

ARESA®



AR-2002

RUS Мультиварка

ENG Multicooker

UA Мультиварка

DE Multikocher

PL Multicooker

RO Multicooker

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.
Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.
Upewnij się, że instrukcja jest opieczetowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży

Vielen Dank für Kaufen unserer Produktion.
Überzeugen Sie sich, dass im Garantieschein Stempel vom Geschäft, Unterschrift und Verkaufsdatum gestellt sind.

Vă mulțumim pentru achiziționarea produselor noastre.
Asigurați-vă că în cardul de garanție sunt aplicate ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

- RUS**
1. Контейнер для варки на пару.
 2. Съемная чаша.
 3. Корпус мультиварки.
 4. Корпус.
 5. Датчик контроля температуры.
 6. Ось.
 7. Корпус крышки.
 8. Отверстие выхода пара.
 9. Крышка.
 10. Устройство для сбора конденсата.
 11. Панель управления.
 12. Нагревательный элемент.

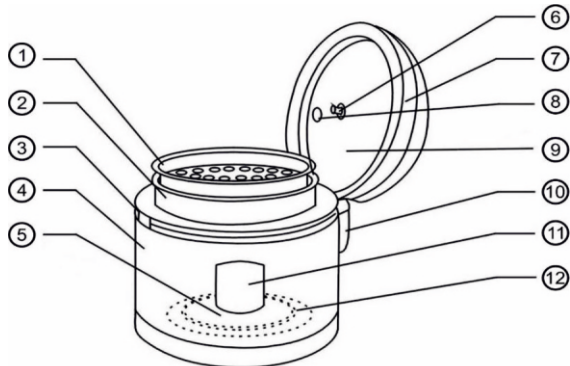
- PL**
1. Pojemnik do gotowania na parze.
 2. Zdejmowana misa.
 3. Obudowa Multicookera.
 4. Obudowa.
 5. Czujnik kontroli temperatury.
 6. Oś.
 7. Obudowa pokrywy.
 8. Otwór wyjścia pary.
 9. Pokrywa.
 10. Urządzenie do zbierania kondensatu.
 11. Panel sterowania.
 12. Element grzejny.

- DE**
1. Behälter für Dampfkochen.
 2. Abnehmbarer Becher.
 3. Gehäuse vom Multicooker.
 4. Gehäuse.
 5. Temperaturkontrollgeber.
 6. Achse.
 7. Gehäuse der Decke.
 8. Öffnung vom Dampfaustritt.
 9. Decke.
 10. Einrichtung für Schwitzwassersammeln.
 11. Bedienfeld.
 12. Heizkörper.

- RO**
1. Container pentru aburire.
 2. Castron detașabil.
 3. Carcasa multicookerului.
 4. Carcasă.
 5. Senzor de temperatură.
 6. Axă.
 7. Carcasa capacului.
 8. Orificiul de evacuare a aburului.
 9. Capac.
 10. Rezervorul pentru acumularea condensului.
 11. Panoul de control.
 12. Element de încălzire.

- ENG**
1. Container for steaming.
 2. Bowl.
 3. Multicooker body.
 4. Housing.
 5. Temperature control sensor.
 6. Axis.
 7. Lid housing.
 8. Steam outlet.
 9. Lid.
 10. Drip container.
 11. Control panel.
 12. Heating element.

- UA**
1. Контейнер для варіння на парі.
 2. Знімна чаша.
 3. Корпус мультиварки.
 4. Корпус.
 5. Датчик контролю температури.
 6. Вісь.
 7. Корпус кришки.
 8. Отвір виходу пари.
 9. Кришка.
 10. Пристрій для збору конденсату.
 11. Панель керування.
 12. Нагрівальний елемент.



- RUS**
- ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:**
Режимы приготовления:
рис, плов, каша; жарка, домашняя заготовка, тушение, холодец, пароварка, варенье, пицца, выпечка.
«Подогрев/Йогурт/Отмена»
Время
Отложенный старт

- PL**
- PANEL STEROWANIA:**
Tryby gotowania:
ryż, pilaw, kasha, smażenie, półfabrykat domowy, duszenie, chotodec, parowar, dżem, wypieki, pizza.
«Podgrzewanie/Jogurt/Anuluj»
Czas
Opóźniony start

- RO**
- PANOUL DE CONTROL:**
Moduri de gătit:
orez, pilaf, supă, terci, prăjire, semifabricate de casă, fierbere înăbușită, răcitură, aburire, jam, coacere, pizza.
«Încălzire / laurt / Anulare»
Timp
Start întârziat

- DE**
- BEDIENFELD:**
Regimen der Zubereitung:
Reis, Pilaw, Suppe, Brei, Braten, Hauszwischenprodukt, Dämpfung, Sulze, Konfitüre, Dampfkochtopf, Ausbacken, Pizza.
«Aufwärmen/Joghurt/ Annullierung»
Zeit
Zeitvorwahl

- ENG**
- CONTROL PANEL:**
Programs:
rice, pilaf, porridge, frying, homemade canning, stewing, jelly, steaming, jam, pizza, baking.
"PREHEAT/YOGURT/CANCEL",
Time
Delayed start

- UA**
- ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ:**
Режими приготування:
рис, плов, каша; смаження, домашня заготівля, тушування, холодець, приготування на парі, варення, піца, випічка.
«Підігрів/Йогурт/Відміна»
Час
Відкладений старт



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

RUS Мультиварка - 1
Половник - 1
Ложка - 1
Мерный стакан - 1
Контейнер для варки на пару - 1
Съемная чаша - 1
Книга рецептов - 1
Шнур питания - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG Multicooker - 1
Soup ladle - 1
Spoon - 1
Measuring cup - 1
Container for steaming - 1
Bowl - 1
Recipe book - 1
Power cord - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA Мультиварка - 1
Ополовник - 1
Ложка - 1
Мірний стакан - 1
Контейнер для варіння на парі - 1
Знімна чаша - 1
Книга рецептів - 1
Мережевий шнур - 1
Гарантійний талон - 1
Настанова з експлуатації - 1
Пакувальна коробка - 1

DE Multikocher - 1
Schöpfkelle - 1
Löffel - 1
Messbecher - 1
Behälter für Dampfkochen - 1
Abnehmbare Becher - 1
Rezeptbuch - 1
Netzkabel - 1
Garantieschein - 1
Bedienungsanleitung - 1
Verpackungskarton - 1

PL Multicooker - 1
Chochla - 1
Łyżka - 1
Miarka - 1
Pojemnik do gotowania na parze - 1
Zdejmowana misa - 1
Książka z przepisami - 1
Przewód zasilający - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO Multicooker - 1
Polonic - 1
Lingură - 1
Cană de măsurare - 1
Recipient pentru fierberea cu abur - 1
Castron detașabil - 1
Cartea de rețete - 1
Cablul de alimentare - 1
Ambalaj individual - 1
Manual de utilizare - 1
Card de garanție - 1

www.aresa-techno.com, www.aresa-techno.ru

РУССКИЙ



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

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

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

Для бытового и аналогичного применения: в местах общественного питания в магазинах, офисах, и других рабочих местах; потребителями в гостиницах, отелях и других местах, предназначенных для проживания; в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота тока: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 700 Вт
Объем чаши: 5 л

Срок службы – 3 года
Гарантийный срок – 12 месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломки 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.
- Не включайте мультиварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Не включайте прибор в сеть без съемной кастрюли, а также с пустой кастрюлей!
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте его на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, газовых или электрических плит).
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. • Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Не использовать вне помещений. • Прибор предназначен только для домашнего использования.

- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
 - Никогда не перемещайте прибор, потянув за шнур. Не наматывайте сетевой шнур на прибор и не сгибайте его. При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
 - Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, алгоритмы работы, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
 - Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
 - Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
 - При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы
 - Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притирайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
 - Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
 - Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
 - Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не используйте вне помещений.
 - Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
 - При работе корпус, кастрюля и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
 - Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
 - Во время работы мультиварки через отверстие, расположенное на крышке прибора выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
 - Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
 - Не используйте мультиварку вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
 - Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении кастрюли по окончании работы мультиварки может вырваться струя горячего пара.
 - Готовьте блюда только в съемной кастрюле мультиварки!
 - Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
 - Выньте съемную кастрюлю, положите все необходимые ингредиенты, затем установите кастрюлю в мультиварку.
 - Перед приготовлением плотно закрывайте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи. Не нагревайте и не используйте съемную кастрюлю для приготовления блюд вне мультиварки. Это может привести к повреждению специального покрытия кастрюли.
 - Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки и съемной кастрюлей нет посторонних предметов.
 - Следите за чистой нагревательной поверхностью и съемной кастрюли. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора. Важно! Корпус мультиварки, съемная кастрюля и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
 - Не заменяйте кастрюлю другим контейнером или емкостью.
 - Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу. Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.
 - При помещении кастрюли в мультиварку проследите, чтобы она была сухой и чистой.
 - Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная кастрюля мультиварки вставлена в прибор правильно до конца.
 - Уровень воды и ингредиентов в съемной кастрюле не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности кастрюли. Не используйте для приготовления в мультиварке горячую воду.
 - Не лейте воду в саму мультиварку! Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.
 - Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
 - Выкладывая ингредиенты, наливая воду в съемную кастрюлю мультиварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки кастрюли оставались сухими и чистыми.
 - Во избежание повреждения покрытия при работе со съемной кастрюлей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
 - Не наливайте в кастрюлю уксус. Это может повредить специальное покрытие.
 - Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной кастрюли.
 - спустя некоторое время после эксплуатации кастрюля прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность кастрюли контактирует с водой и моющими средствами.
 - Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
 - Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
 - Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
 - По окончании приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
 - Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
 - Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
 - Прибор предназначен только для домашнего использования.
 - Сохраните данную инструкцию.
 - При использовании удлинителя убедитесь, что максимальная допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
 - Руководствуйтесь рецептами приготовления.
 - Внимание! Никогда не извлекайте продукты из мультиварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие.
 - **ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения мультиварка может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- 14 программ:
- 13 автоматических программ приготовления: рис, плов, суп, каша, жарка, домашняя заготовка, выпечка, пицца, пароварка, варенье, тушение, холодец, йогурт;
- программа подогрева
- функция сохранения и поддержания оптимальной температуры блюда: функция отсрочки времени приготовления: Возможность регулирования времени приготовления: встроенный микрокомпьютер, LED дисплей; Защита от перегрева: Модный изысканный дизайн с удобной ручкой для переноски. Благодаря герметичности прибора блюда, приготовленные в мультиварке, сохраняют все свои полезные свойства и натуральный вкус.
- Съемная чаша с утопленным дном и стенками обладает специальным покрытием, к которому не прилипают продукты.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- Режимы приготовления – кнопки, обозначающие программы для приготовления риса, каш; жарки, тушения, приготовления на пару, выпечки. Кнопка «Подогрев/Йогурт/Отмена» – для сброса выбранного режима/отмены приготовления нажмите кнопку один раз – мультиварка перейдет в режим ожидания – на дисплее отобразится «88:88».
- для включения подогрева приготовленного блюда нажмите кнопку «Отмена/Подогрев» один раз, загорится световой индикатор.
 - Время – кнопка предназначена для самостоятельной регуляции времени: "+" – увеличение, "-" – уменьшение.
 - Отложенный старт – кнопка позволяет установить время, через которое Вы хотите получить готовое блюдо. Например, если вы хотите получить готовое блюдо через 2 часа, установите время 02:00. Микропроцессор запустит заданную программу, блюдо будет готово, когда таймер закончит обратный отсчет.
 - Как установить: Выбери́те необходимый режим. Нажмите кнопку «Отложенный старт».
 - Кнопка "+" – установите нужное время. При этом будут мигать световой индикатор выбранного режима и индикатор «Отложенный старт».
 - Через 10 сек. световые индикаторы перестанут мигать, и мультиварка перейдет в режим «Отложенный старт».
- Для режимов «Жарка», «Выпечка», «Йогурт» - функция «Отложенного старта» не применима.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед приготовлением. Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стакан, который входит в комплект мультиварки. Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному. Не используйте съемную чашу мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри чаши.

Следите за тем, чтобы продукты были равномерно распределены по чаше.

Выкладываем ингредиенты в чашу мультиварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень воды/продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри.

Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов, рис будет слипшимся).

Начало работы. Включите мультиварку в сеть. На дисплее панели управления отобразится «88:88» **Выбрать режим.** Нажмите кнопку необходимого режима, рядом загорится соответствующий световой индикатор.

На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию*. Для режима «Рис» нет времени приготовления по умолчанию.

Используя кнопку «Время +/-» увеличьте или уменьшите время. Для режима «Рис» нет возможности регулировки времени вручную.

Через 10 секунд замигает световой индикатор выбранного режима – мультиварка в режиме приготовления. **Окончание приготовления.** Поддержание температуры. Поддержание температуры.

Режим Поддержание температуры запускается автоматически после окончания приготовления и сохраняет

необходимую для блюда температуру. Для режимов «Жарка», «Выпечка», «Йогурт» - функция «Поддержание температуры» не применима.

По окончании приготовления, на дисплее отобразится время поддержания тепла. Если на режим функция «Поддержание температуры» не применима, на экране отобразится 88:88. Загорится световой индикатор «Отмена/подогрев». Мультиварка может работать в данном режиме до 24 часов. Нажав кнопку можно отменить данную функцию. Повторное нажатие включит функцию обратно. Если мультиварка не используется, выключите ее из сети.

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

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рис/Плов. Режим предназначен для приготовления различных сортов риса. Для режима «Рис» нет времени приготовления по умолчанию, время приготовления регулируется самим прибором в соответствии с количеством риса. В режиме «Отложенный старт», время приготовления риса около 1 часа.

Суп/каша. Режим предназначен для приготовления круп, молочных и других каш, а также супов. Время приготовления по умолчанию 1 час.

Жарка/домашняя заготовка. Режим предназначен для приготовления разнообразных мясных и рыбных блюд: стейков, бифштексов, отбивных и т.п. Также можно обжаривать картофель и другие овощи. Время приготовления по умолчанию 25 минут.

Подогрев/Йогурт/Отмена. Данный режим используется для приготовления йогуртов, включения функции подогрева и отключения мультиварки.

Для включения функции йогурт, удерживайте нажатой кнопку в течение 5 секунд.

Тушение/Холодец. Режим предназначен для тушения мяса с овощами, различных гарниров. Время приготовления по умолчанию 45 минут. Внимание! Во время приготовления необходимо перемешивать ингредиенты.

Пароварка/Варенье. Режим предназначен для приготовления диетических блюд на пару, а также вареников. Время приготовления по умолчанию 40 минут. В съемную чашу мультиварки налейте несколько мерных стаканов воды. Количество воды зависит от количества продуктов и времени приготовления:

Сверху установите поддон-пароварку. Выложите ингредиенты.

Выпечка/Пицца. Режим предназначен для приготовления творожных и овощных запеканок, различных кексов, бисквитов, тортов, пирожков и т.п. Время приготовления по умолчанию 50 минут. Примечание! Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время приготовления может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от вида и количества продукта, а также Ваших вкусовых предпочтений.

№	Режим приготовления	Время приготовления по умолчанию	Возможность установки необходимого времени приготовления
1	Рис/плов	нет	не предусмотрено
2	Суп/каша	60 минут	от 30 до 120 минут
3	Жарка/дом.заготовка	25 минут	от 5 до 60 минут
4	Выпечка/пицца	50 минут	от 40 до 120 минут
5	Пароварка/варенье	40 минут	от 5 до 120 минут
6	Тушение/холодец	45 минут	от 5 до 120 минут
7	Йогурт	8 часов	от 6 до 12 часов

Время приготовления	Примерный объем воды (мерный стакан)
10-30 минут	3-4
30-60 минут	5-6

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

Если не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует не корректно, возможно Вы допустили одну из следующих ошибок:

1. Слишком много ингредиентов или воды.
2. Неправильно выбран режим.
3. Внутренняя чаша прибора деформирована.
4. Для приготовления использована горячая вода.
5. Нагревательный элемент либо дно съемной чаши загрязнены.
6. Во время приготовления прибор был выключен из сети.
7. Отверстия для выхода пара заблокированы.
8. Установлено слишком большое время отложенного старта.
9. Крышка прибора закрыта не до конца.
10. Внутри самого прибора – остатки пищи.
11. Слишком долгая работа прибора в режиме поддержания температуры.
12. Была использована грязная съемная чаша.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

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

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Чтобы не повредить шнур не наматывайте его на корпус.

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 эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последний небрежного обращения с изделием. Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (отсутствует и продукт, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В это период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (секции и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пылью 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 изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани (18, Гуангшан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандонг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Адрес-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 04/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств».

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоплторг», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-501810.



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 extinguishing, 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: 700 W

Bowl volume: 5 l

Service lifetime - 3 years

Warranty period - 12 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 using the unit, examine the power cord and the power cord connector located on the unit body closely and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or the power cord connector is damaged.

• Before switching the unit on, make sure that the mains voltage corresponds to the unit operating voltage.

• The power cord is equipped with a «europlug»; plug it into the socket with a reliable grounding contact.

• Do not use adapters for plugging the unit in.

• Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector on the unit body and into the mains socket.

• Use only the supplied power cord; do not use power cords of other units.

• Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.

• Use the supplied removable parts only.

• The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

• Place the unit on a flat heat-resistant surface away from moisture, heat sources and open flame.

• Place the unit with free access to the mains socket. • Use the unit in places with proper ventilation. • Do not expose the unit to direct sunlight.

• For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended.

• Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!

• Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.

• Do not allow children to use the unit as a toy. • Do not place the unit too close to the wall and to furniture walls.

• Make sure that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the power cord isolation.

• Do not touch the power cord or power plug with wet hands. • Do not immerse the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.

• If the unit is dropped into water, unplug it immediately by taking the power plug out of the mains socket. Do not put your hands into water!

• Apply to the authorized service center for checking the unit. • Do not insert foreign objects into the openings of the unit or between its parts.

• Do not let foreign objects or edges of clothes get between the lid and unit body. • Do not leave the unit unattended, if you are not using the unit, switch it off and unplug it.

• To avoid burns, do not bend over the steam release opening. Be very careful when opening the multicooker lid during and immediately after cooking. Danger of burns by hot steam!

Do not touch the surface of the lid during multicooker operation, open the lid only by pressing the multicooker lid opening button.

• To avoid burns by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid. • Keep the steam outlet clean.

• Do not cover the device with a towel, do not place objects on the multicooker lid. The steam outlet can be blocked, which will lead to damage to the device.

• Never use the unit without the installed bowl, do not switch the multicooker on without products and sufficient amount of liquid in the cooking bowl.

