

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

GB	Multicooker .....	5
RUS	Мультиварка .....	8
UA	Мультиварка .....	11
KZ	Көп тағамдық қасқан .....	15
EST	Riisikeetja .....	18
LV	Multivâres ieric .....	21
LT	Multifunkcinis .....	24
H	Multifunkciós főzőgép .....	28
RO	Aparatul de gatit multifuncional .....	31
PL	Multicooker .....	34



**GB DESCRIPTION**

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Flap 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. Відкидна 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. Ventiiil 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. Откидная 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. Көтермелі 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 vožtuvas
12. Barošanas vads

**H TERMÉK SZERKEZETE**

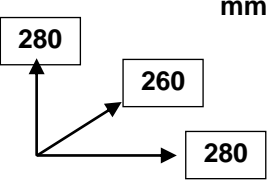
1. Készüléktest
2. Vezérlőpad
3. Kijelző
4. Felnyíló fedél
5. Fedélnyitó gomb
6. Kivehető főzőedény
7. Gőzfőző-konténer
8. Mérőpohár
9. Kanál
10. Kondenzátumgyűjtő-konténer
11. Gőzkivezető szelep
12. Tápvezeték

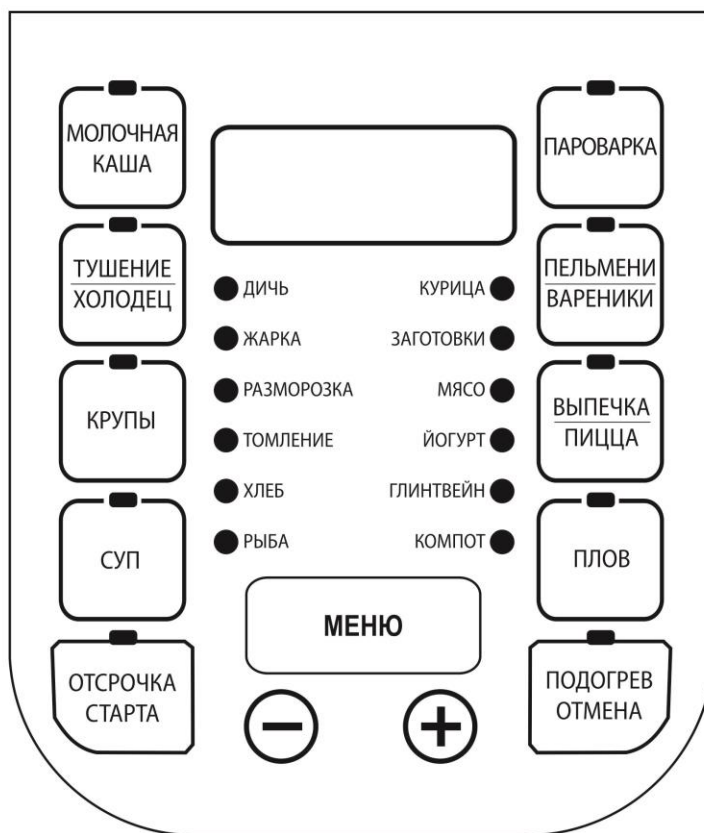
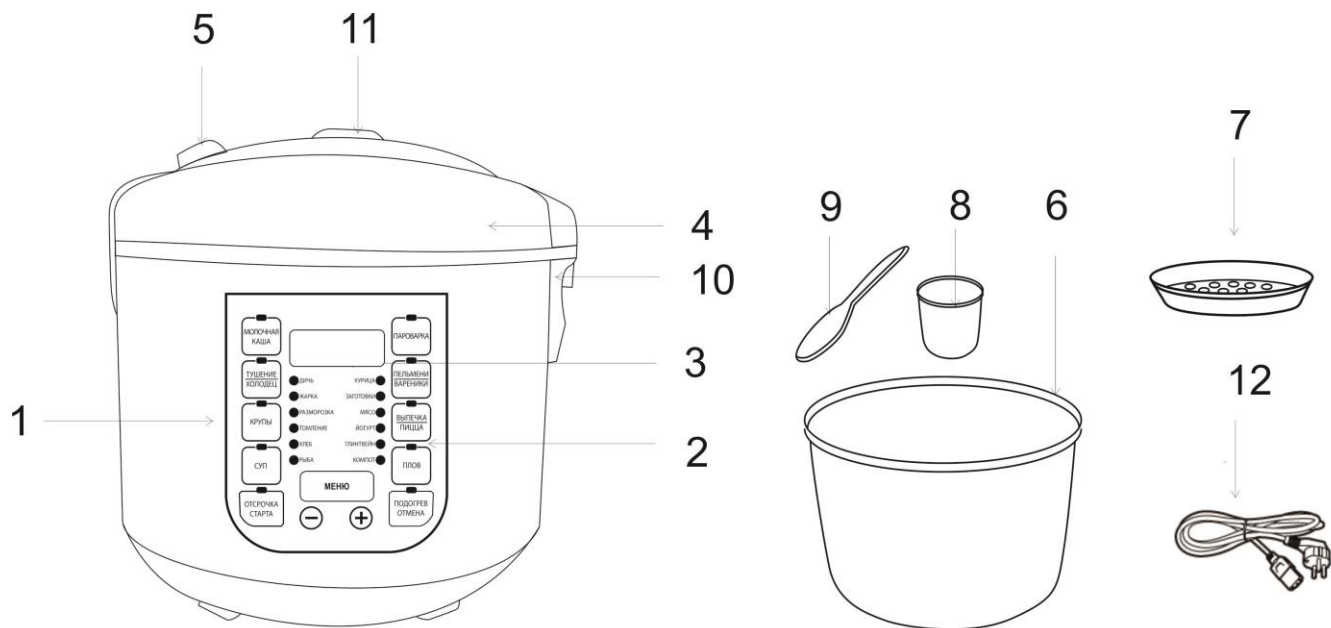
**RO DESCRIEREA APARATULUI**

1. Carcasă
2. Panou de control
3. Ecran
4. Capac rabatabil
5. Buton deschidere capac
6. Bol detaşabil
7. Container-aparat gătire cu abur
8. Cească de măsurare
9. Lingură
10. Container colectare condensat
11. Supapă evacuare abur
12. Cablu electric

**PL KONSTRUKCJA WYROBU**

1. Obudowa
2. Panel sterowania
3. Wyświetlacz
4. Uchylona pokrywa
5. Przycisk otwierania pokrywy
6. Wyjmowana miska
7. Pojemnik parowar
8. Miarka
9. Łyżka
10. Zbiornik skraplacza
11. Zawór wypuszczenia pary
12. Przewód zasilający

220-240 V~ 50 Hz	900 W	5 L	2.95/3.6 kg	
------------------	-------	-----	-------------	---



## **GB** INSTRUCTION MANUAL

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Please read these operating instructions carefully before connecting your device to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
- Incorrect use of the device may damage the device and harm the user.
- Before switching on the appliance for the first time please check if the technical specifications indicated on the unit correspond to the mains parameters.

**CAUTION!** The plug of the power cord is grounding type and has a wire. Plug the device only into the corresponding grounded sockets.

- The appliance is intended for use only in domestic aims. The unit is not intended for industrial and commercial use, and also for use in:
  - kitchen area for the staff of shops, offices and the other industrial places
  - farm houses
  - Hotels, motels, rest homes and other similar places by residents.
- Do not use outdoors or in high humidity conditions.
- Do not allow liquid to get on the plug of the power cord.
- Always unplug the device from the socket before cleaning the device or if you are not using the device.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Children must be under control in order not to be allowed to play with the appliance.
- Do not leave switched-on device unattended.
- Do not use the parts which are not included in the package.

- In case of power cord is damaged, it should be replaced into the special cord from manufacture or the service department.
- 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 of the device.
- Make sure that the power cord doesn't touch sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cord and do not twist or wrap the cord around the device.
- The multicooker is to be used only for cooking food. Never use the multicooker for drying clothes, paper and other items.
- Do not turn the multicooker when the pot is empty.
- Do not use the multicooker without the pot.
- Do not put the foodstuffs on the bottom of the multicooker, always use the pot.
- Do not replace the pot with any other container.
- Do not use metal items which may scratch the pot.
- The inner coating of the pot may initially wear off, therefore be careful when using the pot.
- Follow cooking recipes.
- Do not let water get into the vent holes in order to avoid short circuit.
- If using an extension cord make sure that maximum capacity of the cord corresponds to the capacity of the device.
- Caution! The device becomes hot during operation! If you need to touch the multicooker when it is operating use tacks or cooking gloves.
- Protect your face and hands from the steam coming out of the valve.
- Do not insert metal and other items into the outlet hole or into any other parts of the device.
- Do not cover the cover of the multicooker with the towels or other items.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.

- Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket. Let the device cool off completely (the heating element remains hot for some time after use).
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time 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.
- Manufacturing date is indicated on the unit and/or on packing as well as in accompanying documents in the following format XX.XXXX where first two figures XX is the month of production, and following four figures XXXX is the year of production.

## INSTALLATION

- Make sure that there is no packaging material or any other items inside the multicooker.
- Check whether the following remained undamaged during the transportation: the cover; the casing; additional appliances; the removable pot. In case you notice any defects do not turn on the device and contact the salesperson or the service center.
- Place the device on a dry, even and heat-proof surface, at least 30 cm from the edge of the work surface.
- Do not place the device close to combustible materials, explosives and self-igniting gases.
- Do not place the device close to a gas or electric stove or any other sources of heat.
- Do not place the device very close to walls or furniture.
- Do not put anything on top of the multicooker. Do not cover the vent holes.
- Do not place the multicooker in a kitchen cabinet. For proper operation the device needs free space for ventilation: at least 20 cm from the top, 10 cm from the back and 5 cm from the sides.
- Before first use wipe the removable pot, the steamer, the measuring cup, the spoon, the inside and the outside surface of the multicooker with a clean wet cloth.
- The inside surface of the pot contains a conventional scale for cereal and water: the scale on the right marks the number of cups for rice (1 cup -160 ml), the scale on the left marks liters of water. The maximum amount of cereal to be cooked – 10 cups and 1.8 liters of liquid.

## OPERATION

- Before initial use, wipe the cooking pot, the surface of heating element and internal surface of the universal cooker.
- Filling the bowl multivarki water, do not exceed the level MAX.
- Put water and food in the cooking pot. DO NOT fill the cooker more than to 3/5 of its capacity. During cooking food products that expand in hot water (rice, dry vegetables) or foam, do not fill the pot more than to the half of its capacity. At that, the entire volume of food products and water should not exceed 1/5 of the total pot capacity.
- Put the pot inside the outer body of the universal cooker.
- Close the lid until the click is heard.
- Connect the universal cooker to mains. The display will show 88:88.
- The universal cooker provides 20 cooking programs:

Program	Preset Cooking Time	Adjustment of Cooking Time in the Table, (h),step (min)	Temperature	Keep warm
Молочная каша (Milk Porridge)	40 min	0:10 ~1:30/1	100°C	24 h
Тушение/Холодец (Stew)	60 min	1:00 ~8:00/10	90°C	24 h
Крупы (Cereals)	40 min	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 h
Суп (Soup)	50 min	0:50 ~4:00/5	110°C	24 h
Пароварка (Steamer)	20 min	0:20 ~1:30/1	135°C	24 h

Пельмени/Вареники (Dumplings)	30 min	0:30 ~0:50/1	135°C	It doesn't turn on automatically
Выпечка/Пицца (Bake)	45 min	0:10 ~1:30/5	130°C	24 h
Плов (Pilaf)	45 min	0:05 ~6:00/5	133°C	24 h
Дичь (Fowl)	60 min	1:00 ~5:00/10	145°C	24 h
Жарка (Fry)	10 min	00:10 ~2:30	170°C	It doesn't turn on automatically
Разморозка (Defrost)	45 min	0:05 ~6:00/5	60°C	It doesn't turn on automatically
Томление (Slow cooking)	5 h	5:00 ~8:00/10	95°C	24 h
Хлеб (Bread)	5 h	1:00 ~5:00/5	110°C	24 h
Рыба (Fish)	40 min	0:05 ~2:00/5	140°C	It doesn't turn on automatically
Курица (Chicken)	30 min	0:10 ~4:00/5	130°C	It doesn't turn on automatically
Заготовки (Sauce)	30 min	0:30 ~2:30/5	135°C	It doesn't turn on automatically
Мясо (Meat)	50 min	0:20 ~6:00/10	145°C	24 h
Йогурт (Yogurt)	6 h	3:00 ~12:00/5	35°C	It doesn't turn on automatically
Глинтвейн (Mulled wine)	60 min	1:00 ~3:00/10	85°C	24 h
Компот (Compote)	40 min	0:40 ~2:00/5	135°C	24 h

- Use wire rack for STEAM COOKER program. Pour water in the pot, put food products on the rack and place the wire rack into the pot.

### OPERATION

- Press the "МЕНЮ" (MENU) button required number of times in order to choose one of the «Дичь»(Fowl), «Жарка»(Frying), «Разморозка»(Defrosting), «Томление»(Slow Cooker), «Хлеб»(Bread), «Рыба»(Fish), «Курица»(Chicken), «Заготовки»(Sauce), «Мясо»(Meat), «Йогурт»(Yogurt), «Глинтвейн»(Mulled Wine), «Компот»(Compote) programs. Having done that, a LED corresponding to the selected program lights up. The display shows preset time for cooking according to the selected program.
- Also, you can select one of the «Молочная каша»(Milk Porridge), «Тушение/Холодец»(Stew), «Крупы»(Cereal), «Суп»(Soup), «Пароварка»(Steam Cooker), «Пельмени/Вареники»(Dumplings), «Выпечка/Пицца»(Pastry), «Плов»(Pilaf) by pressing the related button. The display shows preset time for cooking according to the selected program.
- Use the "+" and "-" buttons to set cooking time according to the Recipe Book. The cooking time adjustment ranges for each program are given in the table above.
- To start cooking, wait a few seconds. The program will start, when the corresponding button's indicator starts blinking.
- After completion of the operation the universal cooker automatically switches to warming up mode.

### "ТАЙМЕР" (TIMER) FUNCTION

- This function allows you to start cooking at predefined time.



- Select the required cooking program.
- To set this function, press the «ТАЙМЕР» (TIMER) button, and set the desired start delay time, using "+" and "-" buttons. The display will show the time at which the program should stop.
- To start cooking, wait a few seconds.

#### "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (CANCEL/PREHEAT) FUNCTION

- If needed, press the "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (CANCEL/PREHEAT) button to suspend the cooking process.
- The preheat function operates in automatic mode and starts, when the cooking process is finished.
- This function can be used to preheat foods. To use this function, put the food you want to preheat inside the cooker bowl, and press the "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (CANCEL/PREHEAT) button.
- The maximum time interval to maintain temperature is 24 hours. At that the temperature inside the universal cooker shall not exceed 60 °C. The display will show "- -".

