

ARESA®



AR-2010

RUS Мультиварка

ENG Multicooker

UA Мультиварка

KZ Мультипісіріш

PL Multicooker

RO Multicooker

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

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 opieczętowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

Vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru.
Asigurați-vă că cardul de garanție conține ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

Біздің өнімді сатып алғаныңыз үшін рахмет.
Кепілдік талонында дүкеннің мөртабаны, қолы мен сатылған күні қойылғанына көз жеткізіңіз.

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. Yoghurt 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. Скланки для йогурту.
13. Контейнер для варіння на пару.
14. Мірний стакан.
15. Ополоник.
16. Кошик для фритюру.
17. Ложка.

PL

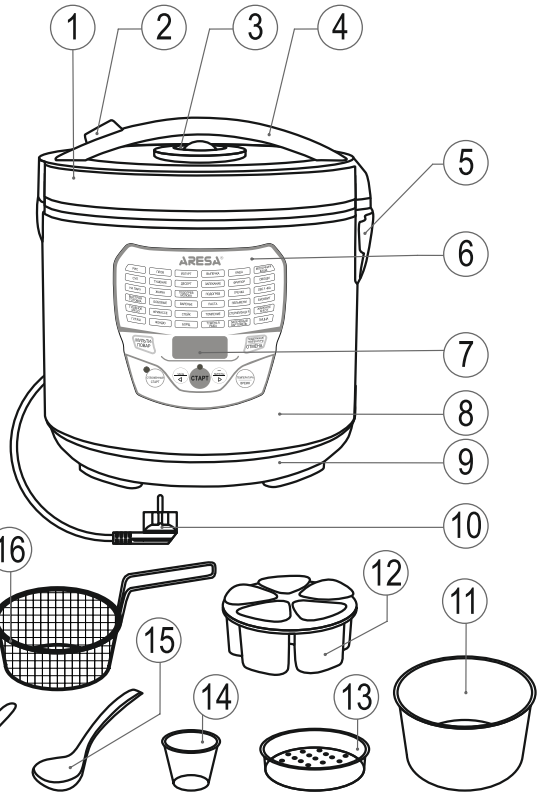
1. Osłona korpusu.
2. Przycisk do otwierania pokrywy.
3. Wylot pary.
4. Uchwyt.
5. Urządzenie do zbierania kondensatu.
6. Panel sterowania.
7. Wyświetlacz LED.
8. Obudowa.
9. Fundacja.
10. Przewód zasilający.
11. Wymierzalna miska.
12. Kubki do jogurtu.
13. Pojemnik do gotowania na parze.
14. Miarka.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

KZ

1. Қақпақ корпусы.
2. Қақпағын ашу батырмасы.
3. Будың шығу тесігі.
4. Тұтқа.
5. Конденсатты жинауға арналған құрылғы.
6. Басқару панелі.
7. Led-дисплей.
8. Корпус.
9. Негіз.
10. Желілік баусым.
11. Алынбалы тостаған.
12. Йогуртқа арналған стақандар.
13. Бу үстінде пісіруге арналған контейнер.
14. Өлшеуіш стақан.
15. Ожау.
16. Фритюрға арналған себет.
17. Қасық.

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, Запеканка, 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:

Будований мікрокомп'ютер, LED-дисплей

Рис, Суп, На пару, Быстрая готовка - Швидка готування, Тушеное мясо - Тушковане м'ясо, Гуляш, Плов, Тушение - Тушування, Жарка, Бобовые - Бобові, Фрикассе, Фондю, Йогурт, Десерт, Подогрев молока - Підігрів молока, Варенье - Варення, Стейк, Борщ, Выпечка - Впічка, Запекание - Запекання, Подогрев - Підігрів, Паста, Томление - Повлення, Тушеная рыба - Тушувана риба, Каша, Фритюр, Гречка, Пельмени - Пельмені, Стерилизация - Стерилізація, Запеченый картофель - Запечена картопля, Молочная каша - Молочна каша, Овощи - Овочі, Овсянка - Вісянка, Бисквит - Бісквіт, 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

Рис - Ryż, Суп - Zupa, На пару - Gotowanie na parze, Тушеное мясо - Szybkie gotowanie, Гуляш - Gulasz, Плов - Pilaw, Тушение - Duszenie, Жарка - Smazenie, Бобовые - Rosliny strączkowe, Фрикассе - Fricasse, Fondue - Fondue, Йогурт - Jogurt, Десерт - Desser, Подогрев молока - Mleko podgrzewane, Варенье - Dżem, Стейк - Stek, Борщ - Barszcz, Выпечка - Ciasto, Запекание - Pieczenie, Подогрев - Wzruszenie, 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 - Pieczona ziemniaki, Молочная каша - Kasza pęczka, Овощи - Warzywa, Овсянка - Płatki owsiane, Бисквит - Ciastka, Жареное мясо - Smazone mięso, Пицца - Pizza, Мультиповар - Multicook.

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

KZ Басқару панелі:

LED-дисплей

Рис - Қурыш, Суп - Сорпа, На пару - Буга пісіру, Быстрая готовка - Жылдам дайындау, Тушеное мясо - Бұқтырылған ет, Гуляш - Гуляш, Плов - Палау, Тушение - Бұқтыру, Жарка - Қуыру, Бобовые - Бұршақ тұқымдастар, Фрикассе - Фрикассе, Фондю - Фондю, Йогурт - Йогурт, Десерт - Десерт, Подогрев молока - Сүтті жылыту, Варенье - Тосап, Стейк - Стейк, Борщ - Борщ, Выпечка - Пісіру, Запекание - Кемештеу, Подогрев - Жылыту, Паста - Паста, Томление - Дәмдеу, Тушеная рыба - Бұқтырылған балық, Каша - Ботқа, Фритюр - Фритюр, Гречка - Қарақұмық, Пельмени - Тұшпара, Стерилизация - Зарарсыздандыру, Запеченый картофель - Кемештелген картоп, Молочная каша - Сүт ботқасы, Овощи - Көкөністер, Овсянка - Сулы ботқасы, Бисквит - Бисквит, Жареное мясо - Қуырылған ет, Пицца - Пицца, Мультиповар - Мультиаспаз.