• Do not use the multicooker if the silicone gasket on the inner side of the lid is damaged.

• Follow all the recommendations for amount of dry products and liquids.

• Do not remove the bowl during the unit operation. • Do not cover the multicooker during operation.

Attention! When steaming food, watch the level of liquid in the bowl, add water into the bowl as needed. Do not leave the unit unattended!

ENGLISH

- Do not carry the unit during operation. Use the carrying handle, having unplugged the unit, removed the bowl with food and let the multicooker cool down preliminarily.
- The lid, cooking bowl and unit body parts heat up strongly during operation, do not touch them; if you need to take out the hot bowl, use potholders.
- Clean the unit regularly. • Don't replace the multicooker bowl with any other container or pot.
- Don't use metal objects which can scratch the bowl. The coating on the surface of the bowl can be gradually erased, so it is necessary to use it carefully. Do not remove food from the bowl with sharp objects that could damage the coating.
- Do not pour vinegar into the bowl. It can damage the bowl coating. • During the unit's operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Do not attempt to repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.
- After operating the unit for some time the bowl can slightly change its color. That is normal and due to the fact that the bowl surface is in contact with water and detergents.
- Don't leave a spoon or a soup ladle into the bowl.
- Pour water into the bowl only, don't spill water into the multicooker itself, this can lead to the item damage or the risk of electric shock.
- After the operation let the device to cool for 15 minutes before the next operation.
- 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!

ITEM DESCRIPTION

- 14 programs:
- 13 automatic cooking programs: rice, pilaf, porridge, frying, homemade canning, stewing, jelly, steaming, jam, pizza, baking;
- Preheat program
- The function of preserving and maintaining the optimal dish temperature: • Delayed start function; • Regulation of cooking time; • Built-in microcomputer, LED display
- Overheat protection; • Modern design with the comfortable carrying handle
- Dishes, cooked in the multicooker, preserve their useful qualities and natural flavour due to the device impermeability. Removable bowl has the thickened bottom and special coating which prevent the food from clinging.

CONTROL PANEL

Cooking programs - rice, pilaf, porridge, frying, homemade canning, stewing, jelly, steaming, jam, pizza, baking;
Preheat/Yogurt/Cancel - To reset the selected mode / cancel cooking, press the button once - the multicooker will go into standby mode - the display will show "88:88".
- Press the "Preheat/Cancel" button to chose the function of food preheating, the indicator will light up.
Time - this button is used for self regulation of the cooking time: "+" is for prolonging, "-" is for decreasing.
Delayed start - this function allows to delay cooking so that it will begin at predefined time. For example, if you want to get the ready made dish in 2 hours, set the time 02.00. Microprocessor will start the program, the dish will be ready when the timer has finished counting down. In order to set this function, choose the necessary cooking program, press the button "Delayed start". Light indicators will stop flashing after 10 sec and the multicooker will go into the delayed start mode.
This function cannot be applied to the following programs: "Frying", "Baking", "Yogurt".

OPERATION

Before initial use.

To define the quantity of rice or any other cereal, use the measuring cup from the set. Pour water regarding the quantity of measuring cups but note that different kinds of cereal absorb water in different quantity. Don't use the multicooker bowl for for washing the ingredients/kneading the dough. Don't cut the dish inside the bowl. While putting the products into the multicooker bowl, note, that in the process of the cooking, the products double in their volume, that is why the level of the products/water shouldn't exceed the max indicator.

Start of the operation.

Connect the multicooker to the mains. You will hear a short sound signal and the symbols «88:88» will appear on the display. Mode selection. In the standby mode press the button of the desired mode, the corresponding indicator will light up. The display will show the cooking time of the chosen program. There is no default time for the program "Rice". With the help of the mode "Time +/-" increase or decrease the cooking time. In 10 sec the indicator of the chosen mode will light up - that means the multicooker is in the the cooking mode.

End of cooking. Preheat mode.

Preheat mode is set automatically after the end of cooking and it preserves the appropriate dish temperature. For the following modes this function isn't applied: "Frying", "Baking", "Yogurt". After cooking is finished you will hear short sound signals, and the preheat time will be shown on the display. If the preheat mode isn't applicable, the symbols «88:88» will appear on the display. The indicator "Preheat/Cancel" will light up. The multicooker can operate in such a mode for 24 hours.
If the multicooker isn't used, unplug in from the mains. Note! Each program has its own cooking time, for more details refer to the paragraph "Cooking programmes".

COOKING PROGRAMMES

COOKING PROGRAMME «RICE/PILAF»

This mode is used to cook various types of rice and pilaf. This mode doesn't have the default time, so it's necessary to set the cooking time individually depending on the amount of rice. In the delayed start mode the cooking time is about 1 hour. COOKING PROGRAMME «SOUP/CEREAL»: This mode is used to cook different kinds of cereal, milk porridge and soup. The default time is 1 hour. COOKING PROGRAMME «FRYING/HOMEMADE CANNING»: This mode is used to cook meat and fish dishes: steaks, chopped meat and so on. Vegetables can be also fried in this cooking programme. The default time is 25 minutes.

COOKING PROGRAMME «PREHEAT/YOGURT/CANCEL»: This mode is used to cook yogurt, to switch the heating mode on, and for switching the multicooker off.

To switch the mode "Yogurt" on, press the button for 5 seconds. COOKING PROGRAMME «STEWING/JELLY»: This mode is used for stewing meat with vegetables, as well as garnish, also for preparing jelly. Note! During the operation stir the ingredients. COOKING PROGRAMME «STEAMING/JAM»: This mode is used for steam cooking. The default cooking time is 45 minutes. The steam cooking mode can be used, when the container for steaming is applied. Pour as much water as needed into the bowl.

The quantity of water depends on the products quantity and the cooking time:

COOKING PROGRAMME «BAKING/PIZZA»: This mode is used to cook different kind of bakery - cakes, pies, biscuits, pizzas and so on. The default cooking time is 50 minutes. Note! The recommendations are general, the cooking time can differ, depending on the kind and quantity of product and on your personal taste.

Cooking time	Approximate water volume (number of measuring cups)
10-30 minutes	3-4
30-60 minutes	5-6

No	Cooking programme	Default time	Cooking time
1	Rice/pilaf	no	no
2	Soup/cereal	60 minutes	from 30 to 120 minutes
3	Frying/homemade canning	25 minutes	from 5 to 60 minutes
4	Baking/pizza	50 minutes	from 40 to 120 minutes
5	Steaming/jam	40 minutes	from 5 to 120 minutes
6	Stewing/jelly	45 minutes	from 5 to 120 minutes
7	Yogurt	8 hours	from 6 to 12 hours

ERROR IDENTIFICATION

If you are unable to prepare a dish or the appliance does not function correctly, you may have made one of the following errors:

1. Too many ingredients or water. 2. The mode is not correct. 3. The bowl of the multicooker is deformed (damaged). 4. Hot water is used for cooking. 5. The heating element or the bottom of the bowl is contaminated. 6. During the operation, the device was switched off from the mains. 7. The holes for the steam outlet are blocked. 8. The delay time has been set for too long. 9. The lid is not fully closed. 10. There are the remains of food inside the multicooker itself. 11. Long operation of the device in the preheat mode. 12. A dirty bowl was used.

ENGLISH

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. After use and before cleaning, remove the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool. Do not wash the appliance with water! Use a soft, damp cloth to clean the inside and outside of the appliance and the control panel. Important! Before cleaning the removable bowl, remove it from the appliance. Use a dishwashing detergent, a soft sponge to clean the removable items. Wash the bowl immediately after the end of cooking. Wash the drip container and the steam outlet. Rinse well, wipe and dry all parts of the device. 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. To avoid damaging the cord, do not wind it on the body.

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).

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).

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 (sections, etc.).
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.

Збережіть 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, підгрівання 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 новітні та сіданку.

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: 700 Вт
Об'єм чаші: 5 л

Термін служби – 3 роки
Гарантійний термін – 12 місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає палювальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може привести до пошкодження приладу або загоряння. Якщо на основі виробу є наклеїти, – зніміть їх.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- Не вмикайте мультіварку в розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не вмикайте прилад із мережі під час роботи!
- Не вмикайте прилад у мережу без знімної кастрюлі, а також із порожньою кастрюлею!
- Не тягніть за шнур живлення, не перекуруйте і не обмотуйте його навколо приладу.
- Використовуйте мультіварку тільки для приготування продуктів. У жодному разі не сушіть у ній одяг, папір або інші предмети.
- Використовуйте прилад далеко від дітей. Діти повинні бути під контролем, щоб не допустити гри з приладом.
- Використовуйте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджені або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Прилад не призначений для приведення його в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- При пошкодженні шнура живлення його слід замінити спеціальним шнуром або комплектом, отриманим у виготовлювача або сервісної служби.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він усе ж таки потрапив у воду, у жодному разі не торкайтеся корпусу, а негайно відімкніть його від електромережі.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями. • Відмікайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь, а також перед чистненням. • Не використовуйте прилад із метою, не передбаченою інструкцією. • Не використовуйте поза призначеннями.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поруч із працюючим приладом є діти.
- Під час роботи корпус, кастрюля та кришка пристрою нагріваються. Не торкайтеся гарячих поверхень голими руками. Використовуйте спеціальні прихватки.
- Не використовуйте приладдя, що не входить до комплексу постачання.

