

ARESA®



AR-2010

RUS Мультиварка

ENG Multicooker

UA Мультиварка

DE Multikocher

PL Multicooker

RO Multicooker

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

Спасибо за приобретение нашей продукции.

Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.

Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

Дякуємо за придбання нашої продукції.

Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.

Upewnij się, że instrukcja jest opieczetowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vielen Dank für Kaufen unserer Produktion.

Überzeugen Sie sich, dass im Garantieschein Stempel vom Geschäft, Unterschrift und Verkaufsdatum gestellt sind.

Vă mulțumim pentru achiziționarea produselor noastre.

Asigurați-vă că în cardul de garanție sunt aplicate ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.



RUS

1. Корпус крышки.
2. Кнопка открытия крышки.
3. Отверстие выхода пара.
4. Ручка.
5. Устройство для сбора конденсата.
6. Панель управления.
7. Led-дисплей.
8. Корпус.
9. Основание.
10. Сетевой шнур.
11. Съёмная чаша.
12. Стаканчики для йогурта.
13. Контейнер для варки на пару.
14. Мерный стакан.
15. Полоник.
16. Корзина для фритюра.
17. Ложка.

ENG

1. Lid housing.
2. Lid open button.
3. Steam outlet.
4. Handle.
5. Drip container.
6. Control panel.
7. Led display.
8. Housing.
9. Lid.
10. Power cord.
11. Removable bowl.
12. Yogurt cups.
13. Container for steaming.
14. Measuring cup.
15. Soup ladle.
16. Frying basket.
17. Spoon.

UA

1. Корпус кришки.
2. Кнопка відкриття кришки.
3. Отвір виходу пара.
4. Ручка.
5. Пристрій для збору конденсату.
6. Панель управління.
7. Led-дисплей.
8. Корпус.
9. Підстава.
10. Мережевий шнур.
11. Знімна чаша.
12. Склянки для йогурту.
13. Контейнер для варіння на пару.
14. Мірний стакан.
15. Ополоник.
16. Кошик для фритюру.
17. Ложка.

PL

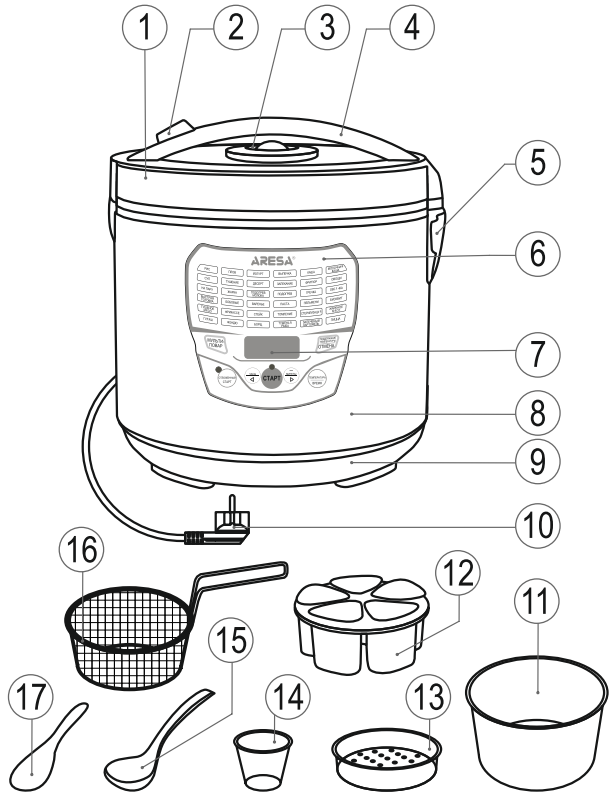
1. Osłona korpusu.
2. Przycisk do otwierania pokrywy.
3. Wylot pary.
4. Uchwyt.
5. Urządzenie do zbierania kondensatu.
6. Panel sterowania.
7. Wyświetlacz LED.
8. Obudowa.
9. Fundacja.
10. Przewód zasilający.
11. Wymijana miska.
12. Kubki do jogurtu.
13. Pojemnik do gotowania na parze.
14. Miarka.
15. Chochla.
16. Koszyk do frytury.
17. Łyżka.

DE

1. Körper abdecken.
2. Taste zum Öffnen der Abdeckung.
3. Dampfaustritt.
4. Griff.
5. Vorrichtung zum Sammeln von Kondensat.
6. Bedienfeld.
7. LED-Anzeige.
8. Gehäuse.
9. Gründung.
10. Netzkabel.
11. Abnehmbare Schüssel.
12. Becher für Joghurt.
13. Behälter zum Dämpfen.
14. Messglas.
15. Schöpfkelle.
16. Frittierkorb.
17. Löffel.

RO

1. Acoperiți corpul.
2. Buton pentru deschiderea capacului.
3. Ieșire abur.
4. Măner.
5. Dispozitiv pentru colectarea condensului.
6. Panoul de control.
7. Afisaj cu led.
8. Locuție.
9. Fundație.
10. Cablu de alimentare.
11. Castron detașabil.
12. Cesti pentru iaurt.
13. Container pentru aburire.
14. Sticla de măsurare.
15. Polonic.
16. Coș pentru friteuza.
17. Lingură.



RUS ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

Встроенный микрокомпьютер
LED дисплей
Режимы приготовления:
Рис, Суп, На пару, Быстрая готовка, Тушеное мясо, Гуляш, Плов, Тушение, Жарка, Бобовые, Фрикассе, Фондю, Йогурт, Десерт, Подогрев молока, Варенье, Стейк, Борщ, Выпечка, Запекание, Подогрев, Паста, Томление, Тушеная рыба, Каша, Фритюр, Гречка, Пельмени, Стерилизация, Запеченый картофель, Молочная каша, Овощи, Овсянка, Бисквит, Жареное мясо, Пицца, Мультиповар.

Функции: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, ВРЕМЯ, ТЕМПЕРАТУРА, ЧАСЫ, МИНУТЫ.

ENG CONTROL PANEL:

Built-in microcomputer, LED display
Cooking modes:
Rice, Soup, Steam, Fast Cook, Stewed meat, Goulash, Pilaff, Stew, Toast, Beans, Fricasse, Fondue, Yoghurt, Dessert, Heat milk, Jam, Steak, Borsch, Cake, Bake, Preheat, Pasta, Slow cook, Stewed fish, Porridge, Fry, Buckwheat, Dumpling, Sterilization, Baked potato, Milk porridge, Vegetable, Oatmeal, Biscuit, Fried meat, Pizza, Multicook.

Functions: KEEP WARM, DELAYED START, TEMPERATURE, TIME, HOUR, MIN.

UA ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ:

Вбудований мікрокомп'ютер, LED-дисплей
Рис, Суп, На пару, Бистра готувка - Швидко готування, Тушене м'ясо - Тушковане м'ясо, Гуляш, Плов, Тушення - Тушування, Жарка, Бобові - Підігрів молока, Варення - Варення, Стейк, Борщ, Выпечка - Выпечка, Запекання - Запекання, Подогрев - Підігрів, Паста, Томлення - Повлення, Тушеная рыба - Тушувана риба, Каша, Фритюр, Гречка, Пельмени - Пельмени, Стерилизация - Стерилизація, Запеченый картофель - Запечена картопля, Молочная каша - Молочна каша, Овощи - Овочі, Овсянка - Вісянка, Бисквит - Бисквіт, Жареное мясо - Смажене м'ясо, Пицца - Піца, Мультиповар - Мультиповар.

Функции: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ, ВРЕМЯ - ЧАС, ТЕМПЕРАТУРА, ЧАСЫ - ГОДИНИ, МИНУТЫ - ХВИЛИНИ.

PL PANEL STEROWANIA:

Wbudowany mikrokomputer, wyświetlacz LED
Rys - Ryż, Sup - Zupa, Na parę - Gotowanie na parze, Tuшеное м'ясо - Szybkie gotowanie, Гуляш - Gulasz, Плов - Pilaw, Тушення - Duszenie, Жарка - Smazenie, Бобовые - Rośliny strączkowe, Фрикассе - Fricasse, Фондю - Fondue, Йогурт - Jogurt, Десерт - Deser, Подогрев молока - Mleko podgrzewane, Варенье - Dżem, Стейк - Stek, Борщ - Barszcz, Выпечка - Ciasto, Запекание - Pieczenie, Подогрев - Ogrzewanie, Паста - Makaron, Томление - Gotowanie na wolnym ogniu, Тушеная рыба - Duszona ryba, Каша - Kasza, Фритюр - Głęboki tłuszcz, Гречка - Kasza gryczana, Пельмени - Pierogi, Стерилизация - Sterylizacja, Запеченый картофель - Pieczone ziemniaki, Молочная каша - Kasza mleczna, Овощи - Warzywa, Овсянка - Płatki owsiane, Бисквит - Ciastko, Жареное мясо - Smazone mięso, Пицца - Pizza, Мультиповар - Multicook.

Функции: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - UTRZYMYWANIE TEMPERATURY, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - OPOZNIONY START, ВРЕМЯ - CZAS, ТЕМПЕРАТУРА - TEMPERATURA, ЧАСЫ - GODZINY, МИНУТЫ - MINUTY.

DE BEDIENTAFEL:

Integriertes Mikrocomputersystem, LED Bildschirm
Рис - Reis, Суп - Suppe, На парю - Gedämpft, Быстрая готовка - Schnell kochen, Тушеное мясо - Eintopf, Гуляш - Gulasch, Плов - Pilaw, Тушение - Eintopf, Жарка - Braten, Бобовые - Hülsenfrüchte, Фрикассе - Fricasse, Фондю - Fondue, Йогурт - Joghurt, Десерт - Dessert, Подогрев молока - erhitzte Milch, Варенье - Marmelade, Стейк - Steak, Борщ - Borschtsch, Выпечка - Kuchen, Запекание - Backen, Подогрев - Erhitzen, Паста - Nudeln, Томление - Sieden, Тушеная рыба - Geschmorter Fisch, Каша - Haferbrei, Фритюр - Fett, Гречка - Buchweizen, Пельмени - Knödel, Стерилизация - Sterilisation, Запеченый картофель - Ofenkartoffeln, Молочная каша - Milchbrei, Овощи - Gemüse, Овсянка - Haferflocken, Бисквит - Kekes, Жареное мясо - gebratenes Fleisch, Пицца - Pizza, Мультиповар - Multicook.

Функции: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - VERZÖGERTER START, ВРЕМЯ - ZEIT, ТЕМПЕРАТУРА - TEMPERATUR, ЧАСЫ - STUNDEN, МИНУТЫ - MINUTEN.

RO PANOUL DE CONTROL:

Microcomputer incorporat, ecran LED
Рис - Orez, Суп - Supa, На парю - Aburit, Быстрая готовка - Gătit rapid, Тушеное мясо - Toscană, Гуляш - Gulas, Плов - Pilaf, Тушение - Toscanit, Жарка - Prăjire, Бобовые - Leguminoase, Фрикассе - Fricase, Фондю - Fondou, Йогурт - Lăpt, Десерт - Dessert, Подогрев молока - Lapte încălzit, Варенье - Dulceata, Стейк - Friptură, Борщ - Bors, Выпечка - Coacere, Запекание - Toasta, Подогрев - încălzire, Паста - Paste, Томление - Măreste, Тушеная рыба - Pește gătit, Каша - Terci, Фритюр - Grăsimi adănci, Гречка - Hirșcă, Пельмени - Găluște, Стерилизация - Sterilizare, Запеченый картофель - Cartofi la cuptor, Молочная каша - Terci de lapte, Овощи - Legume, Овсянка - Fulgi de ovăz, Бисквит - Biscuiți, Жареное мясо - Carne prăjită, Пицца - Pizza, Мультиповар - Multicook.

Функции: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - MENTINEREA TEMPERATURII, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - PORNIREA ÎNTĂRZIATĂ, ВРЕМЯ - TIMPUL, ТЕМПЕРАТУРА - TEMPERATURA, ЧАСЫ - ORE, МИНУТЫ - MINUTE.