Функциялары: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚАТУ, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ, ВРЕМЯ - УАҚЫТ, ТЕМПЕРАТУРА - ТЕМПЕРАТУРА, ЧАСЫ - САҒАТТАР, МИНУТЫ - МИНУТТАР.

RO PANOULE DE CONTROL:

Microcomputer incorporat, ecran LED

Рис - Orz, Суп - Aburit, На пару - Aburit, Быстрая готовка - Gatit rapid, Тушеное мясо - Tosană, Гуляш - Gulas, Плов - Pilaf, Тушение - Tosanit, Жарка - Prajire, Бобовые - Leguminoase, Фрикассе - Fricase, Фондю - Fondue, Йогурт - Laur, Десерт - Desert, Подогрев молока - Lapte incalzit, Варенье - Dulceata, Стейк - Frigida, Борщ - Bors, Выпечка - Coacere, Запекание - Toasta, Подогрев - Incalzire, Паста - Paste, Томление - Măreste, Тушеная рыба - Peste gatit, Каша - Terci, Фритюр - Grăsimi adănci, Гречка - Hrișcă, Пельмени - Găluște, Стерилизация - Sterilizare, Запеченый картофель - Cartofi la cuptor, Молочная каша - Terci de lapte, Овощи - Legume, Овсянка - Fulgi de ovaz, Бисквит - Biscuți, Жареное мясо - Carne prajită, Пицца - Pizze, Мультиповар - Multicook.

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



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU/ ЖИНАҚТАУЫ

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

KZ Мультипісіріш - 1
Сақтауға арналған қақпағы бар алынбалы тостаған - 1
Буқазан контейнері - 1
Ожау - 1
Қасық - 1
Өлшеуіш стақан - 1
Фритюрға арналған себет - 1
Йогуртқа арналған стақандар - 5
Желілік баусым - 1
Кепілдік талоны - 1
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
Қаптама қорабы - 1

PL Multicooker - 1
Zdejmowany garnek z klapa do przechowywania - 1
Chochla - 1
Łyżka - 1
Szlankka 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 detașabil cu capac pentru depozitare - 1
Polonic - 1
Lingură - 1
Cană de măsurare - 1
Recipient pentru fierberea cu abur - 1
Container pentru aburire - 1
Kelímky 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.

Сохраните 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.

Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

Прибор предназначен для промышленного или коммерческого применения.

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: 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 повреждению прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- При использовании удлинителя убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 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.
- При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- 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 притрагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Избегайте утечки жидкостей на электрические соединители (сетевые разъемы, сетевую вилку).
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Остерегайтесь потенциальной травмы из-за неправильного использования. Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Используйте прибор только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в нем одежду, бумагу или другие предметы.
- При работе корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Во время работы прибора через отверстие, расположенное на крышке, выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Не накрывайте прибор полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
- Не используйте прибор вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- Не включайте прибор в сеть без съемной чаши, а также не включайте прибор с пустой чашей.
- Не заменяйте чашу другим контейнером или емкостью.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора. Готовьте блюда только в съемной чаше прибора.
- Лейте воду исключительно в съемную чашу. Не лейте воду непосредственно в прибор. Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.
- Перед эксплуатацией необходимо извлечь съемную чашу из прибора, положить все необходимые ингредиенты в чашу, затем установить чашу в прибор.
- 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. Это может привести к повреждению специального покрытия чаши.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью прибора и съемной чашей нет посторонних предметов.
- Следите за чистой нагревательной поверхностью и съемной чашей. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- Выкладывая ингредиенты, наливая воду в съемную чашу прибора, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки чаши оставались сухими и чистыми.

РУССКИЙ

- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу. Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно. Не извлекайте продукты из чаши острыми предметами, которые могут повредить покрытие.
- Во избежание повреждения покрытия 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.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная чаша прибора вставлена в прибор правильно.
- Уровень воды и ингредиентов в съемной чаше не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Не используйте горячую воду для приготовления.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной чаши.
- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении чаши по окончании работы мультиварки может вырваться струя горячей пара.
- 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.
- По окончании приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Сохраните данную инструкцию.
- Внимание! Во время первого включения прибор 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

После установки внутренней чаши в мультиварку, проверните её для полного соприкосновения с нагревательным элементом. Перед выбором программы для приготовления, пожалуйста, проверьте, чтобы чаша с едой была правильно размещена. Если 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.
 2. Чтобы настроить время, нажмите кнопку «Температура/Время». Далее нажмите на кнопку «Часы» или «Минуты» для уменьшения или увеличения времени приготовления.
 3. 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 всем режимам приготовления.
4. После выбора необходимой программы, самостоятельно установки времени приготовления или температуры, нажмите на кнопку «Старт».
 5. 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.
 6. По вашему желанию, после того, как процесс приготовления блюда завершен, включите программу поддержания температуры, для этого нажмите кнопку «Поддержание температуры».
 7. Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку «Поддержание температуры/Отмена».
 8. Нажмите кнопку «Мультиповар» для активации ручного режима приготовления. Далее нажмите кнопку «Температура/Время», установите желаемое время приготовления (от 2 мин до 15 часов) при помощи кнопок «Часы» или «Минуты». Вы также можете установить желаемую температуру приготовления (от 35°C до 170°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	-	-	150°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

РУССКИЙ

№	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	Запеченный 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

Внимание! В программах Фритюр, Овощи, На пару, Жарка, Подогрев молока, Подогрев, Овсянка, Паста, Пельмени, Бисквит, Стейк, Стерилизация, Жареное мясо, Пицца отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Отсутствие мерцания точек в часах свидетельствует о том, что прибор не набрал необходимую температуру.

