

ARESA®



AR-2003

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.

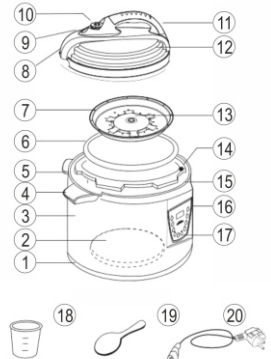
Vielen Dank für Kaufen unserer Produktion.
Überzeugen Sie sich, dass im Garantieschein Stempel vom Geschäft, Unterschrift und Verkaufsdatum gestellt sind.

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

- RUS**
1. Подставка
 2. Плата нагрева
 3. Корпус
 4. Дополнительная ручка
 5. Бокс для воды
 6. Чаша
 7. Мембрана
 8. Защелка
 9. Замок безопасности
 10. Клапан давления
 11. Ручка крышки
 12. Крышка
 13. Усилитель мембраны
 14. Внутренняя часть корпуса
 15. Средняя часть
 16. Панель управления
 17. Кнопки управления
 18. Мерная чашка
 19. Ложка
 20. Провод питания

- UA**
1. Підставка
 2. Плата нагріву
 3. Корпус
 4. Додаткова ручка
 5. Бокс для води
 6. Чаша
 7. Мембрана
 8. Засувка
 9. Замок безпеки
 10. Клапан тиску
 11. Ручка кришки
 12. Кришка
 13. Підсилювач мембрани
 14. Внутрішня частина корпусу
 15. Середня частина
 16. Панель управління
 17. Кнопки управління
 18. Мірна чашка
 19. Ложка
 20. Привід живлення

- DE**
1. Abstellplatte
 2. Erwärmungsplatte
 3. Gehäuse
 4. Zusatzhenkel
 5. Wasserbehälter
 6. Kelch
 7. Membran
 8. Klinke
 9. Sicherheitsschloss
 10. Druckventil
 11. Deckhenkel
 12. Decke
 13. Verstärker der Membran
 14. Innerer Teil der Gehäuse
 15. Mittlerer Teil
 16. Bedienfeld
 17. Bedientasten
 18. Messbecher
 19. Löffel
 20. Netzschnur



- ENG**
1. Stand
 2. Heat card
 3. Housing
 4. Additional handle
 5. Drip container
 6. Bowl
 7. Membrane
 8. Lock
 9. Safety lock
 10. Pressure valve
 11. Lid handle
 12. Lid
 13. Membrane enhancer
 14. Inner body part
 15. Middle body part
 16. Control panel
 17. Control buttons
 18. Measuring cup
 19. Spoon
 20. Power cord

- PL**
1. Podstawa
 2. Płyta grzewcza
 3. Obudowa
 4. Dodatkowy uchwyt
 5. Boks dla wody
 6. Misa
 7. Membrana
 8. Zatrask
 9. Blokada bezpieczeństwa
 10. Zawór ciśnienia
 11. Uchwyt pokryw
 12. Pokrywa
 13. Wzmocniacz membrany
 14. Wewnętrzna część obudowy
 15. Część środkowa
 16. Panel sterowania
 17. Klawisze sterowania
 18. Miarka
 19. Łyżka
 20. Przewód zasilający

- RO**
1. Suport
 2. Placa de încălzire
 3. Corp
 4. Mâner adițional
 5. Compartiment pentru apă
 6. Recipient
 7. Membrană
 8. Zăvor
 9. Blocare de securitate
 10. Supapă de presiune
 11. Mănerul capacului
 12. Capac
 13. Întăritorul membranei
 14. Partea interioară a corpului
 15. Partea din mijloc
 16. Tabloul de comandă
 17. Clape de comandă
 18. Cană gradată
 19. Lingură
 20. Cablu de alimentare

RUS

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:
Режимы приготовления: рис, каша, суп, бобовые/мясо на кости, выпечка, мясо/птица, рыба.
«Подогрев/Отмена»
«Время +/-»
«Таймер»
«Время приготовления»

PL

PANEL STEROWANIA:
Tryby gotowania:
ryż, kasza, zupa, strączkowe/ mięso na kości, wypieki, mięso/droń, ryby.
«Podgrzewanie/Anuluj»
«Czas +/-»
«Timer»
«Czas gotowania»

