ТЕМПЕРАТУРА» түймесі бар "+", "-" қойыңыз қажетті пісіру уақыты. Бағдарлама автоматты түрде қосылады.
- «ТЕМПЕРАТУРА» түймесін басыңыз да, «+», «-» түймелерінің көмегімен қолдан баптау мүмкіндігі көзделген бағдарламалар үшін тамақ дайындау температурасын орнатыңыз.
- Бірнеше секундтан кейін бағдарлама жұмыс істей бастайды.
- Әдепкі бойынша температура: 100°C, әдепкі бойынша уақыт: 30 минут. Температураны баптау қадамы: 10 °C. 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C мәндерін таңдауға болады. Уақытты орнату аралығы: 10-600 минут. Уақытты орнату қадамы: 5 минут. Орнатқаннан кейін 5 секунд ішінде аспап жұмыс істей бастайды.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҰСТАП ТҰРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі де, жылыту функциясы бар бағдарламаларда сол функция іске қосылады.
- Бұл функция дайын тағамның температурасын 70-75°C деңгейінде 24 сағат бойы сақтауға мүмкіндік береді. Автожылыту функциясы іске қосылған жағдайда «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесінің индикаторы жанып тұрады, тамақ дайындау бағдарламасы аяқталғаннан кейін дисплейде автожылыту режиміндегі жұмыс уақытының санағы көрсетіледі.
- Қажет болған жағдайда жылыту функциясын «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесін басу арқылы қолмен іске қосуға болады.
- Автожылыту функциясын өшіру үшін ол жұмыс істеп тұрған кезде «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесін басыңыз. Түймедегі индикатор сөнеді, дисплейде уақыт санағын көрсету тоқтайды.
- Автожылыту функциясы «ЖАРКА» (куыру), «ЙОГУРТ» (йогурт) және «ХЛЕБ» (нан) бағдарламаларында жұмыс істемейді.

БОЛДЫРМАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Тамақ дайындауды тоқтату, бағдарламаны өзгерту, автожылытуды болдырмау, тамақ дайындауды үзіп тастау, бағдарламаны өзгерту үшін «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесін басыңыз.

БАСТАУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Ыңғайлырақ болуы үшін әмбебап пісіргіш бастауды кейінге қалдыру функциясымен жарақталған, бұл таңдалған бағдарлама бойынша тамақ дайындау уақытын белгіленген уақытта бастауға мүмкіндік береді. Тамақ дайындау уақытын 5 минуттан 30 минуттан дейін (ең кіші өзгерту қадамы - 1 мин.) кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
- Тамақ дайындау үшін қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз немесе мүмкін болса, параметрлерді қолмен орнатыңыз.
- «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз да, бастауды кейін қалдыру үшін қажетті мәндерді орнатыңыз.
- Таңдалған бағдарлама сіз таңдаған уақытта аяқталады да, ол аяқталғаннан кейін жылыту режимі іске қосылады.

ЖЫЛЫТУ ФУНКЦИЯСЫ

- Әмбебап пісіргішті бұрын пісірілген, бірақ суық тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін дайын тағамды шараға салып, шараны әмбебап пісіргіштің корпусына орнату, қақпағын жабу, «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (жылыту/ болдырмау) түймесін басып, дыбыстық белгі берілгенше ұстап тұру керек.
- Сәлден кейін қыздырғыш элементтің температурасы 60-75°C градусқа дейін көтеріледі де, осы температура 24 сағат бойы сақталады.
- Әмбебап пісіргіш тағамдарды 24 сағат бойы ыстық күйде ұстай алатын болса да, өндіруші тағамдарды жылытылған күйде 3 сағаттан артық ұстамауға кеңес береді, себебі бұл олардың дәмі мен құнарлылығына әсер етуі мүмкін.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

- Тазалауды бастар алдында аспаптың электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Жұмсақ шүберек пен жұмсақ жуғыш құралдарды пайдаланыңыз. Аспапты пайдаланып болғаннан кейін дереу тазалауды ұсынамыз. Әмбебап пісіргішті алғаш рет пайдаланар алдында «Суп» (көже) бағдарламасында жарты лимонның шырынын қайнатуды ұсынамыз.
- Корпусты тазалау қажет болғанына қарай, жалпы ережелерге сәйкес және корпусының ластану дәрежесіне байланысты іске асырылады.
- Шараны ыдыс жуға кезде қолданылатын жалпы ережелерге сәйкес тазалауды және жууды ұсынамыз, сондай-ақ шараны ыдыс жуғыш машинада жууға рұқсат етіледі.

ШАРАНЫ, ҚАҚПАҚТЫҢ ІШКІ ЖАҒЫ МЕН КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАЗАЛАУ ТӘРТІБІ

- Тазалар алдында әмбебап пісіргішті желіден ажыратыңыз.
- Аспаптың толық суығанына көз жеткізіңіз.
- Маңызды! Тамақ дайындау үшін шараны тазалар алдында оны аспаптан алыңыз.
- Егер кәстрөлге тамақтың қалдықтары жабысып қалса, тазалар алдында оны жібітіп қойыңыз.
- Шараны, құрылғының жинағына кіретін қасықты, ожауды, буға пісіргіш ыдысты тазалау үшін ыдыс жууға арналған құралды, жұмсақ жөкені пайдаланыңыз. Шараны және тамақ дайындауға арналған ыдысты ыдыс жуғыш машинада жууға рұқсат етіледі.
- Әмбебап пісіргіштің қақпағының ішкі жағын жуу үшін буға пісіру режимін іске қосу қажет. Өуелі шараның түбіне бір стақан су құйыңыз, бір түйір лимон қосыңыз да, оның шырынын сығыңыз. Құрылғы «НА ПАРУ» (буға пісіру) режимінде 15 минут іске қосып қойыңыз. Енді қақпақтың біткі қабатындағы май мен конденсатты сапалы жуып кетіруге болады.
- Қақпақты ыдыс жууға арналған гель қосылған жұмсақ жөкемен сүртіңіз, көбігін шайып тастаңыз.
- Абайлаңыз! Корпустың ішіне су ағып кетпес үшін ашқыш торапты суламаңыз.
- Аспапты ағып тұрған суға жумаңыз!
- Құрылғыны суға матыруға болмайды!
- Әмбебап пісіргіштің, басқару тақтасының іші мен сыртының беткі қабаттарын тазалау үшін жұмсақ ылғал шүберекті пайдаланыңыз.
- Аспаптың барлық бөліктерін жақсылап шайыңыз, сүртіңіз де, құрғатып кептіріңіз.
- Әмбебап пісіргіш пен оның барлық бөлшектерінің таза болуын қадағалаңыз.
- Пайдалану мен сақтаудан бұрын аспаптың барлық бөлшектерінің таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

АЛМАЛЫ БУ КЛАПАНЫН ТАЗАЛАУ

- Клапанды сағат тілінің бағытына.
- Силикон қаптаманы алыңыз
- Клапан мен қаптаманы таза сумен жуыңыз да, құрғақ сулықпен немесе сүлгімен сүртіңіз.
- Силикон қаптаманы клапанға кигізіңіз
- Клапанды айналдыра отырып орнына қайта салыңыз.

КОНДЕНСАТТЫ КЕТІРУ

- Тамақ дайындау кезінде конденсат жиі бөлініп шығуы мүмкін. Оны жинап алу үшін өндіруші бұйымның корпусының периметрінің бойымен арнайы науашаны және конденсатты жинауға арналған алмалы ыдысты жасаған. Конденсат науашадан сулықтың көмегімен оңай кетіріледі және ыдыстан төгіледі.
- Аспапты, конденсатты жинауға арналған алмалы ыдысты және бу клапанын аспапты пайдаланғаннан кейін әр кез тазалап отыруға кеңес береміз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

- Дисплейде қате туралы ақпарат пайда болған кезде, құрылғыны желіден ағытыңыз да, суығанша күтіңіз. Егер құрылғыны екінші рет іске қосқан кезде қате көрсеткіші жоғалып кетпесе, сервис орталығына хабарласыңыз.



Бұйымда, қаптамада және (немесе) ілеспе құжаттамада көрсетілген осы таңба пайдаланылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареяларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге қоқысқа тастауға болмайды дегенді білдіреді. Оларды мамандандырылған қабылдау орындарына тапсыру керек.

Қолданыстағы қалдық жинау жүйелері туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

Дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтап қалуға және қалдықтарды дұрыс қолданбаудың нәтижесінде пайда болуы мүмкін, адамдардың денсаулығы мен қоршаған ортаның жағдайына ықтимал теріс ықпалды болдырмауға көмектесе алады.

ПРОГРАММА	БАҒДАРЛАМА	ТЕМПЕРАТУРА	ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЕ ВРЕМЯ, МИН.	ИНТЕРВАЛ НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ, МИН.	ШАГ НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ, МИН.
МОЙ РЕЦЕПТ	МЕНИҢ РЕЦЕПТИМ	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	ҚҰЫРУ	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	ДЕСЕРТ	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	БУҒА ПІСІРУ	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	БҰҚТЫРУ	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	ҚАМЫРДАН ПІСІРУ	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	СУҒА ПІСІРУ	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЫ	ҚҰЙМАҚ	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	ЙОГУРТ	40°C	480	30-600	30
СОУС	ТҰЗДЫҚ	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	ЖАРМА	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	БУЛАУ	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	ДЕМДЕУ	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	ГЛИНТВЕЙН	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	СҮТКЕ ПІСКЕН БОТҚА	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	НАН	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	ФРИТЮР	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	ЖҰМЫРТҚА	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	КОМПОТ	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	РАЗМОРОЗКА	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	БОБЫ (БҰРШАҚТАР)	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	СҮЗБЕ	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	МАКАРОН	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	ҚАЙНАТПА	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	БҰРШАҚТАР	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	ДІРІЛДЕК	100.5°C	120	30-600	30

EST KASUTAMISJUHEND **OHUTUSNÕUANDED**

- Enne teekannu kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas tootele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad soovitud parameetritele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade soovitud ajaks, mil seda ei kasutata.
- Teekannu alus ei tohi märjaks saada.
- Ärge pange seadet ja juhet vette või teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage ta kohe soovitud ajaks ja pöörake Teeninduskeskusesse seadme töökorra ja ohutuse kontrollimiseks.

- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtimest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadist kuumadele pindadele, soojusallikate (näiteks elektripliitide) ja kardinade lähedale ning rippriiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Kasutage universaalset küpsetit ainult toiduainete valmistamiseks. Ärge kasutage seda kunagi riiete, paberi või teiste esemete kuivatamiseks.
- Ärge lülitage universaalset küpsetit sisse, kui selles on tühi anum.
- Ärge kasutage universaalset küpsetit ilma anumata.
- Ärge pange toiduaineid otse universaalse küpseti põhja peale, kasutage anumata.
- Ärge kasutage kunagi mõnda teist anumata peale kaasasoleva.
- Ärge kasutage metallesemeid, mis võivad anumata kriipida.
- Anuma pinna katematerjal võib aja jooksul ära kuluda, seega peaksite seda ettevaatlikult kasutama.
- Järgige rangelt küpsetusretsepte.
- Kui universaalset küpsetit ei suudeta puhtana hoida, võib selle tagajärjel pind kahjustuda, mis võib halvasti seadme tööle mõjuda ning ohustada kasutajat.
- Pikendusjuhete kasutamisel jälgige, et juhtme maksimaalne lubatud võimsus vastaks seadme võimsusele.
- Tähelepanu! Seade muutub töötades kuumaks! Vajaduse korral kasutage puudutamiseks pajakindaid või -lappe, kui seadet on vaja töö ajal puudutada.
- Kaitske oma nägu ja käsi ventiili vahelt väljuva auru eest.
- Ärge pange metallesemeid ega muid esemeid väljalaskeventiili ega teiste seadme detailide sisse.
- Ärge katke universaalse küpseti kaant rätikute või teiste esemetega.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0°C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.
- Tootmiskuupäev on ära toodud tootel ja/või pakendil, aga ka saatedokumentatsioonis.

SEADISTAMINE

- Kontrollige, et küpseti sisse pole jäänud pakkematerjale ega ebavajalikke esemeid.
- Kontrollige seadet ja veenduge, et kaas, korpus, eemaldatav anum ja muud tarvikud pole transportimisel kahjustusi saanud.
- Vigade leidmisel ärge lülitage seadet sisse ning pöörduge teenindusse või tarnija poole.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale pinnale.
- Ärge pange seadet kergesisüttivate materjalide, plahvatusohtlike ainete ega isesüttivate gaaside lähedusse.
- Ärge pange seadet gaasipliidi, elektriahju ega teiste kuumusallikate lähedusse.
- Ärge pange seadet seinte või mööbli vahetusse lähedusse.
- Ärge pange ühtegi eset universaalse küpseti peale.
- Ärge pange universaalset küpsetit kappi. Normaalse töö tagamiseks jätke seadme ümber ventilatsiooni jaoks vaba ruumi: vähemalt 20 cm korpuse kohal, 10 cm tagapaneeli taga ning 5 cm korpuse küljeseinte ümber.
- Teraviljasaaduste ja vee mõõtemärgid asuvad anuma siseseinal.

TÖÖ

- Esmajärjekorras pühkige multikeetja anum, kuumutipealispind ja sisepind puhtaks.
- Asetage vesi ja toiduained anumasse. Ärge täitke multikeetja anumata rohkem kui 3/5 võrra selle mahust. Kuumas vees paisuvate või vahtu eraldavate toodete (riis, kuivatatud köögiviljad) keetmisel ärge täitke kastrulit rohkem kui pooleni selle mahust. Seejäres ei tohi toiduainete ja vee üldmaht olla väiksem 1/5 anuma täismahust.
- Asetage anum multikeetja sisse.
- Sulgege kaas klõpsuni.
- Programmi «ΠΑΡΟΒΑΡΚΑ» („AURUTAJA“) töötamisel tuleb kasutada aurutaja resti. Valage vesi anumasse, toiduained asetage restile, paigutage rest anuma peale.
- Programmide täpsem kirjeldus on toodud retseptiraamatus.

TÖÖ

- Valmistage ette koostisosad vastavalt retseptile, asetage need anumasse. Jälgige, et kõik koostisosad (kaasa arvatud vedelik) oleksid allpool maksimumtaseme märgist anuma sisepinnal ning mitte allpool miinimumtaseme märgist.
- Asetage anum multikeetja korpusesse ning veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
- Sulgege multikeetja kaas ning lülitage see elektrivõrku. Displei aktiveerub (valgustus lülitub sisse).
- Mõnede toiduainete valmistamise ajal (näiteks makaronid, pelmeenid jms) moodustub vaht. Anumast väljavoolamise vältimiseks avage kaas mõned minutid pärast toiduainete keeva vette asetamist ning eemaldage vaht.
- Multikeetja on varustatud programmi säilitamise funktsiooniga elektri väljalülitamisel (kuni 7 minutit).

PROGRAMMI VALIK

- Vajutades nuppu „MENÜÜ“ vajalik arv kordi, valige programm. Valitud programm märgitakse valgustusega.

- Mõne sekundi pärast alustab programm tööd etteseadistatud aja ja temperatuuri seadistustega (näidatud tabelis).

„MINU RETSEPT“

- Kui Te soovite valmistada roa enda temperatuuri ja aja seadistuste järgi, kasutage programmi Minu retsept. Selleks valige kõigepealt temperatuur nupu “TEMPERATUUR” abil ning seadistage nuppude “+”, “-” abil vajalik toiduvalmistamise aeg.
- Temperatuur on vaikimisi 100°C, aeg on vaikimisi 30 minutit. Temperatuuri seadistamise aeg -10.
- Te võite valida 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Aja seadistamise intervall on 10-600 minutit. Aja seadistamise samm on 5 minutit. Pärast seadistamist alustab seade 5 sekundi jooksul tööd.
- Vajadusel võite te muuta iga toiduvalmistamise programmi aega ja temperatuuri vastavalt oma isiklikule retseptile.
- Valige programm. Vajutage nuppu “TEMPERATUUR” ning seadistage nuppude “+”, “-” abil vajalik toiduvalmistamise aeg neile programmidele, milles on ette nähtud käsitsi seadistamise võimalus. Kui Te soovite muuta aega, valige programm ning muutke aega nuppude “+”, “-” abil (kui see on võimalik antud funktsiooni puhul).
- Mõne sekundi pärast alustab programm tööd.

TEMPERATUURI SÄILITAMISE FUNKTSIOON

- Pärast toiduvalmistamise lõpetamist kõlab signaal ning sisse lülitub soojendamise funktsioon neile programmidele, milles see on ette nähtud.
- Antud funktsioon võimaldab säilitada valmistoidu temperatuuri 70-75°C tasemel 24 tunni jooksul. Automaatsoojenduse funktsiooni sisselülitamisel süttib nupu “SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE” indikaator ning displeil algab tööaja lugemine antud režiimis.
- Vajadusel võib soojendamise sisse lülitada käsitsi nuppu “SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE” vajutades.
- Automaatsoojenduse väljalülitamiseks selle töötamise ajal vajutage nuppu “SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE”. Indikaator nupul kustub, aja lugemise indikatsioon displeil lõpetatakse.
- Automaatsoojenduse funktsioon on mitteaktiivne programmidele “PRAADIMINE”, “JOGURT” ja “LEIB”.

FUNKTSIOON TÜHISTAMINE

- Toiduvalmistamise katkestamiseks, programmi muutmiseks, automaatsoojendamise tühistamiseks vajutage nuppu “SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE”.

FUNKTSIOON EDASILÜKATUD START

- Suuremaks mugavuseks on multikeetja varustatud edasilükatud stardi funktsiooniga, mis annab võimaluse alustada toiduvalmistamist valitud programmiga etteantud ajal. Toiduvalmistamise aega on võimalik edasi lükata 10 minutist kuni 24 tunnini (minimaalne muutmise samm on 1 min).
- Valige vajalik automaatne toiduvalmistamise programm või seadistage seaded käsitsi, kui see on võimalik.
- Vajutage nuppu “EDASILÜKATUD START”, seadistage vajalikud stardi edasilükkamise väärtused.
- Valitud programm lõpetatakse Teie valitud ajal ning pärast selle lõpetamist lülitub sisse soojendamise režiim.

SOOJENDAMISE FUNKTSIOON

- Multikeetjat võib kasutada juba valmis tehtud, kuid jahtunud toitade soojendamiseks. Selleks tuleb asetada valmistoit anumasse, paigutada see multikeetja korpusesse, sulgeda kaas, vajutada ning hoida all nuppu “SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE”, kuni kõlab helisignaali.
- Mõne aja pärast kerkib soojenduselemendi temperatuur kuni 60-75°C ning seda temperatuuri hoitakse kuni 24 tundi.
- Vaatamata sellele, et multikeetja võib hoida toitu soojas 24 tunni jooksul, ei soovita tootja jätta toitu soojendatud olekusse rohkem, kui 3 tunnini, kuna see võib mõjutada maitseomadusi ja toiteväärtust.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne puhastamise alustamist veenduge, et seade oleks elektrivõrgust välja lülitatud. Kasutage pehmet kangast ning pehmeid pesuvahendeid. Soovitame puhastada seadet kohe pärast kasutamist. Enne multikeetja esmakordset kasutamist soovitame keeta poole sidruni mahla veega programmiga “Supp”.
- Korpuse puhastamine toimub vajadusel, vastavuses üldiste reeglitega ning sõltuvalt korpuse määrdumise astmest.
- Soovitame puhastada pesta anumad vastavalt üldiste nõude pesemiseks kasutatavate reeglitega, samuti on võimalik anuma pesemine nõudepesumasinas.