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 из сети.
7. Отверстие для выхода пара заблокировано.
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 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. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта. 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 прополощите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, недоступном для детей, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

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 правильном 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 комплектом. 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

РУССКИЙ

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 продуто, 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. Повреждения изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
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 неквалифицированной 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 и др. изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуаншан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуангдонг, КНР)

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

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт 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 радиоэлектроники».

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.

ENGLISH

- 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.

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".

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 multivark 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 multivark in the temperature maintenance mode.
12. A dirty, removable saucepan was used.

COOKING PROGRAMMES

№	Cooking mode	Default time	Range of time	Temperature	Keep warm
1	Rice	-	-	135°C	12 hours
2	Pilaff	-	-	150°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

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.

CLEANING. The device needs to be cleaned regularly; remove all of the food residue from the surface of the multicooker. Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket. Let the device cool off completely. Wipe the control panel, the outer and the inner surfaces of the multicooker with a wet cloth and detergent, wipe dry. Do not wash the body in water and do not spray water on it. Clean the bowl with the warm water with detergent and wipe dry. It is recommended to wash the bowl right after the cooking. Remove the container to collect condensed fluid, rinse it, rub dry and put it back. Remove the inner part of lid and sealing ring and wash it carefully.

To clean the lid, remove its inner part with the silicone ring by pulling the protruding silicone part located in the center of the lid. Wash carefully the inner surface of the lid, pressure regulator and pressure control valve and wipe them dry with a soft cloth. Put the inner part of lid and sealing ring back.

WARNING! Do not wash the removable parts in a dish-washer. The bowl can be washed in the dish washer, but take care so that it won't be damaged. Wash the bowl in warm water with detergent and wipe dry. You should wash the bowl immediately after you finished cooking. Do not use aggressive substances or abrasive materials.

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.

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

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 виконує функції тушкування, 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.

Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, для уникнення виходу з ладу, до увімкнення 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 – дванадцять 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 призвести 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 знімною 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 подаль від дітей. Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або штепсельна вилка, а також, якщо пошкоджений або несправний 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 приведення 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 чистенням.
- Не використовуйте прилад в цілях, не передбачених інструкцією. Не застосовуйте 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 поверхонь голими руками. Використовуйте спеціальні прихватки.
- Не використовуйте приладдя, що не входять в комплект поставки.
- Під час роботи мультиварки через отвір, розташоване на кришці приладу виходить пар, тому будьте обережні і не нахилийтеся близько до пристрою.
- Не кладіть на мультиварку кухонним рушником, 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 витяганні чаші після закінчення роботи мультиварки може вирватися 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 нагрівальною поверхнею мультиварки і знімною чашею немає сторонніх предметів.
- Слідкуйте за чистою нагрівальною поверхнею і знімною чаші. Будь-які забруднення можуть привести до його руйнування. Вважливо! Корпус мультиварки, знімна чаша і нагрівальна 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 вставлена в прилад правильно до кінця.
- Влийте води та інгредієнтів у 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 входять в комплект аксесуари, або пластиків / 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 чистенням. Перед переміщенням, проведенням чистки або інших дій по дотримуйте дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте охолодну, 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 рукавиці або прихватки. Не використовуйте прилад вологими руками.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. • Збережіть дану інструкцію.
- При використанні подовжувача переконайтеся, що максимально допустима 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 непримирний 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 впливаючи 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, переверіте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. Якщо внутрішня чаша розміщена неправильно, забороняється розпочинати приготування, щоб уникнути неприємних подій. Щільно закрийте верхню кришку приладу, щоб уникнути поганого приготування і витку тепла у зв'язку з поганою герметизацією. Для визначення кількості рису чи будь-якої іншої крупи використовуйте мірний стаканчик, що входить до комплекту мультиварки. Наливайте воду відповідно до кількості мірних стаканів, але при цьому пам'ятаєте, що всі крупи вбирають воду по-різному.
- Не використовуйте знімну каструлю мультиварки для промивання інгредієнтів/замішування 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 "----".
- Вибір режиму.** 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 установи часу 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 почнеться приготування страви. Далі натисніть кнопку «Старт». Світиться індикатор вказує, що функція відкладення приготування активна.

УКРАЇНСЬКА

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 кнопок «Годинник» або «Хвилини». Ви також можете встановити бажану температуру приготування (від 35 °С до 175 °С), 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 «Режими приготування».

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

№	Режим приготування	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу	Температура	Підтримка температури
1	Рис	-	-	135°C	12 годин
2	Плов	-	-	150°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	Тушувана 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 змінної 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 змінна каструля.

УКРАЇНСЬКА

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 упакування і його подальшої безпечної експлуатації.
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ 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. Важливо! Перед очищенням зніміть чаші вийміть її з приладу. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення знімною 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. Переконайтеся, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж скласти 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 гарантійного терміну. 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 некваліфікованою 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 упакуванні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців.



ҚАЗАҚ



Әтінеміз, құралды пайдалануға кіріспес бұрын, нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта Сізге керек болуы мүмкін.