#### ADVANTAGES

- Multifunctional programs, such as cooker, steam cooker, stewing, baking.
- Automatic control of the whole process.
- Delayed cook start
- High heat efficiency, saving 40% of energy and 60% of time.
- Fully sealed structure for nutrients preservation, flavor retention and making food tender
- Easy-to-clean cooking pot with double non-stick coating
- Reliable safety devices:
  - Open-and-close lid safety device
  - Safety temperature limiter. It automatically stops heating in case the cooking pot is empty or if the cooking pot is not in place.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- The device needs to be cleaned regularly; remove all of the food residue from the surface of the multicooker
- Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket. Let the device cool off completely (the heating element remains hot for some time after use).
- Wipe the control panel, the outer and the inner surfaces of the multicooker with a wet cloth and detergent, wipe dry.
- Wash the pot in warm water with detergent and wipe dry. You should wash the pot immediately after you finished cooking.
- Do not use aggressive substances or abrasive materials.

#### STORAGE

- Make sure that the device is unplugged from the socket and is completely cooled off.
- Follow all of the steps mentioned in "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Store the multicooker with the cover half open in a dry and clean place.

#### TROUBLESHOOTING

- In case the display shows failure code, please, switch the universal cooker off the mains and wait until it cools down. In case after you switch it again the failure indication won't be gone, please, contact the service center.



— The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units 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.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- 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.

- Прибор предназначен для использования только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого применения, а также для использования:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных помещениях;
  - в фермерских домах;
  - клиентами в гостиницах, мотелях, пансионатах и других похожих мест проживания.
- Не использовать вне помещений и в условиях повышенной влажности.
- Не допускайте попадания жидкости на штекер шнура питания.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и, если они понимают связанные с этим опасности.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром, полученным у изготовителя или в сервисном центре.
- 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.
- Перед очисткой всегда отключайте устройство от электросети и давайте ему полностью остыть (нагревательный элемент некоторое время после использования остается горячим).
- 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, в формате XX.XXXX, где первые две цифры «XX» – это месяц производства, следующие четыре цифры «XXXX» – это год производства.

#### **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 менее 30 см от края рабочей поверхности.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитами, 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.
- На внутренней стенке чаши отображена условная шкала с пропорциями для крупы и воды: справа - количество чашек крупы (1 чашка -160 мл); слева - количество литров воды. Максимальное кол-во крупы для приготовления - 10 чашек и 1,8 л жидкости.

## РАБОТА

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд.
- В первую очередь тщательно вымойте чашу, протрите поверхность нагревателя и внутреннюю поверхность мультиварки.
- Наполняя чашу мультиварки водой, не превышайте уровня MAX.
- Поместите воду и продукты в чашу. Не заполняйте емкость мультиварки более чем на 3/5 ее объема. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде (рис, сухие овощи) или выделять пену, не наполняйте кастрюлю более чем на половину ее объема. При этом общий объем продуктов и воды не должен быть менее 1/5 полного объема чаши.
- Поместите чашу внутрь мультиварки.
- Закройте крышку до щелчка.
- Подключите мультиварку к электросети. На дисплее вы увидите 88:88.
- Мультиварка имеет 20 программ приготовления:

Программа	Время приготовления	Интервал настройки времени/шаг (ч/мин)	Температура	Подогрев
Молочная каша	40 мин	0:10 ~1:30/1	100°C	24 ч
Тушение/Холодец	60 мин	1:00 ~8:00/10	90°C	24 ч
Крупы	40 мин	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 ч
Суп	50 мин	0:50 ~4:00/5	110°C	24 ч
Пароварка	20 мин	0:20 ~1:30/1	135°C	24 ч
Пельмени/Вареники	30 мин	0:30 ~0:50/1	135°C	Не включается автоматически
Выпечка/Пицца	45 мин	0:10 ~1:30/5	130°C	24 ч
Плов	45 мин	0:05 ~6:00/5	133°C	24 ч
Дичь	60 мин	1:00 ~5:00/10	145°C	24 ч
Жарка	10 мин	00:10 ~2:30	170°C	Не включается автоматически
Разморозка	45 мин	0:05 ~6:00/5	60°C	Не включается автоматически

Томление	5 ч	5:00 ~8:00/10	95°C	24 ч
Хлеб	5 ч	1:00 ~5:00/5	110°C	24 ч
Рыба	40 мин	0:05 ~2:00/5	140°C	Не включается автоматически
Курица	30 мин	0:10 ~4:00/5	130°C	Не включается автоматически
Заготовки	30 мин	0:30 ~2:30/5	135°C	Не включается автоматически
Мясо	50 мин	0:20 ~6:00/10	145°C	24 ч
Йогурт	6 ч	3:00 ~12:00/5	35°C	Не включается автоматически
Глинтвейн	60 мин	1:00 ~3:00/10	85°C	24 ч
Компот	40 мин	0:40 ~2:00/5	135°C	24 ч

- При работе программы «ПАРОВАРКА» необходимо использовать решетку для пароварки. В чашу налейте воду, на решетку положите продукты, установите решетку на чашу.
- Более полное описание программ и их настроек приведено в книге рецептов. Рецепты можно найти по ссылке и QR-коду:  
[https://www.scarlett.ru/recipes/?type=59&utm\\_source=box&utm\\_medium=qr\\_code&utm\\_campaign=multivarka&utm\\_content=recipes](https://www.scarlett.ru/recipes/?type=59&utm_source=box&utm_medium=qr_code&utm_campaign=multivarka&utm_content=recipes)



#### РАБОТА

- Нажмите кнопку «МЕНЮ» нужное количество раз, чтобы выбрать одну из программ «Дичь», «Жарка», «Разморозка», «Томление», «Хлеб», «Рыба», «Курица», «Заготовки», «Мясо», «Йогурт», «Глинтвейн», «Компот», при этом напротив выбранной программы будет загораться световой индикатор. На дисплее вы увидите предустановленное время приготовления выбранной программы.
- Так же вы можете выбрать одну из программ «Молочная каша», «Тушение/Холодец», «Крупы», «Суп», «Пароварка», «Пельмени/Вареники», «Выпечка/Пицца», «Плов»,» нажав на соответствующую кнопку. На дисплее вы увидите предустановленное время приготовления выбранной программы.
- С помощью кнопок «+», «-» вы можете изменить время приготовления согласно рецепту. Интервалы настройки времени приготовления для каждой программы указаны в таблице.
- Для начала приготовления подождите несколько секунд. Программа начнет работу, когда индикатор данной кнопки начнет мигать.
- По окончании работы мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева. Программы, которые не переходят автоматически в режим подогрева указаны в таблице.

#### ФУНКЦИЯ «ТАЙМЕР»

- Данная функция позволяет отложить время начала приготовления.
- Выберите нужную программу приготовления, при необходимости кнопками «+», «-» установите нужное вам время приготовления.
- Для настройки функции нажмите кнопку «ТАЙМЕР» и кнопками «+», «-» установите время отсрочки старта. На дисплее будет отображаться время, через которое программа закончит работу.
- Для начала работы подождите несколько секунд

## ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

- При необходимости, нажав на кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» вы можете остановить процесс приготовления.
- Функция подогрева работает автоматически и включается после окончания приготовления.
- Данную функцию можно использовать для подогрева блюда. Для этого положите блюдо, которое необходимо подогреть в чашу мультиварки и нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Максимальное время подогрева составляет 24 часа, при этом внутри мультиварки температура будет достигать значения 60 °С. Во время подогрева на дисплее отобразится «- -».

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Многофункциональные программы, такие как варка, пароварка, тушение, выпечка.
- Автоматическое управление всем процессом.
- Отсрочка времени начала приготовления.
- Высокий тепловой коэффициент полезного действия с экономией 40% энергии и 60% времени.
- Полностью герметичная конструкция для сохранения питательных веществ и вкуса, а также придания пище мягкости.
- Легко очищающаяся чаша мультиварки с тройным антипригарным покрытием.
- Надежные защитные устройства:
  - Защитное устройство для открытия и закрытия крышки.
  - Защитный ограничитель температуры. Он помогает автоматически остановить нагревание в случае работы мультиварки с пустой чашей или без чаши.

## ОЧИСТКА И УХОД

- Прибор следует регулярно чистить и удалять с его поверхности любые остатки пищи.
- Перед очисткой всегда отключайте устройство от электросети и давайте ему полностью остыть (нагревательный элемент некоторое время после использования остается горячим).
- Протрите панель управления, внешнюю и внутреннюю поверхности влажной тканью с моющим средством, после чего вытрите насухо. Не мойте корпус в воде и не распыляйте воду на него.
- Вымойте чашу теплой водой с моющим средством и вытрите насухо. Желательно мыть чашу сразу после приготовления пищи. Чашу можно мыть в посудомоечной машине при низких температурах.
- Снимите клапан для выхода пара, протрите его влажной тканью, установите на место.
- **ВНИМАНИЕ!** Не мойте съемные части мультиварки в посудомоечной машине.

## ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл (нагревательный элемент некоторое время после использования остается горячим).
- Выполните все требования раздела “ОЧИСТКА И УХОД”. Храните мультиварку с приоткрытой крышкой в сухом чистом месте.

## 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.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия 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**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.
- Неправильне поводження з приладом може призвести до його пошкодження та заподіяти шкоду користувачеві.
- Перш ніж увімкнути прилад, перевірте, чи відповідають технічні характеристики, вказані на виробі, параметрам електромережі.

**УВАГА!** Вилка кабелю живлення має дріт і контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.

- Прилад призначений для використання тільки в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового та комерційного застосування, а також для використання:
  - у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих приміщеннях;
  - у фермерських будинках;
  - клієнтами у готелях, мотелях, пансіонатах та інших схожих місцях проживання.
- Не використовувати за межами приміщень та в умовах підвищеної вологості.
- Не дозволяйте потрапити речовині на штекер кабелю живлення.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед очищенням або, якщо Ви його не використовуєте.



- Цим приладом можуть користуватися діти у віці від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, чи особи без досвіду й знань, якщо вони перебувають під наглядом, були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Чищення та технічне обслуговування приладу не повинно здійснюватися дітьми у віці до 8 років й такими, які не знаходяться під наглядом. Зберігайте прибор та її кабель живлення в недоступному для дітей у віці до 8 років місці, коли вона знаходиться під напругою чи охолоджується.
- Діти повинні знаходитись під наглядом задля недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту поставки.
- У разі пошкодження кабелю живлення його слід замінити спеціальним кабелем, отриманим у виробника чи сервісної служби.
- Не занурюйте прилад і шнур живлення у воду або інші рідини. Якщо це сталося, негайно вимкніть пристрій від електромережі і, перш ніж користуватися ним далі, перевірте працездатність і безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Стежте, 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. У жодному випадку не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
- Не вмикайте мультиварку з порожньою чашу.
- Не використовуйте мультиварку без чаші.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно мультиварки, використовуйте чашу.
- Не замінюйте чашу іншим контейнером.

- Не використовуйте металеві предмети, що можуть подряпати чашу.
- Покриття, нанесене на поверхню чаши, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо.
- Керуйтеся рецептами приготування.
- Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження приладу, не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
- У разі використання подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі потреби контактування з мультиваркой під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
- Бережіть обличчя та руки від пари, що виходить з клапана.
- Не вставляйте металеві або інші предмети у випускний отвір або будь-які інші деталі виробу.
- Не накривайте кришку мультиварки рушниками або іншими предметами.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати які-небудь деталі. При виявленні неполадок звертайтеся в найближчий Сервісний центр.
- Перед очищенням завжди вимикайте пристрій з електромережі та давайте йому повністю охолонути (нагрівальний елемент протягом деякого часу після використання залишається гарячим).
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті 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 супроводжувачій документації у форматі XX.XXXX, де перші дві цифри «XX» – це місяць виробництва, наступні чотири цифри «XXXX» – це рік виробництва.

#### **ВСТАНОВЛЕННЯ**

- Переконайтеся, що всередині мультиварки немає пакувальних матеріалів і сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкодились під час транспортування: кришка; корпус; додаткове приладдя; знімна чаша.

- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню, не менш ніж за 30 см від краю робочої поверхні.
- У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте прилад; зверніться до продавця або у сервісний центр.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню. Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймистих газів. Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Не розміщуйте прилад в безпосередній близькості до стіни або меблів. Нічого не кладіть на мультиварку. Не перекривайте вентиляційні отвори. Мультиварку не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи приладу необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше: 20 см зверху, 10 см з боку задньої панелі та не менше 5 см з обох сторін. Перед першим використанням протріть знімну чашу, контейнер-пароварку, мірну чашку, ложку, внутрішню та зовнішню частини мультиварки чистою вологою тканиною.
- Всередині чаші відображена умовна шкала з пропорціями для крупи та води: зправа - кількість чашок рису, зліва - кількість літрів води. Максимальна кількість крупи для приготування - 10 чашок та 1,8 л рідини.

### РОБОТА

- У першу чергу ретельно вимийте чашу, протріть поверхню нагрівача та внутрішню поверхню мультиварки.
- Наповнюючи чашу мультиварки водою, не перевищуйте рівня MAX.
- Налийте воду та покладіть продукти в чашу. Не заповнюйте ємність мультиварки більш ніж на 3/5 її об'єму. У разі готування продуктів, що мають властивість набухати в гарячій воді (рис, сухі овочі) або виділяють піну, не наповнюйте каструлю більш ніж на половину її об'єму. При цьому, загальний об'єм продуктів та води не має бути меншим 1/5 повного об'єму чаші.
- Покладіть чашу всередину мультиварки.
- Закрийте кришку до клацання.
- Увімкніть мультиварку в електромережу. На дисплеї ви побачите 88:88.
- Мультиварка має 20 програм приготування:

Програма	Час приготування	Інтервал налаштування часу/крок (год/хв)	Температура	Підігрів
Молочная каша (Молочна каша)	40 хв.	0:10 ~1:30/1	100°C	24 год.
Тушение/Холодець (Тушкування/Холодець)	60 хв.	1:00 ~8:00/10	90°C	24 год.
Крупы (Крупи)	40 хв.	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 год.
Суп (Суп)	50 хв.	0:50 ~4:00/5	110°C	24 год.
Пароварка (Пароварка)	20 хв.	0:20 ~1:30/1	135°C	24 год.
Пельмени/Вареники (Пельмені/Вареники)	30 хв.	0:30 ~0:50/1	135°C	Не вмикається автоматично
Выпечка/Пицца (Випічка/Піца)	45 хв.	0:10 ~1:30/5	130°C	24 год.
Плов (Плов)	45 хв.	0:05 ~6:00/5	133°C	24 год.
Дичь (Дичина)	60 хв.	1:00 ~5:00/10	145°C	24 год.
Жарка (Смаження)	10 хв.	00:10 ~2:30	170°C	Не вмикається автоматично
Разморозка (Розморожування)	45 хв.	0:05 ~6:00/5	60°C	Не вмикається автоматично

Томление (Томління)	5 год.	5:00 ~8:00/10	95°C	24 год.
Хлеб (Хліб)	5 год.	1:00 ~5:00/5	110°C	24 год.
Рыба (Риба)	40 хв.	0:05 ~2:00/5	140°C	Не вмикається автоматично
Курица (Курятина)	30 хв.	0:10 ~4:00/5	130°C	Не вмикається автоматично
Заготовки (Заготовки)	30 хв.	0:30 ~2:30/5	135°C	Не вмикається автоматично
М'ясо (М'ясо)	50 хв.	0:20 ~6:00/10	145°C	24 год.
Йогурт (Йогурт)	6 год.	3:00 ~12:00/5	35°C	Не вмикається автоматично
Глінтвейн (Глінтвейн)	60 хв.	1:00 ~3:00/10	85°C	24 год.
Компот (Компот)	40 хв.	0:40 ~2:00/5	135°C	24 год.