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

RUS Мультиварка - 1
Съемная чаша с крышкой для хранения - 1
Контейнер-пароварка - 1
Половник - 1
Ложка - 1
Мерный стакан - 1
Корзина для фритюра - 1
Стаканчики для йогурта - 5
Сетевой шнур - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG Multicooker - 1
Removable bowl with the lid for storage - 1
Steam container - 1
Spoon - 1
Soup ladle - 1
Measuring cup - 1
Frying basket - 1
Yoghurt cups - 5
Power cord - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA Мультиварка - 1
Знімна чаша з кришкою для зберігання - 1
Контейнер-пароварка - 1
Ополоник - 1
Ложка - 1
Мірний стаканчик - 1
Кошик для фритюру - 1
Склянки для йогурту - 5
Мережевий шнур - 1
Гарантійний талон - 1
Настанова з експлуатації - 1
Пакувальна коробка - 1

DE Multikocher - 1
Abnehmbarer Kochtopf mit Decke zur Aufbewahrung - 1
Behälter-Dampfkochtopf - 1
Schöpfkelle - 1
Löffel - 1
Messbecher - 1
Bechern für Joghurt - 5
Netzkabel - 1
Garantieschein - 1
Bedienungsanleitung - 1
Verpackungskarton - 1

PL Multicooker - 1
Zdejmowany garnek z klapa do przechowywania - 1
Chochla - 1
Lyzka - 1
Szklanka wymiarowa - 1
Przewód zasilający - 1
Kontejner pro vaření na páru - 1
Kelímky na jogurt - 5
Przewód zasilający - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO Multicooker - 1
Castron detaşabil cu capac pentru depozitare - 1
Polonic - 1
Lingură - 1
Cană de măsurare - 1
Recipient pentru fierberea cu abur - 1
Container pentru aburire - 1
Kelimky na jogurt - 5
Cablu de alimentare - 1
Ambalaj individual - 1
Manual de utilizare - 1
Card de garanție - 1



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Данный прибор предназначен для приготовления блюд в автоматическом режиме, а также выполняющий функции тушения, жарки, выпечки, варки, приготовления на пару, подогрева уже приготовленных блюд, поддержания блюд горячими длительное время.

Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; - в фермерских домах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа; - в условиях режима пансиона проживание плюс завтрак.

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.
Важно! Мультиварку, приобретенную в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота тока: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 790-930 Вт
Объем чаши: 5 л

Гарантийный срок в странах ЕАЭС
(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан)
и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Не включайте мультиварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Не включайте прибор в сеть без съемной чаши, а также с пустой чашей!
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не прикасайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- При работе корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Во время работы мультиварки через отверстие, расположенное на крышке прибора выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
- Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
- Не используйте мультиварку вблизи шнур, полки, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении чаши по окончании работы мультиварки может вырваться струя горячего пара. Ч! отовье блюда только в съемной чаше мультиварки!
- Не выкладываете продукты непосредственно на дно прибора. • Выньте съемную чашу, положите все необходимые ингредиенты, затем установите чашу в мультиварку.
- Перед приготовлением плотно закрывайте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи. Не нагревайте и не используйте съемную чашу для приготовления блюд вне мультиварки.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки и съемной чашей нет посторонних предметов.
- Следите за чистотой нагревательной поверхности и съемной чаши. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора. Важно! Корпус мультиварки, съемная чаша и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не заменяйте чашу другим контейнером или емкостью.
- Не используйте металлические предметы для перемешивания продуктов, которые могут поцарапать чашу. Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.
- При помещении чаши в мультиварку проследите, чтобы она была сухой и чистой.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная чаша мультиварки вставлена в прибор правильно до конца.
- Уровень воды и ингредиентов в съемной чаше не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Не используйте для приготовления в мультиварке горячую воду.
- Не лейте воду в саму мультиварку! Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.
- Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
- Выкладывая ингредиенты, наливая воду в съемную чашу мультиварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки чаши оставались сухими и чистыми.

РУССКИЙ

- Во избежание повреждения покрытия прибора при работе со съемной чашей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
 - Не наливайте в чашу уксус. Это может повредить специальное покрытие.
 - Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной чаши.
 - Спустя некоторое время после эксплуатации чаша прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность чаши контактирует с водой и моющими средствами.
 - Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
 - Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
 - Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
 - Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
 - По окончании приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
 - Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
 - Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
 - Прибор предназначен только для домашнего использования.
 - Сохраните данную инструкцию.
 - При использовании удлинителя убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
 - Руководствуйтесь рецептами приготовления.
 - Внимание! Никогда не извлекайте продукты из мультиварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие.
 - **ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения мультиварка может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед приготовлением. После установки внутренней чаши в мультиварку, проверните её для полного соприкосновения с нагревательным элементом. Перед выбором программы для приготовления, пожалуйста, проверьте, чтобы внутренняя чаша с едой была правильно размещена. Если внутренняя чаша не правильно размещена, запрещается начинать приготовление во избежание неприятных происшествий.

Плотно закройте верхнюю крышку прибора во избежание плохого приготовления и утечки тепла в связи с плохой герметизацией. Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки. Не используйте съемную чашу мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри чаши.

Начало работы. Подсоедините шнур питания к вашему прибору и вставьте вилку в розетку. На дисплее панели управления отобразится "----".

Выбор режимов приготовления.

1. Нажмите кнопку «Часы» или «Минуты», чтобы выбрать необходимую программу. Далее нажмите кнопку «Старт».
2. Нажмите кнопку «Температура/Время», чтобы настроить время. Далее нажмите на кнопку «Часы» или «Минуты». Чтобы задать желаемую температуру приготовления, нажмите на кнопку «Температура/Время» 2 раза. Затем используйте кнопки «Часы» или «Минуты» для уменьшения или увеличения значения температуры.

Примечание: Возможность выбора температуры приготовления доступна не во всем режиме приготовления.

После выбора необходимой программы, самостоятельной установки времени приготовления или температуры, нажмите на кнопку «Старт».

3. Нажмите кнопку «Отложенный старт», если вам необходимо отложить время приготовления блюда. Затем нажмите «Часы», «Минуты» для установки времени, после которого начнется приготовление блюда. Далее нажмите кнопку «Старт». Светящийся индикатор указывает, что функция отложенного приготовления активна.

4. По вашему желанию, после того, как процесс приготовления блюда завершен, включите программу поддержания температуры, для этого нажмите кнопку «Поддержание температуры», а затем кнопку «Старт».

5. Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку «Поддержание температуры/Отмена».

6. Нажмите кнопку «Мультитаймер» для активации ручного режима приготовления. Далее нажмите кнопку «Температура/Время», затем установите желаемое время приготовления (от 30 мин до 15 часов) при помощи кнопок «Часы» или «Минуты». Вы также можете установить желаемую температуру приготовления (от 35°C до 175°C), нажав на кнопку «Температура/Время». Для выбора температуры используйте кнопки «Часы» или «Минуты».

Внимание! У каждого режима разное время и температура приготовления по умолчанию, более подробно см. в разделе «Режимы приготовления».

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Режим приготовления	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени	Температура	Подогрев
1	Рис	-	-	135°C	12 часов
2	Плов	-	-	15°C	12 часов
3	Йогурт	8 часов	6-12 часов	38-42°C	-
4	Выпечка	50 минут	-	120-140°C	12 часов
5	Каша	1 час	45 мин - 2 часа	95-100°C	12 часов
6	Молочная каша	45 минут	30 мин-2 часа	95-100°C	12 часов
7	Суп	1 час	1-8 часов	95-100°C	12 часов
8	Тушение	2 часа	1-8 часов	95-100°C	12 часов
9	Десерт	50 мин	35 мин - 2 часа	95 - 100°C	12 часов
10	Запекание	50 мин	30 мин - 1,5 часа	130°C	12 часов
11	Фритюр	30 мин	6-12 часов	170°C	-
12	Овощи	10 мин	8 мин - 1 час	95 - 100°C	-
13	На пару	15 мин	10 мин - 1 час	100°C	12 часов
14	Жарка	30 мин	20 мин - 1 час	155°C	12 часов
15	Подогрев молока	5 мин	5 мин - 1 час	60°C	-
16	Подогрев	20 мин	-	70°C	-
17	Гречка	1 час 10 мин	1 - 4 часа	95 - 100°C	12 часов

№	Режим приготовления	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени	Температура	Поддержание температуры
18	Овсяная каша	15 мин	10 мин - 1 час	95 - 100°C	12 часов
19	Быстрая готовка	-	-	135°C	-
20	Бобовые	1 час	10 мин - 2 часа	95 - 100°C	12 часов
21	Варенье	1 час	15 мин - 4 часа	115°C	12 часов
22	Паста	10 мин	10 мин - 1 час	100°C	-
23	Пельмени	20 мин	15 мин - 1 час	100°C	-
24	Бисквит	30 мин	15 мин - 1 час	150°C	12 часов
25	Тушеное мясо	1 час 30 мин	1 - 8 часов	95 - 100°C	12 часов
26	Фрикассе	2 часа	1 - 8 часов	95 - 100°C	12 часов
27	Стейк	35 мин	15 мин - 1 час	150°C	12 часов
28	Томление	4 часа	4 - 8 часов	96°C	12 часов
29	Стерилизация	15 мин	-	155°C	-
30	Жареное мясо	45 минут	15 мин - 1 час	160°C	-
31	Гуляш	1 час	20 мин - 2 часа	95-100°C	12 часов
32	Фондю	15 мин	5 - 45 мин	95 - 100°C	-
33	Борщ	45 мин	20 мин - 1 час 30 мин	95 - 100°C	12 часов
34	Тушеная рыба	55 мин	20 мин - 1 час 30 мин	95 - 100°C	12 часов
35	Запеченый картофель	50 мин	30 мин - 2 часа	95 - 100°C	-
36	Пицца	45 минут	5 мин - 1 час	140°C	12 часов
37	Поддержание температуры	1 час	-	60°C	-
38	Мультиповар	30 мин	2 мин - 15 часов	100°C	12 часов

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

Если не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует некорректно, возможно, Вы допустили одну из следующих ошибок:
 1. Слишком много ингредиентов или воды. 2. Неправильно выбран режим. 3. Внутренняя чаша прибора деформирована (повреждена). 4. Для приготовления использована горячая вода. 5. Нагревательный элемент либо дно съемной чаши загрязнены. 6. Во время приготовления мультиварка была выключена не до конца. 7. Отверстия для выхода пара заблокированы. 8. Установлено слишком большое время отсрочки старта. 9. Крышка прибора закрыта не до конца. 10. Остатки пищи внутри самого прибора. 11. Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры. 12. Была использована грязная съемная чаша.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах. ЧИСТКА. После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет. Не мойте прибор водой! Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую влажную тряпку. Важно! Перед очисткой съемной чаши выньте ее из прибора. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной чаши, ложки, половника, мерного стакана, контейнера для варки на пару, входящих в комплект устройства. Если остатки пищи прилипли к чаше, перед мытьем замочите ее. Хорошо прополосните, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих.
ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца). Без предоставления гарантийного талона или при его не полном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится. Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием. Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами. 2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целей). 3. Расходные материалы и аксессуары. 4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия. 5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских. 6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или некачественной заменой его комплектующих. 7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации. 8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется). 9. Внесение технических изменений. 10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия. 11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

И изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуангшан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандунг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайз М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в

изделиях электротехники и радиотехники».

Срок службы – тридцать шесть месяцев.

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «Сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

Save the instruction manual as you may require it in future.

This device is designed for cooking dishes in automatic mode, as well as performing functions of stewing, frying, baking, cooking, steaming, warming up cooked dishes, keeping the dishes hot for a long time. For household and similar use: in places of public catering in shops, offices, and other workplaces; consumers in hotels, hotels and other places intended for living; in places intended for overnight and breakfast. For household use, not suitable for industrial use.

The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual. After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 790-930 W
Bowl volume: 5 l