ANUMA, KLAASKAANE JA AKSESSUAARIDE PUHASTAMISE KORD

- Enne puhastamist lülitage multikeetja vooluvõrgust välja.
- Veenduge, et seade oleks täiesti jahtunud.
- Tähtis! Enne toiduvalmistamise anuma puhastamist eemaldage see seadmest.
- Kui toidujäägid on kastruli külge kleepunud, leotage seda enne puhastamist.
- Kasutage nõudepesuvahendit, pehmet nõudepesukäsna seadme komplekti kuuluvate anuma, lusika, kulbi, auruti mahuti puhastamiseks. Lubatud on anuma ning auruti mahuti pesemine nõudepesumasinas.
- Multikeetja klaaskaane pesemiseks tuleb käivitada aurutamise režiim. Kõigepealt valage anuma põhja klaas vett, lisage tükike sidrunit või pigistage sellest mahl välja. Lülitage seade 15 minutiks sisse režiimis “AURUTAMINE”. Nüüd võib kaane pinna rasvast ning kondensaadist korralikult puhtaks pesta. Pühkige kaant pehme käsna nõudepesugeeliga, peske vaht maha.
- Ettevaatust! Ärge tehke märjaks avamissõlme, et niiskus ei satuks korpusesse.
- Ärge peske seadet veejoa all!
- Ärge kastke seadet vette!
- Multikeetja sise- ja välispinna ning juhtimispaneeli pugastamiseks kasutage pehmet, niisket lappi.
- Loputage, pühkige puhtaks ning kuivatage kõik seadme osad.
- Hoidke multikeetja ning kõik selle osad puhtana.
- Enne kasutamist ning säilitamist veenduge, et kõik seadme osad oleksid puhtad ja kuivad.

EEMALDATAVA AURUKLAPI PUHASTAMINE

- Eemaldage klapp, vajutades sellele seestpoolt.
- Eemaldage silikoonist kate ning võtke klapp osadeks lahti, pöörates alust.
- Peske klappi ja katet puhta veega ning pühkige kuiva salvräti või rätikuga.
- Asetage klapi ülemine osa alusele, pöörake seda, seejärel asetage silikoonkate klapile.
- Asetage klapp tagasi kohale.

RIKETE KÕRVALDAMINE

- Veateate ilmumisel displeile eemaldage seade vooluvõrgust ning laske sellel jahtuda. Juhul kui korduval sisselülitamisel veateade ei kao, pöörduge teeninduskeskusesse.



Antud sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ja patareisid ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Need tuleb anda ära spetsialiseeritud vastuvõtupunktidesse.

Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevatest jäätmete kogumise süsteemidest pöörduge kohalike võimuorganite poole.

Õige utiliseerimine aitab hoida kokku hinnalisi ressursse ning ennetada võimalikku negatiivset mõju inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna olukorrale, mis võib tekkida jäätmete ebaõige käitlemise tulemusel.

ПРОГРАММА	PROGRAMM	TEMPERATUUR	SEADISTATUD AEG, MIN.	AJA SEADISTAMISE INTERVALL, MIN.	AJA SEADISTAMISE SAMM, MIN
МОЙ РЕЦЕПТ	MINU RETSEPT	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	PRAADIMINE	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	MAGUSTOIT	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	AURUTI	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	HAUTAMINE	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	KÜPSETAMINE	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	KEETMINE	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЫ	PANNKOOGID	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	JOGURT	40°C	480	30-600	30
СОУС	KASTE	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	TANGUD	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	BLANŠEERIMINE	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	HAUTAMINE	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	HÕÕGVEIN	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	PIIMAGA PUDER	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	LEIB	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	FRITÜÜR	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	MUNA	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	KOMPOTT	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	SULATAMINE	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	SOOJENDAMINE	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	KOHUPIIM	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	PASTA	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	MOOS	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	OAD	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	SÜLT	100.5°C	120	30-600	30

**LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet doto lietošanas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem

- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantojiet tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu uz barošanas pamatnes.
- Neizvietojiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un pirms turpināt ierīces lietošanu, pārbaudiet tās darba spējas un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Lai atslēgtu ierīci no elektrotīkla, velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada aiz vada.
- Ierīcei stabili jāatrodas uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, kā arī siltuma avotu (piem. elektrisko plītiņu), aizkaru tuvumā un zem piekaramiem plauktiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Izmantojiet multivāres ierīci tikai produktu pagatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.
- Nedarbiniet multivāres ierīci ar tukšu trauku.
- Neizmantojiet ierīci bez trauka.
- Nelieciet produktus tieši uz multivāres ierīces pamatnes, izmantojiet trauku.
- Neaizvietojiet trauku ar citu konteineri.
- Neizmantojiet metāla priekšmetus, kas var ieskrāpēt trauku.
- Trauka pārklājums var pakāpeniski nodilt, tāpēc ar to ir jāapietas saudzīgi.
- Izmantojiet pagatavošanas receptes.
- Multivāres ierīces nepienācīga uzturēšana tīrībā var izraisīt virsmas nodilumu, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbību un radīt potenciālus draudus lietotājam.
- Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka kabeļa maksimāli pieļaujamā jauda atbilst ierīces jaudai.
- Uzmanību! Darbības laikā ierīce sasilst! Gadījumā, ja multivāres ierīces darbības laikā ir nepieciešams kontakts ar to, lietojiet virtuves cimds.
- Sargājiet seju un rokas no tvaika, kas izplūst no vārsta.
- Neievietojiet metāla vai citus priekšmetus izplūdes vārstā vai jebkurās citās izstrādājuma daļās.
- Neapklājiet multivāres ierīces vāku ar divieļiem vai citiem priekšmetiem.
- Ierīce paredzēta tikai ūdens uzsildīšanai. Aizliegts izmantot citiem mērķiem, tas var radīt ierīces bojājumus.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.
- Ražošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos.

UZSTĀDĪŠANA

- Pārliecinieties, ka multivāres ierīces iekšpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederošu priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāts vāks, korpuss, papildu piederumi, noņemamais trauks.
- Gadījumā, ja tiek atklāti jebkādi defekti, nedarbiniet ierīci, griezieties pie pārdevēja vai servisa centrā.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci degošu materiālu, sprāgstvielu un pašuzliesmojošu gāžu tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci blakus gāzes vai elektriskai plītij, kā arī citiem siltuma avotiem.
- Nenovietojiet ierīci tiešā sienas vai mēbeļu tuvumā.
- Uz multivāres ierīces neko nelieciet.
- Multivāres ierīci nedrīkst ievietot skapī. Ierīces normālai darbībai jānodrošina brīva telpa ventilācijai: ne mazāk kā 20 cm no augšas, 10 cm no mugurpuses un ne mazāk kā 5 cm no sāniem.
- Trauka iekšpusē atrodas mērskala ar proporcijām putraim un ūdenim.

DARBĪBA

- Vispirms noslaukiet trauku, sildītāja virsmu un multivāres ierīces iekšpusi.
- Ielejiet traukā ūdeni un ielieciet produktus. Nepiepildiet ierīces trauku vairāk kā par 3/5 no tā apjoma. Gatavojot produktus, kuri mēdz uzbriest karstā ūdenī (rīsi, sausie dārzeņi) vai puto, nepiepildiet katlu vairāk kā par pusi no tā apjoma. Vienlaikus kopējais produktu un ūdens apjoms nedrīkst būt mazāks par 1/5 no trauka pilna apjoma.
- Ievietojiet trauku multivāres ierīcē.
- Aizveriet vāku līdz klikšķim.
- Sagatavojiet ingredientus atbilstoši receptei, ievietojiet tos ierīces traukā. Sekojiet, lai visi ingredientu (tai skaitā šķidrums) atrastos zemāk par maksimālā līmeņa atzīmi trauka iekšpusē un ne zemāk par minimālā līmeņa atzīmi.
- Ievietojiet trauku multivāres ierīces korpusā, pārliecinieties, ka trauks cieši saskaras ar sildelementu.
- Aizveriet multivāres ierīces vāku un pievienojiet ierīci elektrotīklam. Displejs aktivēsies (ieslēgsies apgaismojums).
- Gatavojot dažus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus u.c.), veidojas putas. Lai novērstu šķidruma izliešanos no trauka, atveriet vāku dažas minūtes pēc produktu ievietošanas verdošā ūdenī un noņemiet putas.
- Multivāres katls ir aprīkots ar programmas saglabāšanas funkciju elektrības atslēgšanās gadījumam (līdz 7 minūtēm).

PROGRAMMAS IZVĒLE

- Izvēlieties programmu, piespiežot pogu IZVĒLNE tik reizes, cik nepieciešams. Izvēlēta programma tiks atzīmēta ar apgaismojumu.
- Pēc dažām sekundēm programma sāks darbību saskaņā ar iepriekš iestatītajiem laika un temperatūras parametriem (atrodami tabulā).

FUNKCIJA "MANA RECEPTE"

- Ja vēlaties pagatavot ēdienu ar saviem temperatūras un laika iestatījumiem, izmantojiet programmu Mana recepte. Šim nolūkam vispirms izvēlieties temperatūru ar pogu TEMPERATŪRA un tad ar pogu "+" un "-" palīdzību ievadiet nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Noklusējuma temperatūra ir 100°C, noklusējuma laiks – 30 minūtes. Temperatūras regulēšanas solis –10.
- Var izvēlēties 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Laika regulēšanas intervāls ir 10-600 minūtes. Laika regulēšanas solis ir 5 minūtes. Pēc ievadīšanas, 5 sekunžu laikā ierīce sāks darbību.
- Nepieciešamības gadījumā jūs varat mainīt jebkuras gatavošanas programmas laiku un temperatūru saskaņā ar savu personīgo recepti.
- Izvēlieties programmu. Piespiediet pogu TEMPERATŪRA un tad ar pogu "+" un "-" palīdzību ievadiet gatavošanas temperatūru tām programmām, kurām ir paredzēta manuālas regulēšanas iespēja. Ja vēlaties mainīt laiku, tad pēc programmas izvēles ar pogu "+" un "-" palīdzību izmainiet laiku (ja tas ir iespējams šai funkcijai).
- Pēc dažām sekundēm programma sāks darbību.

TEMPERATŪRAS UZTURĒŠANAS FUNKCIJA

- Pēc gatavošanas beigām atskanēs signāls un ieslēgsies uzsildīšanas funkcija tām programmām, kurām tā ir paredzēta.
- Šī funkcija ļauj uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 70-75°C līmenī 24 stundas. Ieslēdzoties automātiskas uzsildīšanas funkcijai, iedegsies pogas UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA indikators un displejā sāksies darbības laika skaitīšana šajā režīmā.
- Nepieciešamības gadījumā uzsildīšanu var ieslēgt manuāli, piespiežot pogu UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA.
- Automātiskas uzsildīšanas izslēgšanai funkcijas darbības laikā piespiediet pogu UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA. Pogas indikators nodzīsīs, laika skaitīšanas indikācija displejā izbeigsies.
- Automātiskās uzsildīšanas funkcija nav aktīva programmā CEPŠANA, JOGURTS un MAIZE.