- У разі використання програми "ПАРОВАРКА" необхідно використовувати решітку для пароварки. В чашу налейте воду, на решітку покладіть продукти, встановіть решітку на чашу.

#### РОБОТА

- Натисніть кнопку «МЕНЮ» (МЕНЮ) потрібну кількість разів, щоб обрати одну з програм «Дичь» (Дичина), «Жарка» (Смаження), «Разморозка» (Розморожування), «Томление» (Томління), «Хлеб» (Хліб), «Рыба» (Риба), «Курица» (Курятина), «Заготовки» (Заготовки), «Мясо» (М'ясо), «Йогурт» (Йогурт), «Глінтвейн» (Глінтвейн), «Компот» (Компот). При цьому навпроти обраної програми буде загорятися світловий індикатор. На дисплеї ви побачите попередньо встановлений час приготування обраної програми.
- Так само ви можете обрати одну з програм «Молочная каша» (Молочна каша), «Тушение/Холодец» (Тушкування/Холодець), «Крупы» (Крупи), «Суп» (Суп), «Пароварка» (Пароварка), «Пельмени/Вареники» (Пельмені/Вареники), «Выпечка/Пицца» (Випічка/Піца), «Плов» (Плов), натиснувши на відповідну кнопку. На дисплеї ви побачите попередньо встановлений час приготування обраної програми.
- За допомогою кнопок «+», «-» ви можете змінити час приготування згідно з рецептом. Інтервали налаштування часу приготування для кожної програми вказані в таблиці.
- Для початку приготування зачекайте декілька секунд. Програма почне роботу, коли індикатор даної кнопки почне миготіти.
- По закінченні роботи мультиварка автоматично перейде у режим підігріву.

#### ФУНКЦІЯ «ТАЙМЕР»

- Ця функція дозволяє відкласти час початку приготування.
- Оберіть потрібну програму приготування.
- Для налаштування функції натисніть кнопку «ТАЙМЕР» та кнопками «+», «-» налаштуйте час відкладення старту. На дисплеї буде відобразитися час, через який програма закінчить роботу.
- Для початку роботи почекайте декілька секунд.

#### ФУНКЦІЯ «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ»

- У разі необхідності, натиснувши на кнопку «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ» ви можете зупинити процес приготування.
- Функція підігріву працює автоматично та вмикається після закінчення приготування.
- Цю функцію можна використовувати для підігріву страви. Для цього покладіть страву, яку необхідно підігріти в чашу мультиварки та натисніть кнопку «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ».
- Максимальний час підігріву складає 24 години, при цьому середині мультиварки температура буде досягати значення 60 °С. Під час підігрівання на дисплеї ви побачите «- -».

## ПЕРЕВАГИ

- Багатофункціональні програми, такі як варка, пароварка, тушкування, випікання.
- Автоматичне управління усім процесом.
- Відстрочення часу початку приготування.
- Високий тепловий коефіцієнт корисної дії з економією 40% енергії та 60% часу.
- Повністю герметична конструкція для збереження поживних речовин та смаку, а також надання їжі м'якості.
- Чаша мультиварки, що легко очищується, з подвійним антипригарним покриттям.
- Надійні захисні пристрої:
  - Захисний пристрій для відчинення та зачинення кришки.
  - Захисний обмежувач температури. Він допомагає автоматично зупинити нагрівання у разі роботи мультиварки з пустою чашею або без чаші.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Прилад слід регулярно чистити та видаляти з його поверхні будь-які залишки їжі.
- Перед очищенням завжди вимикайте пристрій з електромережі та давайте йому повністю охолонути (нагрівальний елемент протягом деякого часу після використання залишається гарячим).
- Дайте приладу повністю охолонути. Протріть панель управління, зовнішню і внутрішню поверхні вологою тканиною з миючим засобом, після чого витріть досуха. Вимийте чашу теплою водою з миючим засобом і витріть досуха. Бажано мити чашу відразу після приготування їжі.
- Не застосовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолонув. Виконайте всі вимоги розділу "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД". Зберігайте мультиварку з відчищеною кришкою в сухому чистому місці.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- При появі на дисплеї інформації про помилку, вимкніть пристрій з мережі та дайте йому охолонути. Якщо при повторному увімкненні індикатор помилки не зник, зверніться до сервісного центру.



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

## **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

- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
- Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңыз да, болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.

**ЕСКЕРТУ!** Қуат сымның ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз.

- Аспап тек тұрмыстық мақсаттарда ғана пайдалануға арналған. Аспап өнеркәсіптік және сауда-саттық мақсатында қолдануға, сондай-ақ мына жерлерде пайдалануға арналмаған:

– дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өнеркәсіптік үй-жайлардағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтарында;

– фермерлердің үйлерінде;

– қонақүйлерде, мотельдерде, пансионаттарда және соларға ұқсас тұрғын жайларда клиенттердің пайдалануына арналмаған.

- Үй-жайдан тыс және ылғалдылығы жоғары жағдайларда пайдалануға болмайды.

- Қуат сымның ашасына сұйықтықтың түсуіне жол бермеңіз.

- 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

аспапты пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл аспапты қолдануына болмайды.

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибе мен білімі жоқ адамдар, егер олар құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе, қолдана алады.
- Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
- Қуат бауы бүлінген жағдайда оны өндірушіден немесе сервистік қызмет орталығынан алынған арнайы сыммен алмастыру керек.
- Құрылғы мен қуат сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер бұл орын алса, құрылғыны электр желісінен дереу ажыратыңыз және оны әрі қарай пайдаланбас бұрын, білікті мамандардың жұмыс қабілеттілігі мен қауіпсіздігін тексеріңіз.
- Қорек сымының өткір ұштар мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
- Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.
- Көп тағамдық қасқанды тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
- Көп тағамдық қасқанның кәстрелі бос болғанда тоққа қоспаңыз.
- Көп тағамдық қасқанды кәстрөлсіз пайдаланбаңыз.
- Азық-түлікті көп тағамдық қасқанның түбіне тікелей қоймаңыз, ол үшін кәстрөлді қолданыңыз.
- Кәстрөлдің орнына басқа ыдыс қолданбаңыз.
- Кәстрөлге сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.

- Кәстрөлдің беткі қабатына жалатылған жабын біртіндеп үйкелуі мүмкін, сондықтан оны абайлап пайдалану керек.
- Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.
- Аспаптың қысқа тұйықталуына және бұзылуына жол бермеу үшін желдеткіш саңылауларға су ағуына жол бермеңіз.
- Ұзартқыш сым қолданған жағдайда, кабельдің ең үлкен шекті қуатының көп тағамдық қасқанның қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Ескерту! Жұмыс істеп тұрғанда аспап қатты қызып кетеді! Көп тағамдық қасқан жұмыс істеп тұрғанда, оны ұстау қажет болса, ас үйге арналған қолғап киіңіз немесе ұстағышты пайдаланыңыз.
- Бетіңіз бен қолыңызды саңылаудан шығатын будан сақтаңыз.
- Бұйымның бу шығатын саңылауына немесе кез келген басқа бөлшектеріне металл немесе басқа заттарды сұқпаңыз.
- Көп тағамдық қасқанның қақпағын сүлгімен немесе басқа заттармен жаппаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында оны электр жүйесінен ажыратыңыз және ол толық суығанша күтіңіз (қыздыру бөлігі пайдаланғаннан кейін біраз уақыт ыстық болып тұрады).
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамада, сондай-ақ ілеспе құжаттамада, ХХ.ХХХХ пішімінде көрсетілген, мұндағы алғашқы екі сан «ХХ» – жасап шығарылған айы, келесі төрт сан «ХХХХ» – жасап шығарылған жылы.

#### **ОРНАТУ**

- Көп тағамдық қасқанның ішінде орауыш материалдар мен бөгде заттардың жоқ екенін тексеріңіз.
- Тасымалдау кезінде төмендегілердің бүлінбегенін тексеріңіз: қақпақ; корпус; қосымша керек-жарақтар; алмалы кәстрөл. Кез келген ақаулық анықталған жағдайда аспапты тоққа қоспаңыз; сатушыға немесе сервис орталығына хабарласыңыз. Аспапты құрғақ, біртегіс әрі ыстыққа төзімді беткі қабатқа орнатыңыз.



- Аспапты құрғақ, біртегіс әрі ыстыққа төзімді беткі қабатқа, шетінен кем дегенде 30 см алыс орнатыңыз.
- Аспапты жанғыш материалдардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанғыш газдардың жанында орнатпаңыз. Аспапты газ немесе электр пештерінің, сондай-ақ басқа жылу көздерінің қасына қоймаңыз.
- Аспапты қабырғаға немесе жиһазға тым жақын жерде орналастырмаңыз.
- Көп тағамдық қасқанның үстіне ештеңе қоймаңыз. Желдеткіш саңылауларды бітеп тастамаңыз.
- Көп тағамдық қасқанды шкафтың ішіне орналастыруға болмайды. Аспаптың қалыпты жұмыс істеуі үшін ауа еркін айналатын бос кеңістікті қамтамасыз ету қажет: кем дегенде: үстінен 20 см, артқы панелі жағынан 10 см және екі бүйірінен кем дегенде 5 см. Алғаш рет пайдаланар алдында алмалы кәстрөлді, бу қасқан сауытты, өлшер тостақты, қасықты, көп тағамдық қасқанның ішкі және сыртқы бөліктерін таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Кәстрөлдің ішінде жарма мен судың мөлшері көрсетілген шартты шәкіл көрсетілген: оң жақта – күріш салынған тостақ саны; сол жақта – судың литрмен өлшенген мөлшері. Пісірілетін жарманың ең үлкен мөлшері - 10 тостақ және 1,8 л сұйықтық.

### ЖҰМЫСЫ

- Ең бірінші кезекте шараны жуыңыз, қыздырғыштың беткі қабатын және әмбебап пісіргіштің ішкі бетін сүртіңіз.
- Әмбебап пісіргішке су құйған кезде МАХ деңгейінен асырмаңыз.
- Шараға су құйып, азық-түлікті салыңыз. Азық-түлікті көп тағамдық қасқанның шарасының 3/5 көлемінен асырмай салыңыз. Ыстық суда бөрте алатын (күріш, құрғақ көкөніс) немесе көбік түзетін азық-түлікті пісірген кезде, кәстрөлдің көлемінің жартысынан асыра толтыруға болмайды. Бұл орайда азық-түлік пен судың жалпы көлемі шараның толық көлемінің кем дегенде 1/5 бөлігіндей болуға тиіс.
- Шараны көп тағамдық қасқанның ішіне қойыңыз.
- Қақпағын сырт еткенше жабыңыз.
- Көп тағамдық қасқанды электр желісіне жалғаңыз. Бейнебетте 88:88 көрінеді.
- Көп тағамдық қасқанның 20 тамақ дайындау бағдарламасы бар:

Пәрмендер	Дайындау уақыты	Уақытты/қадамды теңшеу интервалы (сағ/мин)	Температура	Жылыту
Молочная каша (Сүт ботқасы)	40 мин	0:10 ~1:30/1	100°C	24 сағ
Тушение/Холодец (Бұқтыру/Іркілдек)	60 мин	1:00 ~8:00/10	90°C	24 сағ
Крупы (Жармалар)	40 мин	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 сағ
Суп (Көже)	50 мин	0:50 ~4:00/5	110°C	24 сағ
Пароварка (Буқазан)	20 мин	0:20 ~1:30/1	135°C	24 сағ
Пельмени/Вареники (Тұшпара/Варениктер)	30 мин	0:30 ~0:50/1	135°C	Автоматты түрде қосылмайды
Выпечка/Пицца (Пісірмелер/Пицца)	45 мин	0:10 ~1:30/5	130°C	24 сағ
Плов (Палау)	45 мин	0:05 ~6:00/5	133°C	24 сағ
Дичь (Жабайы құс)	60 мин	1:00 ~5:00/10	145°C	24 сағ
Жарка (Қуыру)	10 мин	00:10 ~2:30	170°C	Автоматты түрде қосылмайды
Разморозка (Еріту)	45 мин	0:05 ~6:00/5	60°C	Автоматты түрде

				қосылмайды
Томление (Баяу бұқтыру)	5 сағ	5:00 ~8:00/10	95°C	24 сағ
Хлеб (Нан)	5 сағ	1:00 ~5:00/5	110°C	24 сағ
Рыба (Балық)	40 мин	0:05 ~2:00/5	140°C	Автоматты түрде қосылмайды
Курица (Тауық)	30 мин	0:10 ~4:00/5	130°C	Автоматты түрде қосылмайды
Заготовки (Дайындамалар)	30 мин	0:30 ~2:30/5	135°C	Автоматты түрде қосылмайды
Мясо (Ет)	50 мин	0:20 ~6:00/10	145°C	24 сағ
Йогурт (Йогурт)	6 сағ	3:00 ~12:00/5	35°C	Автоматты түрде қосылмайды
Глинтвейн (Глинтвейн)	60 мин	1:00 ~3:00/10	85°C	24 сағ
Компот (Компот/Нәрсү)	40 мин	0:40 ~2:00/5	135°C	24 сағ

- «БУҒА ПІСІРУ» бағдарламасы жұмыс істеп тұрғанда бу қасқанға арналған торды пайдалану қажет. Шараға су құйыңыз, тордың үстінен азық-түлікті салыңыз да, шараның үстінен торды орнатыңыз.