RO

PANOU DE CONTROL:
Moduri de gătit:
orezului, terciului, supei, leguminoaselor/cărnii cu oase, căcăre, carne/păsări, pește.
«Încălzire / Anulare»
«Timp +/-»
«Timer»
«Timpul gătirii»

DE

BEDIENFELD:
Regimen der Zubereitung:
Reis, Brei, Suppe, Hülsenfrüchte/ Knochenfleisch, Ausbacken, Fleisch/Geflügelfleisch, Fisch
«Aufwärmen/Annullierung»
«Zeit +/-»
«Timer»
«Zeit der Zubereitung»

ENG

CONTROL PANEL:
Programmes:
rice, porridge, soup, beans/ribs, baking, meat/chicken, fish.
"PREHEAT/ CANCEL",
"Time +/-"
"Timer"
"Cooking time"

UA

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ:
Режими приготування:
рис, каша, суп, бобови/м'ясо на кістці, випічка, м'ясо/птиця, риба
«Підігрів/Скасування»
«Час +/-»
«Таймер»
«Час приготування»



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

RUS Мультиварка - 1
Провод питания - 1
Крышка - 1
Чаша - 1
Ложка - 1
Мерная чашка - 1
Книга рецептов - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG Multicooker - 1
Power cord - 1
Lid - 1
Bowl - 1
Spoon - 1
Measuring cup - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA Мультиварка - 1
Мережевий шнур - 1
Чаша - 1
Ложка - 1
Кришка - 1
Мірна чашка - 1
Гарантійний талон - 1
Настанова з експлуатації - 1
Пакувальна коробка - 1

DE Multikocher - 1
Netzkaabel - 1
Kelch - 1
Decke - 1
Löffel - 1
Messbecher - 1
Garantieschein - 1
Bedienungsanleitung - 1
Verpackungskarton - 1

PL Multicooker - 1
Przewód zasilający - 1
Misa - 1
Łyżka - 1
Miska - 1
Okładka - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO Multicooker - 1
Cablu de alimentare - 1
Capac - 1
Cană gradată - 1
Recipient - 1
Lingură - 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 выполняющий функции тушения, жарки, выпечки, варки, подогрева уже приготовленных блюд, поддержания блюд горячими длительное время.

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

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.

Важно! Мультиварку, приобретенную в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота тока: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 900 Вт
Объем чаши: 5 л

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждению прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- 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.

РУССКИЙ

- 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 прилагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- При работе корпус, 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 выкладываете 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.
- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- 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 максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Руководствуйтесь правилами 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

Мультиварка предназначена для приготовления пищи с применением повышенного давления и длительного воздействия высокой температуры. Это multifunctional прибор для современных хозяек, которые не только заботятся о своем здоровье, но и ценят свое время. Вам не надо стоять около плиты и следить за приготовлением блюда. Вы просто кладете в мультиварку все необходимые ингредиенты и задаете параметры приготовления блюда. В мультиварке-скороварке продукты готовятся без доступа воздуха при температуре 110-115°С., благодаря чему в них сохраняется больше витаминов и минералов, а также исходный вкус продуктов.

При приготовлении разных блюд традиционными способами (на плите), часто выделяется большое количество пара и неприятных запахов. Мультиварка-скороварка позволяет готовить блюда без постоянного выделения пара и запахов горячих продуктов.

При приготовлении в мультиварке рисовой каши, супа, а также при тушении продуктов, которые обычно долго готовятся, Вы экономите до 40% времени и до 45% электроэнергии.

Встроенный микрокомпьютер, LCD дисплей.

Модный изысканный дизайн, легкость и удобство в применении.

РУССКИЙ

Функция отсрочки времени приготовления

Возможность самостоятельно устанавливать время приготовления.

Съемная чаша с утолщенным дном и стенками обладает специальным покрытием, к которому ничего не прилипает.

Вместительная чаша прибора позволит приготовить разнообразные блюда на 5-10 человек.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Режимы приготовления. Кнопки, обозначающие программы для приготовления: рис, каша, суп, бобовые/мясо на кости, выпечка, мясо/птица, рыба.