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect handling can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
 - Before starting work, make sure that there are no packing materials and other foreign objects inside the unit, which can lead to damage to the device or fire. If there are stickers based on the product, remove them. • Before initial start-up, check that the product specifications match the mains supply.
 - Do not switch the multicooker into an outlet at the same time as other electrical appliances.
 - Do not unplug the appliance during operation! • Do not connect the appliance to the mains without a removable bowl, or with an empty bowl!
 - Do not pull on the power cord, twist it, or wrap it around the appliance.
 - Use the multicooker only for cooking. Do not dry clothes, paper or other objects in it.
 - The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are under the control or instructed about the use of the device by the person responsible for their safety.
 - Use the appliance away from children. Children should be supervised to prevent play with the appliance.
 - Do not leave the appliance switched on unattended.
 - Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance is damaged or defective. Take it to a service center. The appliance must be repaired only by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself!
 - The device is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
 - If the power cord is damaged, replace it with a special cord obtained from the manufacturer or service department.
 - To prevent electric shock, do not immerse the appliance in water or other liquids. If it does get into the water, never touch the unit, and immediately unplug it from the mains. • Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces. • Unplug the appliance if it is not in use, or before cleaning.
 - Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instruction manual. Do not use outdoors.
 - Be extremely careful when children are near the appliance. • The lid, bowl and the body of the device become hot during operation. Do not touch hot surfaces with bare hands. Use special potholders. • Do not use accessories that are not included in the set.
 - During the operation of the multicooker, steam is released through the steam valve, be careful not to lean close to the device. • Do not cover the device with a kitchen towel, do not place foreign objects on the appliance cover. The steam valve of the device will be blocked, which will lead to damage to the device.
 - Do not use the device near curtains, shelves and other items that could be damaged by steam.
 - Be careful - when opening the lid and removing the bowl after the operation of the device hot steam may be released.
 - Cook meals only in a removable bowl of the multicooker! • Do not lay food directly on the bottom of the appliance.
 - Take out the removable bowl, put all the necessary ingredients, then place the bowl in the multicooker.
 - Close the lid of the appliance before use. If the lid is not closed tightly, this will affect the taste and quality of the cooked food. Do not heat or use a removable bowl to cook meals outside the multicooker. This can damage the special coating of the bowl.
 - Before use, make sure that there are no foreign objects between the heating surface of the device and the removable bowl.
 - Keep clean the heating surface and the removable bowl. Any contamination can damage the appliance. Important! The body of the device, the removable bowl and the heating surface must always remain dry and clean! • Do not replace the bowl with another container.
 - Do not use metal objects that could scratch the bowl. The coating applied to the surface of the bowl can be gradually erased, so it is necessary to use it carefully.
 - When placing the bowl in the multicooker, make sure it is dry and clean.
 - Do not start cooking until you are sure that the removable bowl of the multicooker is correctly put into the appliance.
 - The level of water and ingredients in a removable bowl should not exceed the maximum permissible level of the scale located on the inside of it. Do not use hot water for cooking in a multicooker.
 - Do not pour water into the multicooker itself! This may result in damage to the device or electric shock.
 - Close the lid tightly before cooking. If the lid is not closed tight enough, leakage will break, which can affect the taste and quality of the prepared dish.
 - When spreading the ingredients, pouring water into the removable bowl of the multicooker, make sure that the bottom and outside walls of the bowl remain dry and clean. • To avoid damage to the lid when using the device with a removable bowl, use the supplied accessories, or plastic / wooden kitchen appliances.
 - Do not pour vinegar into the bowl. This can damage the special coating. • During work, do not leave spoons inside the removable bowl.
 - After a while the bowl of the appliance can change color - this is normal because the surface of the bowl is in contact with water and detergents.
 - Use and store the appliance out of the reach of children.
 - Unplug the unit after use and before cleaning. Before moving, carrying out cleaning or other maintenance operations, allow the unit to cool.
 - If you do not use the appliance, turn it off. While turning off the device, do not pull on the power cord, gently pull the plug from the outlet.
 - After the cooking is finished, allow the multicooker to cool for 15 minutes before switching it on again.
 - Do not insert metal or other objects into the steam valve or any other parts of the product. Protect the face and hands from the vapor exiting the valve.
 - Attention! The appliance heats up during operation! In case of necessity of contact with the multivark during its operation, use kitchen gloves or potholders. Do not operate the device with wet hands. • This appliance is intended for household use only. • Keep these instructions.
 - When using an extension cord, make sure that the maximum permissible cable power corresponds to the power of the device.
- Attention! Never remove products from the multicooker with sharp objects that could damage the coating.
- ATTENTION! During the first switch-on, the multicooker can produce an unpleasant smell of burning. This is normal and is due to burnout of the factory oil! The manufacturer reserves the right, without additional notice, to make minor changes to the design of the product that do not radically affect its safety, performance and functionality.

OPERATION

Before cooking. After installing the inner bowl in the multicooker, rotate it for full contact with the heating element. Before choosing a cooking program, please check that the inner bowl with food is properly placed. If the bowl is not properly placed, it is forbidden to start cooking. Close the lid of the appliance tightly to prevent poor cooking and heat leakage due to poor sealing.

To determine the amount of rice or any other cereals, use the measuring cup, which is included into the set. Make sure that the food is evenly distributed throughout the bowl. When putting the ingredients in the bowl, remember that during the cooking process the products increase in volume, therefore, the water / food level should not exceed the mark of the maximum permissible level of the scale located inside. In order to avoid insufficient heat insulation, it is prohibited to leave a spoon inside the bowl.

Beginning of operation. Connect the power cord to your device and insert the plug into the socket. The control panel display will show "--".

Selection of cooking modes. 1. Press the button «Hour» or «Min» in order to choose the necessary cooking mode. After press the button «Start».

2. Press the button «Temperature/Time» in order to set the time. To do this press the button «Hour» or «Min». In order to set the desired temperature for cooking, press the button «Temperature/Time» for 2 times. After use the buttons «Hour» or «Min» to increase or decrease temperature.

Note: The possibility of temperature selection is available not for all cooking modes.

After the necessary cooking mode is chosen, the time and temperature are set, press the button «Start».

3. Press the button «Delayed start» if you need to delay the time of start of cooking. After press the button «Hour», «Min» to set the time after which the cooking will start. After press the button «Start». The light indicator shows that this function is active.

ENGLISH

4. If you need, use the function of keeping warm of the dish after it's prepared. Do do this, press the button «Keep warm», then press the button «Start».
5. To stop cooking, press the button «Keep warm/Cancel».
6. Press the button «Multicook» to activate the manual mode of cooking. After press the button «Temperature/Time» and set the desired time of cooking (from 30 min to 15 hours) using the buttons «Hour», «Min». You can also set the desired temperature of cooking (from 35°C to 175°C), by pressing the button «Temperature/Time». To choose the temperature, use the buttons «Hour», «Min».
- Note! Each cooking mode has its own time and temperature of cooking, for the details refer to the chart "Cooking modes".

COOKING PROGRAMMES

№	Cooking mode	Default time	Range of time	Temperature	Keep warm
1	Rice	-	-	135°C	12 hours
2	Pilaff	-	-	15°C	12 hours
3	Yoghurt	8 hours	6-12 hours	38-42°C	-
4	Cake	50 min	-	120-140°C	12 hours
5	Porridge	1 hour	45 min - 2 hours	95-100°C	12 hours
6	Milk porridge	45 min	30 min - 2 hours	95-100°C	12 hours
7	Soup	1 hour	1-8 hours	95-100°C	12 hours
8	Stew	2 hours	1-8 hours	95-100°C	12 hours
9	Dessert	50 min	35 min - 2 hours	95 - 100°C	12 hours
10	Bake	50 min	30 min - 1,5 hours	130°C	12 hours
11	Fry	30 min	6-12 hours	170°C	-
12	Vegetables	10 min	8 min - 1 hour	95 - 100°C	-
13	Steam	15 min	10 min - 1 hour	100°C	12 hours
14	Toast	30 min	20 min - 1 hour	155°C	12 hours
15	Heat milk	5 min	5 min - 1 hour	60°C	-
16	Preheat	20 min	-	70°C	-
17	Buckwheat	1 hour 10 min	1 - 4 hours	95 - 100°C	12 hours
18	Oatmeal	15 min	10 min - 1 hour	95 - 100°C	12 hours
19	Fast cook	-	-	135°C	-
20	Beans	1 hour	10 min - 2 hours	95 - 100°C	12 hours
21	Jam	1 hour	15 min - 4 hours	115°C	12 hours
22	Pasta	10 min	10 min - 1 hour	100°C	-
23	Dumpling	20 min	15 min - 1 hour	100°C	-
24	Biscuit	30 min	15 min - 1 hour	150°C	12 hours
25	Stewed meat	1 hour 30 min	1 - 8 hours	95 - 100°C	12 hours
26	Fricasse	2 hour	1 - 8 hours	95 - 100°C	12 hours
27	Steak	35 min	15 min - 1 hour	150°C	12 hours
28	Slow cook	4 hours	4 - 8 hours	96°C	12 hours
29	Sterilization	15 min	-	155°C	-
30	Fried meat	45 min	15 min - 1 hour	160°C	-
31	Goulash	1 hour	20 min - 2 hours	95-100°C	12 hours
32	Fondue	15 min	5 - 45 min	95-100°C	-
33	Borsch	45 min	20 min - 1 hour 30 min	95 - 100°C	12 hours
34	Stewed fish	55 min	20 min - 1 hour 30 min	95 - 100°C	12 hours
35	Baked potato	50 min	30 min - 2 hours	95 - 100°C	-
36	Pizza	45 min	5 min - 1 hour	140°C	12 hours
37	Keep warm	1 hour	-	60°C	-
38	Multicook	30 min	2 min - 15 hours	100°C	12 hours

ERROR IDENTIFICATION

- If you are unable to prepare a dish or the appliance does not function correctly, you may have made one of the following errors:
1. Too much ingredient or water.
 2. The mode is not correct.
 3. The inner pan of the appliance is deformed (damaged).
 4. Hot water is used for cooking.
 5. The heating element or the bottom of the detachable pan is contaminated.
 6. During cooking, the multivarker was switched off from the mains.
 7. The holes for the steam outlet are blocked.
 8. The delay time has been set too long.
 9. The appliance cover is not fully closed.
 10. Remains of food inside the device itself.
 11. Too long operation of the multivarker in the temperature maintenance mode.
 12. A dirty, removable saucepan was used.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

TRANSPORTATION. Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of cargo securing rules ensuring preservation of the presentation of the product and / or packaging and its further safe operation. **DO NOT** expose the device to shock loads during handling operations.

RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

ENGLISH

CLEANING. After use and before cleaning, remove the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool. Do not wash the appliance with water! Use a soft, damp cloth to clean the inside and outside of the appliance and the control panel. Important! Before cleaning the removable bowl, remove it from the appliance. Use a dishwashing detergent, a soft sponge to clean the removable bowl, spoon, ladle, measuring cup, steaming container included in the kit. If the food remains stuck to the bowl, wash it before washing. Rinse well, wipe and dry all parts of the device. Watch for cleanliness of the device and all its components.

STORAGE. The device must be stored indoors, in conditions that presume the preservation of the presentation of the product and its further safe operation. Make sure that the appliance and all its accessories are completely dried, before storing it. T

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt). The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories.
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Production month: refer to the date on the gift box
For warranty service, please contact your nearest service center.



УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію приладу. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Цей прилад призначений для приготування страв в автоматичному режимі, а також виконусь функції тушування, смаження, випікання, варіння, приготування на парі, підігрівання вже приготованих страв, підтримання страв гарячими тривалий час.

Для побутового й аналогічного застосування: у місцях громадського харчування в магазинах, офісах та інших робочих місцях; у фермерських господарствах; споживачами в готелях, хостелах та інших місцях, призначених для проживання; у місцях, призначених для ночівлі та сніданку.

Для використання в домашньому господарстві, не призначений для промислового використання. Для використання в домашньому господарстві, не призначений для промислового використання. Для використання в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В
Номинальна частота струму: 50 Гц
Номинальна споживана потужність: 790-930 Вт
Об'єм чаші: 5 л

Гарантійний термін – двадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломки при використанні. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріальної шкоди або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може привести до пошкодження приладу або стати причиною пожежі. Якщо на підставі виробу є наклейки - зніміть їх.
- Перед першим вмиканням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
- Не вмикайте мультиварку в розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не вмикайте прилад з мережі під час роботи! • Не вмикайте прилад в мережу без змінної чаші, а також з порожньою чашею!
- Не тягніть за шнур живлення, не перекручуйте і не накручуйте його навколо приладу.
- Використовуйте мультиварку тільки для приготування продуктів. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або НЕ проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.
- Використовуйте прилад подальше від дітей. Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкодженний шнур або істотна вила, а також, якщо пошкоджені або несправні сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Чи не ремонтуйте прилад самостійно.
- Прилад не призначений для виведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- При пошкодженні кабелю живлення його слід замінити спеціальним шнуром або комплектом, отриманим у виробника або сервісної служби.