Аталған құрал автоматты режимдегі тағамдарды дайындауға арналған, сондай-ақ, бұқтыру, қуыру, пісіру, қайнату, бу үстінде дайындау, дайын тағамдарды жылыту, тағамдардың ұзақ уақыт бойы ыстық күйін сақтау функцияларын атқарады.

Құрал тұрмыстық және ұқсас мақсаттарда пайдалануға арналған, атап айтқанда:

- дүкендердегі, кеңселердегі персоналға арналған ас үй аймағында және өзге өндірістік жағдайларда;
 - фермер үйлерінде;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі клиенттермен және тұрмыстық түрдегі басқа инфрақұрылымда;
 - тұруы мен таңғы асы бірге пансион режиміндегі жағдайларда..

Маңызды! Жылдың суық мезгілінде сатып алынған құралды электр желісіне қоспас бұрын, істен шығуына жол бермеу үшін белме температурасында кемінде төрт сағат ұстау қажет

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В

Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц

Номинал тұтынлатын қуаты: 790-930 Вт

Көлемі: 5 л

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан) елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда стандартты кепілді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану кезінде сынуына жол бермеу үшін құралды қолданбас бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс пайдаланбау бұйымның сынып қалуына әкеп соғып, пайдаланушыға материалдық залал келтіруі немесе денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Жұмысты бастамас бұрын құралдың ішінде болуы құралдың зақымдануына немесе тұтануына әкеп соғуы мүмкін бұйып-түю материалдары мен өзге бөгде заттардың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз. Егер де бұйым табанында жапсырмалар болса – оларды шешіп алыңыз.
- Ағашқы қоспас бұрын бұйымның техникалық ерекшеліктері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Мультипісірігішті басқа электр құралдарымен бір уақытта розеткаға қоспаңыз.
- Құралды жұмыс істеп тұрған кезде желіден сөндірмеңіз!
- Құралды алынбалы тостағансыз, сондай-ақ, тостаған бос болса, желіге қоспаңыз!
- Қуат көзінің білтесі тартпаңыз, оны шындап байламаңыз және оны құралдың айналасына орамаңыз.
- Мультипісірігішті тек өнімдерді дайындау үшін пайдаланыңыз. Онда кіміңізді, қағазды немесе басқа заттарды ешбір жағдайда кептірмеңіз.
- Құрал төмен дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттіліктері бар тұлғалардың (балаларды қоса есептегенде) немесе оларда тәжірибе немесе білім болмаған жағдайда, егер де олар бақылау астында болмаса немесе қауіпсіздігіне жауапты адамның құралды пайдалану туралы нұсқаулықтан өтпесе, қолдануына болмайды.
- Құралды балалардан алшақ жерде пайдаланыңыз. Балалардың құралмен ойнауына жел бермеу үшін бақылау астында болуы қажет.
- Қосылып тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- Егер де білтесі немесе штепсельдің айыры зақымданса, сонымен қатар, егер де құралдың өзі зақымданса немесе жұмыс істемесе, құралды пайдаланбаңыз. Оны сервис орталығына апарыңыз. Құралды тек авторизацияланған сервис орталығында ғана жөндеу қажет. Құралды өздігінен жөндемеңіз.
- Құрал сыртқы таймер немесе қашықтан басқарудың дербес жүйесі әрекетке келтіруі үшін арналмаған.
- Қуат көзінің білтесі зақымданған кезде оны арнайы білтемен немесе өндірушіден немесе сервистік қызметтен алынған жиынтықпен ауыстырған жөн.
- Электр тоғының соғуын болдырмас үшін құралдың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер де ол суға түсіп қалса, корпусқа ешбір жағдайда қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен сөндіріңіз.
- Сұйықтықтардың электр жалғағыштарына (желілік жалғағыштар, желілік айыр) ағып кетуіне жол бермеңіз.
- Электр баусымың үстел шетінен немесе ыстық бет үстінде жалбырауына жол бермеңіз.
- Егер де Сіз құралды пайдаланбасаңыз, сондай-ақ, тазаламас бұрын желіден сөндіріп тастаңыз.
- Құралды нұсқаулықпен көзделмеген жағдайларда пайдаланбаңыз. Үй-жайлардан тыс пайдаланбау.
- Егер де жұмыс істеп тұрған құралдың жаңында балалар болса, аса мұқият болыңыз.
- Жұмыс кезінде корпус, кәстрөл мен қақпақ қызып кетеді. Ыстық беттеріне жалаңаш қолмен қол тигізбеңіз. Арнайы тұтқыштарды пайдаланыңыз.
- Қыздыру элементінің беті пайдаланған соң ыстық болып қалады.
- Жеткізіп салу жиынтығына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Мультипісірігіш жұмыс істеп тұрған уақытта құрал қақпағында орналасқан тесік арқылы бу шығады, сондықтан да абай болыңыз және құралға қарай өңкеймеңіз.
- Мультипісірігішті асүйде ұсталатын орамалмен бүркемеңіз, бөгде заттарды құрал қақпағына қоймаңыз. Құралдың бу шығатын тесігі бұғатталатын болады, бұл құрылғының сынып қалуына әкеп соғады.
- Мультипісірігішті перделердің, сөрелердің, асүй шафтарының және бу зақымдауы мүмкін басқа заттардың жанында пайдаланбаңыз.
- Абай болыңыз – мультипісірігіш жұмысы аяқталған соң, қақпағын ашып, кәстрөлді алып шыққан кезде ыстық будың ағыны шығуы мүмкін.
- Тағамды мультипісірігіштің алынбалы кәстрөліне ғана дайындаңыз!
- Өнімдерді тікелей құралдың түбіне салмаңыз.
- Алынбалы кәстрөлді алып шығыңыз, қажетті құрамбөліктердің барлығын салыңыз, кейін кәстрөлді мультипісірігішке орнатыңыз.
- Дайындамас бұрын бұйым қақпағын тығыз етіп жабыңыз. Егер де қақпағы тым тығыз және тұмшалы етіп жабылмаса, бұл дайын өнімнің дәмі мен сапасына әсер етеді. Алынбалы кәстрөлді қыздырмаңыз және өнімдерді мультипісірігіштен тыс дайындау үшін пайдаланбаңыз. Бұл кәстрөлдің арнайы жабынының зақымдануына әкеп соғуы мүмкін.
- Пайдаланбас бұрын мультипісірігіштің қыздыру беті мен алынбалы кәстрөлдің арасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз.
- Қыздыру беті мен алынбалы кәстрөлдің тазалығын сақтаңыз. Кез келген ластанулар құралдың зақымдануына әкеп соғуы мүмкін. **Маңызды!** Мультипісірігіштің корпусы, алынбалы кәстрөл мен қыздыру беті әрдайым құрғақ және таза болуы қажет!
- Кәстрөлді басқа контейнермен немесе ыдыспен ауыстырмаңыз.
- Тостағанды сыруы мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз. Тостаған бетіне салынған жабын біртіндеп өшуі мүмкін, сондықтан да оны ұқыптап пайдалану қажет.
- Кәстрөлді мультипісірігішке орналастырған кезде оның құрғақ және таза болуын бақылаңыз.
- Мультипісірігіштің алынбалы кәстрөлді құралға соңына дейін салынғанына көз жеткізгенше, дайындауды бастамаңыз.
- Алынбалы кәстрөлдегі су және құрамбөліктердің деңгейі кәстрөлдің ішкі бетінде орналасқан межеліктің ең жоғары рұқсат етілген деңгейінен аспауы қажет. Мультипісірігіште дайындау үшін ыстық суды пайдаланбаңыз.
- Суды мультипісірігіштің өзіне құймаңыз! Бұл құралдың зақымдануына немесе электр тоғының соғуына әкеп соғуы мүмкін.
- Дайындамас бұрын бұйым қақпағын тығыз етіп жабыңыз. Егер де қақпағы тым тығыз және тұмшалы етіп жабылмаса, бұл дайын өнімнің дәмі мен сапасына әсер етеді.
- Мультипісірігіштің алынбалы кәстрөліне құрамбөліктерді салып, суды құя отыра, кәстрөлдің түбі мен ішкі қабырғаларының құрғақ және таза болуын бақылаңыз.
- Құралдың алынбалы кәстрөлімен жұмыс кезінде жабынның зақымдануын болдырмау үшін жиынтыққа кіретін аксессуарларды немесе пластик ағаш асүй құралдарын пайдаланыңыз.
- Кәстрөлге сіркесуды құймаңыз. Бұл арнайы жабынды зақымдауы мүмкін.
- Жұмыс кезінде қасықтарды алынбалы кәстрөлдің ішінде қалдырмаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін бірнеше уақыттан соң, құрал кәстрөлді түсін өзгертуі мүмкін – бұл кәстрөлдің беті сумен және жуғыш құралдармен байланысқа түсуіне байланысты қалыпты құбылыс болып табылады.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз.
- Құралды пайдаланған соң, сондай-ақ, тазаламас бұрын розеткадан сөндіріңіз. Қозалтпас, тазаламас және күтімі жөніндегі басқа әрекеттерді орындамас бұрын, құрылғы суығанша, күтіңіз.