### ЖҰМЫСЫ

- «Дичь» (Жабайы құс), «Жарка» (Қуыру), «Разморозка» (Еріту), «Томление» (Баяу бұқтыру), «Хлеб» (Нан), «Рыба» (Балық), «Курица» (Тауық), «Заготовки» (Дайындамалар), «Мясо» (Ет), «Йогурт» (Йогурт), «Глинтвейн» (Глинтвейн), «Компот» (Компот/Нәрсү) пәрмендердің біреуін таңдау үшін «МЕНЮ» (МӨЗІР) батырмасын қажетті мәрте басыңыз. Бұл кезде таңдалған пәрменге қарсы жарық индикаторы жанатын болады. Дисплейден сіз таңдалған бағдарламаның алдын ала белгіленген дайындау уақытын көресіз.
- Сондай-ақ сіз тиісті батырманы баса отырып, «Молочная каша» (Сүт ботқасы), «Тушение/Холодец» (Бұқтыру/Іркілдек), «Крупы» (Жармалар), «Суп» (Көже), «Пароварка» (Буқазан), «Пельмени/Вареники» (Тұшпара/Варениктер), «Выпечка/Пицца» (Пісірмелер/Пицца), «Плов» (Палау) пәрмендерінің біреуін таңдай аласыз. Дисплейден сіз таңдалған бағдарламаның алдын ала белгіленген дайындау уақытын көресіз.
- «+», «-» батырмаларының көмегімен сіз рецептіге сәйкес дайындау уақытын өзгерте аласыз. Әр пәрмен үшін дайындау уақытын теңшеу интервалдары кестеде көрсетілген.
- Дайындау басталғанша дейін бірнеше секунд күте тұрыңыз. Сол батырманың индикаторы жарқылдай бастағанда, пәрмен өз жұмысын бастайды.

Жұмыс аяқталған кезде мультипісіргіш автоматты түрде жылыту режиміне көшеді.  
«ТАЙМЕР» ФУНКЦИЯСЫ

- Бұл функция тағам дайындай бастау уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
  - Выберите нужную программу приготовления.
  - Функцияны реттеу үшін «ТАЙМЕР» (бастауды кейінге қалдыру) түймешігін басыңыз да, «+», «-» түймешіктерінің көмегімен бастауды кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. Дисплейде бағдарлама қанша уақыттан кейін жұмысын аяқтайтын болса, сол уақыт бейнеленеді.
  - Для начала работы подождите несколько секунд
- «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (БОЛДЫРМАУ/ЖЫЛЫТУ) ФУНКЦИЯСЫ
- Қажет болған жағдайда, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басу арқылы сіз тамақ дайындауды тоқтата аласыз.

- Жылыту функциясы автоматты түрде жұмыс істейді де, дайындау аяқталғаннан кейін іске қосылады.
- Бұл функцияны тағамды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін жылытылатын тағамды көп тағамдық қасқанның шарасына салыңыз да, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басыңыз.
- Жылытудың ең ұзақ уақыты 24 сағатты құрайды, бұл орайда көп тағамдық қасқанның ішіндегі температура 60 °С мәніне дейін жететін болады. Жылыту кезінде бейнебетте «-» таңбасы көрінеді.

### **МУЛЬТИҚАЙНАТҚЫШ АСПАПТЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ**

- Пісіру, буға пісіру, бұқтыру, қамырдан пісіру сияқты көп функциялы бағдарламалар.
- 3D дайындау – жылудың жан-жақтан біркелкі үлестірілуін және сол арқылы тамақ дайындау үдерісін тездетуді, сондай-ақ әрқашанда да үлпілдеп піскен қамырдың тамаша нәтижесіне жетуді қамтамасыз етеді.
- Барлық үдеріс автоматты түрде басқарылады.
- Тамақ пісіруді бастау уақытын кейінге қалдыру.
- 40% қуат пен 60% уақыт үнемделетін, жоғары жылу шығаратын пайдалы әрекет коэффициенті.
- Тағамның нәрлі заттектері мен дәмін сақтауға, сондай-ақ тағамды жұмсақ етуге арналған түгелдей бітеу құрылма.
- Көп тағамдық қасқанның түбі күймейтін қос қабатты жабыны бар, оңай тазаланатын шарасы.
- Сенімді қорғағыш құрылғылар:
  - Қақпақты ашып-жабуға арналған қорғағыш құрылғы.
  - Температураның қорғаныстық шектегіші. Ол көп тағамдық қасқан бос шарамен немесе шарасыз жұмыс істеген жағдайда, қызудың автоматты түрде тоқтатуына көмектеседі.

### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ**

- Аспапты мезгіл-мезгіл тазалап, беткі қабатынан тағамның кез келген қалдығын кетіріп отыру керек.
- Құрылғыны тазалау алдында оны электр жүйесінен ажыратыңыз және ол толық суығанша күтіңіз (қыздыру бөлігі пайдаланғаннан кейін біраз уақыт ыстық болып тұрады).
- Аспап әбден суығанша күтіңіз. Басқару панелін, ішкі және сыртқы беткі қабаттарын жуғыш зат қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз де, әбден құрғатып сүртіңіз. Кәстрөлді жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып, құрғатып сүртіңіз. Кәстрөлді тамақ пісіргеннен кейін дереу жуған дұрыс.
- Жеміргіш заттарды немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз.

### **САҚТАЛУЫ**

- Аспаптың электр желісінен ажыратылып, әбден суығанына көз жеткізіңіз. “ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ” тарауының барлық талаптарын орындаңыз. Көп тағамдық қасқанды қақпағы сәл ашық күйде, құрғақ таза жерде сақтаңыз.

### **АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ**

- Бейнебетте 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.



■ Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.

Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.

Қалдықтарды дұрыс кедеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармау салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

## **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 vooluvõrgu parameetritele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- **TÄHELEPANU!** Kahvel toitejuhe on traat ja maandusjuhe. Ühendage seade ainult vastava заземленным tagaosaga.
- Seade on ette nähtud ainult kodukasutamiseks. Seade ei ole ette nähtud tööstuslikuks ja ärialaseks kasutamiseks, samuti kasutamiseks:
  - kaupluste, kontorite, ja muude tööruumide personali kööginurkades;
  - talumajades;
  - klientidel hotellides, motellides, pansionaatides ning muudes sellistes majutuskohtades.
- Mitte kasutada väljas ja suurenenud niiskusega ruumides.
- Vältige vedelike sattumist toitejuhtme pistikule.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, samuti piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete isikud, samuti inimesed, kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid on instrueeritud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Hoidke seade ja selle juhe kättesaamatuks lastele on kuni 8 aastat vana, kui ta on pinges all või jahtub. Seadet ei tohi puhastada ega tehniliselt hooldada lapsed, kui nad ei ole saanud 8-aastaseks ega ole järelevalve all.
- Lapsed peavad olema kontrolli all, ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Ärge kasutage kunagi mõnda teist anumad peale kaasasoleva.
- Toitejuhtme vigastuse korral peab selle asendama spetsiaalse juhtmega, mis on saadud tootjalt või teeninduskeskusest.

- Ärge pange seadet ja juhet vette või teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage ta kohe vooluvõrgust ja pöörake Teeninduskeskusesse seadme töökorra ja ohutuse kontrollimiseks.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Kasutage universaalset küpsetit ainult toiduainete valmistamiseks. Ärge kasutage seda kunagi riiete, paberi või teiste esemete kuivatamiseks.
- Toitejuhtme vigastuse korral peab selle asendama spetsiaalse juhtmega, mis on saadud tootjalt või teeninduskeskusest.
- Ärge kasutage universaalset küpsetit ilma anumata.
- Ärge pange toiduaineid otse universaalse küpseti põhja peale, kasutage anumad.
- Ärge kasutage metallesemid, mis võivad anumad kriipida.
- Anuma pinna kattematerjal 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.
- Pikendusjuhet kasutades 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 metallesemid 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.

- Enne puhastamist eemaldage seade alati elektrivõrgust ja laske sellel täielikult jahtuda (kütteelement jääb mõneks ajaks pärast kasutamist kuumaks).
- 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, töövoimet ega funktsioneerimist.
- Tootmisaeg on näidatud tootel ja/või pakendil, samuti saatedokumentidel, formaadis XX.XXXX, kus esimesed kaks numbrit XX tähendavad tootmiskuud, järgmised neli numbrit XXXX aga tootmisaastat.

### 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.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale aluspinnale, vähemalt 30 cm kaugusele tööpinna servast.
- 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, elektriahu 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.
- Toiduainete segamiseks kasutage puidust või plastikust lusikat, vältimaks kõrbemiskindla katte kahjustumist.
- Anuma siseküljel on mõõtskaala kruupide ja vee proportsioonide määramiseks: paremal kruubitopside arv (1 tops -160 ml); vasakul – vee kogus liitrites. Maksimaalne kruupide kogus toiduvalmistamisel - 10 topsitait ja 1,8 l vedelikku.

### TÖÖ

- Esmalt peske kauss hoolikalt puhtaks, pühkige multikeetja kuumuti ja sisepind üle.
- Täites multikeetja kaussi veega, ärge ületage taset MAX.
- Asetage vesi ja toiduained anumasse. Ärge täitke multikeetja anumad 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. Seejures ei tohi toiduainete ja vee üldmaht olla väiksem 1/5 anuma täismahust.
- Asetage anum multikeetja sisse.
- Kinnitage sisemine eemaldatav kaas.
- Sulgege kaas klõpsuni.
- Lülitage multikeetja vooluvõrku. Näete displeil 88:88.
- Multikeetjal on 20 programmi:

Programm	Valmistamisaeg	Ajaseade intervall/samm (h/min)	Temperatuur	Soojendus
Молочная каша (Piimapuder)	40 min	0:10 ~1:30/1	100°C	24 h
Тушение/Холодец (Hautus/Sült)	60 min	1:00 ~8:00/10	90°C	24 h
Крупы (Kruubid)	40 min	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 h
Суп (Supp)	50 min	0:50 ~4:00/5	110°C	24 h
Пароварка (Aurut)	20 min	0:20 ~1:30/1	135°C	24 h

Пельмени/Вареники (Pelmeenid/Vareenikud)	30 min	0:30 ~0:50/1	135°C	Ei lülitu sisse automaatselt
Выпечка/Пицца (Küpsetis/Pitsa)	45 min	0:10 ~1:30/5	130°C	24 h
Плов (Pilaff)	45 min	0:05 ~6:00/5	133°C	24 h
Дичь (Ulukiliha)	60 min	1:00 ~5:00/10	145°C	24 h
Жарка (Küpsetamine)	10 min	00:10 ~2:30	170°C	Ei lülitu sisse automaatselt
Разморозка (Sulatamine)	45 min	0:05 ~6:00/5	60°C	Ei lülitu sisse automaatselt
Томление (Hautamine)	5 h	5:00 ~8:00/10	95°C	24 h
Хлеб (Leib)	5 h	1:00 ~5:00/5	110°C	24 h
Рыба (Kala)	40 min	0:05 ~2:00/5	140°C	Ei lülitu sisse automaatselt
Курица (Kana)	30 min	0:10 ~4:00/5	130°C	Ei lülitu sisse automaatselt
Заготовки (Pooltooted)	30 min	0:30 ~2:30/5	135°C	Ei lülitu sisse automaatselt
Мясо (Liha)	50 min	0:20 ~6:00/10	145°C	24 h
Йогурт (Jogurt)	6 h	3:00 ~12:00/5	35°C	Ei lülitu sisse automaatselt
Глинтвейн (Hõõgvein)	60 min	1:00 ~3:00/10	85°C	24 h
Компот (Kompott)	40 min	0:40 ~2:00/5	135°C	24 h

- Programmi „AURUTAJA“ töötamisel tuleb kasutada aurutaja resti. Valage vesi anumasse, toiduained asetage restile, paigutage rest anuma peale.

### KASUTAMINE

- Vajutage nupule «МЕНЮ» (MENÜÜ) vajalik arv kordi, et valida üks programmidest «Дичь» (Ulukiliha), «Жарка» (Küpsetamine), «Разморозка» (Sulatamine), «Томление» (Hautamine), «Хлеб» (Leib), «Рыба» (Kala), «Курица» (Kana), «Заготовки» (Pooltooted), «Мясо» (Liha), «Йогурт» (Jogurt), «Глинтвейн» (Hõõgvein), «Компот» (Kompott). Sealjuures hakkab valitud programmi vastas põlema märgutuli. Näidikul näete valitud programmi eelseadistatud valmistusaega.
- Samuti võite valida ühe programmidest «Молочная каша» (Piimapuder), «Тушение/Холодец» (Hautus/Sült), «Крупы» (Kruubid), «Суп» (Supp), «Пароварка» (Auruti), «Пельмени/Вареники» (Pelmeenid/Vareenikud), «Выпечка/Пицца» (Küpsetis/Pitsa), «Плов» (Pilaff), vajutades vastavale nupule. Näidikul näete valitud programmi eelseadistatud valmistusaega.
- Nuppudega + ja – võite muuta valmistusaega vastavalt retseptile. Valmistamise ajaseadete intervallid igale programmile on esitatud tabelis.
- Toiduvalmistamise alustamiseks oodake mõni sekund. Programm hakkab tööle, kui vastava nupu märgutuli hakkab vilkuma.
- Töö lõppedes läheb multikeetja automaatselt üle soojendusrežiimile.

### ТАЙМЕРИ ФУНКТСИОН

- Selle funktsiooni abil on võimalik toiduvalmistamise algusaega edasi lükata.
- Vajage vajalik programm ning vajadusel „+“ või „-“ nuppu kasutades seadistage toiduvalmistamisaeg.
- Funktsiooni seadistamiseks vajutage nuppu „ТАЙМЕР“ (TAIMER) ja määrake nuppude „+“ ja „-“ abil soovitud algusaeg. Ekraanile kuvatakse aeg, mille möödudes programm lõpetab töö.
- Töö algab mõnesekundilise ooteaja möödudes.
- «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („SOOJENDAMINE/ TÜHISTAMINE“)
- Vajadusel võite nuppu «ПОДОГРЕВ/ TÜHISTAMINE» („SOOJENDAMINE/ TÜHISTAMINE“) vajutades peatada toiduvalmistamise protsessi.
- Soojendamise funktsioon töötab automaatselt ning lülitatakse sisse pärast toiduvalmistamise lõpetamist.

- Antud funktsiooni võib kasutada toidu soojendamiseks. Selleks asetage soojendamist vajav toit multikeetja anumasse ning vajutage nuppu «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („SOOJENDAMINE/TÜHISTAMINE“).
- Maksimaalne soojendamise aeg on 24 tundi, seejuures ulatub multikeetja sees temperatuur kuni 60°C. Soojendamise ajal kuvatakse displeil «- -».

#### EELISED

- Multifunktsionaalsed programmid nagu keetmine, aurutamine, hautamine, küpsetamine.
- Automaatne kogu protsessi juhtimine.
- Toiduvalmistamise alguse edasilükkamine.
- Kõrge soojuskoeffitsiendi kasutegur 40% energia ja 60% aja kokkuhoiduga.
- Täishermeetiline konstruktsioon toitainete ning maitse säilitamiseks ning toidu pehmemaks muutmiseks.
- Kergesti puhastuv multikeetja anum kolmekihilise nakkumisvastase kattega.
- Turvalised kaitseseadmed:
- -kaitseseade kaane avamiseks ja sulgemiseks.
- -kaitsev temperatuuripiiraja. See aitab soojenemise automaatselt peatada, kui multikeetja käivitatakse tühja anumaga või ilma anumata.