Кнопка «Подогрев/Отмена» – для сброса выбранного режима/отмены приготовления, нажимите 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.

Кнопка «Время +/-» – кнопка предназначена для самостоятельной регулировки времени: «+» – увеличение, «-» – уменьшение.

Кнопка «Таймер» – 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.

Кнопка «Время приготовления» – кнопка позволяет выбрать режим приготовления (Быстро/ Нормал/ Медленно).

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ И ОСНОВНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

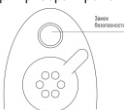
Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора. Кроме того замок безопасности на крышке не позволит Вам открыть крышку, если внутри слишком высокое давление, что является очень важным моментом для Вашей безопасности.

Клапан давления срабатывает (приподнимается) в случае повышения давления в чаше выше допустимого.

Датчик температуры фиксирует температуру внутри чаши. Электронное устройство поддерживает оптимальную температуру

приготовления. В случае перегрева нагреватель автоматически отключается, на дисплее отображается символ «E 3».

В случае отказа электроники и повышении температуры до предельной величины, сработает термозащитный клапан и обесточит прибор.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.

Вывньте все аксессуары и руководство по эксплуатации. Внимательно прочтите инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.

Установите прибор на ровной сухой поверхности. Тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с продуктами, в теплой мыльной воде. Как следует ополосните, а затем вытрите насухо.

Протрите корпус, внутреннюю часть прибора и крышку влажной губкой, а затем тщательно высушите чистой, сухой тканью.

Откройте крышку, для чего возьмитесь за ручку крышки и поверните её по часовой стрелке до упора, а затем поднимите вверх.

Вставьте чашу в корпус мультиварки и убедитесь также, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

Внутренняя чаша имеет шкалу уровней, размеченную в долях - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5; и в чашках (CUP) – 2, 4, 6, 8, 10; а также FULL (полная чаша).

Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня - 1/5, отметка максимального уровня - 4/5). Для продуктов, которые увеличатся в размерах в процессе приготовления, отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5.

Закрывайте крышку в последовательности обратной открыванию.

Обязательно проверьте, чтобы уплотнительное кольцо было правильно расположено и надежно зафиксировано

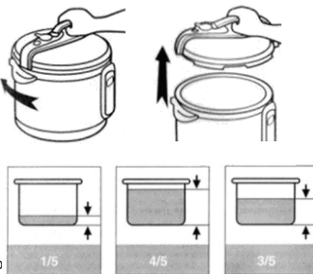
в крышке прибора. Убедитесь, что уплотнительное кольцо находится внутри стального кольца.

Нельзя использовать мультиварку с поврежденным уплотнительным кольцом, или повреждениями (глубокими царапинами, сколами) краев чаши, прилегающих к уплотнительному кольцу.

Затем обратите внимание, чтобы штифт-фиксатор упиался в корпус крышки. При этом Вы должны услышать легкий щелчок. Это означает, что крышка надежно зафиксировалась в нужном положении. Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе соответствует напряжению электросети в вашем доме (220-240В, 50 Гц). При включении мультиварки в сеть, на экране высвечивается: 00:00. Рекомендуется установить нормальное время приготовления.

Использование стандартных программ приготовления. Если Вы хотите использовать одну из имеющихся программ приготовления, нажмите соответствующую ей кнопку на панели управления. При этом рядом с нажатой кнопкой загорится световой индикатор. Мультиварка имеет семь стандартных программ настройки режима приготовления. При выборе программы на дисплее панели управления отобразится следующая информация: «Р:XX», где XX – время, которое пища будет готовиться (при выборе программы время будет установлено по умолчанию).



Обозначение блюда	Суп	Рис	Каша	Мясо/Птица	Рыба	Бобовые	Выпечка
Время по умолчанию	25	10	20	15	5	30	30
Минимальное время приготовления	12	5	10	7	2	15	Не регулируется
Максимальное время приготовления	37	15	30	22	7	45	Не регулируется

При выборе программы на дисплее панели управления отобразится следующая информация: «Р:XX», где XX – время, которое пища будет готовиться (при выборе программы время будет установлено по умолчанию).