ҚАЗАҚ

- Егер де құралды пайдаланбасаңыз, оны желіден сөндіріңіз. Құралды сөндіргенде қуат көзінің білтесінен тартпаңыз, айырын розеткадан абайлап шығарыңыз.
 - Дайындығы аяқталған соң, мультипісіргіш келесі қосылмас бұрын 15 минут ішінде суығанша, күтіңіз.
 - Металл немесе басқа заттарды түсіру қақпақшасына немесе бұйымның басқа бөліктеріне салмаңыз. Бет пен қолыңызды қақпақшадан шығатын бұдан сақтаңыз.
 - **Назар аударыңыз!** Жұмыс кезінде құрал қыздырады! Мультипісіргіш жұмыс істеп тұрған уақытта онымен ұстау қажет болған жағдайда, асуы қолғаптарын немесе тұтқыштарды пайдаланыңыз. Құралды ылғалды қолдармен пайдаланбаңыз.
 - Құрал үй жағдайында пайдалануға арналған.
 - Осы нұсқаулықты сақтаңыз.
 - Ұзартқышты пайдаланған кезде кабельдің ең жоғары рұқсат етілген қуаты құрал қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
 - Дайындау рецептілерін басшылыққа алыңыз.
- Назар аударыңыз!** Мультипісіргіштен өнімдерді жабынын зақымдауы мүмкін өткір заттармен ешқашан алып шықпаңыз.
- HAZAR АУДАРЫҢЫЗ!** Алғаш қосқан уақытта мультипісіргіштен күйдің жағымсыз иісі шығуы мүмкін. Бұл қалыпты құбыллыс және зауыт майының жануына байланысты!
- Өндіруші қосымша хабарлаусыз қауіпсіздігіне, жұмысқа қабілеттігіне және атқарымдылығына айтарлықтай әсер етпейтін бұйымның құрылымына, жұмыс алгоритміне болмашы өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