ATCELŠANAS FUNKCIJA

- Gatavošanas izbeigšanai, programmas maiņai, automātiskas uzsildīšanas atcelšanai piespiediet pogu UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA.

STARTA ATLIKŠANAS FUNKCIJA

- Lielākai ērtībai multivāres ierīce ir aprīkota ar starta atlikšanas funkciju, kas dod iespēju sākt gatavošanu izvēlētajā programmā noteiktajā laikā. Gatavošanas sākuma laiku var atlikt no 10 minūtēm līdz 24 stundām (minimālais regulēšanas solis ir 1 minūte).
- Izvēlieties nepieciešamo automātisko gatavošanas programmu vai ievadiet parametrus manuāli, ja tas ir iespējams.
- Piespiediet pogu STARTA ATLIKŠANA, ievadiet nepieciešamos starta atlikšanas parametrus.
- Izvēlēta programma izbeigs darbību jūsu noteiktajā laikā un pēc programmas darbības beigām ieslēgsies uzsildīšanas režīms.

UZSILDĪŠANAS FUNKCIJA

- Multivāres ierīci var izmantot arī gatavu, bet aukstu ēdienu uzsildīšanai. Šim nolūkam gatavo ēdienu ielieciet ierīces traukā un ievietojiet multivāres ierīces korpusā, aizveriet vāku, piespiediet un turiet pogu UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA līdz skaņas signālam.
- Pēc kāda laika sildelementa temperatūra pacelsies līdz 60-75°C, un šāda temperatūra tiks uzturēta 24 stundu laikā.
- Neskatoties uz to, ka multivāres ierīce var saglabāt ēdienus karstus 24 stundas, ražotājs neiesaka atstāt ēdienus uzsildītā stāvoklī ilgāk par 3 stundām, jo tas var ietekmēt ēdienu garšu un uzturīpašības.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla. Izmantojiet mīkstu audumu un maigus mazgāšanas līdzekļus. Ierīci ieteicams tīrīt uzreiz pēc lietošanas. Pirms multivāres katla pirmās izmantošanas ieteicam uzvārt tajā ūdeni, kuram pievienota puses citrona sula, programmā Zupa.
- Korpusa tīrīšana veicama pēc nepieciešamības, saskaņā ar vispārējiem noteikumiem un atkarībā no korpusa netīrības pakāpes.
- Iesakām tīrīt un mazgāt ierīces trauku saskaņā ar vispārējiem trauku mazgāšanas noteikumiem. Ierīces trauku drīkst mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.

TRAUKA, STIKLA VĀKA UN PIEDERUMU TĪRĪŠANAS KĀRTĪBA

- Pirms tīrīšanas atvienojiet multivāres ierīci no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi atdzisusi.
- Svarīgi! Pirms gatavošanas trauka tīrīšanas izņemiet to no ierīces.
- Ja katlam ir pielipušas ēdiena atliekas, iemērciet to pirms tīrīšanas.
- Komplektā ietilpstošā gatavošanas trauka, karotes, smeļamā kausa, tvaicēšanas trauka tīrīšanai izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli. Gatavošanas trauku un tvaicēšanas trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Multivāres ierīces stikla vāka mazgāšanai izmantojiet tvaicēšanas režīmu. Vispirms traukā ielejiet glāzi ūdens, pievienojiet citrona gabaliņu vai izspiediet no tā sulu. Uz 15 minūtēm ieslēdziet ierīci režīmā TVAICĒŠANA. Tas ļauj kvalitatīvi attīrīt vāka virsmu no taukiem un kondensāta.
- Nomazgājiet vāku ar mīkstu sūkli un trauku mazgāšanas želeju, noskalojiet putas.
- Uzmanīgi! Nesaslapiniet atvēršanas mezglu, lai korpusā neiekļūtu mitrums.
- Nemazgājiet ierīci zem ūdens strūkļas!

- Nemērciet ierīci ūdenī!
- Multivāres ierīces iekšējās un ārējās virsmas, vadības panela tīrīšanai izmantojiet mīkstu mitru lupatu.
- Labi noskalojiet, noslaukiet un nožāvējiet visas ierīces daļas.
- Sekojiet ierīces un visu tās sastāvdaļu tīrībai.
- Pirms izmantošanas un glabāšanas pārlicinieties, ka visas ierīces daļas ir tīras un sausas.

NOŅEMAMĀ TVAIKA VĀRSTA TĪRĪŠANA

- Noņemiet vārstu, uzspiežot uz tā no iekšpuses.
- Noņemiet silikona uzliku un izjauciet vārstu, pagriežot pamatni.
- Nomazgājiet vārstu un uzliku ar tīru ūdeni un noslaukiet ar sausu salveti vai dvieli.
- Uzlieciet vārsta augšdaļu uz pamatnes, pagrieziet, pēc tam uzlieciet uz vārsta silikona uzliku.
- Ievietojiet vārstu atpakaļ tam paredzētajā vietā.

BOJĀJUMU NOVĒRSĀNA

- Ja displejā parādās informācija par kļūdu, atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist. Ja pēc atkārtotas ieslēgšanas kļūdas indikators nepazūd, vērsieties servisa centrā.



Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka noliektus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus un baterijas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.

Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties vietējā pašvaldībā.

Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem rezultātā.

ПРОГРАММА	PROGRAMMA	TEMPER ATŪRA	IEPRIEKŠ IESTATĪTAIS GATAVOŠANAS LAIKS, MIN.	LAIKA REGULĒŠANAS INTERVĀLS, MIN.	LAIKA REGULĒŠANAS SOLIS, MIN.
МОЙ РЕЦЕПТ	MANA RECEPTE	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	SEPŠANA	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	DESERTS	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	TVAICĒŠANA	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	SAUTĒŠANA	100,5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	MĪKLAS IZSTRĀDĀJUM I	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	VĀRĪŠANA	100,5°C	60	10-120	5
ОЛАДЫ	PANKŪKAS	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	JOGURTS	40°C	480	30-600	30
СОУС	MĒRCE	100,5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	PUTRAIMI	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВА НИЕ	APPLAUCĒŠA NA	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	SUTINĀŠANA	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	KARSTVĪNS	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	PIENA PUTRA	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	MAIZE	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	FRITĒŠANA	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	OLAS	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	KOMPOTS	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	ATKAUSĒŠAN A	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	UZSILDĪŠANA	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	BIEZPIENS	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	MAKARONI	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	IEVĀRĪJUMS	100,5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	PĀKŠAUGI	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	GALERTS	100,5°C	120	30-600	30

LT VARTOTOJO INSTRUKCIJA

SAUGUMO PRIEMONĖS

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą įsitikinkite, ar prietaiso etiketėje nurodytos techninės charakteristikos atitinka tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi гаминиу, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Neleiskite vandeniui patekti ant šildymo pagrindo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotus specialistus prietaiso veikimui bei saugumui patikrinti.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstrukuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite virdulio ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Garų puodą naudokite tik гаминти maistą. Jokiu būdu nedžiovinkite jame drabužių, popieriaus ar kitų daiktų.
- Neįjunkite garų puodo, kai tuščias jo dubuo.
- Nenaudokite garų puodo be dubens.
- Nedėkite produktų tiesiogiai ant garų puodo dugno, naudokitės dubeniu.
- Nekeiskite dubens kitu indu.
- Nenaudokite metalinių daiktų, kurie galėtų pažeisti dubenį.
- Specialiąja danga padengtas dubens paviršius palaipsniui gali nusitrinti. Todėl būtina atsargiai juo naudotis.
- Vadovaukitės maisto paruošimo receptais.
- Jei nesirūpinama, kad garų puodas būtų švarus, gali nusidėvėti jo paviršius. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso eksploatavimui ir kilti pavojingos situacijos.
- Naudojant ilgintuvą, įsitikinkite, kad maksimali leidžiama kabelio galia atitiktų prietaiso galią.
- Dėmesio! Naudojant prietaisą, jis įkaista! Jei naudojantis garų puodu būtina prie jo liestis, mėvėkite virtuvines pirštines ar naudokite kitas apsaugos priemones.
- Saugokite veidą ir rankas nuo iš sklendės išeinančių garų.
- Į išleidimo sklendę ar kitas гаминио detales nedėkite metalinių ar kitų daiktų.
- Garų puodo dangčio neuždenkite rankšluosčiu ar kitais daiktais.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detalių. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Jeigu гаминус kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0°C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Гаминтоjas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei еминес savybes.
- Gamybės data nurodyta ant гаминио ir (arba) pakuotėje, taip pat lydinčioje dokumentacijoje.

MONTAVIMAS

- Įsitikinkite, kad garų puodo viduje nebūtų įpakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, kad pervežimo metu nebūtų pažeistas dangtelis, korpusas, priedai, išimamas dubuo.
- Aptikę bet kokių defektų, neįjunkite prietaiso, kreipkitės į pardavėją arba buitinės technikos priežiūros centrą.
- Prietaisą padėkite ant sauso, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nedėkite prietaiso šalia degių, sproglių medžiagų ir savaime užsidegančių dujų.
- Nedėkite prietaiso šalia dujų ar elektrinių viryklių, taip pat kitų šilumos šaltinių.
- Nedėkite prietaiso šalia sienos ar baldų.
- Niekada nedėkite į garų puodą.
- Nereikėtų dėti garų puodo į spintelę. Naudojantis prietaisu, būtina užtikrinti laisvą oro prieigą - ventiliaciją: ne mažiau 20 cm. iš viršaus, 10 cm. nuo galinės dalies ir ne mažiau 5 cm. iš šono.
- Naudojantis prietaisu pirmąjį kartą, drėgnu ir švari audiniu išvalykite išimamą dubenį, garų indą, matavimo indą, šaukštą, vidinę ir išorinę garų puodo dalis.
- Ant vidinės dubens sienelės pavaizduota sąlyginė kruopų ir vandens proporcijų skalė.