УКРАЇНСЬКА

- Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте корпус приладу в воду чи іншу рідину. Якщо він все ж потрапив у воду, ні в якому разі не доторкайтеся до корпусу, а негайно вимкніть його від електромережі.
- Не допускайте провисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Вимикайте прилад від мережі, якщо Ви ним не користуєтесь, а також перед чищенням.
- Не використовуйте прилад в цілях, не передбачених інструкцією. Не застосовувати препарат поза приміщеннями.
- Будьте гранично уважні, якщо поруч з працюючим приладом знаходяться діти.
- При роботі корпус, чаша і кришка пристрою нагріваються. Не торкайтеся до гарячих поверхень голими руками. Використовуйте спеціальні привхатки.
- Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект поставки.
- Під час роботи мультиварки через отвір, розташований на кришці приладу виходить пар, тому будьте обережні і не нахиляйтеся близько до пристрою.
- Не кладіть на мультиварку кухонні рушники, не ставте сторонні предмети на кришку приладу. Отвір виходу пара приладу буде заблоковано, що призведе до проблем із виробом.
- Не використовуйте мультиварку поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені паром.
- Будьте уважні - при відкритті кришки і витягненні чаші після закінчення роботи мультиварки може вириватися струмінь гарячої пари.
- Готуйте страву тільки в знімній чаші мультиварки! • Чи не викладайте продукти безпосередньо на дно приладу.
- Вийміть знімну чашу, покладіть всі необхідні інгредієнти, потім встановіть чашу в мультиварку.
- Перед приготуванням щільно закривайте кришку виробу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно і герметично, це вплине на смак і якість приготовленої їжі. Чи не нагрівайте і не використовуйте знімну каструлю для приготування страв поза мультиварки. Це може привести до пошкодження спеціального покриття чаші.
- Перед використанням переконайтеся, що між нагріваючою поверхнею мультиварки і знімною чашею немає сторонніх предметів.
- Слідкуйте за чистою нагріваючою поверхнею і знімною чаші. Будь-які забруднення можуть привести до його руйнування. Важливо! Корпус мультиварки, знімна чаша і нагріваюча поверхня завжди повинні залишатися сухими і чистими!
- Чи не замінюйте чашу іншим контейнером або ємністю.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо. • При приміщенні чаші в мультиварку простежте, щоб вона була сухою і чистою.
- Не починайте приготування поки не переконаєтесь, що знімна чаша мультиварки встановлена в прилад правильно до кінця.
- Рівень води та інгредієнти в найменшій чаші не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні чаші. Не використовуйте для приготування в мультиварці гарячу воду.
- Не лийте воду в саму мультиварку! Це може привести до пошкодження телефону або ураження електричним струмом.
- Перед приготуванням щільно закрийте кришку приладу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно, порушиться герметичність, що може вплинути на смак і якість приготованого блюда.
- Викладаючи інгредієнти, наливаючи воду в знімну чашу мультиварки, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки чаші залишалися сухими і чистими.
- Щоб уникнути пошкодження покриття при роботі зі знімною чашею пристрою використовуйте вхід в комплект аксесуару, або пластикові / дерев'яні кухонні прилади. • Чи не наливайте в чашу оцет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
- Під час роботи не залишайте ложки всередині знімною чаші.
- Через деякий час після експлуатації чаша приладу може поміняти колір - це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня чаші контактує з водою та миючими засобами.
- Використовуйте і зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
- Вимикайте свій пристрій з розетки після використання, а також перед чищенням. Перед перемищенням, проведенням чистки або інших дій по догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- Після закінчення приготування дайте мультиварці охолонути протягом 15 хвилин перед наступним включенням.
- Не вставляйте металеві або інші предмети в випускний клапан або будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя і руки від пара, що виходить з клапана.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контакту з мультиваркою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавички або привхатки. Не використовуйте прилад вологими руками. • Прилад призначений тільки для домашнього використання. • Зберігайте дану інструкцію.
- При використанні подовжувача переконайтеся, що максимально допустимі потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Увага! Ніколи не виймайте продукти з мультиварки гострими предметами, які можуть пошкодити покриття.
- УВАГА! Під час першого включення мультиварка може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище і пов'язане з вигоранням заводського масла! Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, кардинально не впливають на його безпеку, працездатність і функціональність.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед приготуванням. Після встановлення внутрішньої чаші у мультиварку прокрутіть її для повного стикання з нагрівальним елементом. Перед вибором програми для приготування, будь ласка, перевірте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. Якщо внутрішня чаша розміщена неправильно, забороняється розпочинати приготування, щоб уникнути неприємних подій. Щільно закривте верхню кришку приладу, щоб уникнути поганого приготування і витоку тепла у зв'язку з поганою герметизацією. Для визначення кількості рису чи будь-якої іншої крупи використовуйте мірний стаканчик, що входить до комплексу мультиварки. Наливайте воду відповідно до кількості мірних стаканів, але при цьому пам'ятаєте, що всі крупы вбирають воду по-різному.

Не використовуйте знімну каструлю мультиварки для промивання інгредієнтів/замшування тіста. Не розрізайте страву всередині каструлі. Стежте за тим, щоб продукти були рівно розподілені по каструлі. Викладаючи інгредієнти в каструлю мультиварки, пам'ятаєте, що під час приготування продукти збільшуються в об'ємі, тож рівень води/продуктів не повинен

Початок роботи. Під'єднайте шнур живлення до вашого приладу і вставте вилку в розетку. На дисплеї панелі керування відобразиться "----".
Вибрати режим. 1. Натисніть кнопку «Годинник» або «Хвилини», щоб вибрати необхідну програму. Далі натисніть кнопку «Старт».

2. Натисніть кнопку «Температура/Час», щоб налаштувати час. Далі натисніть на кнопку «Годинник» або «Хвилини». Щоб задати бажану температуру приготування, натисніть на кнопку «Температура/Час» 2 рази. Потім використовуйте кнопки «Годинник» або «Хвилини» для зменшення або збільшення значення температури.

Примітка: Можливість вибору температури приготування доступна не всім режимам приготування.

Після вибору необхідної програми, самостійної ручного режиму приготування або температури, натисніть на кнопку «Старт».

3. Натисніть кнопку «Відкладений старт», якщо вам необхідно відкласти час приготування страви. Потім натисніть «Годинник», «Хвилини» для установки часу, після якого почнетесь приготування страви. Далі натисніть кнопку «Старт». Світиться індикатор вказує, що функція відкладена приготування активна.

4. За вашим бажанням, після того, як процес приготування страви завершено, включіть програму підтримки температури, для цього натисніть кнопку «Підтримка температури», а потім кнопку «Старт».

5. Щоб зупинити процес приготування, натисніть кнопку «Підтримка температури / Скасування».

6. Натисніть кнопку «Мультиповар» для активації ручного режиму приготування. Далі натисніть кнопку «Температура/Час», потім встановіть бажаний час приготування (від 30 хв до 15 годин) за допомогою кнопки «Годинник» або «Хвилини». Ви також можете встановити бажану температуру приготування (від 35 °C до 175 °C), натиснувши на кнопку «Температура/Час». Для вибору температури використовуйте кнопки «Годинник» або «Хвилини».

Увага! У кожного режиму різний час і температура приготування за замовчуванням, детальніше див. у розділі «Режим приготування».

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

№	Режим приготування	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу	Температура	Підтримка температури
1	Рис	-	-	135°C	12 годин
2	Плов	-	-	15°C	12 годин
3	Йогурт	8 годин	6-12 годин	38-42°C	-
4	Випічка	50 хвилин	-	120-140°C	12 годин
5	Каша	1 година	45 хвилин - 2 години	95-100°C	12 годин
6	Молочна каша	45 хвилин	30 хвилин - 2 години	95-100°C	12 годин
7	Суп	1 година	1-8 годин	95-100°C	12 годин
8	Тушування	2 години	1-8 годин	95-100°C	12 годин
9	Десерт	50 хвилин	35 хвилин - 2 години	95 - 100°C	12 годин
10	Випічка	50 хвилин	30 хвилин - 1,5 години	130°C	12 годин
11	Фритюр	30 хвилин	6-12 годин	170°C	-
12	Овочі	10 хвилин	8 хвилин - 1 година	95 - 100°C	-
13	На пару	15 хвилин	10 хвилин - 1 година	100°C	12 годин
14	Жарка	30 хвилин	20 хвилин - 1 година	155°C	12 годин
15	Підігрів молока	5 хвилин	5 хвилин - 1 година	60°C	-
16	Підігрів	20 хвилин	-	70°C	-
17	Гречка	1 година 10 хвилин	1 - 4 години	95 - 100°C	12 годин
18	Вівсяна каша	15 хвилин	10 хвилин - 1 година	95 - 100°C	12 годин
19	Швидка приготування	-	-	135°C	-
20	Бобові	1 година	10 хвилин - 2 години	95 - 100°C	12 годин
21	Варення	1 година	15 хвилин - 4 години	115°C	12 годин
22	Паста	10 хвилин	10 хвилин - 1 година	100°C	-
23	Пельмені	20 хвилин	15 хвилин - 1 година	100°C	-
24	Бісквіт	30 хвилин	15 хвилин - 1 година	150°C	12 годин
25	Тушковане м'ясо	1 година 30 хвилин	1 - 8 годин	95 - 100°C	12 годин
26	Фрікассе	2 години	1 - 8 годин	95 - 100°C	12 годин
27	Стейк	35 хвилин	15 хвилин - 1 година	150°C	12 годин
28	Ловлення	4 години	4 - 8 годин	96°C	12 годин
29	Стерилізація	15 хвилин	-	155°C	-
30	Смажене м'ясо	45 хвилин	15 хвилин - 1 година	160°C	-
31	Гуляш	1 година	20 хвилин - 2 години	95-100°C	12 годин
32	Фондю	15 хвилин	5 - 45 хвилин	95-100°C	-
33	Борщ	45 хвилин	20 хвилин - 1 година 30 хвилин	95 - 100°C	12 годин
34	Тушкована риба	55 хвилин	20 хвилин - 1 година 30 хвилин	95 - 100°C	12 годин
35	Запечена картопля	50 хвилин	30 хвилин - 2 години	95 - 100°C	-
36	Піца	45 хвилин	5 хвилин - 1 година	140°C	12 годин
37	Підтримка температури	1 година	-	60°C	-
38	Мультиповар	30 хвилин	2 хвилин - 15 годин	100°C	12 годин

ВИЯВЛЕННЯ ПОМИЛОК

Якщо не вдалося приготувати якусь страву або прилад функціонує некоректно, можливо, ви припустилися однієї з таких помилок:

1. Дуже багато інгредієнтів або води.
2. Неправильно обраний режим.
3. Внутрішня каструля приладу деформована (пошкоджена).
4. Для приготування використана гаряча вода.
5. Нагрівальний елемент або дно знімної каструлі забруднені.
6. Під час приготування мультиварка була вимкнена з мережі.
7. Отвори для виходу пари заблоковані.
8. Встановлено дуже великий час відстрочення старту.
9. Кришка приладу закрита не до кінця.
10. Залишки їжі всередині самого приладу.
11. Дуже довга робота мультиварки в режимі підтримання температури.
12. Була використана брудна знімна каструля.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у Вашому регіоні.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або утилізація. ЗАБОРОНИТЬСЯ наражати прилад на ударні навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт. **ЧИЩЕННЯ.** Після використання і перед очищенням виймайте вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне. Не мийте прилад водою! Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні приладу і панелі керування використовуйте м'яку вологу ганчірку.

УКРАЇНСЬКА

Важливо! Перед очищенням змінної чаші вийміть її з приладу. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення змінної чаші, ложки, ополоника. Стежте за чистою приладу та всіх його складових. **ЗБЕРІГАННЯ.** Прилад необхідно зберігати у закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшої безпечної експлуатації. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продукто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари.
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавалися ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або неваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виготовлювач: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакованні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців.



DEUTSCH



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie den Multikoher benutzen.

Bewahren Sie das Handbuch auf, Sie benötigen es möglicherweise in der Zukunft.

Dieses Gerät ist für Zubereitung der Gerichte in der automatischen Regime bestimmt, sowie erfüllt Funktionen von Dämpfung, Braten, Ausbacken, Abkochen, kurzgegartem Zubereitung, Erwärmung von schon zubereiteten Gerichten, Haltung der Temperatur von Gerichten eine lange Zeit hindurch.

Für gewöhnliche und analogische Verwendung; in Orten der Gemeinschaftsernährung, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen; in Farmlandwirtschaften; von Konsumenten in Hotels, Hotelhäusern und anderen Orten, die für Leben bestimmt sind; in Orten, die für Übernachtung und Frühstückessen passen.

Ist für die Verwendung in der haushaltlichen Wirtschaft bestimmt, pass nicht für betriebliche Verwendung. Wichtig! Das Gerät, der in die kalte Jahreszeit gekauft ist, muss man zur Vermeidung des Betriebsausfalls bis zum Netzanschluss wenigstens vier Stunden bei der Raumtemperatur halten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V
Bemessungsfrequenz: 50 Hz
Nennleistungsaufnahme: 790-930 Watt
Behervolumen: 5 l