#### ПУХАСТАМИНЕ JA HOOLDUS

- Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage selle pinnalt kõik toidujäägid.
- Enne puhastamist eemaldage seade alati elektrivõrgust ja laske sellel täielikult jahtuda (kütteelement jääb mõneks ajaks pärast kasutamist kuumaks).
- Laske seadmel täielikult maha jahtuda. Puhastage juhtpaneel, küpseti sise- ja välispinnad puhastusvahendisse kastetud niiske lapiga ja seejärel kuivatage.
- Anumat peske soojas vees ja puhastusvahendis ning seejärel kuivatage rätiga. Anum on soovitatav pesta kohe pärast küpsetamist. Topsi võib pesta nõudepesumasinas madalatel temperatuuridel.
- Eemaldage auruventiil, pühkige niiske lapiga ja kinnitage tagasi oma kohale.
- ТÄHELEPANU! Ärge peske nõudepesumasinas multikeetja eemaldatavaid osi.

#### HOIDМИНЕ

- Jälgige, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja maha jahtunud.
- (Kütteelement on kuum veel mõnda aega pärast kasutamise lõppemist).
- Tehke kõik toimingud, mis on kirjeldatud lõigus "ПУХАСТАМИНЕ JA HOOLDUS". Hoidke universaalset küpsetit osaliselt suletud kaanega kuivas ja puhtas kohas.

#### VEAOTSING

- Kui ekraanil kuvatakse rikkekood, siis palun lülitage universaalne pliit välja vooluvõrgust ning oodake, kuni see maha jahtub. Juhul kui uuesti sisselülitades ei ole rikke indikaator kadunud, siis palun võtke ühendust teeninduskeskusega.



Antud sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid 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.

## **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.
- **UZMANĪBU!** Kontaktdakša strāvas vads ir vads un zemējuma. Pieslēdziet ierīci tikai pie attiecīgajiem sazemētam spraudņiem.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Ierīce paredzēta izmantošanai tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai vai komerciālai izmantošanai, kā arī izmantošanai:
  - veikalu personāla virtuves zonās, birojos un citās ražošanas telpās;
  - lauksaimnieku mājās;
  - klientiem viesnīcās, moteļos, pansionātos un līdzīgās apmešanās vietās.
- Neizmantojiet ārpus telpām un paaugstināta mitruma apstākļos.
- Nepieļaujiet šķidruma nokļūšanu uz barošanas vada spraudņa.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumudrīkst izmantotšo ierīci, ja tās ir tikušas instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā., kad ierīce atrodas zem sprieguma, vai atdزيest. Tīrīšanu un lietotāja veicamo tehnisko apkopi nedrīkst veikt bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst komplektā.
- Lai atslēgtu ierīci no elektrotīkla, velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada aiz vada.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ar īpašu vadu, kas saņemts no ražotāja vai servisa dienesta.

- Neizvietojiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai kādā citā šķīdumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un pirms turpināt ierīces lietošanu, pārbaudiet tās darba spējas un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet un nav **накручивайте** ne uz ko strāvas vads.
- 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 pārliedzinieties, 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 dvieļiem 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.

- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnīgi atdzist (sildelements kādu laiku pēc lietošanas paliek karsts).
- 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.
- Izgatavošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos, formātā XX.XXXX, kur pirmie divi cipari XX ir izgatavošanas mēnesis, nākamie četri XXXX – izgatavošanas gads.

### UZSTĀDĪŠANA

- Pārliedziniet, ka multivāres ierīces iekšpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederošu priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāts vāks, korpuss, papildu piederumi, noņemamais trauks.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas, ne tuvāk par 30 cm no darba virsmas malas.
- 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 gāzu 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.
- Produktu maisīšanai izmantojiet koka vai plastmasas karotes, lai nesabojātu pretpiedeguma pārklājumu.
- Uz trauka iekšējās sienas atrodas nosacīta skala ar proporcijām putraim un ūdenim: labajā pusē – putraimu tasīšu skaits (1 tasīte – 160 ml); kreisajā pusē – ūdens litru daudzums. Maksimālais putraimu daudzums gatavošanai ir 10 tasītes un 1,8 l šķidruma.

### DARBĪBA

- Pirmkārt, rūpīgi nomazgājiet multivāres ierīces trauku, noslaukiet sildītāja virsmu un ierīces iekšējo virsmu.
- Iepildot multivāres ierīces traukā ūdeni, nepārsniedziet MAX līmeni.
- 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.
- Pritvirtiniet vidinjo nuimamo dangteli.
- Aizveriet vāku līdz klikšķim.
- Pievienojiet multivāres ierīci elektrotīklam. Displejā parādīsies 88:88.
- Multivāres ierīcei ir 20 gatavošanas programmas:

Programma	Gatavošanas laiks	Laika regulēšanas intervāls/solis (h/min)	Temperatūra	Sildīšana
Молочная каша (Piens putra)	40 min	0:10 ~1:30/1	100°C	24 h
Тушение/Холодец (Sautēšana/Galerts)	60 min	1:00 ~8:00/10	90°C	24 h
Крупы (Putraimi)	40 min	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 h

Суп (Zupa)	50 min	0:50 ~4:00/5	110°C	24 h
Пароварка (Tvaicēšana)	20 min	0:20 ~1:30/1	135°C	24 h
Пельмени/Вареники (Pelmeņi/Vareņiki)	30 min	0:30 ~0:50/1	135°C	Automātiski neieslēdzas
Выпечка/Пицца (Mīklas izstrādājumi/Pīca)	45 min	0:10 ~1:30/5	130°C	24 h
Плов (Plovs)	45 min	0:05 ~6:00/5	133°C	24 h
Дичь (Medījumi)	60 min	1:00 ~5:00/10	145°C	24 h
Жарка (Cepšana)	10 min	00:10 ~2:30	170°C	Automātiski neieslēdzas
Разморозка (Atkausēšana)	45 min	0:05 ~6:00/5	60°C	Automātiski neieslēdzas
Томление (Sutināšana)	5 h	5:00 ~8:00/10	95°C	24 h
Хлеб (Maize)	5 h	1:00 ~5:00/5	110°C	24 h
Рыба (Zivs)	40 min	0:05 ~2:00/5	140°C	Automātiski неieslēdzас
Курица (Vista)	30 min	0:10 ~4:00/5	130°C	Automātiski неieslēdzас
Заготовки (Konservējumi)	30 min	0:30 ~2:30/5	135°C	Automātiski неieslēdzас
Мясо (Gaļa)	50 min	0:20 ~6:00/10	145°C	24 h
Йогурт (Jogurts)	6 h	3:00 ~12:00/5	35°C	Automātiski неieslēdzас
Глинтвейн (Karstvēins)	60 min	1:00 ~3:00/10	85°C	24 h
Компот (Kompots)	40 min	0:40 ~2:00/5	135°C	24 h

- Gatavojot programmā "ПАРОВАРКА" (TVAICĒŠANA), jāizmanto tvaicēšanas režģis. Traukā ielejiet ūdeni, uz režģa novietojiet produktus, uzstādiet režģi uz trauka.

#### DARBĪBA

- Piespiediet pogu МЕНЮ (IZVĒLNE) tik reizes, cik nepieciešams, lai izvēlētos vienu no programmām: "Дичь" (Medījumi), "Жарка" (Cepšana), "Разморозка" (Atkausēšana), "Томление" (Sutināšana), "Хлеб" (Maize), "Рыба" (Zivs), "Курица" (Vista), "Заготовки" (Konservējumi), "Мясо" (Gaļa), "Йогурт" (Jogurts), "Глинтвейн" (Karstvēins), "Компот" (Kompots). Vienlaikus iepretī izvēlētajai programmai iedegsies gaismas indikators. Displejā būs redzams izvēlētas programmas iepriekš iestatītais gatavošanas laiks.
- Tāpat var izvēlēties vienu no programmām "Молочная каша" (Piena putra), "Тушение/Холодец" (Sautēšana/Galerts), "Крупы" (Putraimi), "Суп" (Zupa), "Пароварка" (Tvaicēšana), "Пельмени/Вареники" (Pelmeņi/Vareņiki), "Выпечка/Пицца" (Mīklas izstrādājumi/Pīca), "Плов" (Plovs), piespiežot attiecīgo pogu. Displejā būs redzams izvēlētas programmas iepriekš iestatītais gatavošanas laiks.
- Ar pogām "+", "-" var mainīt gatavošanas laiku atbilstoši receptei. Katras programmas gatavošanas laika regulēšanas intervāli atrodami tabulā.
- Lai sāktu gatavošanu, pagaidiet dažas sekundes. Programma sāks darboties, kad attiecīgās pogas indikators sāks mirgot.
- Beidzot gatavošanu, multivāres ierīce automātiski pārslēgsies sildīšanas režīmā.

#### ТАИМЕРА ФУНКЦИЈА

- Šī funkcija ļauj atlikt gatavošanas sākuma laiku.
- Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu. Ja nepieciešams, ar pogām "+" un "-" ievadiet nepieciešamo gatavošanas laiku.
- Lai ieslēgtu funkciju, piespiediet pogu ТАИМЕРIS un ar pogām "+" un "-" ievadiet starta atlikšanas laiku. Displejā būs redzams laiks, kad programma beigs darbību.

- Pagaidiet dažas sekundes līdz darbības sākumam.
- "ПОДОГРЕВ/ОТМЕHA" (UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA)
- Nepieciešamības gadījumā, piespiežot pogu "ПОДОГРЕВ/ОТМЕHA" (UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA) var pārtraukt gatavošanas procesu.
- Uzsildīšanas funkcija darbojas automātiski un ieslēdzas beidzoties gatavošanai.
- Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai. Šim nolūkam ievietojiet uzsildāmo ēdienu multivāres ierīces traukā un piespiediet pogu "ПОДОГРЕВ/ОТМЕHA" (UZSILDĪŠANA/ATCELŠANA).
- Maksimālais uzsildīšanas laiks ir 24 stundas, un multivāres ierīces iekšpusē temperatūra sasniegs 60°C. Uzsildīšanas laikā displejā būs redzams "- -".

### **PRIEKŠROCĪBAS**

- Daudzfunkciju programmas, tādas kā vārīšana, tvaicēšana, sautēšana, mīklas izstrādājumi.
- Automātiska visa procesa vadība.
- Gatavošanas sākuma laika atlikšana.
- Augsts siltuma lietderības koeficients ar 40% enerģijas un 60% laika ietaupījumu.
- Pilnīgi hermētiska konstrukcija barības vielu un garšas saglabāšanai un ēdienu mīkstumam.
- Viegli tīrāms multivāres ierīces trauks ar trīskārtu pretpiedeguma pārklājumu.
- Drošas aizsargierīces:
  - Aizsargierīce vāka atvēršanai un aizvēršanai.
  - Temperatūras ierobežotājs, kas palīdz automātiski apturēt silšanu gadījumā, ja multivāres ierīce darbojas ar tukšu trauku vai bez tā.

### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

- Ierīce ir regulāri jātīra un tās virsmas ir jāatbrīvo no ēdiena atliekām.
- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnīgi atdzist (sildelements kādu laiku pēc lietošanas paliek karsts).
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, noņemamo trauku ar mitru audumu un mazgāšanas līdzekli, pēc tam nosausiniet.
- Izmazgājiet trauku siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un noslaukiet sausu. Vēlams mazgāt trauku uzreiz pēc ēdiena pagatavošanas.
- Trauku var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā zemo temperatūru režīmā.
- Noņemiet tvaika izplūdes vārstu, noslaukiet to ar mitru lupatiņu, ievietojiet atpakaļ.
- UZMANĪBU! Nemazgājiet multivāres katla noņemamās daļas trauku mazgāšanas mašīnā.

### **GLABĀŠANA**

- Pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. (sildelements kādu laiku pēc izmantošanas paliek karsts).
- Izpildiet visas sadaļas "TĪRĪŠANA UN APKOPE" prasības. Glabājiet multivāres ierīci ar mazliet atvērtu vāku sausā tīrā vietā.

### **BOJĀJUMU NOVĒRŠANA**

- Ja displejā parādās kļūdas informācija, atvienojiet ierīci no tīkla un ļaujiet tai atdzist. Ja pēc atkārtotas ieslēgšanas indikators nepazūd, griezieties servisa centrā.



Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka noliektus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus 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.

## **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.
- **DĖMESIO!** Kištukas maitinimo laido turi laidą ir įžeminimo jungtis. Junkite prietaisą tik į atitinkamus заземленным kištukinio lizdo.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Prietaisas nėra skirtas pramoninėms ir komercinėms reikmėms, taip pat naudoti:
  - parduotuvių, biurų ir kitų gamybinių patalpų personalo virtuvių zonose;
  - ūkininkų namuose;
  - klientams ligoninėse, moteliuose, pensionatuose ir kitose gyvenamosiose vietose;
- Nenaudokite lauke padidintos drėgmės sąlygomis.
- Neleiskite skysčiams patekti ant maitinimo laido kištuko.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 m. amžiaus ir vyresni, taip pat ribotų fizinių, jutiminių ar protinių galių asmenys, arba patirties ir žinių neturintys asmenys, jei jie buvo apmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir kurie supranta su tuo susijusius pavojus. Saugokite prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų amžiaus vaikus, kai jis įjungtas į tinklo įtampa arba vėsta. Valymo ir techninės priežiūros darbų negali atlikti jaunesni nei 8 m. amžiaus be suaugusiųjų priežiūros.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su jūsų prietaisu.
- Nepalikite prietaisas įjungtas, be priežiūros.
- Nenaudokite priedai, nėra įtrauktos į komplektą.
- Pažeistą maitinimo laidą reikia pakeisti ir specialaus laido, kuris tiekia gamintojas arba techninės priežiūros paslaugas.

- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laidas vandens ir kitų skysčių. Esant tokiai situacijai, nedelsiant išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės kvalifikuotų specialistų prietaiso efektyvumą ir saugumą patikrinti.
- Įsitikinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš lizdo, niekada netempkite laido.
- Garų puodą naudokite tik gaminti 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.
- Specialiaja 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 gaminių 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.
- Prieš valydami, visada išjunkite įrenginį iš maitinimo tinklo ir duokite jam visiškai atvėsti (įkaitintas elementas kurį laiką po naudojimo lieka karštas)

- Jeigu gaminys 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 esmines savybes.
- Pagaminimo data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotės, taip pat pridedamoje dokumentacijoje XX.XXXX formatu, kur pirmieji du simboliai „XX“ žymi pagaminimo mėnesį, o toliau einantys keturi simboliai „XXX“ žymi pagaminimo metus.