NAUDOJIMAS

- Visų pirma, išvalykite dubenį, šildytuvo paviršių ir vidinį daugiafunkcinio puodo paviršių.
- Į dubenį įpilkite vandens ir įdėkite produktus. Neužpildykite daugiafunkcinio puodo tūrio daugiau nei 3/5 jo apimtį. Verdant produktus, kurie išbrinksta karštame vandenyje (ryžiai, džiovintos daržovės) arba išskiria putas, nepildykite puodo daugiau nei pusė jo tūrio. Bendrasis produktų ir vandens tūris neturi būti mažesnis nei 1/5 bendrojo dubens tūrio.
- Įdėkite dubenį į daugiafunkcinį puodą.

- Uždarykite dangtelį, kol pasigirs spragtelėjimas.
- Paruoškite ingredientus pagal receptą, įdėkite juos į dubenį. Saugokite, kad visi ingredientai (įskaitant skystį) neviršytų didžiausios ribos vidiniame dubens paviršiuje ir nebūtų žemiau minimalios ribos.
- Įstatykite dubenį į daugiafunkcio puodo korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su šildymo elementu.
- Uždarykite daugiafunkcio puodo dangtį ir įjunkite jį į elektros tinklą. Ekranas aktyvuojasi (įsijungia apšvietimas).
- Gaminant kai kuriuos maisto produktus (pvz makaronai, koldūnai ir tt) susidaro putos. Kad neišsiliėtų iš dubens, atidarykite dangtį po kelių minučių nuo produktų pakrovimo į verdantį vandenį pradžios ir nuimkite putas.
- Daugiafunkcis puodas turi programos išsaugojimo funkciją nutrūkus energijos tiekimui (iki 7 minučių).

PROGRAMOS PASIRINKIMAS

- Paspausdami mygtuką "MENIU" reikalingą kartų skaičių, pasirinkite programą. Pasirinkta programa bus apšviesta.
- Po kelių sekundžių programa įsijungia pagal automatinius laiko ir temperatūros nustatymus (parodyta lentelėje).

„MANO RECEPTAS“

- Jei norite paruošti „patiekalą pagal savo temperatūros ir laiko nustatymą“, naudokite programą „Mano receptas“. Norėdami tai padaryti, pirmiausia pasirinkite temperatūrą TEMPERATŪROS mygtuku ir mygtukais „+“, „-“ nustatykite reikiamą paruošimo laiką.
- Automatiškai nustatyta temperatūra – 100°C, automatiškai nustatytas laikas 30 minučių. Temperatūra nustatoma 10 laipsnių intervalu.
- Jūs galite pasirinkti 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Laiko nustatymo intervalas 10-600 minučių. Intervalas nustatant laiką - 5 minutės. Po nustatymo, per 5 sekundes, prietaisas pradeda veikti.
- Jei reikia, galite pakeisti laiką ir temperatūrą bet kokioje gaminimo programoje pagal savo nuosavą receptą.
- Pasirinkite programą. Paspauskite mygtuką „TEMPERATŪRA“ ir mygtukais „+“, „-“ nustatykite gaminimo temperatūrą toms programoms, kurios turi galimybę nustatyti rankiniu būdu. Jei norite pakeisti laiką, pasirinkę programą, pakeiskite laiką mygtukais „+“, „-“ (jei tai įmanoma šiai funkcijai).
- Po kelių sekundžių, programa pradeda veikti.

TEMPERATŪROS PALAIKYMŲ FUNKCIJA

- Pasibaigus gaminimo laikui, pasigirs garsinis signalas ir įsijungs šildymo funkcija, jeigu ji programoje numatyta.
- Ši funkcija leidžia jums išlaikyti gatavus patiekalus 70-75°C temperatūroje iki 24 valandų. Įjungiant automatinio pašildymo funkciją, užsidega PAŠILDYTI/ ATŠAUKTI mygtuko indikatorius ir ekrane pradedamas skaičiuoti laikas šiame režime.
- Jei reikia, pašildymas gali būti įjungtas rankiniu būdu, paspaudžiant PAŠILDYTI/ ATŠAUKTI mygtuką..
- Norėdami išjungti automatinį pašildymą naudojimo metu, paspauskite PAŠILDYTI/ ATŠAUKTI mygtuką. Mygtuko indikatorius užges, laiko skaičiavimo indikacija ekrane sustos.
- Automatinio pašildymo funkcija neveikia naudojant programą. „KEPIMAS“, „JOGURTAS“, „DUONA“.

ATŠAUKIMO FUNKCIJA

- Norėdami sustabdyti gaminimą, pakeisti programą, atšaukti automatinį pašildymą, paspauskite PAŠILDYTI/ ATŠAUKTI mygtuką.

ATŠAUKTOS PRADŽIOS FUNKCIJA

- Siekiant didesnio patogumo daugiafunkciame puode įrengta atidėtos pradžios funkcija, kuri suteikia galimybę pradėti paruošimą pagal pasirinktą programą nurodytu laiku. Atidėti paruošimo pradžią galima nuo 10 minučių iki 24 valandų (minimalus keitimo intervalas 1 min.).
- Pasirinkite norimą automatinę paruošimo programą arba nustatykite parametrus rankiniu būdu, jei įmanoma.
- Paspauskite „ATIDĖTA PRADŽIA“ mygtuką, nustatykite reikiamus atidėtos pradžios parametrus.
- Programa bus baigta pagal Jūsų pasirinktą laiką, ir po jos pabaigos įsijungia pašildymo režimas.

PAŠILDYMO FUNKCIJA

- Daugiafunkcis puodas gali būti naudojamas pašildyti jau paruoštus, tačiau šaltus patiekalus. Norėdami tai padaryti, patalpinkite gatavą patiekalą į dubenį, įstatykite jį į daugiafunkcio puodo korpusą, uždarykite dangtį, paspauskite ir laikykite nuspaudę PAŠILDYTI/ ATŠAUKTI mygtuką, kol išgirsite garsinį signalą.
- Po kiek laiko kaitinimo elemento temperatūra pakils iki 60-75°C ir ši temperatūra bus palaikoma 24 valandas.
- Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali išlaikyti patiekalus karštais 24 valandas, gamintojas nerekomenduoja palikti patiekalus pašildytoje būsenoje daugiau nei 3 valandas, kadangi tai gali paveikti jų skonį ir maistines savybes.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš pradėdami valyti, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas. Naudokite minkštą šluostę ir švelnius ploviklius. Mes rekomenduojame valyti prietaisą nedelsiant po naudojimo. Prieš naudojant pirmą kartą daugiafunkcij puodą, rekomenduojame pavirinti pusės citrinos sulčių su vandeniu pagal programą „Sriuba“.
- Korpuso valymas atliekama esant reikalui, pagal bendrąsias taisykles ir priklausomai nuo korpuso užteršimo laipsnio.
- Rekomenduojama valyti ir plauti dubenį laikantis bendrųjų taisyklių, kurios taikomos plaunant indus, taip pat galima plauti dubenį indaplovėje.

DUBENS, STIKLINIO DANGČIO IR PRIEDŲ VALYMO TVARKA

- Prieš valant daugiafunkcij puodą atjungti nuo elektros tinklo.
- Įsitikinkite, kad prietaisas atvėso visiškai.
- Svarbu! Prieš valydami gaminimo dubenį išimkite jį iš prietaiso.
- Jei maisto liekanos prilipo prie dubens, pamerkite jį prieš valymą.
- Naudokite indų ploviklį, švelnią kempinę dubens, šaukštų, samtelio, garinimo dubens, esančių prietaiso komplekte, valymui. Leidžiama plauti dubenį ir indą garinimui indaplovėje.

- Norėdami nuplauti daugiafunkcio puodo stiklinį dangtį, įjunkite garinimo režimą. Pirmiausiai, ant dubens dugno įpilkite stiklinę vandens, pridėkite citrinos gabaliuką arba išspauskite sultis iš jo. 15 minučių įjunkite prietaisą „GARINIMO“ režime. Dabar įmanoma kokybiškai nuplauti dangčio paviršių nuo riebalų ir kondensato.
- Nuvalykite dangtį minkšta kempine su geliu indams, nuplaukite putas.
- Atsargiai! Nesušlapinkite atidarymo elemento, kad drėgmė nepatektų į korpusą.
- Neplaukite prietaiso po tekančio vandens srove!
- Nenardinkite prietaisą į vandenį!
- Norėdami išvalyti daugiafunkcio puodo vidinius ir išorinius paviršius, valdymo pultus, naudokite minkštą, drėgną šluostę.
- Gerai išskalaukite, nutrinkite ir nusauskite visas prietaiso dalis.
- Laikykite švariai daugiafunkcij puodą ir visus jo komponentus.
- Prieš naudojimą ir saugojimą įsitinkinkite, kad visos prietaiso dalys yra švarios ir sausos.

NUIMAMO GARO VOŽTUVO VALYMAS

- Nuimkite vožtuvą spausdami jį iš vidaus.
- Nuimkite silikono įdėklą ir išardykite vožtuvą, pasukdami jo pagrindą.
- Praplaukite vožtuvą ir įdėklą švariu vandeniu ir nušluostykite sausu skudurėliu ar rankšluosčiu.
- Uždėkite viršutinę vožtuvo dalį ant pagrindo, pasukite, po to uždėkite ant vožtuvo silikono įdėklą.
- Įstatykite vožtuvą į vietą.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

- Kai pamatysite ekrane informaciją apie klaidą, atjunkite prietaisą nuo tinklo ir leiskite jam atvėsti. Jeigu pakartotinai įjungus klaidos indikatorius neišnyksta, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.



Šis simbolis ant гaминиo, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai гaминияи bei baterijos neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Juos (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punkтам.

Norint gauti papildomos informacijos apie galiojančias atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

Teisingai utilizuojant atliekas, sutaupysite vertingų išteklių ir apsaugosite žmonių sveikatą ir aplinką nuo neigiamo poveikio, galinčio kilti netinkamai apdorojant atliekas.