Garantiedauer in der Europäischen Union – vierundzwanzig Monaten

SICHERHEITSSAßNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

- Man muss diese Anleitung von der Verwendung des Gerätes für Vermeidung der Störungen bei der Verwendung aufmerksam lesen. Die fehlerhafte Behandlung kann zur Brechung des Gerätes führen, materielle Schäden zufügen oder die Gesundheit des Benutzers schädigen.
- Vom Beginn der Arbeit muss man sich überzeugen, dass es innerhalb des Gerätes keine Verpackungsmaterialien und andere fremde Gegenstände gibt, das Vorhandensein welcher zur Verletzung des Gerätes oder der Verbrennung führen kann. Wenn es auf dem Gestell des Gerätes Kleben gibt, muss man diese entfernen.
- Von der anfänglichen Einschaltung muss man prüfen, ob technische Eigenschaften des Gerätes den Parametern des Spannungsnetzes entsprechen.
- Man darf den MultiKocher in die Anschlussdose gleichzeitig mit anderen Geräten nicht einschalten. •Man darf das Gerät während der Arbeit nicht spannungslos schalten!
- Man darf das Gerät ohne abnehmbaren Becher oder mit dem leeren Becher an das Netz nicht anschließen! •Man darf die Netzschur hinter sich her nicht ziehen, diese auf die Gehäuse des Gerätes nicht aufliegen und überdrehen.
- Man darf den MultiKocher nur für Zubereitung der Produkte verwenden. Keinesfalls kann man in ihm Kleidung, Papier oder andere Gegenstände trocknen.
- Das Gerät ist für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit gesunkenen physischen, sinnlichen oder intellektuellen Fähigkeiten, oder beim Fehlen bei diesen der Erfahrung oder Kenntnissen, oder wenn diese sich unter der Kontrolle nicht befinden oder über die Verwendung des Gerätes von der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, nicht eingewiesen sind, nicht bestimmt. •Man darf das Gerät in der Nähe mit den Kindern nicht verwenden. Lassen Sie die Kinder zum Spiel mit dem Gerät nicht zu. •Lassen Sie das eingeschaltete Gerät ohne Aufsicht nicht. •Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschur oder Doppelstiftstecker verletzt sind, sowie auch wenn der MultiKocher selbst verletzt oder fehlerhaft ist. Man muss ihn in das Servicezentrum bringen. Die Reparatur des Gerätes soll nur im autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Man darf das Gerät selbständig nicht reparieren. •Das Gerät ist für die Inbetriebnahme vom inneren Timer oder dem separaten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt. •Im Fall der Verletzung der Netzschur muss man diese mit der speziellen Netzschur oder dem Set, der vom Hersteller oder Servicecenter gegeben war, ersetzen.
- Zur Vermeidung vom elektrischen Schlag darf man die Gehäuse des Gerätes in das Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Man darf das Gerät mit den feuchten Händen nicht berühren. Wenn das Gerät in das Wasser gefallen war, darf man die Gehäuse nicht berühren! Man muss ihn augenblicklich von der Netzspannung freischalten. •Man darf den Überhang der Leitungsschur vom Rand des Tisches oder heissen Oberflächen nicht zulassen. •Man muss das Gerät von der Netzleitung abschalten, wenn Sie diese nicht verwenden, sowie von der Reinigung. •Man darf das Gerät in Zellen, die von dieser Betriebsanleitung nicht vorgesehen sind, nicht verwenden. •Man muss sich sehr aufmerksam werden, wenn sich neben dem funktionierenden Gerät die Kinder befinden. •Bei der Arbeit erwärmen sich Gehäuse, Becken und Decke der Einrichtung. Man darf heiße Oberfläche mit bloßen Händen nicht berühren. Man muss spezielle Topflappen verwenden. •Man darf keine Zubehöerteile, die zum Lieferumfang nicht gehören, verwenden. •Im Laufe der Arbeit des MultiKochers wird durch die Öffnung, die sich in der Decke des Gerätes befindet, der Dampf ausgehen, darum soll man sich sehr aufmerksam werden und sehr nah zum Gerät nicht neigen.
- Man darf nicht den MultiKocher mit einem Kuchentuch abdecken, fremde Gegenstände auf die Decke des Gerätes stellen. Die Öffnung für Ausgehen des Dampfes wird blockiert, was zur Verletzung des Gerätes führen kann. •Man darf den MultiKocher in der Nähe von Gardinen, Regalen, Küchenschränken sowie anderen Gegenständen, die können vom Dampf verletzt werden. •Seien Sie sehr aufmerksam – beim Öffnen der Decke und Herausnehmen des Kochtopfes nach der Beendigung der Arbeit de MultiKochers kann der heiße Dampf ausgehen. •Die Gerichte soll man nur im abnehmbaren Kochtopf des MultiKochers zubereiten! •Man darf Produkte unmittelbar auf den Boden des Gerätes nicht anlegen. •Man muss den abnehmbaren Kochtopf herausnehmen, alle notwendigen Ingredienzien anlegen und dann den Kochtopf in den MultiKocher stellen. •Vor der Vorbereitung muss man die Dicke des Gerätes dicht schließen. Wenn die Decke nicht dicht und hermetisch geschlossen wird, so kann es auf Geschmack und Qualität der zubereiteten Gerichte Einfluss haben. Man darf nicht den abnehmbaren Kochtopf erwärmen und für Zubereitung der Gerichte außerhalb vom MultiKocher verwenden. Das kann zu der Verletzung der speziellen Bedeckung des Kochtopfes führen.
- Von der Verwendung muss man sich überzeugen, dass es zwischen der Erwärmungsoberfläche und dem abnehmbaren Kochtopf keine fremden Gegenstände gibt.
- Man muss auf Reinlichkeit der Erwärmungsoberfläche und des abnehmbaren Kochtopfes achten. Irgendwelche Verschmutzungen können zur Verletzung des Gerätes führen. Wichtig! Gehäuse des MultiKochers, abnehmbarer Kochtopf und Erwärmungsoberfläche sollen immer trocken und sauber werden!
- Man darf den Kochtopf durch andere Behälter nicht ersetzen. •Man darf keine metallischen Gegenstände verwenden, die den Kochtopf ankratzen können. Die Beschichtung, die auf die Oberfläche aufgebracht ist, kann sich schrittweise abschleifen, darum soll man ihn sehr aufmerksam verwenden.
- Bei der Anlegung des Kochtopfes in den MultiKocher muss man beachten, damit der trocken und sauber war.
- Man darf die Zubereitung nicht beginnen, bis Sie sich nicht überzeugen, dass der abnehmbare Kochtopf richtig uns bis zur Ende in den MultiKocher gestellt ist.
- Der Stand des Wassers und der Ingredienzien im abnehmbaren Kochtopf soll die Bezeichnung des maximal zugelassenen Standes, die sich auf der inneren Oberfläche des Kochtopfes befindet, nicht überschreiten. Für die Zubereitung im MultiKocher darf man kein heißes Wasser verwenden.
- Man darf das Wasser in den MultiKocher direkt gießen. Das kann zur Verletzung des Gerätes oder der Stromschädigung führen.
- Man darf die Zubereitung muss man dicht die Decke des Gerätes schließen. Wenn die Decke nicht dicht und hermetisch geschlossen wird, so kann es auf Geschmack und Qualität der zubereiteten Gerichte Einfluss haben. •Beim Anlegen der Ingredienzien und Gießen des Wassers in den abnehmbaren Kochtopf des MultiKochers muss man darauf achten, damit Boden und innere Wände des Kochtopfes trocken und sauber waren.
- Zur Vermeidung der Schädigung der Beschichtung bei der Arbeit mit dem abnehmbaren Kochtopf des Gerätes muss man die, zum Lieferumfang gehörende Zubehöerteile, oder Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz verwenden. •Man darf das Sauer in den Kochtopf nicht gießen. Es kann die spezielle Beschichtung verletzen.
- Während der Arbeit darf man Löffeln innerhalb des abnehmbaren Kochtopfes nicht lassen. •Nach einiger Zeit nach der Verwendung kann der Kochtopf des Gerätes seine Farbe ändert – das ist normal und damit verbunden, dass die Oberfläche des Kochtopfes mit dem Wasser und Waschmittel kontaktiert. •Man soll das Gerät in der für die Kinder unzugänglichen Stelle bewahren. •Man soll das Gerät spannungslos nach der Verwendung sowie von der Reinigung machen. Vom Standortwechsel, der Durchführung der Reinigung oder anderen Handlungen muss man warten, bis das Gerät kalt wird.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, muss man es von der Netzspannung freischalten. Bei der Ausschaltung des Gerätes darf man nicht die Netzschur ziehen. Man muss vorsichtig die Gabelung aus der Anschlussdose herausheben. •Nach der Beendigung der Zubereitung muss man warten im Laufe von 15 Minuten von der nächsten Verwendung, bis das Gerät kalt wurde.
- Man darf keine metallische oder andere Gegenstände in die Auslassklappe oder irgendwelche andere Teile des Gerätes stecken. Man muss Gesicht und Hände vom Dampf, der aus der Auslassklappe ausgeht, bewahren.
- Achtung! Während der Arbeit erwärmt sich der MultiKocher. Bei Bedarf des Kontaktes mit dem MultiKocher während der Arbeit muss man Topfhandschuh oder Topflappen verwenden. Man darf das Gerät mit feuchten Händen nicht berühren.
- Das Gerät ist nur für gewöhnliche Verwendung bestimmt.
- Man soll diese Bedienungsanleitung bewahren.
- Bei der Verwendung vom Verlängerungskabel muss man sich überzeugen, dass die maximal zulässige Kabelleistung der Leistung des Gerätes entspricht.
- Verwenden Sie die Rezepten der Zubereitung
- Achtung! Man darf nicht Produkte aus dem MultiKocher mit Hilfe von scharfen Gegenständen, die die Bedeckung verletzen können, ausnehmen.
- ACHRUNG! Während der ersten Einschaltung kann das Gerät eine Ausdünstung des Brandgeruchs ausdünsten. Das ist eine normale Erscheinung und ist mit dem Abbrennen vom Betriebsöl verbunden!
- Der Hersteller behält sich das Recht vor ohne zusätzlichen Benachrichtigungen vor kleine Veränderungen in die Konstruktion der Maschine vorzunehmen, die auf ihre Sicherheit, Arbeitsfähigkeit und Funktionsfähigkeit nicht kardinal Einfluss haben werden.

VERWENDUNG

Von der Zubereitung. Nach der Anlage vom inneren Becken in den MultiKoch muss man es bis zum vollständigen Berühren mit dem Heizkörper drehen. Vor der Auswahl des Programms muss man prüfen, damit das innere Becken mit dem Essen richtig angelegt war. Wenn das innere Becken falsch angelegt ist, darf man die Zubereitung für Vermeidung von Unfällen nicht beginnen. Man soll obere Decke des Gerätes für Vermeidung schlechter Zubereitung und Wärmeerstrahlung wegen schlechter Abdichtung dicht schließen. Für Bestimmung der Menge von Reis oder anderen Graupe muss man den Messbecher, der zum Lieferumfang des MultiKochers gehört, verwenden. Man muss das Wasser in Übereinstimmung mit der Anzahl von Messbechern einfüllen, aber dabei muss im Gedächtnis halten, dass alle Graupen auf verschiedene Weise das Wasser einsaugen. Man darf den abnehmbaren Becher des MultiKochers für Auspüfung der Ingredienzien/Anmachen des Teiges nicht verwenden. Schneiden Sie das Gericht innerhalb des Bechers nicht. Man muss im Auge behalten, dass alle Produkte im Becher gleichmäßig verteilt werden sollen. Beim Anlegen von Ingredienzien in den Becher des MultiKochers muss man im Gedächtnis halten, dass die Produkte im Prozess der Zubereitung wachsen, darum soll das Niveau des Wassers/der Produkten die Bezeichnung der inneren maximal zulässigen Stufe nicht überschreiten. Zur Vermeidung der mangelhaften Wärmeisolation darf man den Löffel innerhalb des Behälters nicht lassen.

Beginn der Arbeit. Man muss die Netzschur zu ihrem Gerät anbinden und den Stecker in die Anschlussdose stecken. Auf dem Bildschirm des Bedienfelds wird „----“ gezeigt.

Auswahl der Kochmodi.

1. Drücken Sie die Taste "Stunden" oder "Minuten", um das gewünschte Programm auszuwählen. Drücken Sie dann die "Start"-Taste.
2. Drücken Sie die Temperatur / Zeit-Taste, um die Zeit einzustellen. Klicken Sie dann auf die Schalltaste "Stunden" oder "Minuten". Um die gewünschte Kochtemperatur einzustellen, drücken Sie zweimal die Taste "Temperatur / Zeit". Verwenden Sie dann die Tasten "Stunden" oder "Minuten", um den Wert zu verringern oder zu erhöhen Temperatur.

DEUTSCH

Hinweis: Die Auswahl der Kochtemperatur ist nicht für alle Kochmodi verfügbar. Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt und die Garzeit oder -temperatur selbst eingestellt haben, drücken Sie die Taste „Start“.

3. Drücken Sie die Taste „Verzögerter Start“, wenn Sie die Garzeit verschieben müssen. Drücken Sie dann „Stunden“, „Minuten“, um die Zeit einzustellen, nach der das Gericht zu kochen beginnt. Drücken Sie dann die „Start“-Taste. Eine leuchtende Anzeige zeigt an, dass die Hold-Over-Funktion aktiv ist.

4. Schalten Sie auf Ihren Wunsch nach Abschluss des Garvorgangs das Temperaturwartungsprogramm ein. Drücken Sie dazu die Taste „Temperaturpflege“ und dann die Taste „Start“.

5. Drücken Sie die Taste Warmhalten / Abbrechen, um den Garvorgang zu beenden.

6. Drücken Sie die Taste „Multi Cook“, um den manuellen Kochmodus zu aktivieren. Drücken Sie dann die Taste „Temperatur / Zeit“ und stellen Sie die gewünschte Garzeit (von 30 Minuten bis 15 Stunden) mit den Tasten „Stunden“ oder „Minuten“ ein. Sie können auch die gewünschte Kochtemperatur einstellen (von 35 °C bis 175 °C) durch Drücken der Taste „Temperatur / Zeit“. Verwenden Sie die Tasten „Stunden“ oder „Minuten“, um die Temperatur auszuwählen.

Beachtung! Jeder Modus hat eine andere Standardkochzeit und -temperatur. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Kochmodi.