УКРАЇНСЬКА

- Під час роботи мультиварки через отвір, розташований на кришці приладу, виходить пара, тож будьте обережні і не нахилийтесь близько до пристрою.
- Не накривайте мультиварку кухонним рушником, не ставте сторонні предмети на кришку приладу. Отвір виходу пари приладу буде заблокований, що призведе до поломки пристрою.
- Не використовуйте мультиварку поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені паром.
- Будьте уважні – при відкритті кришки і виміненні каструлі після закінчення роботи мультиварки може вирватися струмінь гарячої пари.
- Отутіе ставте тільки у знімній каструлі мультиварки!
- Не вкладайте продукти безпосередньо на дно приладу. •Вийміть знімну каструлю, покладіть усі необхідні інгредієнти, потім установіть каструлю у мультиварку.
- Перед приготуванням щільно закривайте кришку виробу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно та герметично, це вплине на смак і якість приготованої їжі. Не накривайте і не використовуйте знімну каструлю для приготування страв не у мультиварці. Це може призвести до пошкодження спеціального покриття каструлі.
- Перед використанням переконайтесь, що між нагріваючою поверхнею мультиварки та знімною каструлею немає сторонніх предметів.
- Стежте за чистою нагріваючою поверхнею та знімною каструлі. Будь-які забруднення можуть призвести до пошкодження приладу. Ваклюмі! Корпус мультиварки, знімна каструля та нагріваюча поверхня завжди повинні залишатися сухими і чистими!
- Не замінюйте каструлю іншим контейнером або ємністю.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подрпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо.
- При поміщенні каструлі у мультиварку простежте, щоб вона була сухою та чистою.
- Рівень води й інгредієнти у знімній каструлі не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні каструлі. Не використовуйте для приготування у мультиварці гарячу воду.
- Не лийте воду в саму мультиварку! Це може призвести до пошкодження пристрою або ураження електричним струмом.
- Перед приготуванням щільно закривайте кришку приладу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно, порушиться герметичність, що може вплинути на смак та якість приготованої страви.
- Викладаючи інгредієнти, наливаючи воду у знімну каструлю мультиварки, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки каструлі залишалися сухими та чистими.
- Щоб уникнути пошкодження покриття при роботі зі знімною каструлею, використовуйте аксесуари, що входять до комплекту, або пластиків/дерев'яні кухонні прилади.
- Не налівайте в каструлю оцет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
- Під час роботи не залишайте ложки всередині знімної каструлі.
- Через деякий час після експлуатації каструля приладу може змінити колір – це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня каструлі контактує з водою та мийними засобами.
- Використовуйте і зберігайте прилад у не доступному для дітей місці.
- Вимикайте пристрій із розетки після використання, а також перед чистщенням. Перед переміщенням, чистщенням або проведенням інших дій з доглядом дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- Після закінчення приготування дайте мультиварці охолонути протягом 15 хвилин перед наступним використанням.
- Не вставляйте металеві або інші предмети у випускний клапан чи будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя і руки від пари, що виходить із клапана.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! За потреби контакту з мультиваркою під час її роботи використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Не експлуатуйте прилад вологими руками.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. •Збережіть цю інструкцію.

ОПИС ПРИЛАДУ

- 14 програм.
- 13 автоматичних програм приготування: рис, плов, суп, каша, смаження, домашня заготовка, випікання, піца, пароварка, варіння, тушування, холодець, йогурт; -програма підгіріву
- Функція збереження та підтримання оптимальної температури страви; •Функція відстрочення часу приготування; •Можливість регулювання часу приготування
- Будований мікрокомп'ютер, LED-дисплей; •Захист від перегріву; •Модний вишуканий дизайн із зручною ручкою для перенесення. Завдяки герметичності приладу страви, приготовані у мультиварці, зберігають усі свої корисні властивості та натуральний смак. Знімна чаша із потовченим дном та стінками має спеціальне покриття, до якого не прилипають продукти.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Режими приготування – кнопки, що позначають програми для приготування рису, каш, смаження, тушування, приготування на парі, випічки. Кнопка «Підгірів/Йогурт/Відміна» – для скидання обраного режиму/вирішення приготування натисніть кнопку один раз – мультиварка переїде режим очікування – на дисплеї відобразиться «88:88», – для умікнення підгіріву приготованої страви натисніть кнопку «Відміна/Підгірів» один раз, загориться світловий індикатор. Час – кнопка призначена для самостійного регулювання часу: "+" збільшення, "-" зменшення. Відкладений старт – кнопка дозволяє встановити час, через який ви хочете отримати готову страву. Наприклад, якщо ви хочете отримати готову страву через 2 години, встановіть час 02:00. Мікропроцесор запустить задану програму, страва буде готова, коли таймер закінчить зворотний відлік. Як установити: Оберіть необхідний режим. Натисніть кнопку «Відкладений старт». Кнопками "+" і "-" встановіть потрібний час. При цьому будуть блимати світловий індикатор обраного режиму й індикатор «Відкладений старт». Через 10 сек. світлові індикатори перестануть блимати і мультиварка переїде в режим «Відкладений старт». Для режимів «Смаження», «Випікання», «Йогурт» – функція «Відкладеного старту» не застосовується.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед приготуванням. Для визначення кількості рису чи будь-якої іншої крупи використовуйте мірний стакан, що входить до комплекту мультиварки. Наливайте воду відповідно до кількості мірних стаканів, але при цьому пам'ятайте, що всі крупи вбирають воду по-різному. Не використовуйте знімну чашу мультиварки для промивання інгредієнтів/замішування тіста. Не розрізайте страву всередині чаші. Стежте за тим, щоб продукти були рівномірно розподілені по чаші. Викладаючи інгредієнти в чашу мультиварки, пам'ятайте, що в процесі приготування продукти збільшуються в об'ємі, тож рівень води/продуктів не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої всередині чаші. Ріс буде смажити і розсипчатим, якщо його кількість не перевищує рівень 8-ми мірних стаканчиків (при приготуванні 8-10 мірних стаканів ріс буде злипатися).

Початок роботи. Увійміть мультиварку в мережу. На дисплеї панелі керування відобразиться «88:88». Обрати режим. Натисніть кнопку необхідного режиму, поруч загориться відповідний світловий індикатор. На дисплеї відобразиться час приготування за умовчанням. Для режиму «Ріс» немає часу приготування за умовчанням. Використовуючи кнопку «Час +/-», збільште або зменште час. Для режиму «Ріс» немає можливості регулювання часу вручну. Через 10 секунд заблимає світловий індикатор обраного режиму – мультиварка в режимі приготування.

Закінчення приготування. Підтримання температури. Режим «Підтримання температури» запускається автоматично після закінчення приготування і зберігає необхідну для страви температуру. Для режимів «Смаження», «Випікання», «Йогурт» – функція «Підтримання температури» не застосовується. Після закінчення приготування на дисплеї відобразиться час підтримання тепла. Якщо на режим функція «Підтримання температури» не застосовується, на екрані відобразиться 88:88. Загориться світловий індикатор «Відміна/підгірів». Мультиварка може працювати в цьому режимі до 24 годин. Натиснувши кнопку, можна відмінити цю функцію. Повторне натиснення умікне функцію знову. Якщо мультиварка не використовується, вимкніть її з мережі. Примітка! У кожного режиму різний час приготування за умовчанням, докладніше див. у розділі «Режими приготування».

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Рис/Плов. Режим призначений для приготування різних сортів рису. Для режиму «Ріс» немає часу приготування за умовчанням, час приготування регулюється самим приладом відповідно до кількості рису. У режимі «Відкладений старт» час приготування рису близько 1 години.

Суп/каша. Режим призначений для приготування круп, молочних та інших каш, а також супів. Час приготування за умовчанням 1 година.

М'яси/домашня заготовка. Режим призначений для приготування різноманітних м'ясних та рибних страв: стейків, біфштексів, відбивних тощо. Також можна обжарувати картоплю й інші овочі. Час приготування за умовчанням 25 хвилин.

Підгірів/Йогурт/Відміна. Цей режим використовується для приготування йогуртів, умікнення функції підгіріву та відмінення мультиварки. Для умікнення функції йогурт утримуєте натиснутою кнопку протягом 5 секунд.

Тушування/Холодець. Режим призначений для тушування м'яса з овочами, різноманітних гарнірів. Час приготування за умовчанням 45 хвилин.

Увага! Під час приготування необхідно перемішувати інгредієнти.

Пароварка/Варіння. Режим призначений для приготування дитячих страв на парі, а також вареників. Час приготування за умовчанням 40 хвилин. До знімної чаші мультиварки налейте кілька мірних стаканів води. Кількість води залежить від кількості продуктів та часу приготування.

УКРАЇНСЬКА

Зверху встановіть піддон-пароварку. Викладіть інгредієнти.

Випічка/Піцца. Режим призначений для приготування сирих та овочевих запіканок, різних кексів, бісквітів, тортів, піц тощо. Час приготування за умовчанням 50 хвилин. Примітка! Слід враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час приготування може відрізнятись від рекомендованих значень залежно від виду та кількості продукту, а також ваших смакових уподобань.