ПАЙДАЛАНУ

Дайындамас бұрын. Ішкі тостағанды мультипісіргішке орнатқан соң, оны қыздыру элементімен толық жанасқанға дейін бұраңыз. Дайындауға арналған бағдарламаны таңдамас бұрын тамағы бар ішкі тостағанның дұрыс орналасқанын тексеруді өткізіңіз. Егер де ішкі тостағаны дұрыс орнатылмаса, жағымсыз оқиғаны болдырмау үшін дайындауды бастауға тыйым салынады. Тұмшалылығының нашар болуына байланысты, жаман дайындалуы мен жылудың ағып кетуін болдырмау үшін құралдың үстіңгі қақпағын тығыз етіп жабыңыз. Күршіш немесе кез келген басқа жарманың мөлшерін анықтау үшін мультипісіргіш жиынтығына кіретін өлшеуіш стақанды пайдаланыңыз. Мультипісіргіштің алынбалы тостағанын құрамбөліктерін жуып-шаю/қамырды илеу үшін қолданбаңыз. Тағамды тостаған ішінде кеспеніз.

Жұмысты бастау. Қуат білтесін құралыңызға қосып, айырын розеткаға салыңыз. Басқару панелінің дисплейінде “----” көрсетіледі. Дайындау режимдерін таңдау.

1. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін «Сағаттар» немесе «Минуттар» батырмасын басыңыз. Кейін «Старт» батырмасын басыңыз.
 2. Уақытты баптау үшін «Температура/Уақыт» батырмасын басыңыз. Кейін «Сағаттар» немесе «Минуттар» батырмасын басыңыз. Дайындаудың қалаулы температурасын беру үшін «Температура/Уақыт» батырмасын 2 мәрте басыңыз. Кейін температура мәнін азайту немесе ұлғайту үшін Zatem «Сағаттар» немесе «Минуттар» батырмасын пайдаланыңыз.
 - Ескерте: дайындау температурасын таңдау мүмкіндігі дайындаудың барлық режимдеріне қолжетімді емес. Қажетті бағдарламаны, дайындаудың уақытын немесе температурасын өздігінен орнатуды таңдаған соң, «Старт» батырмасын басыңыз.
 3. Егер де сіз тағамды дайындау уақытын таңдағыңыз келсе, «Кейінге қалдырылған старт» батырмасын басыңыз. Кейін уақытты орнату үшін «Сағаттар», «Минуттарды» басыңыз, осыдан кейін тағамды дайындау басталады. Кейін «Старт» батырмасын басыңыз. Жарқыраған индикатор дайындауды кейінге қалдыру функциясы белсенді екендігін білдіреді.
 4. Қалауыңыз бойынша тағамды дайындау процесі аяқталған соң, температураны сақтау бағдарламасын қосыңыз, ол үшін «Температураны сақтау» батырмасын, кейін «Старт» батырмасын басыңыз.
 5. Дайындау процесін тоқтату үшін «Температураны сақтау/Жою» батырмасын басыңыз.
 6. Дайындаудың қол режимін белсенді ету үшін «Мультиаспаз» батырмасын басыңыз. Кейін «Температура/Уақыт» батырмасын басыңыз, кейін «Сағаттар» немесе «Минуттар» батырмаларының көмегімен дайындаудың қалаған уақытын орнатыңыз (30 минуттан бастап 15 сағатқа дейін). Сіз «Температура/Уақыт» батырмасын басып, дайындаудың қалаған температурасын орната аласыз (35°C-ден бастап 175°C-ге дейін). Температураны таңдау үшін «Сағаттар» немесе «Минуттар» батырмаларын қолданыңыз.
- Назар аударыңыз! Әрбір режимнің әдепкі қалпы бойынша дайындау уақыты мен температурасы әртүрлі, одан да толығырақ «Дайындау режимдері» бөлімінен қараңыз.

ҚАТЕЛЕРДІ АНЫҚТАУ

Егер де қандай да бір тағамды дайындау мүмкін болмаса немесе құрал дұрыс жұмыс істемесе, Сіз келесі қателердің біреуіне жол бергеніңіз ықтимал:

1. Құрамбөліктері немесе суы тым көп.
2. Режим дұрыс таңдалмаған.
3. Құралдың ішкі кестрелі деформацияланған (зақымданған).
4. Дайындауда ыстық су қолданылды.
5. Қыздыру элементі немесе алынбалы кестрелдің түбі ластанған.
6. Дайындау кезінде мультипісіргіш желіден сөніп тұрды.
7. Бұдың шығуына арналған тесік бұғатталған.
8. Стартты кейінге қалдырудың тым көп уақыты орнатылған.
9. Құралдың қақпағы соңына дейін жабылмаған.
10. Тағам қалдықтары құралдың ішінде.
11. Мультипісіргіштің температурасы сақтау режимінде тым ұзақ жұмыс жасауы.
12. Лас алынбалы кестрел қолданылды.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бөкіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық көліктің кез келген түрімен тасымалдау қажет. Бұйымның және/немесе ораманың тауарлық түрін сақтауды қамтамасыз ететін жүктерді бөкіту ережелерін қолдана отырып, жабық көліктің кез келген түрімен аспапты тасымалдау қажет және оны одан әрі қауіпсіз пайдалану. Сондай-ақ кез келген көлік түрімен тасымалдау кезінде қаптаманың кез келген түріне не бұйымға ылғалды кіру мүмкіндігін болдырмау. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