REGIMEN DER ZUBEREITUNG

Nr	Regime der Zubereitung	Art der Zubereitung als Vorgabe	Zeitbereich	Temperatur	Warm halten
1	Reis	-	-	135°C	12 Stunden
2	Pilaw	-	-	15°C	12 Stunden
3	Joghurt	8 Stunden	6-12 Stunden	38-42°C	-
4	Kuchen	50 Minuten	-	120-140°C	12 Stunden
5	Haferbrei	1 Stunde	45 Minuten - 2 Stunden	95-100°C	12 Stunden
6	Milchbrei	45 Minuten	30 Minuten - 2 Stunden	95-100°C	12 Stunden
7	Suppe	1 Stunde	1-8 Stunden	95-100°C	12 Stunden
8	Eintopf	2 Stunden	1-8 Stunden	95-100°C	12 Stunden
9	Dessert	50 Minuten	35 Minuten - 2 Stunden	95 - 100°C	12 Stunden
10	Backen	50 Minuten	30 Minuten - 1,5 Stunden	130°C	12 Stunden
11	Braten	30 Minuten	6-12 Stunden	170°C	-
12	Gemüse	10 Minuten	8 Minuten - 1 Stunde	95 - 100°C	-
13	Dampf	15 Stunde	10 Minuten - 1 Stunde	100°C	12 Stunden
14	Toast	30 Minuten	20 Minuten - 1 Stunde	155°C	12 Stunden
15	Milch erhitzen	5 Minuten	5 Minuten - 1 Stunde	60°C	-
16	Vorwärmen	20 Minuten	-	70°C	-
17	Buchweizen	1 Stunde 10 Minuten	1 - 4 Stunden	95 - 100°C	12 Stunden
18	Haferflocken	15 Minuten	10 Minuten - 1 Stunde	95 - 100°C	12 Stunden
19	Schneller Koch	-	-	135°C	-
20	Bohnen	1 Stunde	10 Minuten - 2 Stunden	95 - 100°C	12 Stunden
21	Marmelade	1 Stunde	15 Minuten - 4 Stunden	115°C	12 Stunden
22	Pasta	10 Minuten	10 Minuten - 1 Stunde	100°C	-
23	Knödel	20 Minuten	15 Minuten - 1 Stunde	100°C	-
24	Keks	30 Minuten	15 Minuten - 1 Stunde	150°C	12 Stunden
25	Geschmortes Fleisch	1 Stunde 30 Minuten	1 - 8 Stunden	95 - 100°C	12 Stunden
26	Frikassee	2 Stunden	1 - 8 Stunden	95 - 100°C	12 Stunden
27	Steak	35 Minuten	15 Minuten - 1 Stunde	150°C	12 Stunden
28	Langsam kochen	4 Stunden	4 - 8 Stunden	96°C	12 Stunden
29	Sterilisation	15 Minuten	-	155°C	-
30	Gebratenes Fleisch	45 Minuten	15 Minuten - 1 Stunde	160°C	-
31	Gulasch	1 Stunde	20 Minuten - 2 Stunden	95-100°C	12 Stunden
32	Fondue	15 Minuten	5 - 45 Minuten	95-100°C	-
33	Borsch	45 Minuten	20 Minuten - 1 Stunde 30 Minuten	95 - 100°C	12 Stunden
34	Geschmorter Fisch	55 Minuten	20 Minuten - 1 Stunde 30 Minuten	95 - 100°C	12 Stunden
35	Ofenkartoffel	50 Minuten	30 Minuten - 2 Stunden	95 - 100°C	-
36	Pizza	45 Minuten	5 Minuten - 1 Stunde	140°C	12 Stunden
37	Warm halten	1 Stunde	-	60°C	-
38	Multicook	30 Minuten	2 Minuten - 15 Stunden	100°C	12 Stunden

FESTSTELLEN VON FEHLERN

Wenn man irgendwelches Gericht nicht zubereiten oder das Gerät funktioniert nicht richtig, haben Sie, vielleicht eine der folgenden Fehlern begehen:

1. Zu viel Zutaten und/oder Wasser. 2. Das Regime ist falsch gewählt. 3. Der Innere Kochtopf des Gerätes ist deformiert (verfärbt).

4. Für die Zubereitung war heißes Wasser verwendet.

5. Heizkörper oder Boden des abnehmbaren Kochtopfes sind verschmutzt.

6. Während der Zubereitung war der Multikocher spannungslos geschaltet.

7. Die Öffnung für Ausgehen des Dampfes ist geblockt.

8. Ist zu lange Zeit der Aufschiebung vom Start eingestellt.

9. Die Decke des Gerätes ist nicht vollständig geschlossen.

10. Innerhalb des Gerätes hat man Reste vom Essen. 11. Zu lange Arbeit des Multikochers in der Regime der Haltung der Temperatur. 12. War der verschmutzte abnehmbare Kochtopf verwendet.

DEUTSCH

TRANSPORT, REINIGUNG UND BEWAHRUNG

TRANSPORT. Das Gerät kann man mit Hilfe von der beliebigen Art der geschlossenen Transportes mit der Verwendung von Regeln der Befestigung von Frachten, die die Bewahrung des Warenausfalls des Gerätes und/oder Verpackung und ihre weitere Sicherheit der Verwendung transportieren.

Man DARF das Gerät der stoßförmigen Belastung bei der Lade- und Entladearbeiten NICHT UNTERWERFEN.

REINIGUNG. Nach der Verwendung und von der Reinigung muss man den Netzstecker aus der Anschlossene herausnehmen und warten, bis Gerät kalt wird. Darf man das Gerät unter dem Wasser nicht waschen. Für Reinigung der inneren und der äußeren Oberflächen und des Bedienfeldes muss man weiches, feuchtes Tuch verwenden. Wichtig! Von der Reinigung vom abnehmbaren Kochtopf muss man ihn auf dem Gerät herausnehmen.

Man kann Spülmittel, weichen Schwamm für Reinigung von abnehmbaren Kochtopf, Löffel, Schöpfkelle, Messbecher, Behälter-Dampfkochtopf, die zum Lieferumfang gehören, verwenden. Man muss auf Reinlichkeit des Gerätes und allen Zubehörfteilen achten, **BEWAHRUNG.** Das Gerät muss man im geschlossenen Raum, unter Bedingungen, die die Bewahrung von Warenausfall des Gerätes und seine weitere sichere Verwendung voraussetzen. Man muss sich überzeugen, dass das Gerät auf alle seine Zubehörfteile vollständig getrocknet sind, ehe es für die Bewahrung bereiten.

REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät und die Verpackungsmaterialien sollen mit dem niedrigsten Schaden für Umwelt in Übereinstimmung mit den Regeln der Abfallverwertung in Ihrem Region entsorgt werden.

BEDINGUNGEN DER GARANTIELEISTUNGEN

Beim Kaufen des Gerätes muss man seine Prüfung in Ihrer Gegenwart und Ausfüllung d er Garantiebroschüre (Stempel der Handelsorganisation, Datum des Verkaufs und Unterschrift des Verkäufers) anfordern.

Ohne Vorlage der Garantiebroschüre oder im Fall ihrer falschen Ausfüllung werden keine Qualitätsbeanstandungen angenommen werden und Garantiereparatur nicht durchgeführt. Die Garantiebroschüre muss man bei jedem Anruf an das Servicezentrum im Laufe der ganzen Garantiefrist vorlegen. Das Gerät nimmt man auf den Nachverkaufsservice nur im vollen Lieferumfang an. Die Garantiefrist beginnt vom Zeitpunkt des Verkaufs vom Gerät dem Käufer. Wir bitten Sie alle Dokumente, die das Datum vom Kaufen des Gerätes (Kassenzettel oder Warenzettel) bewahren.

Die Bedingung der kostenlosen Garantieleistung Ihres Gerätes ist seine ordnungsgemäße Verwendung, die hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe nicht kommt, in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Bedienungsanleitung, das Fehlen von mechanischen Verletzungen und Folgen der nachlässigen Behandlung mit dem Gerät. Die Garantie verbreitet sich auf alle Fertigungs- und Konstruktionsfehler, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, die im Laufe der Garantiefrist festgestellt werden. In diese Periode liegen alle Feherteile, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, dem kostenlosen Austauschen im Servicezentrum unter.

GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

- 1.Fehler, die von Umständen höherer Gewalt hervorgerufen sind.
- 2.Verletzungen des Gerätes, die vor der Verwendung des Gerätes in Zielen, die sich hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe kommen (das heißt, betriebliche oder kommerzielle Verwendung) kommen, hervorgerufen sind.
- 3.Verbrauchsmaterialie und Zubehörfteile.
- 4.Fehler, die von der Überlastung, nicht ordnungsgemäßen Verwendung, Eindringung von Flüssigkeiten, Staub, Insekten, fremden Gegenständen innerhalb des Gerätes hervorgerufen sind.
- 5.Die Geräte, die nicht in bevollmächtigten Servicezentren oder Garantiewerkstätten repariert waren.
- 6.Fehler, die Folge der Vornahme in die Konstruktion des Gerätes der Änderungen vom Benutzer selbst oder unsachgemäßen Austausch der Zubehörfteilen hervorgerufen sind.
- 7.Verletzung der Anforderungen der Betriebsanleitung.
- 8.Falsche Einstellung der Versorgungsnetzspannung (wenn das notwendig ist).
- 9.Vornahme von technischen Veränderungen.
- 10.Mechanische Verletzungen, darunter in Folge der nachlässigen Behandlung, falschen Beförderung und Bewahrung, Fallen des Gerätes.
- 11.Verletzungen durch Verschulden von Tieren (darunter von Nageltieren und Insekten).

Hersteller: Sites Elektrik Kampanie Limited, China.
Information über Herstellungsdatum ist auf der Einzelverpackung angegeben.
In Fragen der Garantieleistungen sowie bei der Feststellung von Fehlern wenden Sie sich an das nächste Servicezentrum.



POLSKI



Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem multicooker. Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

Dane urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw w trybie automatycznym, a także wykonywania funkcji duszenia, smażenia, pieczenia, gotowania, gotowania na parze, podgrzewania już przyrządzonych dań, utrzymywania potraw na ciepło przez dłuższy czas. Do użytku domowego i podobnych zastosowań: w gastronomii w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; w gospodarstwach rolnych; przez konsumentów w hotelach, zjazdach i innych miejscach przeznaczonych dla turystów; w miejscach przeznaczonych do noclegu i śniadania.

Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.
Ważnie! Multicooker, która została nabyta w okresie zimowym, w celu uniknięcia awarii, należy włączyć do sieci elektrycznej co najmniej po czterech godzinach w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstota prądu: 50 Hz
Nominalna skonsuowana potęga: 790-930 Wt
Pojemność misy: 5 l