Час приготування	Орієнтовний об'єм води (мірний стакан)
10-30 хвилин	3-4
30-60 хвилин	5-6

№	Режим приготування	Час приготування за умовчанням	Можливість встановлення необхідного часу приготування
1	Рис/плов	немає	не передбачено
2	Суп/каша	60 хвилин	від 30 до 120 хвилин
3	Смаження/дом.заготовка	25 хвилин	від 5 до 60 хвилин
4	Випікання/піцца	50 хвилин	від 40 до 120 хвилин
5	Пароварка/варіння	40 хвилин	від 5 до 120 хвилин
6	Тушування/холодець	45 хвилин	від 5 до 120 хвилин
7	Йогурт	8 годин	від 6 до 12 годин

ВИЯВЛЕННЯ ПОМИЛОК

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

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

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

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил за утилізацією 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 приміються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Вибір приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплекти. 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 за експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Вибір 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 (ножі, сітки тощо.).
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 невалідірованою заміною його комплектуючих.
7. Порухення вимог інструкції за 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, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.





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

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

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

Für gewöhnliche und analoge Verwendung; in Orten

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

Ist für die Verwendung in der haushaltlichen Wirtschaft bestimmt, pass nicht für betriebliche Verwendung.

Wichtig! Das Gerät, der in die kalte Jahreszeit gekauft ist, muss man zur Vermeidung des Betriebsausfalls bis zum Netzanschluss wenigstens vier Stunden bei der Raumtemperatur halten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V
Bemessungsfrequenz: 50 Hz
Nennleistungsaufnahme: 700 Watt
Bechervolumen: 5 l

Betriebsdauer – 3 Jahren
Garantiedauer – 12 Monaten

SICHERHEITSSMAßNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor ohne zusätzlichen Benachrichtigungen vor kleine Veränderungen in die Konstruktion der Maschine vorzunehmen, die auf ihre Sicherheit, Arbeitsfähigkeit und Funktionsfähigkeit nicht kardinal Einfluss haben werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- 14 Programme:
 - 13 automatischen Programmen der Zubereitung: Reis, Pilaw, Braten, Heimvariante, Ausbacken, Pizza, Dampfkochtopf, Konfitüre, Dämpfung, Sulze, Joghurt
 - Programm der Erwärmung
 - Funktion der Bewahrung und Haltung der optimalen Temperatur des Gerichtes
 - Funktion der Aufschlebung der Garzeit
 - Möglichkeit der Regelung der Garzeit
 - Eingebautes Mikrocomputersystem, LED
 - Встроенный микрокомпьютер, LED Bildschirm
 - Schutz gegen Überhitzen
 - Moderne luxuriöse Formgestaltung mit dem bequemen Tragegriff.
- Dank der Druckdichtheit des Gerätes werden alle Gerichte, die im Multikocher zubereitet sind, ihre Gebrauchseigenschaften und Naturgeschmack bewahren. Abnehmbare Becher mit dem verdickten Boden und den verdickten Wänden hat eine spezielle Bedeckung, zu der keine Produkte ankleben werden.

BEDIENFELD

Regimen der Zubereitung – Buttons, die Programme für Zubereitung von Reis, Breien; Braten, Dämpfung, kurzgegartem Zubereitung, Ausbacken bezeichnen. Button «Aufwärmen/Joghurt/Annullierung» – für Freigabe der gewählten Regime/Annullierung der Zubereitung muss man den Button einmal drücken – der Multikocher kommt in die Wartestellung – auf dem Bildschirm wird „88:88“ dargestellt.

– Für Einschaltung der Erwärmung des zubereiteten Gerichtes muss man den Button „Freigabe/Erwärmung“ einmal drücken, es leuchtet der Lichtanzeiger. Zeit – der Button ist für selbständige Regelung der Zeit bestimmt: „+“ Vergrößerung, „-“ Abminderung.

Zeitvorwahl – der Button hilft die Zeit, nach der Sie das zubereitete Gericht bekommen möchten, einstellen. Zum Beispiel, wenn Sie das zubereitete Gericht in 2 Stunden bekommen möchten, so muss man die Zeit auf 02:00 einstellen. Der Mikroprozessor schaltet das gewählte Programm ein, das Gericht wird fertig, wenn der Timer den Countdown beendet.

Wie kann man einstellen: Man muss die notwendige Regime wählen. Dann – auf den Button „Zeitvorwahl“ drücken.

Mit Hilfe der Buttons „+“ und „-“ muss man gewünschte Zeit einstellen. Dabei werden Lichtanzeiger der gewählten Regime und Lichtanzeiger „Zeitvorwahl“ leuchten. In 10 Sekunden werden keine Lichtanzeiger leuchten und der Multikocher kommt in die Regime „Zeitvorwahl“.

Für Regime „Braten“, „Ausbacken“, „Joghurt“ ist die Funktion „Zeitvorwahl“ unmöglich.

VERWENDUNG

Von der Zubereitung. Für Bestimmung der Menge von Reis oder anderen Graupe muss man den Messbecher, der zum Lieferumfang des Multikochers gehört, verwenden. Man muss das Wasser in Übereinstimmung mit der Anzahl von Messbechern füllen, aber dabei muss im Gedächtnis halten, dass alle Graupen auf verschiedene Weise das Wasser einsaugen. Man darf den abnehmbaren Becher des Multikochers für Ausspülung der Ingredienzen/Anmachen des Teiges nicht verwenden. Schneiden Sie das Gericht innerhalb des Bechers nicht. Man muss im Auge behalten, dass alle Produkte im Becher gleichförmig verteilt werden sollen.

Beim Anlegen von Ingredienzen in den Becher des Multikochers muss man im Gedächtnis halten, dass die Produkte im Prozess der Zubereitung wachsen, darum soll das Niveau des Wassers/der Produkten die Bezeichnung der inneren maximal zulässigen Stufe nicht überschreiten. Der Reis wird schmackhaft und körnig, wenn seine Menge nicht mehr als 8 Messbechern wird (bei der Zubereitung von 8-10 Messbechern wird der Reis zusammenklebt sein). Beginn der Arbeit. Man muss den Multikocher an das Netz anschließen. Auf dem Bildschirm des Bedienfelds wird „88:88“ gezeigt. Regime auswählen. Man muss den Button der notwendigen Regime drücken, neben wird der entsprechende Lichtanzeiger leuchten. Auf dem Bildschirm wird Zeit der Zubereitung als Vorgabe“ sich widerspiegeln. Für Regime „Reis“ hat man keine Zeit der Zubereitung als Vorgabe. Man muss den Button „Zeit +/-“ für Vergrößerung oder Minderung der Zeit verwenden. Für Regime „Reis“ hat man keine Möglichkeit die Zeit manuell einzustellen. In 10 Sekunden wird der Lichtanzeiger der gewählten Regime blitzeln – der Multikocher kommt in die Regime der Zubereitung. Beendigung der Zubereitung. Haltung der Temperatur. Die Regime „Haltung der Temperatur“ wird automatisch nach der Beendigung der Zubereitung starten und haltet die für das Gericht notwendige Temperatur. Für Regime „Braten“, „Ausbraten“ und „Joghurt“ ist die Funktion „Haltung der Temperatur“ unanwendbar.

Nach der Beendigung der Zubereitung wird auf dem Bildschirm die Zeit der Haltung der Wärme sich widerspiegeln. Wenn für die Regime die Funktion „Haltung der Temperatur“ unanwendbar ist, so wird auf dem Bildschirm „88:88“ sich widerspiegeln. Es beginnt der Lichtanzeiger „Annullierung/Erwärmung“ zu leuchten. Der Multikocher kann in diesem Regime bis 24 Stunden funktionieren. Mit dem Drücken auf diesen Button kann man diese Funktion annullieren. Das wiederholte Drücken schaltet diese Funktion wieder zurück. Wenn der Multikocher nicht verwendet wird, muss man diese spannungslos schalten. Anmerkung! Jedes Regime hat verschiedene Zeit der Zubereitung als Vorgabe, näher siehe Abschnitt „Regimen der Zubereitung“.

REGIMEN DER ZUBEREITUNG

Reis/Pilaw. Diese Regime ist für Zubereitung von verschiedenen Reissorten bestimmt. Für Regime „Reis“ hat man keine Zeit der Zubereitung als Vorgabe, die Zeit wird vom Gerät selbst in der Übereinstimmung mit der Menge vom Reis geregelt. In der Regime „Zeitvorwahl“ beträgt die Zeit der Zubereitung des Reises etwa 1 Stunde. Suppe/Brei. Diese Regime ist für Zubereitung von Suppen, Milchbreien und anderen Breien sowie Suppen bestimmt. Zeit der Zubereitung als Vorgabe beträgt 1 Stunde. Braten/Hauszwischenprodukt. Diese Regime ist für Zubereitung von verschiedenen Fleisch- und Fischgeräten bestimmt: Steaks, Beefsteaks, Koteletten und so weiter bestimmt. Man auch Kartoffeln und andere Gemüsen zersetzen. Zeit der Zubereitung als Vorgabe beträgt 25 Minuten. Aufwärmen/Joghurt/Annullierung. Dieses Regime ist für Zubereitung von Joghurten, Einschaltung der Funktion der Erwärmung und der Abschaltung des Multikochers bestimmt. Für Aktivierung der Funktion Joghurt muss man den Button im Laufe von 5 Sekunden drücken. Dämpfung/Sulze. Dieses Regime ist für Dämpfung vom Fleisch mit Gemüse, verschiedenen Zutaten bestimmt. Zeit der Zubereitung als Vorgabe beträgt 45 Minuten. Achtung! Während der Zubereitung muss man Ingredienzen mischen. Dampfkochtopf/Konfitüre. Dieses Regime ist für Zubereitung von Kurspesen auf dem Dampf sowie Käsetaschen bestimmt. Zeit der Zubereitung als Vorgabe beträgt 40 Minuten. In dem abnehmbaren Becher des Multikochers muss man ein paar Messbecher eingießen. Die Menge des Wassers hängt von der Anzahl von Produkten und der Zeit der Zubereitung ab. Oben muss man Schale-Dampfkochtopf stellen und Ingredienzen anlegen. Ausbacken/Rizza. Dieses Regime ist für Zubereitung von Quark- und Gemüseschmarren, verschiedener Kuchen, Biskuiten, Pizzen und so weiter bestimmt. Zeit der Zubereitung als Vorgabe beträgt 60 Minuten Anmerkung! Man muss darauf achten, dass es nur Rekommandationen angeben sind. Die reale Zeit der Zubereitung kann sich von empfohlenen Kennwerten in Abhängigkeit vom Art und Menge des Produktes, sowie Ihren Geschmackswünschen sich ändern.