ТАЗАЛАУ. Қолданған соң және тазаламас бұрын қуат көзінің айырын розеткадан алып шығып, құрал суығанша, күтіңіз. Құралды сумен жуаңыз! Құралдың сыртқы және ішкі бетін және басқару панелін тазалау үшін жұмсақ, ылғалды шүберекті пайдаланыңыз. Мұндайды! Алынбалы тостағанды тазаламас бұрын оны құралдың ішінен алып шығыңыз. Ыдыс жууға арналған құралды, құрал жиынтығына кіретін алынбалы тостағанды, қақиқты, ожауды, өлшеуіш стақанды, бұға пісіруге арналған контейнерді тазалау үшін жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Құрал мен оның құрамдастарының тазалығын сақтаңыз. **САҚТАУ.** Құралды бұйымның тауарлық түрін және бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды көздейтін жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық арларының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

ДАЙЫНДАУ РЕЖИМДЕРІ

№	Дайындау режимдері	Әдепкі пісіру уақыты	Уақыт аралығы	Температура	Жылыту
1	Күріш	-	-	135°C	12 сағат
2	Галау	-	-	150°C	12 сағат
3	Йогурт	8 сағат	6-12 сағат	38-42°C	-
4	Пісіру	50 минут	-	120-140°C	12 сағат
5	Ботка	1 сағат	45 минут - 2 сағат	95-100°C	12 сағат
6	Сүт ботқасы	45 минут	30 минут - 2 сағат	95-100°C	12 сағат
7	Сорпа	1 сағат	1-8 сағат	95-100°C	12 сағат
8	Бұқтыру	2 сағат	1-8 сағат	95-100°C	12 сағат
9	Десерт	50 минут	35 минут - 2 сағат	95 - 100°C	12 сағат
10	Кемештеу	50 минут	30 минут - 1,5 сағат	130°C	12 сағат
11	Фритюр	30 минут	6-12 сағат	170°C	-
12	Көкөністер	10 минут	8 минут - 1 сағат	95 - 100°C	-
13	Бұға пісіру	15 сағат	10 минут - 1 сағат	100°C	12 сағат
14	Қуыру	30 минут	20 минут - 1 сағат	155°C	12 сағат
15	Сүтті жылыту	5 минут	5 минут - 1 сағат	60°C	-
16	Жылыту	20 минут	-	70°C	-
17	Қарақұмық	1 сағат 10 минут	1 - 4 сағат	95 - 100°C	12 сағат
18	Сұлы ботқасы	15 минут	10 минут - 1 сағат	95 - 100°C	12 сағат
19	Жылдам дайындау	-	-	135°C	-
20	Буршақ тұқымдастар	1 сағат	10 минут - 2 сағат	95 - 100°C	12 сағат
21	Тосап	1 сағат	15 минут - 4 сағат	115°C	12 сағат
22	Паста	10 минут	10 минут - 1 сағат	100°C	-
23	Тушпала	20 минут	15 минут - 1 сағат	100°C	-
24	Бисквит	30 минут	15 минут - 1 сағат	150°C	12 сағат
25	Бұқтырылған ет	1 сағат 30 минут	1 - 8 сағат	95 - 100°C	12 сағат
26	Фрикассе	2 сағат	1 - 8 сағат	95 - 100°C	12 сағат
27	Стейк	35 минут	15 минут - 1 сағат	150°C	12 сағат
28	Дәмдеу	4 сағат	4 - 8 сағат	96°C	12 сағат
29	Зарарсыздандыру	15 минут	-	155°C	-
30	Қуырылған ет	45 минут	15 минут - 1 сағат	160°C	-
31	Гүляш	1 сағат	20 минут - 2 сағат	95-100°C	12 сағат
32	Фондю	15 минут	5 - 45 минут	95-100°C	-
33	Борщ	45 минут	20 минут - 1 сағат 30 Minuten	95 - 100°C	12 сағат
34	Бұқтырылған балық	55 минут	20 минут - 1 сағат 30 Minuten	95 - 100°C	12 сағат
35	Кемештелген картоп	50 минут	30 минут - 2 сағат	95 - 100°C	-
36	Пицца	45 минут	5 минут - 1 сағат	140°C	12 сағат
37	Температураны сақтау	1 сағат	-	60°C	-
38	Мультиаспаз	30 минут	2 минут - 15 сағат	100°C	12 сағат

ҚҰРАЛДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-түю материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды көдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес көдеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапаса жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді. Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чеп). Бұйымыңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материал дарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

1. Форс-мажорлық жағдайлар туғызған ақаулар.
 2. Бұйымды жеке тұрмыстық жағдайларының шегінен шығатын мақсаттарда бұйымның зақымдануы (яғни, өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда).
 3. Шығыс материалдары мен аксессуарлар.
 4. Шамадан тыс жүктелуі, дұрыс пайдаланбау, бұйым ішіне сұйық тықтардың, шаңның, жәндіктердің, бөгде заттардың кіруі туғызған ақаулар.
 5. Өкілетті сервис орталықтарынан немесе кепілдікті шеберхана лардан тыс жөндеуге ұшыраған бұйымдар.
 6. Пайдаланушының бұйым құрылымына өзгерістерді енгізу немесе құрамдас бөліктерін білісіз ауыстыру салдарынан болған зақымдаулар.
 7. Қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын бузу.
 8. Жеткізу желісінің көрнеуін дұрыс орнатпау (қажет болса).
 9. Техникалық өзгерістер енгізу.
 10. Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдамау және сақтамау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар.
 11. Жануарлардың кінәсінен болған зақым (соның ішінде, кеміргіштер мен жәндіктер).

Өндіруші туралы ақпарат

Өндіруші: Ситес Электрик Кампани Лимитед, ҚХР
 Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз.

Қызмет ету мерзімі – отыз алты ай.

Кепілдік арқылы қызмет көрсету мәселелері бойынша жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.