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesięcy

SRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Właśnie przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie wyroby są naklejki – usuń je.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Nie włączaj multicookera w gniazdko jednocześnie z innymi urządzeniami.
- Nie wyłączaj urządzenia z sieci podczas pracy!
- Nie włączaj urządzenia w sieci bez zdejmowanego garnka, a także z pustym garnkiem!
- Nie ciągnij za przewód, nie zalamuj i nie owijaj go wokół urządzenia.
- Używaj multicookera tylko do gotowania produktów. W żadnym wypadku nie susz w nim ubrania, papier lub inne przedmioty.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do napełniania zewnętrznym limerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw otrzymany od producenta lub służby serwisowej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli jednak wpadł do wody, w żadnym wypadku nie dotykaj obudowy, należy natychmiast odłączyć go od sieci elektrycznej.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
- Należy odłączyć urządzenie od sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
- Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
- Podczas pracy obudowa, garnek i pokrywa urządzenia nagrzewają się. Nie należy dotykać gorących powierzchni gołymi rękami. Używaj specjalne chwytaki.
- Nie należy używać akcesoria, które nie znajdują się w zestawie.
- Podczas pracy multicookera przez otwór znajdujący się na pokrywie urządzenia wydobywa się para, więc należy być ostrożnym i nie pochylać się blisko urządzenia.
- Nie należy przykrywać multicookera papierowymi ręcznikami, umieszczać żadnych przedmiotów na pokrywę urządzenia. Otwór wyjścia pary urządzenia zostanie zablokowany, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać multicookera w pobliżu zastaw, polek, szafek kuchennych i innych przedmiotów, które mogą być uszkodzone parą.
- Należy uważać – po otwarciu pokrywy i wycięciu garnka po zakończeniu pracy multicookera może wywać się strumień gorącej pary.
- Gotować posiłki należy tylko w zdejmowanym garnku multicookera!
- Nie należy umieszczać produkty bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Wymij zdejmowany garnek, umieść wszystkie niezbędne składniki, a następnie umieść garnek w multicooker.
- Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno i szczelnie, będzie to miało wpływ na smak i jakość gotowanych potraw. Nie podgrzewaj i nie używaj zdejmowany garnek do gotowania poza Multicookerem, może to spowodować uszkodzenie powłoki garnka.
- Przed użyciem upewnij się, że między grzewczą powierzchnią multicookera i zdejmowanym garnkiem nie ma żadnych ciał obcych.
- Należy dbać o czystość powierzchni grzewczej i zdejmowanego garnka. Wszelkie zanieczyszczenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Ważne! Obudowa multicookera, zdejmowany garnek i powierzchnia grzewcza powinny być zawsze suche i czyste!
- Nie należy wymieniać garnek innym pojemnikiem lub pojemnością.
- Nie używaj metalowych przedmiotów, które mogą zarysować misę. Powłoka naniesiona na powierzchnię misy może stopniowo się zacierać, więc należy używać jej oszczędnie. Po umieszczeniu garnka w multicooker dopilnuj, aby był suchy i czysty.
- Nie zaczynaj przygotowanie aż dopóki się nie upewnisz, że zdejmowany garnek multicookera jest poprawnie do końca włożony do urządzenia.
- Poziom wody i składników w zdejmowany garnku nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu skali znajdującej się na wewnętrznej powierzchni patelni. Nie należy używać do gotowania w multicooker ciepłą wodę.
- Nie wolno wlewać wody w sam multicooker! Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub porażenie prądem elektrycznym.
- Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno, zostanie naruszona szczelność, co będzie miało wpływ na smak i jakość potraw gotowanych.
- Układając składniki, wlewając wodę w zdejmowany garnek multicookera, należy uważać, aby dno i ściany zewnętrzne garnka były suche i czyste.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki podczas pracy ze zdejmowanym garnkiem urządzenia użyj akcesoria w zestawie, lub plastikowe/drewniane przybory kuchenne.
- Nie ależ wlewać do garnka ocet. Może to spowodować uszkodzenie specjalnej powłoki.
- Podczas pracy nie należy pozostawiać łyżki wewnątrz zdejmowanego garnku.
- Jakik czas później, po eksploatacji garnek urządzenia może zmieniać kolor – jest to zjawisko normalne, związane z tym, że powierzchnia patelni ma kontakt z wodą i detergentami.
- Używaj i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Po użyciu, a także przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z gniazdka. Przed przenoszeniem, przystąpieniem do czyszczenia lub innych czynności pielęgnacyjnych odcekkaj do schłodzenia się urządzenia.
- Jeśli nie korzystasz z urządzenia, należy wyłączyć go z sieci. Wyłączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający, należy delikatnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po zakończeniu gotowania pozostaw multicookera do ochłodzenia przez 15 minut przed ponownym włączeniem.
- Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w zawór wyczołowy lub wszelkie inne części produktu. Unikaj oparzenia twarzy i ręki przez parę wychodzącą z zaworu.
- Uwaga!Urządzenie nagrzewa się podczas pracy! W razie potrzeby kontaktu z multicookerem podczas jego pracy należy użyć kuchenne rękawiczki lub chwytaki. Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Zachowaj niniejszą instrukcję. Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
- Należy przestrzegać przepisów kulinarnych.
- Uwaga! Nigdy nie wolno wyjmować produkty z multicookera ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić powłokę.
- UWAGA! Podczas pierwszego włączenia z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach spalenizny. Jest to normalne zjawisko i związane z wypaleniem fabrycznego oleju!
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji produktu, zupełnie nie wpływające na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność bez dodatkowego powiadomienia.

EKSPLOATACJA

Przed gotowaniem. Po ustanowieniu wewnętrznej misy w multicookera obróć ją do pełnego kontaktu z elementem grzejnym. Przed wyborem programu do gotowania prosimy upewnić się, aby wewnętrzna miska z jedzeniem została poprawnie umieszczona. Jeśli wewnętrzna miska nie jest prawidłowo umieszczona, nie wolno rozpocząć gotowanie, aby uniknąć nieprzyjemnych zdarzeń. Szczelnie zamknij górną pokrywę urządzenia, aby uniknąć nieprawidłowego przygotowania i wycieku ciepła w związku ze złym uszczelnianiem. Do wyznaczenia ilości ryżu lub innego zboża użyj szklankę wymiarową, która wchodzi w skład multicookera. Należy wodę w zależności od liczby wymiarowych szklanek, ale przy tym należy pamiętać, że wszystkie zboża wchłaniają różną ilość wody. Nie należy używać zdejmowanego garnku multicookera do przemywania składników/ugniatania ciasta. Nie krój dante wewnątrz misy. Należy uważać, aby produkty były równomiernie rozłożone w garnku.

Rozpoczęcie pracy. Podłącz przewód zasilający do urządzenia i podłącz do gniazdka elektrycznego. W wyświetlaczu panelu sterowania pokaze „----”.

Wybór trybów gotowania.

1. Naciśnij przycisk „Godziny” lub „Minuty”, aby wybrać żądany program. Następnie naciśnij przycisk „Start”.
2. Naciśnij przycisk „Temperatura” / Czas, aby ustawić czas. Następnie kliknij przycisk „Godziny” lub „Minuty”. Aby ustawić żądaną temperaturę gotowania, naciśnij przycisk „Temperatura” / Czas 2 razy. Następnie użyj przycisków „Godzina” lub „Minuta”, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość temperatury.

Uwaga: wybór temperatury gotowania nie jest dostępny we wszystkich trybach gotowania.

Po wybraniu żądanego programu i samodzielnym ustawieniu czasu gotowania lub temperatury należy nacisnąć przycisk „Start”.

3. Naciśnij przycisk „Opóźniony start”, jeśli chcesz przesunąć czas gotowania. Następnie naciśnij „Godziny”, „Minuty”, aby ustawić czas, po którym potrawa zacznie się gotować. Następnie naciśnij przycisk „Start”. Świecący wskaźnik wskazuje, że funkcja blokady jest aktywna.
4. Na żądanie, po zakończeniu procesu gotowania, włączycy program utrzymania temperatury, w tym celu należy nacisnąć przycisk „Utrzymanie temperatury”, a następnie przycisk „Start”.
5. Naciśnij przycisk Keep Warm / Cancel, aby zatrzymać gotowanie.
6. Naciśnij przycisk „Multi Cook”, aby włączyć ręczny tryb gotowania. Następnie naciśnij przycisk „Temperatura / Czas”, a następnie ustaw żądany czas gotowania (od 30 minut do 15 godzin) za pomocą przycisków „Godziny” lub „Minuty”. Możesz także ustawić żądaną temperaturę gotowania (od 35 °C do 175 °C), naciskając przycisk „Temperatura / Czas”. Użyj przycisków „Godziny” lub „Minuty”, aby wybrać temperaturę.
- Uwaga! Każdy tryb ma inny domyślny czas gotowania i temperaturę, szczegółowe informacje znajdują się w sekcji Tryby gotowania.

TRYBY GOTOWANIA

№	Tryb gotowania	Czas gotowania domyślne	Zakres czasu	Temperatura	Utrzymywanie temperatury
1	Ryż	-	-	135°C	12 godziny
2	Piław	-	-	15°C	12 godziny
3	Jogurt	8 godziny	6-12 hours	38-42°C	-
4	Pieczycwo	50 minut	-	120-140°C	12 godziny
5	Owsianka	1 godzina	45 minut - 2 godziny	95-100°C	12 godziny
6	Owsianka mleczna	45 minut	30 minut - 2 godziny	95-100°C	12 godziny
7	Zupa	1 godzina	1-8 godziny	95-100°C	12 godziny
8	Gaszenie	2 godziny	1-8 godziny	95-100°C	12 godziny
9	Deser	50 minut	35 minut - 2 godziny	95 - 100°C	12 godziny
10	Pieczycwo	50 minut	30 minut - 1,5 godziny	130°C	12 godziny
11	Głęboki tłuszcz	30 minut	6-12 godziny	170°C	-
12	warzywa	10 minut	8 minut - 1 godziny	95 - 100°C	-
13	Dla pary	15 minut	10 minut - 1 godziny	100°C	12 godziny
14	Smażenie	30 minut	20 minut - 1 godziny	155°C	12 godziny
15	Podgrzewanie mleka	5 minut	5 minut - 1 godziny	60°C	-
16	Ogrzewanie	20 minut	-	70°C	-
17	Gryka	1 godzina 10 minut	1 - 4 godziny	95 - 100°C	12 godziny
18	Owsianka	15 minut	10 minut - 1 godziny	95 - 100°C	12 godziny
19	Szybkie gotowanie	-	-	135°C	-
20	Rośliny strączkowe	1 godzina	10 minut - 2 godziny	95 - 100°C	12 godziny
21	Dżem	1 godzina	15 minut - 4 godziny	115°C	12 godziny
22	Pasta	10 minut	10 minut - 1 godziny	100°C	-
23	Pierogi	20 minut	15 minut - 1 godziny	100°C	-
24	Herbatnik	30 minut	15 minut - 1 godziny	150°C	12 godziny
25	Gulasz	1 godzina 30 minut	1 - 8 godziny	95 - 100°C	12 godziny
26	Potravka	2 godziny	1 - 8 godziny	95 - 100°C	12 godziny
27	Stek	35 minut	15 minut - 1 godziny	150°C	12 godziny
28	Osipalosc	4 godziny	4 - 8 godziny	96°C	12 godziny
29	Steryliczacja	15 minut	-	155°C	-
30	Grillowane mięso	45 minut	15 minut - 1 godziny	160°C	-
31	Gulasz	1 godzina	20 minut - 2 godziny	95-100°C	12 godziny
32	Fondue	15 minut	5 - 45 minut	95-100°C	-
33	Barszcz	45 minut	20 minut - 1 godziny 30 minut	95 - 100°C	12 godziny
34	Ryba duszona	55 minut	20 minut - 1 godziny 30 minut	95 - 100°C	12 godziny
35	Pieczony ziemniak	50 minut	30 minut - 2 godziny	95 - 100°C	-
36	Pizza	45 minut	5 minut - 1 godziny	140°C	12 godziny
37	Utrzymywanie temperatury	1 godzina	-	60°C	-
38	Multicook	30 minut	2 minut - 15 godziny	100°C	12 godziny

IDENTYFIKACJA BŁĘDU

- Jeśli nie udało się przygotować jakiegoś dania, czy urządzenie działa nieprawidłowo, prawdopodobnie popełniłeś jeden z następujących błędów:
1. Zbyt wiele składników lub wody.
 2. Nieprawidłowo wybrany tryb.
 3. Wewnętrzny garnek urządzenia zdeformowany (uszkodzony).
 4. Do gotowania użyto ciepłej wody.
 5. Element grzejny lub zdejmowane dno garnka zanieczyszczone.
 6. Podczas gotowania multicooker został wyłączony z sieci.
 7. Otwory do wyjścia pary zablokowane.
 8. Ustanowiono zbyt wielki czas opóźnienia startu.
 9. Pokrywa urządzenia jest zamknięta nie do końca.
 10. Resztki jedzenia wewnątrz samego urządzenia.
 11. Zbyt długa praca multicookera w trybie podtrzymywania temperatury.
 12. Zostało użyto brudnego zdejmowanego garnka.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocy dowolnego zadaszonego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/abno całość opakowywania a także jego późniejszą bezpieczną eksploatację. NIE wystawiać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku.

CZYSZCZENIE. Po użyciu i przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie myj urządzenia wodą! Do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej powierzchni urządzenia i panelu sterowania należy używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Ważne! Przed

POLSKI

czyszczeniem zdejmowanej misy należy wyjąć ją z urządzenia. Należy używać płynu do mycia naczyń, miękkiej gąbki do czyszczenia zdejmowanej misy, łyżki, chochli, szklanki wymiarowej, pojemnika do gotowania na parze, wchodzących w skład urządzenia. Należy dbać o czystość urządzenia i wszystkich jego części składowych.
PRZECHOWYWANIE. Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnić się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy).
Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczonej i wycieranej). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych lub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria.
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: Sites Electric Company Limited, China.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.
W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowy.



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

Acest aparat este conceput pentru prepararea bucatelor în modul automat, precum și pentru fierberea înăbușită, prăjirea, coacerea, fierberea, aburirea, încălzirea bucatelor gate, păstrarea bucatelor fierbinți pentru o perioadă lungă de timp.
Pentru uz casnic și similar: în locuri de alimentare publică, în magazine, birouri și alte locuri de muncă; la ferme; de către turiștii din hoteluri și alte locuri destinate cazării; în locuri destinate pentru azilului de noapte și micul dejun. Numai pentru uz casnic, nu este destinat pentru uz industrial.