## MONTAVIMAS

- Įsitikinkite, kad garų puodo viduje nebūtų įpakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, kad pervežimo metu nebūtų pažeistas dangtelis, korpusas, priedai, išimamas dubuo.
- Padėkite prietaisą ant sauso, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, ne mažiau kaip 30 cm. nuo darbinio paviršiaus krašto.
- Aptikę bet kokių defektų, nejunkite prietaiso, kreipkitės į pardavėją arba buitinės technikos priežiūros centrą.
- Prietaisą padėkite ant sauso, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nedėkite prietaiso šalia degių, sprogių medžiagų ir savaime užsidegančių dujų.
- Nedėkite prietaiso šalia dujų ar elektrinių viryklių, taip pat kitų šilumos šaltinių.
- Nedėkite prietaiso šalia sienos ar baldų.
- Nieko 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 švariu audiniu išvalykite išimamą dubenį, garų indą, matavimo indą, šaukštą, vidinę ir išorinę garų puodo dalis.
- Produktams perkelti naudokite medinius ar plastikinius šaukštus, kad nepažeistumėte nepridegantį paviršių.
- Ant vidinės dubens sienelės pavaizduota sąlyginė kruopų ir vandens proporcijų skalė: dešinėje - kruopų puodelių skaičius (1 puodelis - 160 ml.); kairėje - vandens litrų skaičius. Maksimalus kruopų kiekis - 10 puodelių ir 1,8 ltr. skysčio.

## NAUDOJIMAS

- Visų pirma, rūpestingai praplaukite dubenį, nuvalykite kaitintuvo paviršių ir daugiafunkcinio puodo vidinį paviršių.
- Užpildydami daugiafunkcinio puodo dubenį vandeniu, neviršydami „MAX“ lygio. 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 pusę jo tūrio. Bendrasis produktų ir vandens tūris neturi būti mažesnis nei 1/5 bendrojo dubens tūrio.
- Įdėkite dubenį į daugiafunkcinį puodą.
- Piestipriniet iekšėjo noņemams vāks.
- Uždarykite dangtelį, kol pasigirs spragtelėjimas.
- Įjunkite daugiafunkcinį puodą į maitinimo tinklą. Monitoriuje išvysite 88:88.
- Daugiafunkciniame puode nustatytos 20 maisto ruošos programos:

Programa	Maisto ruošos laikas	Laiko nustatymo / žingsnio intervalas (val. / min.)	Temperatūra	Pašildymas
„Молочная каша“ (Pieniška košė)	40 min.	0:10 ~1:30/1	100°C	24 val.
„Тушение / Холодец“ (Troškinimas / Šaltiena)	60 min.	1:00 ~8:00/10	90°C	24 val.
„Крупы“ (Kruopos)	40 min.	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 val.
„СУП“ (Sriuba)	50 min.	0:50 ~4:00/5	110°C	24 val.
„Пароварка“ (Virimas garais)	20 min.	0:20 ~1:30/1	135°C	24 val.



„Пельмени / Вареники“ (Koldūnai / Virtiniai)	30 min.	0:30 ~0:50/1	135°C	Automatiškai neįsijungia
„Выпечка / Пицца“ (Kepiniai / Piza)	45 min.	0:10 ~1:30/5	130°C	24 val.
„Плов“ (Plovas)	45 min.	0:05 ~6:00/5	133°C	24 val.
„Дичь“ (Sumedžioti žvėrys)	60 min.	1:00 ~5:00/10	145°C	24 val.
„Жарка“ (Kepimas)	10 min.	00:10 ~2:30	170°C	Automatiškai neįsijungia
„Разморозка“ (Atšildymas)	45 min.	0:05 ~6:00/5	60°C	Automatiškai neįsijungia
„Томление“ (Troškinimas)	5 val.	5:00 ~8:00/10	95°C	24 val.
„Хлеб“ (Duona)	5 val.	1:00 ~5:00/5	110°C	24 val.
„Рыба“ (Žuvis)	40 min.	0:05 ~2:00/5	140°C	Automatiškai neįsijungia
„Курица“ (Vištiena)	30 min.	0:10 ~4:00/5	130°C	Automatiškai neįsijungia
„Заготовки“ (Pusfabrikačiai)	30 min.	0:30 ~2:30/5	135°C	Automatiškai neįsijungia
„Мясо“ (Mėsa)	50 min.	0:20 ~6:00/10	145°C	24 val.
„Йогурт“ (Jogurtas)	6 val.	3:00 ~12:00/5	35°C	Automatiškai neįsijungia
„Глинтвейн“ (Karštas vynas)	60 min.	1:00 ~3:00/10	85°C	24 val.
„Компот“ (Kompotas)	40 min.	0:40 ~2:00/5	135°C	24 val.

- Dirbant „ПАРОВАРКА“ (apdorojimas garais) programa, būtina naudotis apdoravimo garais grotelėmis. Į dubenį įpilkite vandens, ant grotelių padėkite produktus, sumontuokite ant dubenio grotelės.

#### VEIKIMAS

- Spauskite „МЕНЮ“ (Menu) mygtuką tiek kartų, kad pasirinktumėte vieną iš programų: „Дичь“ (Sumedžioti žvėrys), „Жарка“ (Kepimas), „Разморозка“ (Atšildymas), „Томление“ (Troškinimas), „Хлеб“ (Duona), „Рыба“ (Žuvis), „Курица“ (Vištiena), „Заготовки“ (Pusfabrikačiai), „Мясо“ (Mėsa), „Йогурт“ (Jogurtas), „Глинтвейн“ (Karštas vynas), „Компот“ (Kompotas). Tada prieš reikiamą programą įsižiebs šviesos indikatorius. Monitoriuje išvysite iš anksto nustatytą pasirinktos ruošos programos laiką.
  - Taip pat galite pasirinkti vieną iš programų: „Молочная каша“ (Pieniška košė), „Тушение / Холодец“ (Troškinimas / Šaltiena), „Крупы“ (Kruopos), „Суп“ (Sriuba), „Пароварка“ (Virimas garais), „Пельмени / Вареники“ (Koldūnai / Virtiniai), „Выпечка / Пицца“ (Kepiniai / Piza), „Плов“ (Plovas), paspausdami atitinkamą mygtuką. Monitoriuje išvysite iš anksto nustatytą pasirinktos ruošos programos laiką.
  - „+“, „-“ mygtukais galite keisti ruošos laiką pagal receptą. Kiekvienos programos ruošos laiko nustatymo intervalai bus nurodyti lentelėje.
  - Ruošos pradžia palaukite keletą sekundžių. Programa pradės veikti, kai ims mirksėti atitinkamo mygtuko indikatorius.
  - Baigus darbą, garų puodas automatiškai pereina į šildymo režimą.
- #### „LAIKMAČIO FUNKCIJA“
- Ši funkcija leidžia atidėti ruošos laiko pradžią.
  - Pasirinkite reikiamą ruošos programą, jei reikia, „+“, „-“ mygtukais nustatykite jums reikiamą ruošos laiką.
  - Norėdami nustatyti, spauskite „ТАЙМЕР“ (laikmatis) mygtuką ir „+“, „-“ nustatykite ruošos laiko pradžios atidėjimą. Monitoriuje bus rodomas laikas, po kurio programa baigs darbą.
  - Darbo pradžia palaukite keletą sekundžių

## „ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА“ (PAŠILDYMAS / ATŠAUKTI)

- Jei reikia, paspaudus „ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА“ (pašildymas / ATŠAUKTI) mygtuką, galite sustabdyti ruošos procesą.
- Pašildymo funkcija veikia automatiškai ir įsijungia baigus maisto ruošą.
- Šią funkciją galima naudoti pašildant maistą. Šiam tikslui įdėkite patiekalą, kurį reikia pašildyti į daugiafunkcinio puodo dubenį ir paspauskite „ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА“ (pašildymas / ATŠAUKTI) mygtuką.
- Maksimalus pašildymo laikas sudaro 24 val., o daugiafunkcinio puode viduje temperatūra sieks 60°C. Pašildymo metu monitoriuje bus matoma «- -».

## PRIVALUMAI

- Daugiafunkcinės programos, tokios kaip virtimas, virimas garais, troškinimas, kepimas.
- Automatinis visų procesų valdymas.
- Maisto ruošos atidėjimo laikas
- Aukštas naudingosios veiklos šilumos koeficientas, leidžiantis sutaupyti 40% energijos ir 60% laiko.
- Visiškai hermetiška konstrukcija, leidžianti išsaugoti maistines medžiagas ir skonį, taip pat suteikti maistui minkštumo.
- Lengvai išvalomas daugiafunkcinio puodo dubuo su 3 sluoksniu nepridedančia danga.
- Patikimi apsauginiai įtaisai:
  - Apsauginis įtaisas atidarant ir uždarant dangtelį.
  - Apsauginis temperatūros ribotuvas. Jis padeda automatiškai sustabdyti pašildymą, kai daugiafunkcinis puodas veikia tuščiu dubeniu ar be jo.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prietaisą reikia reguliariai valyti ir nuo jo paviršiaus pašalinti bet kokius maisto likučius.
- Prieš valydami, visada išjunkite įrenginį iš maitinimo tinklo ir duokite jam visiškai atvėsti (įkaitintas elementas kurį laiką po naudojimo lieka karštas)
- Leiskite prietaisui atvėsti. Drėgnu audiniu, suvilgytu valymo priemonėmis, nuvalykite valdymo pultą, išorinį ir vidinį paviršių.
- Vėliau sausai nuvalykite. Išplaukite dubenį šiltu vandeniu ir plovimo priemonėmis ir sausai nuvalykite. Pageidaujama dubenį išplauti tuojau pat, paruošus valgį. Dubenį galima plauti indaplovėje, nustatčius žemą temperatūrą.
- Nuimkite garų išėjimo vožtuvą, nuvalykite drėgnu audiniu, uždėkite į vietą.
- DĖMESIO! Neplaukite nuimamų daugiafunkcinio puodo dalių indaplovėje.

## SAUGOJIMAS

- Įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo ir būtų visai atvėsęs. (kaitinamasis elementas kurį laiką po naudojimo lieka karštas).
- Atlikite visus „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ skyriaus reikalavimus. Garų puodą atvertu dangčiu saugokite sausoje vietoje.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Kai monitoriuje pateikiama informacija apie klaidą, išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo ir leiskite jam atvėsti. Jei dar kartą įjungus prietaisą klaida neišnyksta, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.



Šis simbolis ant гаминію, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai гаминіiai neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jus (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punktam.

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.

## **H 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.
- **FIGYELEM!** A tápkábel dugójának van egy vezetékeés egy földi érintkező. Csak csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő földelt aljzathoz.
- Csak otthoni használatra, ne használja nagyüzemi célra.
- A készülék kizárólag háztartásban használható. A készülék nem alkalmas ipari és kereskedelmi használatra illetve nem használható:
  - személyzet által üzletek, irodák konyhai helyiségében és egyéb ipari helyiségben;
  - farmházakban;
  - szállodák, motelek, panziók, illetve egyéb hasonló szállás vendégei által;
- Helyiségen kívül és fokozott páratartalmú helyiségekben használni tilos.
- Ne engedje, hogy folyadék kerüljön a hálózati csatlakozóra.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- A készülék 8 éves kor feletti gyermekek által használható, valamint olyan elégtelen fizikai, érzéki vagy szellemi képességű, illetve megfelelő tapasztalattal vagy ismerettel nem rendelkező személyek által, akik kioktatásban részesültek a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak az ebből eredő veszélyekkel. Használat és hűtés közben tartsa a készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek elől elzárva. A készülék tisztítását és műszaki karbantartását felügyelet nélkül 8 éves kor alatti gyermekek ne végezzék.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a teafőzőt.

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem szerepelnek a csomagban.
- A villamos vezeték meghibásodása esetén cserélje ki azt a gyártótól vagy szervizközponttól kapott speciális vezetékre.
- 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.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, vagy forró felülettel.
- A készülék áramtalanítása közben fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- Csak élelmiszer elkészítésére használja a multifunkciós főzőkészüléket. Soha ne szárítson benne ruhát, papírterméket 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 használatakor, 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 törlőkendővel vagy egyéb tárggyal.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- Tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket, és hagyja teljesen kihűlni azt (a melegítőelem a használatot követően egy bizonyos időn belül forró lesz).
- 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 XX.XXXX formátumban a terméken és/vagy a csomagoláson található, valamint a kísérő iratokban, ahol az első két «XX» számjel a gyártási hónapra, a következő «XXXX» számjel pedig a gyártási évre utal.

### **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.
- Állítsa fel a készüléket száraz egyenes és hőálló felületre, legalább 30 cm távolságon a felület szélétől.
- Ha bármilyen hibát észlel, ne kapcsolja be a készüléket, forduljon az eladóhoz vagy szervizközpontba.
- Helyezze a készüléket száraz, egyenletes 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 törlőkendővel.

### **MŰKÖDÉS**

- A készülék különféle ételek elkészítésére alkalmas.
- Elsősorban alaposan mossa meg a főzőedényt, törölje meg a melegítőelem felületét, és a multicooker belső felületét.
- A főzőedényben a vízszint ne lépje túl a MAX jelzést.

- Helyezze az élelmiszert és a vizet a főzőedénybe. A főzőedénybe helyezett termékmennyiség ne legyen nagyobb a főzőedény űrtartalmának 3/5 részénél. Olyan termékek elkészítése esetén, amelyek forró vízben megdagadnak (rizs, szárított zöldségek) vagy habot képeznek, ne töltsse meg a főzőedényt feltől feljebb. Közben az élelmiszerek és a víz össz mennyisége ne legyen kevesebb a főzőedény űrtartalmának 1/5 részénél.
- Helyezze a főzőedényt a multicooker belsejébe.
- Zárja le a fedőt kattanásig.
- Áramosítsa a multicookert. A kijelzőn megjelenik a 88:88 felirat.
- A multicooker 20 főzési programmal rendelkezik:

Program	Főzési idő	Időérték- intervallum/lépés (óra/perc)	Hőmérséklet	Melegítés
Молочная каша (Tejbekása)	40 perc	0:10 ~1:30/1	100°C	24 óra
Тушение/Холодец (Pörkölés/Kocsonya)	60 perc	1:00 ~8:00/10	90°C	24 óra
Крупы (Darák)	40 perc	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 óra
Суп (Leves)	50 perc	0:50 ~4:00/5	110°C	24 óra
Пароварка (Gőzön főzés)	20 perc	0:20 ~1:30/1	135°C	24 óra
Пельмени/Вареники (Pelmenyi/Derelye)	30 perc	0:30 ~0:50/1	135°C	Automatikusan nem kapcsol be
Выпечка/Пицца (Sütemények/Pizza)	45 perc	0:10 ~1:30/5	130°C	24 óra
Плов (Ludaskása)	45 perc	0:05 ~6:00/5	133°C	24 óra
Дичь (Vadhús)	60 perc	1:00 ~5:00/10	145°C	24 óra
Жарка (Sütés)	10 perc	00:10 ~2:30	170°C	Automatikusan nem kapcsol be
Разморозка (Kiolvasztás)	45 perc	0:05 ~6:00/5	60°C	Automatikusan nem kapcsol be

Томление (Lassú főzés)	5 óra	5:00 ~8:00/10	95°C	24 óra
Хлеб (Kenyér)	5 óra	1:00 ~5:00/5	110°C	24 óra
Рыба (Hal)	40 perc	0:05 ~2:00/5	140°C	Automatikusan nem kapcsol be
Курица (Csirkehús)	30 perc	0:10 ~4:00/5	130°C	Automatikusan nem kapcsol be
Заготовки (Előkészített alapanyagok)	30 perc	0:30 ~2:30/5	135°C	Automatikusan nem kapcsol be
Мясо (Hús)	50 perc	0:20 ~6:00/10	145°C	24 óra
Йогурт (Joghurt)	6 óra	3:00 ~12:00/5	35°C	Automatikusan nem kapcsol be
Глинтвейн (Forralt bor)	60 perc	1:00 ~3:00/10	85°C	24 óra
Компот (Kompót)	40 perc	0:40 ~2:00/5	135°C	24 óra

- A «ПАРОВАРКА» (GŐZÖN FŐZÉS) program alkalmazása esetén használja a megfelelő rácsot. Töltsön vizet a főzőedénybe, helyezze a termékeket a rácsra, helyezze fel a rácsot a főzőedényre.