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, zakładach 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 skonsumowana potęga: 790-930 Wt
Pojemność misy: 5 l

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesięcy

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą 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 wyrobu są naklejki – usuń je.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Nie włączaj multicookera w gniazdku 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 załamuj 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 urządzenie samodzielnie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do napędzania zewnętrznym timerem 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 papierowym ręcznikiem, umieszczać żadnych przedmiotów na pokrywie urządzenia. Otwór wyjścia pary urządzenia zostanie zablokowany, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać multicookera w pobliżu zaston, półek, szafek kuchennych i innych przedmiotów, które mogą być uszkodzone parą.
- Należy uważać — po otwarciu pokrywy i wyjściu garnka po zakończeniu pracy multicookera może wyrwać się strumień gorącej pary.
- Gotować posiłki należy tylko w zdejmowanym garnku multicookera!
- Nie należy umieszczać produkty bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Wyjmij zdejmowany garnek, umieść wszystkie niezbędne składniki, a następnie umieść garnek w multicooker.
- Przed gotowaniem należy szczerlnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno i szczerlnie, 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 zcierać, 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 zdejmowanym 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 wylewać wody w sam multicooker! Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub porażenie prądem elektrycznym.
- Przed gotowaniem należy szczerlnie 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 należy wlewać do garnka ocet. Może to spowodować uszkodzenie specjalnej powłoki.
- Podczas pracy nie należy pozostawiać łyżki wewnątrz zdejmowanego garnka.

POLSKI

•Jakis 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.

•Używać 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 odczekać 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 pozostawić multicookera do ochłodzenia przez 15 minut przed ponownym włączeniem.

•Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w zawór wydechowy 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 rękoma.

•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 przepisy kulinarne.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 misa z jedzeniem została poprawnie umieszczona. Jeśli wewnętrzna misa 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. Nalej wody 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 danie wewnątrz misy. Należy uważać, aby produkty były równomiernie rozłożone w garnku.

Rozpoczęcie pracy. Podłącz przewód zasilający do urządzenia i podłącz do gniazdka elektrycznego. Wyświetlacz panelu sterowania pokaże „----”. 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 żadaną 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 żadanego programu i samodzielnym ustawieniu czasu gotowania lub temperatury należy nacisnąć przycisk „Start”.

3. Naciśnij przycisk „Opóźniony start”, jeśli chcesz przesuwać 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, włączyć 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 żadaną 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.

IDENTYFIKACJA BŁĘDŹ

Jeśli nie udało się przygotować jakiegoś danie, 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 podtrzymania 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/lub 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 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 upewnij 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, poprosz 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 (twar 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 czyszczony i wycierany). 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.

TRYBY GOTOWANIA

Nr	Tryb gotowania	Czas gotowania domyślne	Zakres czasu	Temperatura	Utrzymywanie temperatury
1	Ryż	-	-	135°C	12 godziny
2	Pilaw	-	-	150°C	12 godziny
3	Jogurt	8 godziny	6-12 hours	38-42°C	-
4	Pieczywo	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	Pieczywo	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	Potrawka	2 godziny	1 - 8 godziny	95 - 100°C	12 godziny
27	Stek	35 minut	15 minut - 1 godziny	150°C	12 godziny
28	Ospałość	4 godziny	4 - 8 godziny	96°C	12 godziny
29	Sterylizacja	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	Pieczone 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

GWARANCJA NIE OBOWIĄDUJE

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



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 febrerea 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 bolului - 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 dăunarea 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 răsuciți 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 accesorii 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. Protejați fața și mâinile de vaporii care ieș din supapă.
- În timpul funcționării aparatului, aburul trece prin orificiul de pe capac, deci fiți atenți și nu vă înclinați 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 bucătărie 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 etans, acest lucru va afecta gustul și calitatea bucatelor gătite. Nu încalziți și nu folosiți castronul detașabil în afara multicookerului. Acest lucru poate deteriora stratul special al castronului.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că nu există obiecte străine între suprafața de încălzire a aparatului și castronul detașabil.
- 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. Acooperirea aplicată pe suprafața castronului poate treptat 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 bucătărie 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.

ROMÂNĂ

- 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 pereții de jos și exteriorii ai castronului rămân uscați și curăți.
- 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 rețelele de gătit.
- Atenție! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scrum. 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 corespunzător. Dacă vasul nu este poziționat corect, este interzisă 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 apă 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 gătire produsele cresc în volum, de aceea nivelul de apă / alimente nu trebuie să depășească marcajul nivelului maxim admisibil al scalei situate în interior. Pentru a evita izolarea termică insuficientă, este interzisă lăsarea unei lingurițe în interiorul vasului.

Începerea funcționării. Conectați cablul de alimentare la dispozitivul dvs. și introduceți ștecherul în priză. Ecranul panoului de control va afișa "----". **Selectarea modurilor de gătit.** 1. Apăsați butonul „Ore” sau „Minute” pentru a selecta programul dorit. Apoi apăsați butonul „Start”. 2. Apăsați 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 singur timpul de gălire sau temperatura, apăsați butonul „Start”. 3. Apăsați 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 rețineră 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. Apăsați butonul Keep Warm / Cancel pentru a opri gătitul. 6. Apăsați 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 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.

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 țâvii 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. Reziiduri 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 mării care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc 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.

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 (stampila 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 adresă 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 manipularii 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.

MODURI DE PREPARARE

Nr	Mod de preparare	Timpu implicit de gătit	Interval de timp	Temperatura	Țineți-vă cald
1	Orez	-	-	135°C	12 ore
2	Pilaf	-	-	150°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	Încălziți laptele	5 minute	5 minute - 1 oră	60°C	-
16	Preîncălziți	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 gălită	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	Fondou	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

GARANȚIA NU ACOPERA

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

Producător: Sîtes 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.