Important! Aparatul, achiziționat în sezonul rece, cu scopul de a evita defecțiunile, înainte de conectare în rețeaua electrică trebuie să fie ținut cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 790-930 W
Volumul botului - 5 l

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Operațiunile incorecte pot duce la deteriorarea produsului, la deteriorarea materialului sau la daunarea sănătății utilizatorului.
- Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalare și alte obiecte străine, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului sau la incendiu. Dacă pe produs există etichete, eliminați-le.
- Înainte de prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund sursei de alimentare.
- La utilizarea unui cablu prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisă a cablului corespunde puterii aparatului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.
- Folosiți aparatul departe de copii. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni jocul cu aparatul.
- Fiți foarte atenți când copiii se află în apropierea aparatului.
- Folosiți și depozitați aparatul departe de copii.
- Nu lăsați aparatul pornit nesupravegheat.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul este deteriorat. Adresați-vă la un centru de service. Aparatul trebuie reparat numai de un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul independent.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de comandă la distanță.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de centrul său autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
- Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide. Dacă se întâmplă acest lucru, NU ATINGEȚI aparatul, deconectați-l imediat de la sursa de alimentare.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau pe suprafețe fierbinți.
- Deconectați aparatul de la rețea după utilizare și înainte de curățare. Înainte de a muta aparatul, de a efectua curățarea sau alte operații de întreținere, lăsați aparatul să se răcească.
- Dacă nu utilizați aparatul, deconectați-l de la rețea. Deconectând dispozitivul, nu trageți de cablul de alimentare, trageți ușor ștecherul din priză.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în manualul de instrucțiuni. Nu utilizați în aer liber.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Păstrați aceste instrucțiuni.
- Nu conectați aparatul la o priză concomitent cu alte aparate electrice.
- Nu de trageți cablul de alimentare, nu îl răsuștiți și nu îl înfășurați în jurul aparatului.
- Nu scoateți aparatul din priză în timpul funcționării.
- Utilizați aparatul numai pentru gătit. Nu uscați haine, hârtie sau alte obiecte în el.
- Carcasa, castronul și capacul aparatului se încălzesc în timpul funcționării. Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâinile goale. Folosiți mănuși speciale.
- Nu utilizați accesoriul care nu sunt incluse în Kitul de livrare.
- Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în supapa de descărcare sau în alte părți ale aparatului. Protejeți fața și mâinile de vapori care ies din supapă.
- În timpul funcționării aparatului, aburul trece prin orificiul de pe capac, deci fiți atenți și nu vă inclinați aproape de aparat.
- Nu acoperiți aparatul cu un prosop, nu așezați obiecte pe capacul aparatului. Orificiul de evacuare a aburului va fi blocat, ceea ce va duce la deteriorarea aparatului.
- Nu utilizați aparatul în apropierea perdelelor, a rafturilor, a dulapurilor de bucatărie sau a altor obiecte care ar putea fi deteriorate de abur.
- Fiți atenți, deoarece când deschideți capacul și scoateți castronul după terminarea etapei de funcționare a multicookerului un jet de abur fierbinte se poate evapora.
- Nu conectați aparatul la rețea fără un castronul detașabil și nu porniți aparatul cu un castron gol.
- Nu așezați alimente direct la fundul aparatului. Preparați bucatele numai în castronul detașabil al aparatului.
- Înainte de utilizare, este necesar să scoateți castronul detașabil din aparat, să puneți toate ingredientele necesare în castron și apoi să instalați castronul în aparat.
- Înainte de utilizare, închideți capacul aparatului. Dacă capacul nu este închis destul de strâns și etanș, acest lucru va afecta gustul și calitatea bucatelor gătite.
- Nu încălziți și nu folosiți castronul detașabil în afara multicookerului. Acest lucru poate deteriora stratul special al castronului.
- Asigurați-vă că suprafața de încălzire și castronul detașabil sunt curate. Orice contaminare poate deteriora aparatul.
- Nu înlocuiți castronul cu un alt container sau recipient.
- Nu folosiți obiecte metalice care ar putea zgâria castronul. Acoperirea aplicată pe suprafața castronului poate trepta să se ștergă, deci este necesar să îl folosiți cu atenție. Nu îndepărtați alimentele din castron cu obiecte ascuțite care ar putea deteriora stratul de protecție.
- Pentru a evita deteriorarea stratului de protecție, utilizați accesoriile furnizate sau aparatele de bucatărie din plastic / lemn atunci când folosiți castronul detașabil al aparatului.
- Nu turnați oțet în castron. Acest lucru poate deteriora stratul special de protecție.
- După o perioadă de timp după utilizare, castronul aparatului își poate schimba culoarea – acest lucru este normal deoarece suprafața castronului contactează cu apa și detergenții.
- Când introduceți castronul în aparat, asigurați-vă că acesta este uscat și curat.
- Nu începeți gătitul până când nu sunteți sigur că castronul detașabil este introdus corect în aparat. •Nivelul apei și al ingredientelor din castronul detașabil nu trebuie să depășească nivelul maxim admis al scării din interiorul castronului. Nu folosiți apă caldă pentru gătit.
- Turnați apă numai în castronul detașabil. Nu turnați apă direct în aparat. Acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului sau la electrocutare.
- În timpul lucrului, nu lăsați lingurile în interiorul castronului detașabil.
- Când puneți ingredientele, turnați apa în castronul detașabil al aparatului, asigurați-vă că pereteii de jos și exteriorii ai castronului rămân uscați și curați.
- Carcasa aparatului, castronul detașabil și suprafața de încălzire trebuie să rămână întotdeauna uscate și curate!
- După terminarea gătitului, lăsați multicookerul să se răcească timp de 15 minute înainte de a îl porni din nou.
- Ghidați-vă de rețetele de gătit.

Atenție! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scum. Acest lucru este normal și se datorează arderii uleiului de la fabrică!

UTILIZARE

Înainte de gătit. După instalarea bolului interior în multicooker, rotiți-l pentru a intra în contact cu elementul de încălzire. Înainte de a alege un program de gătit, vă rugăm să verificați că vasul interior cu mâncare este plasat coreșpunzător. Dacă vasul nu este poziționat corect, este interzis începerea gătitului. Închideți capacul aparatului cu atenție pentru a preveni scurgerea și scurgerea căldurii datorită lipsei de etanșare. Pentru a determina cantitatea de orez sau alte cereale, utilizați cupa de măsurare, care este inclusă în set. Se toarnă apă în funcție de numărul de cești de măsurare, dar, în același timp, rețineți că toate boabele absorb apa în moduri diferite. Nu utilizați un vas detașabil pentru clătirea ingredientelor / frământarea aluatului. Nu tăiați vasul în interiorul vasului. Asigurați-vă că alimentele sunt distribuite uniform în întregul vas. Atunci când puneți ingredientele în vas, amintiți-vă că în timpul procesului de gătit produsele cresc în volum, de aceea nivelul de apă / alimente nu trebuie să depășească nivelul maxim admisibil al scării situate în interior. Pentru a evita izolarea termică insuficientă, este interzis lăsarea unei lingurite în interiorul vasului.

Începerea funcționării. Conectați cablul de alimentare la dispozitivul dvs. și introduceți ștecherul în priză. Ecranul panelului de control va afișa "----".

Selectarea modurilor de gătit. 1. Apăsăți butonul „Ore” sau „Minute” pentru a selecta programul dorit. Apoi apăsați butonul „Start”.

2. Apăsăți butonul Temperatură / Timp pentru a regla ora. Apoi faceți clic pe butonul „Ore” sau „Minute”. Pentru a seta temperatura dorită de gătit, apăsați butonul „Temperatură / Timp” de 2 ori. Apoi utilizați butoanele „Ore” sau „Minute” pentru a micșora sau a mări valoarea temperatura.

Notă: Selectarea temperaturii de gătit nu este disponibilă pentru toate modulele de gătit.

După ce ați selectat programul dorit, ați setat singurul timp de gătire sau temperatura, apăsați butonul „Start”.

3. Apăsăți butonul „Pomire întârziată” dacă trebuie să amânați timpul de gătit. Apoi apăsați „Ore”, „Minute” pentru a seta timpul după care vasul va începe să se gătească.

Apoi apăsați butonul „Start”. Un indicator aprins indică faptul că funcția de reținere este activă.

4. La cererea dvs., după finalizarea procesului de gătit, porniți programul de întreținere a temperaturii, pentru aceasta apăsați butonul „Temperatură de întreținere” și apoi butonul „Start”.

5. Apăsăți butonul Keep Warm / Cancel pentru a opri gătitul.

6. Apăsăți butonul „Multi Cook” pentru a activa modul de gătit manual. Apoi apăsați butonul „Temperatură / Timp”, apoi setați timpul dorit de gătit (de la 30 de minute la

ROMÂNĂ

15 ore) folosind butoanele „Ore” sau „Minute”. De asemenea, puteți seta temperatura dorită de gătit (de la 35 ° C la 175 ° C) apăsând butonul „Temperatură / Timp”. Utilizați butoanele „Ore” sau „Minute” pentru a selecta temperatura.
Atenție! Fiecare mod are un timp și o temperatură implicită de gătit, consultați secțiunea Moduri de gătit pentru detalii.

MODURI DE PREPARARE

№	Mod de preparare	Timpul implicit de gătit	Interval de timp	Temperatura	Țineți-vă cald
1	Orez	-	-	135°C	12 ore
2	Pilaf	-	-	15°C	12 ore
3	Laurt	8 ore	6-12 ore	38-42°C	-
4	Tort	50 minute	-	120-140°C	12 ore
5	Porridge	1 oră	45 minute - 2 ore	95-100°C	12 ore
6	Terci de lapte	45 minute	30 minute - 2 ore	95-100°C	12 ore
7	Supă	1 oră	1-8 ore	95-100°C	12 ore
8	Tocană	2 ore	1-8 ore	95-100°C	12 ore
9	Desert	50 minute	35 minute - 2 ore	95 - 100°C	12 ore
10	Coace	50 minute	30 minute - 1,5 ore	130°C	12 ore
11	Prăji	30 minute	6-12 ore	170°C	-
12	Legume	10 minute	8 minute - 1 oră	95 - 100°C	-
13	Aburit	15 minute	10 minute - 1 oră	100°C	12 ore
14	Toasta	30 minute	20 minute - 1 oră	155°C	12 ore
15	Încălzii laptele	5 minute	5 minute - 1 oră	60°C	-
16	Preîncălzii	20 minute	-	70°C	-
17	Hrișcă	1 oră 10 minute	1 - 4 ore	95 - 100°C	12 ore
18	Ovaz	15 minute	10 minute - 1 oră	95 - 100°C	12 ore
19	Gătire rapidă	-	-	135°C	-
20	Fasole	1 oră	10 minute - 2 ore	95 - 100°C	12 ore
21	Gem	1 oră	15 minute - 4 ore	115°C	12 ore
22	Paste	10 minute	10 minute - 1 oră	100°C	-
23	Gălușcă	20 minute	15 minute - 1 oră	100°C	-
24	Biscuit	30 minute	15 minute - 1 oră	150°C	12 ore
25	Carne gătită	1 oră 30 minute	1 - 8 ore	95 - 100°C	12 ore
26	Tocană	2 ore	1 - 8 ore	95 - 100°C	12 ore
27	Friptură	35 minute	15 minute - 1 oră	150°C	12 ore
28	Bucătar lent	4 ore	4 - 8 ore	96°C	12 ore
29	Sterilizare	15 minute	-	155°C	-
30	Carne prăjită	45 minute	15 minute - 1 oră	160°C	-
31	Gulaș	1 oră	20 minute - 2 ore	95-100°C	12 ore
32	Fondu	15 minute	5 - 45 minute	95-100°C	-
33	Borș	45 minute	20 minute - 1 oră 30 minute	95 - 100°C	12 ore
34	Pește înăbușit	55 minute	20 minute - 1 oră 30 minute	95 - 100°C	12 ore
35	Cartof copt	50 minute	30 minute - 2 ore	95 - 100°C	-
36	Pizza	45 minute	5 minute - 1 oră	140°C	12 ore
37	Țineți-vă cald	1 oră	-	60°C	-
38	Multicook	30 minute	2 minute - 15 ore	100°C	12 ore

IDENTIFICAREA ERORILOR

Dacă ați reușit să pregătiți vre-o bucată sau dacă aparatul nu funcționează corect, este posibil să fi apărut una dintre următoarele erori:
 1. Prea multe ingrediente sau apă. 2. Modul nu este setat corect. 3. Castronul interior al aparatului este deformat (deteriorat). 4. Pentru gătit este folosită apă caldă.
 5. Elementul de încălzire sau fundul tăvi detașabile este contaminat. 6. În timpul gătitului, multicookerul a fost deconectat din rețea. 7. Orificiile de evacuare a aburului sunt blocate. 8. A fost setat un timp prea îndelungat de start întârziat. 9. Capacul aparatului nu este complet închis. 10. Reziduuri de alimente în interiorul dispozitivului.
 11. Funcționarea prea îndelungată a multicookerului în modul de menținere a temperaturii. 12. A fost folosit un castron detașabil murdar.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de soc în timpul operațiilor de manipulare.
CURĂȚARE. După utilizare și înainte de curățare, scoateți ștecherul din priză și așteptați până când aparatul se va răci. Nu spălați aparatul cu apă! Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului și panoul de comandă. Important! Înainte de a curăța castronul detașabil, scoateți-l din aparat. Utilizați un detergent de spălat vase, un burete moale pentru a curăța castronul detașabil, lingura, polonicul, cana de măsurare, recipientul de abur inclus în kit. Mențineți aparatul și toate componentele acestuia curate. **DEPOZITARE.** Aparatul trebuie să fie stocat în încăpere închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ROMÂNĂ

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului). Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă). Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente. Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil). Garanția acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERA

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industrial sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.
4. Defectele cauzate de supraîncărcare, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

Pentru întrebări legate de întreținerea în garanție, precum și în cazul unei defecțiuni, contactați cel mai apropiat centru de service.