#### MŰKÖDÉS

- Nyomja meg a «МЕНЮ» (MENU) gombot annyiszor, amennyi szükséges ahhoz, hogy kiválaszthassa a következő programok egyikét: «Дичь» (Vadhús), «Жарка» (Sütés), «Разморозка» (Kiolvasztás), «Томление» (Lassú főzés), «Хлеб» (Kenyér), «Рыба» (Hal), «Курица» (Csirke), «Заготовки» (Előkészített alapanyagok), «Мясо» (Hús), «Йогурт» (Joghurt), «Глинтвейн» (Forralt bor), «Компот» (Kompót). Közben a kiválasztott programmal szemben kigyúl a jelzőfény. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott programnak megfelelő előre beállított főzési idő.
- Megnyomva a megfelelő gombot ugyancsak lehetőség van kiválasztani az alábbi programok egyikét: «Молочная каша» (Tejbekása), «Тушение/Холодец» (Pörkölés/Kocsonya), «Крупы» (Darák), «Суп» (Leves), «Пароварка» (Gőzön főzés), «Пельмени/Вареники» (Pelmenyi/Derelye), «Выпечка/Пицца» (Sütemények/Pizza), «Плов» (Ludaskása). A kijelzőn megjelenik a kiválasztott programnak megfelelő előre beállított főzési időérték.
- A «+» és «-» gombok segítségével módosíthatja a főzési időt a receptnek megfelelően. A főzési időintervallum-beállításokat a táblázat tartalmazza.
- Várjon néhány másodpercet a program működése érdekében. A program elkezd működni, amikor a megfelelő jelzőfény pislogni kezd.

A főzési folyamat végén a multicooker automatikusan átáll melegítés üzemmódba.

#### TIMER FUNKCIÓ

- Az adott funkció segítségével lehetőség nyílik elhalasztani a főzés kezdetét.
- Válasszon megfelelő programot, szükség esetén a «+», «-» gombok segítségével állítsa be a szükséges főzési időértéket.
- A funkció beállítása érdekében nyomja meg a «ТАЙМЕР» (TIMER) gombot és a «+», «-» gombok segítségével állítsa be az elhalasztott start időértékét. A kijelzőn megjelenik az idő, amely elteltével a program befejezi működését.
- Várjon néhány másodpercet, amíg a főzési folyamat elkezdődik.

#### «MELEGÍTÉS/TÖRLÉS» FUNKCIÓ

- Szükség esetén a «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (MELEGÍTÉS/TÖRLÉS) gomb segítségével leállíthatja a főzési folyamatot.

#### ELŐNYÖK

- Többfunkciós programok.
- A teljes folyamat automatikus irányítása.
- A főzés kezdetének elhalasztása.

- Magas hőhatásfok 40% energia- és 60% időmegtakarítással.
- Teljesen hermetikus szerkezet a tápanyagok és ízek megőrzése, valamint az étel puhítása érdekében.
- Könnyen tisztítható tripla tapadásmentes bevonatú főzőedény.
- Egy tálba tárolhat főtt étel (hűtőszekrényben), egy belső levehető fedelet.
- Megbízható biztonsági berendezések:
  - Biztonsági berendezés a fedél nyitásához és zárásához.
  - Biztonsági hőmérséklet-korlátozó. Segít automatikusan leállítani a melegítést abban az esetben, ha a multifunkciós készülék üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül működik.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- A készüléket rendszeresen tisztítani szükséges, és eltávolítani felületéről az összes ételmaradékot.
- Tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket, és hagyja teljesen kihűlni azt (a melegítőelem a használatot követően egy bizonyos időn belül forró lesz).
- 
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni. Törölje le a vezérlőpadot, a belső és külső felületeket nedves mosószeres törülközővel, majd törölje szárazra. Mossa ki a főzőedényt meleg mosószeres vízzel, majd törölje szárazra. Főzés után célszerű azonnal megmosni a főzőedényt.
- Vegye le a belső levehető fedél, mossa le vízzel. Törölje szárazra.
- Ne használjon agresszív anyagokat vagy súrolószereket.

### **TÁROLÁS**

- Ellenőrizze, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész összes lépését.
- A multifunkciós főzőkészüléket tartsa nyitott fedéllel száraz, tiszta helyen.

### **HIBAELHÁRÍTÁS**

- Ha a kijelzőn hibajelzés jelenik meg, áramtalanítsa a készüléket, és hagyja kihűlni. Ha a következő bekapcsolásnál a hibajelző fény továbbra is jelez, forduljon szervizbe.



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

A hulladékbebefogadó 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.

## **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 utiliza doar în scopuri de utilizare casnică. Aparatul este destinat doar pentru utilizare în condiții casnice. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială și comercială, precum și pentru utilizare în:
  - zonele de bucătărie pentru personalul din magazine, oficii și alte încăperi de producere;
  - ferme;
  - clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni și alte spații de locuit similar.
- A nu se utiliza în aer liber și în condiții de umiditate ridicată.
- Nu lăsați lichidele să curgă pe ștecherul cablului de alimentare.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare, sau dacă nu este utilizat.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii de la 8 ani și mai mari, precum și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, sau de cei fără experiență și cunoștințe, dacă ei au fost instruiți privitor la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele aferente. Nu lăsați aparatul și cablul să fie inaccesibile copiilor atunci când este în priză sau răcit. Curățarea și mentenanța tehnică a aparatului nu trebuie să fie efectuată de copii mai mici de 8 ani și dacă aceștia nu sunt supravegheați.
- Supravegheați copiii pentru a nu le permite jocul cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul conectat fără supraveghere.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în setul de furnizare.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu un cablul special, obținut de la producător sau de la centrul de reparații.
- 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.

- Înainte de curățare, întotdeauna deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească complet (elementul de încălzire rămâne fierbinte mai mult timp după utilizare).
- 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 nesemnificative în construcția produsului, care să nu afecteze în mod fundamental siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia.
- Data producerii este indicată pe produs și/sau ambalaj, precum și în documentația însoțitoare, în format XX.XXXX, unde primele două cifre "XX" reprezintă luna producerii, iar următoarele patru cifre "XXXX" reprezintă anul producerii.

## 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.
- Amplasați aparatul pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură, la cel puțin 30 cm depărtare de marginea suprafeței de lucru.
- 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.

## UTILIZARE

- Aparatul dat este destinat pentru pregătirea mai multor feluri de mâncare.
- Mai întâi spălați cu grijă bolul, ștergeți suprafața încălzitorului și interiorul multicooker-ului.
- Când umpleți bolul multicooker-ului, nu depășiți marcajul MAX.
- Adăugați apa și produsele în bol. Nu umpleți recipientul multicooker-ului mai mult de 3/5 din volumul său. La fierberea produselor care au capacitatea de a se umfla în apă fierbinte (orez, legume uscate) sau să elimine spumă, nu umpleți cratița mai mult de jumătate din volumul său. Totodată volumul total al produselor și apei nu trebuie să fie mai mic de 1/5 din volumul total al bolului.
- Introduceți bolul în interiorul multicooker-ului.
- Închideți capacul până face clic.
- Conectați multicooker-ul la rețeaua electrică. Pe ecran se va afișa 88:88.
- Multicooker-ul conține 20 de programe de gătit:

Program	Timp de gătire	Interval de reglare a timpului/pas (oră/min.)	Temperatura	Menținerea temperaturii
Молочная каша (Terci cu lapte)	40 min	0:10 ~1:30/1	100°C	24 ore
Тушение/Холодец Înăbușire/Răcitură	60 min	1:00 ~8:00/10	90°C	24 ore
Крупы (Cereale)	40 min	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 ore
Суп (Supă)	50 min	0:50 ~4:00/5	110°C	24 ore

Пароварка (Gătire cu abur)	20 min	0:20 ~1:30/1	135°C	24 ore
Пельмени/Вареники (Pelmeni/Colțunași)	30 min	0:30 ~0:50/1	135°C	Nu se conectează automat
Выпечка/Пицца (Patiserie/Pizza)	45 min	0:10 ~1:30/5	130°C	24 ore
Плов (Pilaf)	45 min	0:05 ~6:00/5	133°C	24 ore
Дичь (Vânat)	60 min	1:00 ~5:00/10	145°C	24 ore
Жарка (Prăjire)	10 min	00:10 ~2:30	170°C	Nu se conectează automat
Разморозка (Dezghețare)	45 min	0:05 ~6:00/5	60°C	Nu se conectează automat
Томление (Gătire la temperatură mică)	5 ore	5:00 ~8:00/10	95°C	24 ore
Хлеб (Pâine)	5 ore	1:00 ~5:00/5	110°C	24 ore
Рыба (Pește)	40 min	0:05 ~2:00/5	140°C	Nu se conectează automat
Курица (Pui)	30 min	0:10 ~4:00/5	130°C	Nu se conectează automat
Заготовки (Semifabricate)	30 min	0:30 ~2:30/5	135°C	Nu se conectează automat
Мясо (Carne)	50 min	0:20 ~6:00/10	145°C	24 ore
Йогурт (Iaurt)	6 ore	3:00 ~12:00/5	35°C	Nu se conectează automat
Глинтвейн (Vin fiert)	60 min	1:00 ~3:00/10	85°C	24 ore
Компот (Compot)	40 min	0:40 ~2:00/5	135°C	24 ore

- Când funcționează programul «ПАРОВАРКА» („GĂTIRE CU ABUR”), este necesar să folosiți grila pentru containerul de gătire cu abur. Turnați apă în bol, așezați produsele pe grilă, puneți grila pe bol.

#### UTILIZAREA

- Apăsati butonul «МЕНЮ» („MENIU”) de câte ori este nevoie, pentru a alege una din programele «Дичь» („Vânat”), «Жарка» („Prăjire”), «Разморозка» („Dezghețare”), «Томление» („Gătire la temperatură mică”), «Хлеб» („Pâine”), «Рыба» („Pește”), «Курица» („Pui”), «Заготовки» („Semifabricate”), «Мясо» („Carne”), «Йогурт» („Iaurt”), «Глинтвейн» („Vin fiert”), «Компот» („Compot”). Totodată, în drept cu programul selectat se va aprinde un indicator luminos. Pe ecran se va afișa timpul prestabilit de gătire pentru programul selectat.
- De asemenea, puteți selecta una din programele «Молочная каша» („Terci cu lapte”), «Тушение/Холодец» („Înăbușire/Răcitură”), «Крупы» („Cereale”), «Суп» („Supă”), «Пароварка» („Gătire cu abur”), «Пельмени/Вареники» („Pelmeni/Colțunași”), «Выпечка/Пицца» („Patiserie/Pizza”), «Плов» („Pilaf”), apăsând butonul corespunzător. Pe ecran se va afișa timpul prestabilit de gătire pentru programul selectat.
- Cu ajutorul butoanelor „+”, „-” puteți modifica timpul de gătire conform rețetei. Intervalele de setare a timpului de gătire pentru fiecare program sunt indicate în tabel.
- Așteptați câteva secunde înainte de a începe gătitul. Programul va începe să funcționeze atunci când indicatorul butonului corespunzător va începe să clipească.
- La sfârșitul funcționării, multicooker-ul va trece automat la modul de menținere a temperaturii.

### FUNCȚIA «ТАЙМЕР» („TEMPORIZATOR”)

- Această funcție permite amânarea timpului pentru începerea gătirii.
- Selectați programul de gătire dorit, în caz de necesitate, cu ajutorul butoanelor „+”, „-” setați timpul necesar de gătire.
- Pentru configurarea acestei funcții, apăsați butonul «ТАЙМЕР» („TEMPORIZATOR”) și cu butoanele „+”, „-” setați timpul de amânare a startului. Pe ecran se va afișa timpul, după care programul va înceta să funcționeze.
- Așteptați câteva secunde pentru a începe utilizarea.

### FUNCȚIA «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („MENȚINEREA TEMPERATURII/ANULARE”)

- În caz de necesitate, apăsând butonul «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („MENȚINEREA TEMPERATURII/ANULARE”), puteți opri procesul de gătire.
- Funcția de menținere a temperaturii funcționează automat și se conectează după finalizarea gătirii.
- Aceasta funcție poate fi folosită pentru încălzirea mâncării. În acest scop, așezați mâncarea care trebuie încălzită în bolul multicooker-ului și apăsați butonul «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („MENȚINEREA TEMPERATURII/ANULARE”).
- Timpul maxim de menținere a temperaturii constituie 24 de ore, totodată, temperatura în interiorul multicooker-ului va atinge valoarea de 60 °C. În timpul încălzirii pe ecran se va afișa „-”.

### AVANTAJE

- Programe multifuncționale.
- Controlul automat al procesului în totalitate.
- Amânarea timpului de inițiere a pregătirii.
- Randament termic ridicat al efectului util, cu economie a energiei de 40% și a timpului de 60%.
- Construcție complet ermetică pentru a păstra substanțele nutritive și aromei, și pentru a conferi finețe mâncării.
- Aparat de gătit multifuncțional cu bol cu 3 straturi de acoperire antiaderentă ușor de spălat. Bolul poate fi spălat în mașina de spălat.
- Într-un bol, puteți stoca alimente gătite (în frigider), folosind un capac detașabil intern.
- Dispozitive de protecție sigure:
  - Dispozitiv de protecție pentru deschiderea și închiderea capacului.
  - Dispozitiv protector de limitare a temperaturii. Acesta înlesnește deconectarea automată a încălzirii, atunci când aparatul de gătit a fost pornit cu bolul gol sau fără bol.

### CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Se recomandă a curăța periodic aparatul și de a înlătura de pe suprafața sa toate resturile de alimente.
- Înainte de curățare, întotdeauna deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească complet (elementul de încălzire rămâne fierbinte mai mult timp după utilizare).
- Ștergeți panoul de control, suprafețele interioare și exterioare cu o cârpă umedă și detergent, apoi ștergeți până la uscare. Nu spălați corpul în apă și nu-l stropiți cu apă.
- Spălați bolul cu apă caldă și detergent și ștergeți-l până la uscare. Se recomandă a spăla bolul imediat după prepararea alimentelor.
- Scoateți capacul detașabil interior, spălați-l cu apă. Șterge uscat.
- Scoateți supapa pentru emisia aburilor, ștergeți-o cu o cârpă umedă și fixați-o la loc.