Zeit der Zubereitung	Voraussichtliche Wassermenge (Messbecher)
10-30 Minuten	3-4
30-60 Minuten	5-6

№	Regime der Zubereitung	Art der Zubereitung als Vorgabe	Möglichkeit der Einstellung der Notwendigen Zeit der Zubereitung
1	Reis/Pilaw	nein	Ist nicht vorgesehen
2	Suppe/Brei	60 Minuten	von 30 bis 120 Minuten
3	Braten/Hauszwischenprodukt	25 Minuten	von 5 bis 60 Minuten
4	Ausbacken/Rizza	50 Minuten	von 40 bis 120 Minuten
5	Dampfkochtopf/Konfitüre	40 Minuten	von 5 bis 120 Minuten
6	Dämpfung/Sulze	45 Minuten	von 5 bis 120 Minuten
7	Joghurt	8 Stunden	von 6 bis 12 Stunden

FESTSTELLEN VON FEHLERN

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

1. Zu viel Ingredienzen oder Wasser. 2. Das Regime ist falsch gewählt. 3. Der innere Kochtopf des Gerätes ist deformiert (verfetzt). 4. Für die Zubereitung war heißes Wasser verwendet. 5. Heizkörper oder Boden des abnehmbaren Kochtopfes sind verschmutzt. 6. Während der Zubereitung war der Multikocher spannungslos geschaltet. 7. Die Öffnung für Ausgehen des Dampfes ist geblockt. 8. Ist zu lange Zeit der Aufschlebung vom Start eingestellt. 9. Die Decke des Gerätes ist nicht vollständig geschlossen. 10. Innerhalb des Gerätes hat man Reste vom Essen. 11. Zu lange Arbeit des Multikochers in der Regime der Haltung der Temperatur. 12. War der verschmutzte abnehmbare Kochtopf verwendet.

DEUTSCH

TRANSPORT, REINIGUNG UND BEWAHRUNG

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

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

REINIGUNG. Nach der Verwendung und von der Reinigung muss man den Netzstecker aus der Anschlussdose herausnehmen und warten, bis Gerät kalt wird.

Darf man das Gerät unter dem Wasser nicht waschen. Für Reinigung der inneren und der äußeren Oberflächen und des Bedienfeldes muss man weiches, feuchtes Tuch verwenden. Wichtig! Von der Reinigung vom abnehmbaren Kochtopf muss man ihn auf dem Gerät herausnehmen.

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

REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

BEDINGUNGEN DER GARANTIELEISTUNGEN

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

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

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

GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

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

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



POLSKI



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

To urządzenie jest przeznaczone do wyciskania soku z owoców i jagód.

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 V
Nominalna częstota prądu: 50 Hz
Nominalna skonstruowana potęga: 700 Wt
Pojemność misy: 5 l

Termin działania - 3 lata
Termin gwarancyjny - 12 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 materiale lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie wyroby są naklejki – usuń je. • Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania. • Nie włączaj multicookera w gniazdko jednocześnie z innymi urządzeniami. • Nie włączaj urządzenia z sieci podczas pracy!
- Nie włączaj urządzenia w sieci bez zdejmowanego garnku, a także z pustym garnkiem! • Nie ciągnij za przewód, nie zalamuj i nie owijaj go wokół urządzenia.
- Używaj multicookera tylko do gotowania produktów. W żadnym wypadku nie susz w nim ubrania, papier lub inne przedmioty.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poustruowane 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. Zanimę go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenia 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 przed elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowy 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, umieszczając żadnych przedmiotów na pokrywie urządzenia. Otwór wyjściowy pary urządzenia zostanie zablokowany, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia. •Nie należy używać multicookera w pobliżu zasłon, półek, szafek kuchennych i innych przedmiotów, które mogą być uszkodzone parą. •Należy uważać — po otwarciu pokrywy i wyjęciu garnka po zakończeniu pracy multicookera może wyrwać się strumień gorącej pary. •Gotować posiłki należy tylko w zdejmovanym garnku multicookera! •Nie należy umieszczać produkty bezpośrednio na dnie urządzenia. •Wymij zdejmovany garnek, umieść wszystkie niezbędne składniki, a następnie umieść garnek w multicooker. •Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno i spowoduje uszkodzenie powłoki garnka i jakości gotowanych potraw. Nie podgrzewaj i nie używaj zdejmovany garnek do gotowania poza Multicookerem. Może to spowodować uszkodzenie powłoki garnka. •Przed użyciem upewnij się, że między grzewczą powierzchnią multicookera i zdejmovanym garnkiem nie ma żadnych ciał obcych. •Należy dbać o czystość powierzchni grzewczej i zdejmovanego garnka. Wszelkie zanieczyszczenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Ważne! Obudowa multicookera, zdejmovany garnek i powierzchnia grzewcza powinny być zawsze suche i czyste! •Nie należy wymiatać, gnieść i poruszać 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 zacinaj przygotowanie aż dopóki się nie upewnisz. Z zdejmovany garnek multicookera jest poprawnie do końca włożony do urządzenia. •Poziom wody i składników w zdejmovanym garnku nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu skali znajdującej się na wewnętrznej powierzchni patelni. Nie należy używać do gotowania w multicooker ciepłą wodę. •Nie wolno wlewać wody w sam multicooker! Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub porażenie prądem elektrycznym. •Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno, zostanie naruszona szczelność, co będzie miało wpływ na smak i jakość potraw gotowanych.

•Układając składniki, wlewając wodę w zdejmovany garnek multicookera, należy uważać, aby dno i ściany zewnętrzne garnka były suche i czyste. •Aby uniknąć uszkodzenia powłoki podczas pracy ze zdejmovanym garnkiem urządzenia użyj akcesoria w zestawie, lub plastikowe/drewniane przybory kuchenne. •Nie należy wlewać do garnka octu. Może to spowodować uszkodzenie specjalnej powłoki. •Podczas pracy nie należy pozostawiać łyżki wewnątrz zdejmovanego garnka. •Jakik czas później, po eksploatacji garnka urządzenia może zmienić 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 odebrać go z chłodzenia się urządzenia. •Jeśli nie korzystasz z urządzenia, należy wyłączyć go z sieci. Wylączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający, należy delikatnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. •Po zakończeniu gotowania pozostaw multicookera do ochłodzenia przez 15 minut przed ponownym włączeniem. •Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w zawór wyczochny 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 przepisów kulinarnych. •Uwaga! Nigdy nie wolno wyjmować produkty z multicookera ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić powłokę. UWAGA! Podczas pierwszego włączenia z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach spaleniowy. Jest to normalne zjawisko i związane z wypaleniem fabrycznego oleju. •Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w opisie produktu bez powiadomienia i wpływanie nie wpływanie na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność

OPIS URZĄDZENIA

•14 programów
•13 automatycznych programów gotowania Ryż, pilaw, zupa, kasza, smażenie, półfabrykat domowy, wypieki, pizza, parowar, dżem, duszenie, chłodce, jogurt;
•Program podgrzewanie
•Funkcja zapisywania i utrzymania optymalnej temperatury potrawy
•Funkcja odroczenia czasu gotowania
•Możliwość regulacji czasu gotowania
•Wbudowany mikrokomputer, wyświetlacz LED
•Zabezpieczenie przed przegrzaniem
•Modny, elegancki design z wygodnym uchwytem do przenoszenia.
Dzięki szczelności urządzenia potrawy przygotowywane w Multicooker zachowują wszystkie swoje właściwości użytkowe i naturalny smak. Zdejmovana miska z pogrubionym dnem i ściankami posiada specjalną powłokę, do której nie przywierają produkty.

PANEL STEROWANIA

Tryby gotowania – przyciski wskazujące programy do gotowania ryżu, kasz; smażenia, duszenia, gotowania na parze, pieczenia. Przycisk „Podgrzewanie/Jogurt/Anuluj” - do zesretowania wybranego trybu/anulowania gotowania nacisnij przycisk jeden raz – Multicooker przejdzie w tryb gotowości, na wyświetlaczu pojawi się „88:88”.

– w celu włączenia podgrzewania przygotowanego dania kliknij przycisk „Anuluj/Podgrzewanie” raz, zapali się wskaźnik świetlny.

Czas – przycisk przeznaczony do samodzielnego regulacji czasu; „+” zwiększenie, „-” zmniejszenie.