ПРОГРАММА	PROGRAMA	TEMPER ATŪRA	NUSTATYT AS LAIKAS, MIN.	NUSTATOMO LAIKO, MIN. INTERVALAS	LAIKO, MIN. NUSTATYMO INTERVALAS
МОЙ РЕЦЕПТ	MANO RECEPTAS	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	KEPIMAS	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	DESERTAS	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	INDAS GARINIMUI	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	TROŠKINIMAS	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	KEPINIAI	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	VIRIMAS	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЫ	BLYNAI	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	JOGURTAS	40°C	480	30-600	30
СОУС	PADAŽAS	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	KRUOPOS	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	BLANŠIRAVIMAS	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	ŠUTINIMAS	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	KARŠTAS VYNAS	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	PIENIŠKA KOŠĖ	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	DUONA	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	GRUZDINIMAS	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	KIAUŠINIS	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	KOMPOTAS	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	ATŠILDYMAS	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	PAŠILDYMAS	140°C	-	-	-

ТВОРОГ	VARŠKÉ	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	PASTA	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	UOGIENÉ	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	ANKŠTINIAI	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	ŠALTIENA	100.5°C	120	30-600	30

HASZNALATI UTASÍTÁS

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék használata előtt, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat előtt ellenőrizze, megfelelnek-e a terméken feltüntetett műszaki adatok a villamos hálózat adatainak.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, ne használja nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Víz ne kerüljön az áramforrást biztosító elemre!
- Ne merítse a készüléket és a vezetéket vízbe vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, vagy forró felülettel.
- A készülék áramtalanítása közben fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne alítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függőny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a teafőzőt.
- Csak élelmiszer elkészítésére használja a multifunkciós főzőkészüléket. Soha ne szárítson benne ruhát, papírtérmetket vagy egyéb tárgyat.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket üres főzőedénnyel.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket főzőedény nélkül.
- Ne rakja ki a termékeket közvetlenül a multifunkciós főzőkészülék aljára, használjon főzőedényt.
- Ne helyettesítse a főzőedényt más edénnyel.
- Ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a főzőedényt.
- A főzőedény felületének a bevonata fokozatosan lekophat, ezért használja az edényt óvatosan.
- Kövesse a főzési receptek előírásait.
- Ha a multifunkciós főzőkészülék nem lesz tisztán tartva, ez felszíni kopáshoz vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a műszer működését, és veszélyes lehet a felhasználó számára.
- Hosszabbító használatkor, győződjön meg róla, hogy a kábel megengedett maximális teljesítménye megegyezik a készülék teljesítőképességével.
- Figyelem! Üzemeltetés közben a készülék felmelegszik! A multifunkciós főzőkészülékkel való szükségszerű érintkezés esetén működés közben használjon edényfogó kesztyűt vagy lekapcsolható fogantyút.
- Védje arcát és kezeit a szelepen kiáradó gőztől.
- Ne helyezzen fém vagy egyéb tárgyakat a kivezető szelepbe, vagy a készülék bármely egyéb részébe.
- Ne takarja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét törülközővel vagy egyéb tárggyal.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0°C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.
- A gyártási idő a terméken és/vagy a csomagoláson, illetve a kísérő dokumentumokban található.

ELŐKÉSZÜLETEK

- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény nem tartalmaz csomagolóanyagot vagy idegen tárgyat.
- Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg szállítás során a fedél, készüléktest, tartozékok, kivehető főzőedény.
- Ha bármilyen hibát észlel, ne kapcsolja be a készüléket, forduljon az eladóhoz vagy szervizközpontba.
- Helyezze a készüléket száraz, egyenes és hőálló felületre.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, robbanóanyagok, és öngyulladó gázforrás közelébe.
- Ne helyezze a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhely, és egyéb hőforrás közelébe.
- Ne helyezze a terméket fal vagy bútor közelébe.
- Ne rakjon semmit a multifunkciós főzőkészülék tetejére.
- A multifunkciós főzőkészüléket ne helyezze szekrénybe. A készülék normál működéséhez elegendő helyet szükséges biztosítani szellőzés céljából: legalább 20 cm fentről, 10 cm a hátsó fal felől, és legalább 5 cm az oldalsó falaktól.

- Első használat előtt tisztítsa meg a kivehető főzőedényt, gőzfőző-tartályt, mérőpoharat, kanalat, a multifunkciós főzőkészülék belső és külső részeit tiszta nedves törülközővel.
- A főzőedény belső falán meg van jelenítve egy feltételes arányskála a víz és gabonafélék számára.

MŰKÖDÉS

- Elsősorban törölje meg a főzőedényt, a melegítőelem felületét és a multifunkciós főzőkészülék belső felületét.
- Öntsön vizet és helyezze a termékeket a főzőedénybe. Ne töltsen meg a főzőedényt több mint 3/5 részre. Amennyiben olyan termékeket használ, amelyek forró vízben megduzzadnak (rizs, szárított zöldség) vagy habot képeznek, legfeljebb félig töltsen meg a főzőedényt. Emellett, a termékek és a víz összértéke ne legyen kevesebb a főzőedény teljes űrtartalma 1/5 részénél.
- Helyezze a főzőedényt a multifunkciós főzőkészülék belsejébe.
- Zárja le a fedelét kattanásig.

MŰKÖDÉS

- Készítse elő a hozzávalókat a receptnek megfelelően, helyezze őket a főzőedénybe. Figyeljen oda, hogy az összes hozzávaló (beleértve a folyadékot is) ne lépje túl a főzőedény belső felületén található skála maximális szintjét, és ne legyen a minimális szint alatt.
- Helyezze a főzőedényt a multicooker belsejébe, győződjön meg arról, hogy szorosan érintkezik a melegítőelemmel.
- Zárja le a multicooker fedelét és áramosítsa azt. A kijelző aktiválódik (kigyúl a belső világítás).
- Egyes termék elkészítésekor (például: tészta, húsos derelye, stb.) hab képződik. A hab kifutásának elkerülése érdekében néhány perc múlva a termékek forró vízbe való berakása után nyissa fel a fedőt és szedje le a habot.
- A multicooker programmegőrzés funkcióval van ellátva, amely áramszünet esetén megőrzi a beállított főzési programot (7 percen belül).

PROGRAM KIVÁLASZTÁSA

- Megnyomva a MENU gombot megfelelő mennyiség szerűen válasszon programot. A kiválasztott programot kivilágítás jelzi.
- Néhány másodperc múlva a program működni kezd az eredetileg beállított idő- és hőmérséklet-beállításokkal (lásd a táblázatban).

SAJÁT RECEPT

- Amennyiben saját hőmérséklet- és időérték-beállítás alkalmazásával kíván ételt készíteni, használja a Saját recept programot. Ennek érdekében válasszon hőmérsékletértéket a HŐMÉRSÉKLET gomb segítségével és a +, – gombok segítségével állítsa be a szükséges főzési időt.
- Az eredetileg beállított hőmérséklet: 100°C, főzési idő: 30 perc. Hőmérséklet-beállítás lépése: 10.
- Elérhető hőmérsékletértékek: 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Időérték intervallum: 10-600 perc. Időbeállítás lépése: 5 perc. A beállítás után 5 másodpercen belül a készülék működni kezd.
- Szükség esetén módosíthatja bármely program idő- és hőmérsékletérték beállításait saját receptjének megfelelően.
- Válasszon programot. Nyomja meg a HŐMÉRSÉKLET gombot és a +, – gombok segítségével adja meg a hőmérsékletértéket azon programoknál, amelyeknél lehetséges a kézi beállítás. Amennyiben a program kiválasztása után kívánja módosítani a főzési időt, tegye ezt a +, – gombok segítségével (amennyiben ez lehetséges ennél a programnál)
- Néhány másodperc múlva a program működni kezd.

HŐMÉRSÉKLET FENNTARTÁSI FUNKCIÓ

- A főzési folyamat végén elhangzik egy hangjel és bekapcsol a melegítés funkció azoknál a programoknál, ahol ez elő van irányozva.
- Jelen funkció lehetőséget nyújt fenntartani a készétel hőmérsékletét 70-75°C fokon 24 órán belül. Az automatikus melegítés funkció bekapcsolásakor kigyúl a MELEGÍTÉS/ TÖRLÉS gomb indikátora és a kijelzőn elkezdődik az idő visszaszámlálása.
- Szükség esetén a melegítés kézi bekapcsolással is aktiválható a MELEGÍTÉS/ TÖRLÉS gomb segítségével.
- Az automatikus melegítés működés közbeni kikapcsolása érdekében nyomja meg a MELEGÍTÉS/ TÖRLÉS gombot. A gomb kivilágítása megszűnik, a kijelzőn látható idő visszaszámlálás leáll.
- Az automatikus melegítés funkció nem aktív a SÜTÉS, JOGHURT és KENYÉR programoknál.

TÖRLÉS FUNKCIÓ

- A főzési folyamat leállítása, a programmódosítás, az automatikus melegítés törlése érdekében nyomja meg a MELEGÍTÉS/ TÖRLÉS gombot.

ELHALASZTOTT START FUNKCIÓ

- Még könnyebb használat érdekében a multicooker elhalasztott start funkcióval van ellátva, amely lehetővé teszi a főzési folyamatot meghatározott időben elkezdni. A főzési folyamat min. 10 perc és max. 24 órára halasztható el (minimális lépés: 1 perc).
- Válasszon megfelelő automatikus főzési programot vagy végezzen kézi beállítást, amennyiben ez a funkció elérhető.
- Nyomja meg az ELHALASZTOTT START gombot, adja meg a szükséges elhalasztási időértéket.
- A kiválasztott program az Ön által megadott időben fejezi be működését, miután bekapcsol a melegítés üzemmód.

UTÁNMELEGÍTÉS FUNKCIÓ

- A multicooker készételek utánmelegítésére is alkalmas. Ennek érdekében helyezze a készételt a főzőedénybe, helyezze a főzőedényt a készülékbe, zárja le a fedőt, nyomja meg és tartsa lenyomva a MELEGÍTÉS/ TÖRLÉS gombot, amíg elhangzik a hangjel.
- Egy bizonyos időn belül a melegítőelem felmelegszik 60-75°C fokra és ez a hőmérséklet 24 órán belül lesz fenntartva.
- Annak ellenére, hogy a multicooker képes 24 órán belül melegen tartani az ételt, a gyártó nem ajánlja 3 óránál tovább melegen tartani az ételt, mivel ez negatív kihatást gyakorolhat az étel íz- és tápértékére.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van. Használjon puha törlőkendőt és lágy hatású mosogatószeret. Tisztítsa a készüléket nyomban a felhasználás után. A multicooker első használata előtt ajánlatos a Leves programon felfőzni egy fél citrom levét vízzel.
- A készüléktest szükség esetén tisztítandó, az általános szabályoknak megfelelően és a szennyezettség függvényében.
- A főzőedényt tisztítsa az edények mosogatására érvényes általános szabályoknak megfelelően, mosogatógépben is tisztítható.