### PĂSTRAREA

- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua electrică și complet răcit. Respectați toate cerințele de la punctul "CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA". Păstrați aparatul de gătit multifuncțional cu capacul întredeschis la loc curat și uscat.

### ELIMINAREA DEFECȚIUNILOR

- În cazul afișării pe display a informației referitoare la eroare, deconectați aparatul de la rețea și lăsați să se răcească. Dacă la conectarea repetată indicatorul erorii nu a dispărut, atunci urmează să vă adresați unui centru de deservire.



Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, 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.

## **PL INSTRUKCJA OBSŁUGI ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA**

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania.
- Niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem może doprowadzić do jego uszkodzenia i spowodować obrażenia użytkownika.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy dane techniczne podane na wyrobie są zgodne z parametrami prądu elektrycznego.

**UWAGA!** Wtyczka kabla zasilającego ma przewód i styk uziemiający. Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego zgodnie z niniejszą Instrukcją Obsługi. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania jako sprzęt przemysłowy, handlowy, a także nie nadaje się do użytkowania:
  - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników w sklepach, biurach czy innych pomieszczeniach produkcyjnych;
  - w domach rolników;
  - przez gości w hotelach, motelach, pensjonatach, jak również innych podobnych miejscach zakwaterowania.
- Nie używać na zewnątrz pomieszczeń i w warunkach zwiększonej wilgotności.
- Nie dopuszczaj do przedostania się płynu do wtyczki przewodu zasilającego.
- Zawsze odłączaj zasilanie sieciowe, gdy urządzenie nie jest używane lub przed czyszczeniem.

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeśli zostały poinstruowane, w jaki sposób bezpiecznie korzystać z urządzenia, i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia podczas pracy pod napięciem lub podczas chłodzenia. Czyszczenia i konserwacji użytkownika nie mogą dokonywać dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapobiec grze z urządzeniem.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj akcesoriów, które nie są dołączone do zestawu wraz z urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy go zastąpić specjalnym sznurkiem, uzyskanym u producenta lub w punkcie serwisowym.
- Nie zanurzaj urządzenia oraz przewodu sieciowego w wodzie ani żadnych innych cieczach. Jeśli tak się stało, natychmiast odłącz urządzenie od źródła zasilania i przed dalszym użyciem zwróć się w celu sprawdzenia, czy urządzenie działa sprawnie i bezpiecznie, do wykwalifikowanych specjalistów.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, nie przekręcaj go ani nie nawijaj go na obudowę urządzenia.
- Użyj multicookera wyłącznie do gotowania produktów. W żadnym wypadku nie susz w nim ubrań, papieru ani innych przedmiotów.
- Nie włączaj multicookera z pustą misą.
- Nie używaj multicookera bez misy.
- Nie umieszczaj produktów bezpośrednio na dnie multicookera, użyj misy.
- Nie zastępuj misę innym pojemnikiem.

- Nie używaj przedmiotów metalowych, które mogą zarysować misę.
- Powłoka na powierzchni miski może stopniowo zcierać, więc należy dbać o zachowanie jej dobrego stanu.
- Należy przestrzegać przepisów kulinarnych.
- Jeśli nie utrzymać multicooker w stanie czystym, może to spowodować zużycie powierzchni, co może niekorzystnie wpływać na pracę urządzenia i spowodować sytuację niebezpieczną dla użytkownika.
- Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
- Uwaga! Urządzenie nagrzewa się podczas pracy! W razie potrzeby kontaktu z multicookerem podczas jego pracy używaj rękawiczek czy łapek kuchennych.
- Chroń twarz i ręce przed parą wylatującą z zaworu.
- Nie wkładaj metalowych bądź innych przedmiotów do zaworu wylotowego ani wszelkich innych części wyrobu.
- Nie nakrywaj pokrywy multicookera rękami lub innymi przedmiotami.
- Nie należy samodzielnie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia. W przypadku wykrycia usterek należy skontaktować się z najbliższym Punktem Serwisowym.
- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać, aż ostygnie (element grzejny przez jakiś czas po użyciu pozostaje gorący).
- Jeśli urządzenie przez jakiś czas znajdowało się w temperaturze poniżej 0°C, przed włączeniem musi być przechowywane w temperaturze pokojowej nie krócej niż w ciągu 2 godzin.
- Producent zastrzega sobie prawo, bez dodatkowego powiadomienia, do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji wyrobu, które zupełnie nie wpływają na jego bezpieczeństwo, sprawność ani funkcjonalność.
- Datę produkcji podano na wyrobie i/lub na opakowaniu, a także w dokumentacji towarzyszącej, w formacie XX.XXXX, gdzie dwie pierwsze cyfry "XX" to miesiąc produkcji, kolejne cztery cyfry "XXXX" to rok produkcji.

#### **USTAWIENIE**

- Upewnij się, że wewnątrz multicookera nie ma żadnych materiałów opakowaniowych i ciał obcych.
- Sprawdź czy nie są uszkodzone podczas transportu: pokrywa; obudowa; dodatkowe akcesoria. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad nie włączaj urządzenia; należy skontaktować się ze sprzedawcą lub centrum serwisowym.
- Ustaw urządzenie na suchej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni, nie mniej niż 30 cm od krawędzi powierzchni roboczej.



- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, materiałów wybuchowych i gazów samozapalnych.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu kuchenki gazowej czy elektrycznej, a także w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nie należy umieszczać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie ściany lub mebli.
- Nie umieszczaj nic w multicookerze.
- Multicookera nie należy umieszczać w szafie. Aby urządzenie działało prawidłowo, należy zapewnić wolną przestrzeń do wentylacji, nie mniejszą niż: 20 cm od góry i nie mniej niż 5 cm z boków.
- Do mieszania produktów użyj drewnianych lub plastikowych łyżek, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

### PRACA

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania różnych potraw.
- Przede wszystkim dokładnie umyj miskę, wytrzyj powierzchnię grzejnika i wnętrze multicookera.
- Napełniając miskę multicookera wodą, nie przekraczaj poziomu MAX.
- Umieść wodę i żywność w misce. Nie napełniaj pojemnika multicookera powyżej 3/5 jego pojemności. Podczas gotowania produktów, które mają zdolność pęcznienia w gorącej wodzie (ryż, suche warzywa) lub uwalniania piany, nie napełniaj garnka powyżej połowy jego pojemności. Jednocześnie całkowita objętość żywności i wody nie powinna być mniejsza niż 1/5 pełnej pojemności miski.
- Umieść miskę wewnątrz multicookera.
- Zamknij pokrywę, aż do usłyszenia kliknięcia.
- Podłącz multicooker do prądu. Na wyświetlaczu zobaczysz 88:88.
- Multicooker ma 20 programów gotowania:

Program	Czas gotowania	Przedział ustawienia czasu/krok (h/min)	Temperatura	Podgrzewanie
Молочная каша (Kasza mleczna)	40 min	0:10 ~1:30/1	100°C	24 h
Тушение/Холодец (Duszenie/Galareta mięsna)	60 min	1:00 ~8:00/10	90°C	24 h
Крупы (Kasze (krupy))	40 min	0:40 ~2:00/5	105 °C	24 h
Суп (Zupa)	50 min	0:50 ~4:00/5	110°C	24 h
Пароварка (Parowar)	20 min	0:20 ~1:30/1	135°C	24 h
Пельмени/Вареники (Kołoduny/Pierogi)	30 min	0:30 ~0:50/1	135°C	Nie włącza się automatycznie
Выпечка/Пицца (Pieczywo/Pizza)	45 min	0:10 ~1:30/5	130°C	24 h
Плов (Pilaw)	45 min	0:05 ~6:00/5	133°C	24 h
Дичь (Dziczyzna)	60 min	1:00 ~5:00/10	145°C	24 h
Жарка (Smażenie)	10 min	00:10 ~2:30	170°C	Nie włącza się automatycznie
Разморозка (Rozmrażanie)	45 min	0:05 ~6:00/5	60°C	Nie włącza się automatycznie

Томление (Powolne duszenie)	5 h	5:00 ~8:00/10	95°C	24 h
Хлеб (Chleb)	5 h	1:00 ~5:00/5	110°C	24 h
Рыба (Ryba)	40 min	0:05 ~2:00/5	140°C	Nie włącza się automatycznie
Курица (Kurczak)	30 min	0:10 ~4:00/5	130°C	Nie włącza się automatycznie
Заготовки (Zapasy)	30 min	0:30 ~2:30/5	135°C	Nie włącza się automatycznie
Мясо (Mięso)	50 min	0:20 ~6:00/10	145°C	24 h
Йогурт (Jogurt)	6 h	3:00 ~12:00/5	35°C	Nie włącza się automatycznie
Глинтвейн (Grzane wino)	60 min	1:00 ~3:00/10	85°C	24 h
Компот (Kompot)	40 min	0:40 ~2:00/5	135°C	24 h

- Podczas pracy programu «ПАРОВАРКА» („PAROWAR”) należy użyć ruszta do gotowania na parze. Wlej wodę do miski, połóż produkty na ruszcie, Ustaw ruszt na misce.

#### PRACA

- Naciśnij przycisk «МЕНЮ» („MENU”) odpowiednią liczbę razy, aby wybrać jeden z programów «Дичь» („Dziczyzna”), «Жарка» („Smażenie”), «Разморозка» („Rozmrażanie”), «Томление» („Powolne duszenie”), «Хлеб» („Chleb”), «Рыба» („Ryba”), «Курица» („Kurczak”), «Заготовки» („Zapasy”), «Мясо» („Mięso”), «Йогурт» („Jogurt”), «Глинтвейн» („Grzane wino”), «Компот». („Kompot”). W takim przypadku lampka kontrolna zaświeci się naprzeciwko wybranego programu. Na wyświetlaczu zobaczysz wstępnie ustawiony czas gotowania wybranego programu.
- Możesz również wybrać jeden z programów «Молочная каша» („Kasza mleczna”), «Тушение/Холодец» („Duszenie/Galareta mięsna”), «Крупы» („Kasze (kрупy)”), «Суп» („Zupa”), «Пароварка» („Parowar”), «Пельмени/Вареники» („Kolduny/pierogi”), «Выпечка/Пицца» („Pieczywo/Pizza”), «Плов» („Pilaw”), klikając odpowiedni przycisk. Na wyświetlaczu zobaczysz wstępnie ustawiony czas gotowania dla wybranego programu.
- Za pomocą przycisków „+”, „-” możesz zmienić czas gotowania zgodnie z przepisem. Odstępy czasu gotowania dla każdego programu podano w tabeli.
- Aby rozpocząć gotowanie, odczekaj kilka sekund. Program rozpocznie pracę, gdy wskaźnik tego przycisku zacznie migać.
- Po zakończeniu pracy multicooker automatycznie przejdzie w tryb podgrzewania.

#### FUNKCJA «ТАЙМЕР» („TIMER”)

- Ta funkcja pozwala odroczyć czas rozpoczęcia gotowania.
- Wybierz żądany program gotowania, w razie potrzeby za pomocą przycisków „+”, „-” ustaw żądany czas gotowania.
- Aby ustawić funkcję, naciśnij przycisk «ТАЙМЕР» („TIMER”) i za pomocą przycisków „+”, „-” ustaw czas opóźnienia startu. Na wyświetlaczu pojawi się czas, po którym program zakończy pracę.
- Zaczekaj kilka sekund, aby zacząć pracę

#### FUNKCJA «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („PODGRZEWANIE/ANULOWANIE”)

- W razie potrzeby, naciskając przycisk «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („PODGRZEWANIE/ANULOWANIE”) możesz zatrzymać proces gotowania.
- Funkcja podgrzewania działa automatycznie i włącza się po zakończeniu gotowania.
- Ta funkcja może być używana do podgrzewania potrawy. Aby to zrobić, włóż danie, które należy podgrzać, do miski multicookera i naciśnij przycisk «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» („PODGRZEWANIE/ANULOWANIE”).
- Максимальный czas подgrzewania wynosi 24 godziny, a температура wewnątrz multicookera osiągnie wartość 60°C. Podczas podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się „-”.

#### ЗАЛЕТЫ

- Програмы wielofunkcyjne
- Автоматичне zarządzanie całym procesem.

- Opóźnienie czasu rozpoczęcia gotowania.
- Wysoka sprawność cieplna pozwalająca na oszczędność do 40% energii i 60% czasu.
- Całkowicie hermetyczna konstrukcja służy do zachowania składników odżywczych i smaku, a także nadania żywności miękkości.
- Łatwa w czyszczeniu misa multicookera z 3-warstwową powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zdejmowaną misę można myć w zmywarce.
- W misie można przechowywać posiłki (w lodówce), wykorzystując przy tym wewnętrzną pokrywę zdejmowaną.
- Niezawodne urządzenia zabezpieczające:
  - Urządzenie zabezpieczające do otwierania i zamykania pokrywy.
  - Zabezpieczający ogranicznik temperatury. Pomaga automatycznie zatrzymać grzanie w przypadku pracy multicookera z pustą misą lub bez misy.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać z jego powierzchni wszelkie pozostałości żywności.
- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać, aż ostygnie (element grzejny przez jakiś czas po użyciu pozostaje gorący).
- Wytrzyj panel sterowania, powierzchni zewnętrznej i wewnętrznej wilgotną szmatką z detergentem, następnie wytrzyj do sucha. Nie myj obudowy w wodzie i nie rozpylaj na nią wody.
- Umyj miskę ciepłą wodą z detergentem i wytrzyj do sucha. Najlepiej umyć misę od razu po gotowaniu posiłków.
- Zdejmij wewnętrzną pokrywę zdejmowaną, dokładnie umyj ją wodą. Wytrzyj do sucha.
- Przepłukuj pojemnik na skropliny i zawór wypuszczenia pary. Nie używaj żadnych agresywnych środków chemicznych ani substancji ściernych.

### **PRZECHOWYWANIE**

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej i całkowicie ostygło. Spełniaj wszystkie wymagania określone w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA. Przechowaj multicooker z pokrywką lekko uchyloną, w suchym i czystym miejscu.

### **ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

- W przypadku pojawienia się na wyświetlaczu komunikatu o błędzie, należy odłączyć urządzenie od prądu i pozwolić mu wystygnąć. Jeśli po powtórным włączeniu urządzenia komunikat o błędzie nie znika, zgłoś się do centrum serwisowego.



Ten symbol umieszczony na wyrobie, opakowaniu i/lub dołączonej dokumentacji oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Należy je oddawać do specjalnych punktów odbioru.

Aby uzyskać więcej informacji na temat istniejących systemów zbierania odpadów, należy skontaktować się z władzami lokalnymi.

Prawidłowa utylizacja pomaga oszczędzać cenne zasoby i zapobiec ewentualnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzi i stan środowiska naturalnego, które mogą powstać w wyniku niewłaściwego postępowania z odpadami.

# SCARLETT®



UA.TR.010

**EAC**