Opóźniony start – przycisk pozwala ustawić czas, przez który chcesz uzyskać gotowe danie. Na przykład, jeśli chcesz uzyskać gotowe danie po 2 godzinach, ustaw czas 02:00. Mikroprocesor spowoduje uruchomienie określonego programu, danie będzie gotowe, gdy timer zakończy odliczanie.

Jak ustawić: Wybierz żądany tryb. Kliknij przycisk "Opóźniony start".

Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw odpowiednią godzinę. Przy tym będą migać wskaźnik świetlny wybranego trybu i wskaźnik "Opóźniony start".

Po 10 sek. wskaźnik świetlny przestanie migać, i multicooker przejdzie w tryb "Opóźniony start".

Trybów „Smażenie”, „Wypieki”, „Jogurt” - funkcja "Opóźnionego startu" nie dotyczy.

EKSPLLOATACJA

Przed gotowaniem. Do wyznaczenia ilości ryżu lub innego zboża użyj szklankę wymiarową, która wchodzi w skład multicookera.

Należy włączyć w zależności od liczby wymiarowych szklanek, ale przy tym należy pamiętać, że wszystkie zboża wchłaniają różną ilość wody.

Nie należy używać zdejmovanej misy multicookera do przemywania składników/ugniatania ciasta. Nie krój danie wewnątrz misy.

Należy uważać, aby produkty były równomiernie rozłożone w misie. Układając składniki w misie multicookera pamiętaj, że w procesie gotowania objętość produktów wzrasta, więc poziom wody/produktów nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu skali znajdującej się wewnątrz.

Ryż będzie smaczny i kruchy, jeśli jego ilość nie przekroczy 8 szklanek wymiarowych (przy przygotowaniu 8-10 szklanek wymiarowych ryż będzie lepiony).

Początek pracy. Podłącz multicookera do sieci. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się napis „88:88” Wybierz tryb. Nacisnij przycisk żadanego trybu, obok zaświeci się odpowiedni wskaźnik świetlny. Na wyświetlaczu pojawi się czas domyślny gotowania "1". Dla trybu „Ryż” nie ma czasu domyślnego gotowania.

Za pomocą przycisku „Czas +/-” zwiększ lub zmniejsz czas. Dla trybu „Ryż” nie ma możliwości regulacji czasu ręcznie. Po 10 sekundach będzie migać wskaźnik świetlny wybranego trybu – multicooker w trybie gotowania.

Zakończenie gotowania. Utrzymanie temperatury. Tryb Utrzymanie temperatury uruchomi się automatycznie po zakończeniu gotowania i zachowuje niezbędną temperaturę dla dania. Funkcja „Utrzymanie temperatury” nie dotyczy trybów „Smażenie”, „Wypieki”, „Jogurt”.

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się czas podtrzymania ciepła. Jeżeli funkcja „Utrzymanie temperatury” nie dotyczy, na ekranie pojawi się 88:88.

Zaświeci się wskaźnik świetlny „Anuluj/Podgrzewanie”. Multicooker może pracować w tym trybie do 24 godzin.

Naciskając przycisk można anulować tę funkcję. Ponownie naciśnięcie włączy funkcję z powrotem.

Jeśli multicooker nie jest używany, wyłącz go z sieci.

Uwaga! U każdego trybu jest różny czas gotowania domyślnie, więcej szczegółów można znaleźć w rozdziale „Tryby gotowania”.

TRYBY GOTOWANIA

Ryz/Pilaw. Tryb przeznaczony jest do gotowania różnych rodzajów ryżu. Dla trybu „Ryz” nie ma czasu gotowania domyślnie, czas gotowania jest regulowany przez urządzenie w zależności od ilości ryżu. W trybie „Opóźniony start” czas gotowania ryżu około 1 godziny.
Zupa/kasza. Tryb przeznaczony jest do gotowania kasz, mleka i innych zbóż, a także zup. Czas gotowania domyślnie 1 godzina.
Smażenie/Półfabrykat domowy. Tryb przeznaczony jest do przygotowywania różnorodnych dań mięsnych i rybnych: steków, steków z wolowiny, kotlet itp. Również można smażyć ziemniaki i inne warzywa. Czas gotowania domyślnie 25 minut. Podgrzewanie/Jogurt/Anuluj. Ten tryb jest używany do przygotowywania jogurtów, włączenia funkcji podgrzewania i wyłączenia multicookera. Aby włączyć funkcję jogurt, przytrzymaj przycisk przez 5 sekund. Duszenie/Chłodec. Tryb przeznaczony jest do duszenia mięsa z warzywami, różnych dodatków. Czas gotowania domyślnie 45 minut. Uwaga! Podczas gotowania należy mieszać składniki. Parowar/Dżem. Tryb przeznaczony jest do przygotowywania dietetycznych posiłków na parze, a także przegrzew. Czas gotowania domyślnie 40 minut. W zdejmowaną misę multicookera wiać kilka wymiarowych szklanek wody. Ilość wody zależy od ilości produktów i czasu gotowania.
Z góry zalóż tacę-parowic. Ułóż składniki. Wypieki/Pizza. Tryb przeznaczony jest do gotowania serowych i warzywnych zapiekank, różnych babeczek, biszkoptów, ciast, pizzy itp. Czas gotowania domyślnie 50 minut. Uwaga! Należy wziąć pod uwagę, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić od zalecanych wartości w zależności od rodzaju i ilości produktu, a także Twoich preferencji smakowych.

Nr	Tryb gotowania	Czas gotowania domyślnie	Możliwość ustawienia odpowiedniego czasu gotowania
1	Ryz/Pilaw	Nie	nie przewidziano
2	Zupa/kasza	60 minut	Od 30 do 120 minut
3	Smażenie/Półfabrykat domowy	25 minut	Od 5 do 60 minut
4	Wypieki/Pizza	50 minut	Od 40 do 120 minut
5	Parowar/Dżem.	40 minut	Od 5 do 120 minut
6	Duszenie/Chłodec.	45 minut	Od 5 do 120 minut
7	Jogurt	8 godzin	od 6 do 12 godzin

Czas gotowania	Ilość wody (szklanki wymiarowe)
10-30 minut	3-4
30-60 minut	5-6

IDENTYFIKACJA BŁĘDŪ

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 włączony 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 pomocą 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 przyspieszeniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę zasilania z gniazda 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 (towar lub rachunek kasowy).
Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczonej i wycieranej). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy"), zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

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

Producent: Sites Electric Company, China.

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



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor. Acest aparat este conceput pentru prepararea bucatelor în modul automat, precum și pentru fierberea înăbușită, prăjirea, coacerea, fierberea, aburirea, încălzirea bucatelor gata, 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 azilul 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 defectunile, 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: 700 W
Volumul bolului - 5 l

Durata de funcționare – 3 ani
Perioada de garanție – 12 luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Operațiunile incorecte pot duce la deteriorarea produsului, la deteriorarea materialului sau la daunarea sănătății utilizatorului.
- Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalare și alte obiecte străine, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului sau la incendiu. Dacă pe produs există etichete, eliminați-le. • Înainte de prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund sursei de alimentare.
- La utilizarea unui cablu prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisă a cablului corespunde puterii aparatului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență în 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 suprafața de descărcare sau în alte părți ale aparatului. Protejați fața și mâinile de vapori care ies din supapă.
- În timpul funcționării aparatului, aburul trece prin orificiul de pe capac, deci fiți atenți și nu vă inclinați aproape de aparat.
- Nu acoperiți aparatul cu un prosop, nu așezați obiecte pe capacul aparatului. Orificiul de evacuare a aburului va fi blocat, ceea ce va duce la deteriorarea aparatului.
- Nu utilizați aparatul în apropierea perdelelor, rafturilor, a dulapurilor de bucatărie sau a altor obiecte care ar putea fi deteriorate de abur.
- Fiți atenți, deoarece când deschideți capacul și scoateți castronul după terminarea etapei de funcționare a multicookerului un jet de abur fierbinte se poate evapora.
- Nu conectați aparatul la rețea fără un castronul detașabil și nu porniți aparatul cu un castron gol. • Nu așezați alimente direct la fundul aparatului. Preparați bucatelile numai în castronul detașabil al aparatului.
- Înainte de utilizare, este necesar să scoateți castronul detașabil din aparat, să puneți toate ingredientele necesare în castron și apoi să instalați castronul în aparat. • Înainte de utilizare, închideți capacul aparatului. Dacă capacul nu este închis destul de strâns și etanș, acest lucru va afecta gustul și calitatea bucatelor gătite.
- Nu încălziți și nu folosiți castronul detașabil în afara multicookerului. Acest lucru poate deteriora stratul special al castronului.
- 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 zgăria castronul. Acoperirea aplicată pe suprafața castronului poate trece și se ștergă, deci este necesar să îl folosiți cu atenție. Nu îndepărtați alimentele din castron cu obiecte ascuțite care ar putea deteriora stratul de protecție.
- Pentru a evita deteriorarea stratului de protecție, utilizați accesoriile furnizate sau aparatele de bucatărie din plastic / lemn atunci când folosiți castronul detașabil al aparatului.
- Nu turnați oțet în castron. Acest lucru poate deteriora stratul special de protecție.
- După o perioadă de timp după utilizare, castronul aparatului își poate schimba culoarea – acest lucru este normal deoarece suprafața castronului contactează cu apă și detergenți.
- Când introduceți castronul în aparat, asigurați-vă că acesta este uscat și curat. • Nu înlocuiți gătitul până când nu sunteți sigur că castronul detașabil este întotdeauna corect în aparat. • Nivelul apei și al ingredientelor din castronul detașabil nu trebuie să depășească nivelul maxim admis al scării din interiorul castronului. Nu folosiți apă caldă pentru gătit.
- Turnați apă numai în castronul detașabil. Nu turnați apă direct în aparat. Acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului sau la electrocutare. • În timpul lucrului, nu lăsați lingurile în interiorul castronului detașabil.
- Când puneți ingredientele, turnați apa în castronul detașabil al aparatului, asigurați-vă că pereții de jos și exteriorii ai castronului rămân uscați și curați.
- Carcasa aparatului, castronul detașabil și suprafața de încălzire trebuie să rămână întotdeauna uscate și curate!
- După terminarea gătitului, lăsați multicookerul să se răcească timp de 15 minute înainte de a îl porni din nou. • Ghidați-vă de rețetele de gătit.
- Atenție! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scum. Acest lucru este normal și se datorează arderii uleiului de la fabrică!