A FŐZŐEDÉNY, ÜVEGFEDÉL ÉS TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

- Tisztítás előtt áramtalanítsa a multicookert.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt.
- Fontos! A főzőedény tisztítása előtt vegye ki azt a készülékből.
- Amennyiben az ételmaradék rászáradt a főzőedény falára, áztassa be azt tisztítás előtt.
- A készletben található főzőedény, kanál, merőkanál, gőzfőzőedény tisztítására használjon mosogatószeret és puha szivacsot. A főzőedény és gőzfőzőedény mosogatógépben is mosható.
- A multicooker üvegfedelének tisztítása érdekében kapcsolja be a gőzfűző üzemmódot. Öntsön az edény aljára egy pohár vizet, adjon hozzá egy darab citromot vagy nyomja ki a levét. 15 percre kapcsolja be a GŐZÖN FŐZÉS üzemmódot. Ezek után a fedél könnyen megtisztítható a zsírtól és kondenzátumtól.
- Törölje meg a fedőt mosogatószeres puha szivaccsal és mossa le a habot.
- Figyelem! Ne engedje, hogy nedvesség érje a nyitási elemet, nehogy víz kerüljön a készüléktest közepébe.
- Ne mossa a készüléket víz sugar alatt!
- Ne merítse vízbe a készüléket!
- A multicooker belső- és külső felülete, vezérlőpad tisztítására használjon nedves puha törlőkendőt.
- Alaposan öblítse le, törölje szárazra a készülék összes részét.
- Tartsa tisztán a multicookert és tartozékait.
- Használat és tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék részei tiszták és szárazok.

LEVEHETŐ GŐZSZELEP TISZTÍTÁSA

- Vegye le a szelepet úgy, hogy megnyomja azt belülről.
- Vegye le a szilikon borítót és szerelje szét a szelepet úgy, hogy elfordítsa az alappozícióra.
- Mossa meg a szelepet és borítót tiszta vízben, törölje szárazra törlőkendő vagy szalvéta segítségével.
- Helyezze fel a szelep felső részét az alappozícióra, fordítsa el, továbbá helyezze fel a szelepre a szilikon borítót.
- Helyezze a szelepet vissza a helyére.

HIBAELHÁRÍTÁS

- Amennyiben a kijelzőn meghibásodásra utaló jelzés jelenik meg, áramtalanítsa a készüléket és hagyja kihűlni. Amennyiben ismételt bekapcsolás esetén a meghibásodásról szóló jelzés nem tűnik el, forduljon szervizbe.



Ez a jel a terméken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy ezeket a használt villamos és elektronikus termékeket és elemeket tilos az általános háztartási hulladékkal kidobni. E tárgyakat speciális befogadó pontokban kell leadni.

A hulladékbe fogadó rendszerrel kapcsolatos kiegészítő információért forduljon a helyi illetékes hatósághoz.

A megfelelő hulladékkezelés segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti az olyan esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelés következtében felmerülhetnek fel.

ПРОГРАММА	PROGRAM	HŐMÉRSÉKLET	EREDETI IDŐBEÁLLÍTÁS, PERC	IDŐÉRTÉK INTERVALLUM, PERC	IDŐBEÁLLÍTÁS LÉPÉSE, PERC,
МОЙ РЕЦЕПТ	SAJÁT RECEPT	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	SÜTÉS	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	DESZERT	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	GŐZFŐZŐ	102°C	10	5-60	5
ТУШЕНИЕ	PÖRKÖLÉS	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	SÜTEMÉNY	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	FŐZÉS	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЫ	TARKEDLI	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	JOGHURT	40°C	480	30-600	30
СОУС	MÁRTÁS	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	DARÁK	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	BLANSÍROZÁS	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	LASSÚ FŐZÉS	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	FORRALT BOR	99°C	20	10-120	5

МОЛОЧНАЯ КАША	TEJBEKÁS A	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	KENYÉR	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	FRITTÓZ	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	TOJÁS	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	KOMPÓT	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	JÉGMENTE SÍTÉS	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	MELEGÍTÉS	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	TÚRÓ	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	TÉSZTA	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	LEKVÁR	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	HÜVELYES EK	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	KOCSONY A	100.5°C	120	30-600	30

RO MANUAL DE EXPLOATARE MASURI DE SECURITATE

- Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea aparatului și poate cauza daune utilizatorului.
 - Înainte de prima conectare, verificați, dacă caracteristicile tehnice ale produsului indicate pe eticheta produsului, corespund parametrilor rețelei electrice.
- ATENȚIE!** Furca cablului de alimentare are conductor și contact de legare la pământ. Conectați aparatul doar la prizele cu legare la pământ corespunzătoare.
- A se folosi doar în scopuri casnice, în conformitate cu Manualul de exploatare. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială.
 - A nu se folosi în aer liber.
 - Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare, sau dacă nu este utilizat.
 - Aparatul nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau dacă nu dispun de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
 - Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a nu permite jocul cu aparatul.
 - Nu lăsați aparatul conectat fără supraveghere.
 - Nu utilizați accesoriile care nu sunt incluse în setul de furnizare.
 - În cazul cablului de alimentare deteriorat, pentru a evita pericolul, înlocuirea acestuia trebuie să fie realizată de către producător sau centrul de deservire autorizat sau de către personalul calificat corespunzător.
 - Nu scufundați aparatul și cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Dacă se întâmplă acest lucru, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică, și înainte de a-l utiliza în continuare, verificați capacitatea de lucru și siguranța aparatului prin intermediul specialiștilor calificați.
 - Aveți grijă ca cablul să se afle departe de marginile ascuțite și suprafețele fierbinți.
 - Nu trageți de cablul de alimentare, nu-l răsuciți și nu-l rotiți în jurul aparatului.
 - Utilizați aparatul de gătit multifuncțional doar pentru prepararea produselor. În nici un caz nu uscați hainele, hârtie sau alte obiecte în el.
 - Nu conectați aparatul de gătit multifuncțional, dacă acesta are bolul gol.
 - Nu utilizați aparatul de gătit multifuncțional fără bol.
 - Nu așezați produsele direct pe fundul aparatului de gătit multifuncțional, utilizați bolul.
 - Nu înlocuiți bolul cu un alt recipient.
 - Nu utilizați obiecte metalice, care pot zgâria bolul.
 - Învelișul aplicat pe suprafața bolului se poate roade treptat, de aceea se recomandă a-l utiliza cu grijă.
 - Consultați rețetele de gătit.
 - Dacă aparatul de gătit multifuncțional nu este menținut în stare curată, atunci aceasta poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta negativ funcționarea aparatului și poate deveni cauza unei situații periculoase pentru utilizator.
 - În cazul folosirii unui cablu prelungitor, asigurați-vă că capacitatea maximă admisibilă a cablului de alimentare corespunde capacității aparatului.
 - Atenție! Aparatul se înfierbântă în timpul funcționării! În cazul în care este necesar contactul cu aparatul de gătit multifuncțional în timpul funcționării acestuia, utilizați mănușile de bucătărie sau prosopul de bucătărie.
 - Protejați-vă fața și mâinile de aburii care sunt emiși prin supapă.
 - Nu introduceți alte obiecte metalice în supapa de emisie a aburilor sau alte părți ale produsului.
 - Nu acoperiți capacul aparatului de gătit multifuncțional cu prosoape sau alte obiecte.
 - Nu încercați să reparați aparatul sau să schimbați careva piese desinestătător. Dacă întâmpinați probleme, sau dacă aveți nevoie să înlocuiți piesele suplimentare, contactați centrul de deservire.

- În cazul în care aparatul a stat ceva timp la temperaturi sub 0 ° C, înainte de a conecta aparatul de gătit multifuncțional este necesar de a-l ține în condiții de cameră timp de cel puțin 2 ore.
- Producătorul își rezervă dreptul, fără notificare prealabilă, de a introduce modificări neesențiale în construcția produsului, care să nu afecteze în mod fundamental siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia.
- Data fabricării este indicată pe produs și/sau pe ambalaj, precum și pe documentele însoțitoare.

INSTALAREA

- Asigurați-vă că în interiorul aparatului de gătit multifuncțional nu sunt materiale de ambalare sau alte obiecte străine.
- Verificați, dacă în timpul transportului nu au fost deteriorate capacul, corpul, piesele adiționale. În cazul depistării unor defecțiuni, nu conectați aparatul; adresați-vă vânzătorului sau unui centru de deservire.
- Instalați aparatul pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- Nu instalați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, explozive și a gazelor piroforice.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazului sau plitei electrice și altor surse de căldură.
- Nu așezați aparatul în imediata apropiere a peretelui sau mobilei.
- Nu puneți nimic pe aparatul de gătit multifuncțional.
- Nu se recomandă plasarea aparatului de gătit multifuncțional în dulap. Pentru funcționarea normală a aparatului este necesară asigurarea unui spațiu de ventilație de: cel puțin 20 cm în partea de sus, 10 cm în partea panoului din spate și cel puțin 5 cm în părțile laterale.
- Pentru amestecarea produselor folosiți o lingură de lemn sau plastic pentru a preveni deteriorarea învelișului anti-lipire.
- Pe peretele interior al vasului este reprodusă o scară condiționată cu proporțiile pentru cereale și apă.

UTILIZAREA

- Mai întâi curățați bolul, suprafața încălzitorului și suprafața interioară a aparatului de gătit multifuncțional.
- Turnați apă și puneți produsele în bol. Nu umpleți bolul mai mult de 3/5 din volumul lui. Când fierbeți produse care se pot umfla în apă fierbinte (orez, legume uscate) sau pot face spumă, nu umpleți bolul mai mult de jumătate din volumul lui. Însă volumul total al produselor și apei nu trebuie să fie mai mic de 1/5 din volumul total al bolului.
- Introduceți bolul în aparatul de gătit.
- Închideți capacul până la clic.