DESCRIEREA APARATULUI

- 14 programe:
- 13 programe de gătit automate: orez, pilaf, supă, terci, prăjire, coacere de casă, patiserie, pizza, gătire cu aburi, gem, fierbere înăbușită, jeleu, iaurt;
- program de încălzire
- Funcția de păstrare și menținere a temperaturii optime a castronului • Funcția de pornire întârziată • Posibilitatea de a regla timpul de gătit • Microcomputer încorporat, ecran LED • Protecție la supraîncălzire • Design delicat cu mâner confortabil pentru transport.
- Datorită ermeticității aparatului, bucatelile pregătite în multicooker își păstrează proprietățile folositoare și gustul natural.
- Castronul detașabil, cu fundul și pereții înșoșiți, are o acoperire specială, de care nu se lipească alimentele.

PANOU DE CONTROL

Moduri de gătit - butoane, care indică programele pentru prepararea orezului, cerealelor; prăjire, fierbere înăbușită, aburire, coacere.
Butonul "Încălzire / Iaurt / Anulare" - pentru resetarea modului selectat / anularea prăjirii, apăsați butonul o dată / multicookerul va intra în modul de așteptare – pe ecran se va afișa "88:88".
- Apăsăți o dată butonul "Anulare / Încălzire" pentru a încălzi bucatelile preparate, se va aprinde indicatorul luminos. Timp - butonul este conceput pentru reglarea automată a timpului: "+" - mărire, "-" - reducere.
Start întârziat - butonul vă permite să setați timpul după expirarea căruia doriți să obțineți bucatelile gata. De exemplu, dacă doriți să obțineți bucatelile gata după 2 ore, setați ora la 02:00. Microprocesorul va porni programul, bucatelile vor fi gata atunci când cronometrul va termina numărarea inversă. Cum se setează: Selectați modul dorit. Faceți clic pe butonul "Start întârziat".
Cu ajutorul butoanelor "+" și "-" setați ora dorită. Indicatorul luminos al modului selectat și indicatorul "Start întârziat" vor clipi. După 10 secunde. Indicatoarele luminoase vor înceta să clipească și multicookerul va intra în modul "Start întârziat".
Pentru modulile "Prăjire", "Coacere", "Iaurt", funcția "Start întârziat" nu este prevăzută.

UTILIZARE

Înainte de gătit. Pentru a determina cantitatea de orez sau orice alte cereale, utilizați cana de măsurare, care este inclusă în kitul multicookerului. Turnați apă în funcție de numărul de căni de măsurare, dar nu uitați că toate crapele absorb apă în moduri diferite. Nu utilizați castronul detașabil al multicookerului pentru a clăti ingredientele / aluatul de frământat. Nu tăiați bucatelile în castron. Asigurați-vă că produsele sunt distribuite uniform în castron. Atunci când puneți ingredientele în castronul din multicooker, țineți minte că în timpul procesului de gătire produsele cresc în volum, prin urmare, nivelul apei / alimentelor nu trebuie să depășească nivelul maxim permis al scării situate în interior. Orezul va fi gustos și fărâmiços, dacă cantitatea acestuia nu va depăși 8 căni de măsurare (atunci când se prepară 8-10 căni de măsurare, orezul va fi lipicios). Începutul preparării. Conectați multicookerul la rețea. Pe ecranul panoului de control se va afișa "88:88". Selectați modul. Apăsând butonul modului dorit, indicatorul luminos corespunzător se va aprinde lângă acesta. Pe ecran se va afișa timpul implicit de gătire. Pentru modul "Orez", nu există timp de gătire implicit. Cu ajutorul butonului "Temp +/-" măriți sau reduceți timpul. Pentru modul "Orez", nu există posibilitatea de a regla manual timpul. După 10 secunde, indicatorul luminos al modului selectat clipește - multicookerul este în modul de gătire. Sfârșitul gătitului. Menținerea temperaturii. Modul de menținere al temperaturii se activează automat după gătire și păstrează temperatura necesară. Pentru modulurile "Prăjire", "Coacere", "Iaurt", funcția "Menținerea temperaturii" nu este aplicabilă. La sfârșitul gătitului, ecranul va afișa timpul de menținere a căldurii. Dacă funcția "Menținerea temperaturii" nu este aplicabilă modului, ecranul va afișa 88:88. Se va aprinde indicatorul luminos "Anulare / Încălzire". Multicookerul poate funcționa în acest mod timp de până la 24 de ore. Prin apăsarea butonului, puteți anula această funcție. Apăsarea repetată va reporni funcția. Dacă nu utilizați multicookerul, opriți-l. NOTĂ! Fiecare mod are implicat un timp de gătire diferit, pentru mai multe detalii, consultați "Moduri de gătit".

MODURI DE GĂTIT

Orez / Pilaf. Modul este destinat preparării diferitelor tipuri de orez. Pentru modul "Orez", nu există timp de gătire în mod implicit, timpul de gătire este reglat de aparat în mod independent în funcție de cantitatea de orez. În modul "Start întârziat", timpul de gătire al orezului este de aproximativ 1 oră. Supă / terci. Modul este destinat preparării cerealelor, produselor lactate și altor cereale, precum și a supei. Durata de preparare este de 1 oră în mod implicit. Prăjire / semifabricate de casă. Modul este destinat preparării diferitelor feluri de carne și pește: steakuri, fripturi, cotlete etc. De asemenea, puteți prăji cartofi și alte legume. Timpul de gătire este de 25 de minute în mod implicit. Încălzire / Iaurt / Anulare. Acest mod este utilizat pentru prepararea iaurtului, activarea funcției de încălzire și oprire multicookerului. Pentru a activa funcția Iaurt, țineți apăsat butonul timp de 5 secunde. Fierbere înăbușită/ Răcitură. Modul este destinat fierberii înăbușite a cărnii c legume, diferitelor feluri de mâncare. Timpul de gătire este de 45 de minute în mod implicit. Alimentați în timpul gătitului, este necesar de amestecat ingredientele. Aburire / Jam. Modul este destinat gătitului bucatelor dietetice prin aburire, precum și a colțunașilor. Durata de gătire este de 40 de minute în mod implicit. Turnați câteva cană de măsurare de apă în castronul detașabil al multicookerului. Cantitatea de apă depinde de numărul de produse și de timpul de gătire. De sus, instalați tava-aburitorul. Puneți ingredientele. Coacere / Pizza. Modul este destinat preparării bucatelor din cașcaval și legume, diferitelor prăjituri, biscuiți, prăjituri, pizza etc. Timpul de gătire este de 50 de minute în mod implicit. NOTĂ! Trebuie luat în considerare că acestea sunt recomandări generale. Timpul real de gătire poate diferi de valorile recomandate, în funcție de tipul și cantitatea produsului, precum și de preferințele dvs.

Timpul de gătire	Volumul aproximativ al apei (cana de măsurare)
10-30 min	3-4
30-60 min	5-6

№	Mod de preparare	Timpul implicit de gătit	Posibilitatea de a seta timpul de gătire necesar
1	Orez / pilaf	nu	nu este prevăzut
2	Supă / terci	60 min	de la 30 până la 120 min
3	Prăjire/ semifabricate de casă	25 min	de la 5 până la 60 min
4	Coacere / Pizza	50 min	de la 40 până la 120 min
5	Aburire / Jam	40 min	de la 5 până la 120 min
6	Fierbere înăbușită/ Răcitură	45 min	de la 5 până la 120 min
7	Iaurt	8 h	de la 6 până la 12 h

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 fondul tăvi detașabile este contaminat. 6. În timpul gătitului, multicookerul a fost deconectat din rețea. 7. Orificiile de evacuare a aburului sunt blocate. 8. A fost setat un timp prea îndelungat de start întârziat. 9. Capacul aparatului nu este complet închis. 10. Reziduuri de alimente în interiorul dispozitivului. 11. Funcționarea prea îndelungată a multicookerului în modul de menținere a temperaturii. 12. A fost folosit un castron detașabil murdar.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Nu expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul operațiilor de manipulare.
CURĂȚARE. După utilizare și înainte de curățare, scoateți stecherul 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 închise, 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 prezenta 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, reclamele de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă).

Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și electrice 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 cadrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERA

- Defectele cauzate de forța majoră.
- Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
- Consumabile și accesorii.
- Defectele cauzate de supraîncălzire, 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 manipularii neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
- Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: Site Electric Company, 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.