FUNCȚIONAREA

- Pregătiți ingredientele conform rețetei, puneți-le în vas. Asigurați-vă că toate ingredientele (inclusiv lichidul) se află sub nivelul maxim la suprafața interioară a vasului, și nu mai jos de nivelul minim.
- Puneți vasul în corpul Multicookerului, asigurați-vă că este în contact cu elementul de încălzire.
- Închideți capacul Multicookerului și conectați-l la o priză de curent electric. Display-ul este activat (apar luminile).
- În timpul preparării anumitor produse alimentare (de exemplu, paste, pelmeni, etc.), se formează spumă. Pentru a preveni scurgerea din vas, deschideți capacul peste câteva minute după începerea încălzirii produselor în apa clocotită și eliminați spumele.
- Multicookerul are funcția de memorizare a programului în timpul unei pene de curent (până la 7 minute).

ALEGEREA PROGRAMULUI

- Apăsând butonul «MENIU» de câte ori e nevoie, selectați programul. Programul selectat va fi desemnat prin iluminare.
- Peste câteva secunde, programul va începe funcționarea după setările de timp și temperatura prestabilite (prezentate în tabel).

«REȚETA MEA»

- Dacă doriți să gătiți mâncarea la temperatura și oral setate personal, folosiți programul Reteta mea. Pentru a face acest lucru, selectați mai întâi temperatura cu butonul "TEMPERATURA" și cu butoanele "+", "-" setați timpul necesar pentru gătit.
- Temperatura prestabilă - 100°C, timpul prestabilit 30 minute. Pas reglare temperatura -10.
- Puteți selecta 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, 80°C, 90°C, 100°C, 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C. Intervalul de setare a timpului 10-600 minute. Pas setare timp 5 minute. După instalare, timp de 5 secunde, aparatul va porni.
- Dacă doriți, aveți posibilitatea să modificați ora și temperatura fiecărui program de gătit în conformitate cu propria rețeta.
- Selectați programul. Apăsăți butonul "TEMPERATURA" și cu butoanele "+", "-" setați temperatura de gătit pentru acele programe care oferă posibilitatea de a configura manual. Dacă doriți să modificați timpul, selectând programul, modificați-l cu butoanele "+", "-" (dacă este posibil pentru această funcție).

- Peste câteva secunde programul va porni.

FUNCȚIA DE MENȚINERĂ A TEMPERATURII

- După terminarea gătirii va suna un semnal și se va activa funcția de încălzire pentru programele la care este prevăzută.
- Această funcție permite menținerea temperaturii mâncării finisate la 70-75°C, timp de 24 de ore. În timpul activării funcției de auto-încălzire va arde indicatorul butonului "ÎNCĂLZIRE/ANULARE" și pe display va începe numerotarea timpului de lucru în acest regim.
- Dacă doriți, puteți activa încălzirea manual, apăsând butonul "ÎNCĂLZIRE/ANULARE".
- Pentru a dezactiva auto-încălzirea, apăsați butonul "ÎNCĂLZIRE/ANULARE". Indicatorul de pe buton se va stinge, număratoarea inversa afisata pe display se va opri.
- Funcția de auto-încălzire nu este activă pentru programele "FRY", "IAURT" și "PÂINE".

FUNCȚIA ANULARE

- Pentru terminarea gătirii, schimbării programului, anularea auto-încălzirii apăsați butonul "ÎNCĂLZIRE/ANULARE".

FUNCȚIA START ÎNTÂRZIAT

- Pentru o mai mare comoditate Multicookerul este echipat cu funcția de start întârziat, ce face posibil de a începe gătitul în programul selectat la ora stabilită. Este posibilă amânarea orei de începere a gătirii de la 10 minute până la 24 de ore (pasul minim de schimbare 1 min.).
- Selectați manual programul automat dorit de gătit sau setările, dacă este posibil.
- Apăsăți butonul «START ÎNTÂRZIAT», setați valorile necesare de întârziere a startului.
- Programul ales va fi finalizat în timpul selectat de dvs. și după terminarea acestuia va porni regimul de încălzire.

FUNCȚIA DE ÎNCĂLZIRE

- Multicookerul poate fi folosit pentru încălzirea mâncărilor deja preparate, dar reci. Pentru a face acest lucru, trebuie de pus mâncarea preparată în vas, pe care îl puneți în corpul multicookerului, închideți capacul, apăsați și mențineți apăsat butonul "ÎNCĂLZIRE/ANULARE", până când se aude un semnal sonor.
- După ceva timp, temperatura elementului de încălzire se va ridica la 60-75°C, această temperatură se menține timp de 24 ore.
- În ciuda faptului ca multicookerul poate păstra mâncarea caldă timp de 24 de ore, producătorul nu recomandă a lăsa mâncarea în stare caldă mai mult de 3 ore, deoarece se poate afecta gustul și calitatea ei nutritivă.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că aparatul este scos din priză. Folosiți o cârpă moale și detergent moale. Vă recomandăm să curățați aparatul imediat după utilizare. Înainte de prima utilizare a multicookerului, vă recomandăm să fierbeți suc din jumătate de lamaie cu apa la programul "SUPA".
- Curățarea corpului se face în conformitate cu regulile generale și în funcție de gradul de murdărie al corpului.
- Vă recomandăm să curățați și spălați vasul în conformitate cu regulile generale care se aplică la spălat vase, este permisă spălarea vasului în mașina de spălat vase.

Regulile curățării vasului, capacului de sticlă și accesoriilor

- Înainte de curățare scoateți multicookerul din priză.
- Asigurați-vă că aparatul sa răcit complet.
- Important! Înainte de a curăța vasul pentru gătit scoateți-l din aparat.
- Dacă mâncarea a rămas lipită de oală, puneți-o la macerat înainte de curățare.
- Folosiți detergent de spălat vase, burete moale pentru a curăța vasul, lingura, polonica, containerul pentru aburire, ce intră în completul aparatului.
- Pentru a spăla capacul de sticlă al multicookerului trebuie de pornit regimul aburire. La început turnați pe fundul vasului un pahar de apă, adaugați o felie de lamaie sau stoarceți din ea sucul. Pe 15 minute porniți aparatul în regim "Pe ABURI". Acum se poate spăla calitativ suprafața capacului de grăsime și condens.
- Ștergeți capacul cu un burete moale, folosind gel de spălat vase, spălați spuma.
- Atenție! Nu udați nodul de deschidere, pentru ca umezeala să nu se scurgă în corp.
- Nu spălați aparatul sub jet de apă!
- Nu scufundați aparatul în apă!
- Pentru a curăța suprafața interioară și exterioară a aparatului, panoul de control, folosiți o cârpă moale, umedă.
- Limpeziți, ștergeți și uscați bine toate componentele aparatului.
- Păstrați curat multicookerul și toate componentele lui.
- Înainte de utilizare și de depozitare asigurați-vă că toate componentele aparatului sunt curate și uscate.

CURĂȚAREA SUPAPEI DE ABUR DETAȘABILE

- Scoateți supapa, apăsând-o din interior.
- Îndepărtați meșa de silicon și demontați supapa rotind baza.
- Curățați supapa și meșa cu apă curată, ștergeți-le cu un șervețel uscat sau prosop.
- Puneți partea superioară a supapei pe bază, rotiți-o, apoi puneți mesa de silicon pe supapă.
- Întoarceți supapa la loc.

ELIMINAREA DETERIORĂRILOR

- Dacă apar pe display informații de eroare, deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească. Dacă după conectarea repetată a aparatului indicatorul de eroare nu dispăre, contactați centrul de service.



Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, și bateriile uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acestea trebuie duse la punctele de colectare specializate.

Adresați-vă la autoritățile locale pentru a obține informații suplimentare referitor la sistemele existente de colectare a deșeurilor.

Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor valoroase și la prevenirea posibilelor efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul reciclării incorecte a deșeurilor.

ПРОГРАММА	PROGRAM	TEMPERATURA	TIMP PRESETAT, MIN.	INTERVALUL SETARE TIMP, MIN.	PAS REGLARE TEMPERATURA, MIN.
МОЙ РЕЦЕПТ	REȚETA MEA	40-150°C	30	10-600	5
ЖАРКА	FRY	150°C	10	5-60	5
ДЕСЕРТ	DESERT	140°C	10	10-120	5
ПАРОВАРКА	FIERBERE LA ABURI	102°C	10	5-60	5

ТУШЕНИЕ	FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ	100.5°C	60	10-120	5
ВЫПЕЧКА	COACERE	150°C	50	10-120	5
ВАРКА	FIERBERE	100.5°C	60	10-120	5
ОЛАДЫ	BRIOȘĂ	140°C	50	10-120	5
ЙОГУРТ	IAURT	40°C	480	30-600	30
СОУС	SOS	100.5°C	60	10-120	5
КРУПЫ	CEREALE	99°C	20	10-120	5
БЛАНШИРОВАНИЕ	ALBIRE	150°C	5	5 - 20	5
ТОМЛЕНИЕ	ABURIRE	99°C	150	30-600	30
ГЛИНТВЕЙН	VIN FIERT	99°C	20	10-120	5
МОЛОЧНАЯ КАША	TERCI DE LAPTE	65°C	50	10-120	5
ХЛЕБ	PĂINE	140°C	60	10-120	5
ФРИТЮР	PRĂJIT	150°C	30	10-120	5
ЯЙЦО	OUĂ	102°C	20	10-120	5
КОМПОТ	COMPOT	102°C	30	10-120	5
РАЗМОРОЗКА	DECONGELARE	60°C	20	10-120	5
РАЗОГРЕВ	INCĂLZIRE	140°C	-	-	-
ТВОРОГ	TELEMEA	55 - 60°C	120	30-600	30
ПАСТА	PASTA	102°C	30	10-120	5
ВАРЕНЬЕ	GEM	100.5°C	60	10-120	5
БОБОВЫЕ	LEGUMINOASE	102°C	60	10-120	5
ХОЛОДЕЦ	PIFTIE	100.5°C	120	30-600	30