Изменить время приготовления можно с помощью кнопки «Время +». Через несколько секунд после выбора программы приготовления, мультиварка перейдет в рабочий режим и начнет работу автоматически.

Самостоятельная установка времени приготовления. Если Вы желаете самостоятельно установить время приготовления пищи, не используя стандартные программы, кнопкой «Время +» можно выставить необходимое Вам время последующего приготовления пищи в диапазоне от 1 до 45 мин. Каждое нажатие увеличивает время на 1 минуту.

На дисплее панели управления отобразится следующая информация: «Р:XX», где XX – время, которое пища будет готовиться. Через несколько секунд после установления времени приготовления мультиварка перейдет в рабочий режим.

Установка времени отсрочки приготовления. В случае, если Вы желаете установить отсрочку начала процесса приготовления, сразу же после выбора какой-либо программы, либо самостоятельной установки времени приготовления, нажмите кнопку «Таймер».

На дисплее отобразится «00:00». Каждое последующее нажатие увеличивает время отсрочки в диапазоне от 30 минут до 24 часов.

Затем нажмите кнопку одного из режимов: «Суп», «Рис», «Мясо/Птица», «Каша», «Рыба», «Бобовые/Мясо на кости», «Выпечка».

Скорректируйте, при необходимости, время приготовления при помощи кнопки «Время +».

Через несколько секунд после установки времени отсрочки приготовления, мультиварка перейдет в режим отсчета времени отсрочки, на дисплее будет отображаться время, оставшееся до начала приготовления. После истечения времени отсрочки мультиварка перейдет в рабочий режим.

Режим мультиварки. После завершения программирования мультиварки, либо после истечения времени отсрочки приготовления, мультиварка переходит в рабочий режим.

Свидетельством начала программы будет отображение на дисплее информации в формате «Р:XX», где XX- установленное время приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ! Нельзя изменить заданное время в процессе приготовления.

Сразу после начала работы мультиварка нагревает продукты и набирает необходимое давление и температуру для их приготовления. При этом будет отображение информации на дисплее в виде «бегущих линий» «- - -». После того, как давление достигнет необходимого значения, сработает защитный клапан мультиварки, который блокирует крышку, не позволяя ее открыть, пока внутри сохраняется избыточное давление пара. Процесс приготовления пищи отображается на дисплее мультиварки в виде «Р:XX», где Р-индикатор того, что в мультиварке создано необходимое давление, а XX- время в минутах, оставшееся до окончания приготовления.

РУССКИЙ

После окончания процесса приготовления мультяварка подаст звуковой сигнал (3 раза), на дисплее отобразится «00:00». После этого мультяварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры. При этом загорается индикатор подогрева. Нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» можно отменить функцию «Подогрев». Повторное нажатие включит функцию «Подогрев». Этой же кнопкой можно отменить любую другую установку программы. При нулевых настройках (когда не включен ни один из режимов) кнопкой «Подогрев/Отмена» можно включить функцию нагрева для уже приготовленной еды. **ВНИМАНИЕ!** Если в процессе приготовления вы услышали звуковой сигнал и на дисплее появится знак кода ошибки, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Код ошибки:

E1- отключена электросхема сенсорного датчика,

E2- замыкание сенсорного датчика,

E3- произошел перегрев прибора,

E4- сигнал блокировки выключателя.

Завершение приготовления. Для того, чтобы снизить давление внутри прибора, приподнимите клапан давления.

ВНИМАНИЕ! Когда Вы поворачиваете или приподнимаете клапан для снижения давления, происходит выброс пара! Во избежание ожога, не наклоняйтесь над прибором и следите, чтобы ваши пальцы не касались отверстий клапана давления.

Не рекомендуется снижать давление сразу после того, как загорится индикатор поддержания температуры «Подогрев/Отмена», по завершении процесса приготовления. Дайте прибору немного остыть. Несоблюдение данных правил может привести к выбросу пара и ожога.

Отсоедините прибор от электрической сети, выньте вилку из розетки.

Возьмите крышку за ручку, поверните крышку по часовой стрелке до тех пор, пока Вы не почувствуете, что крепление между корпусом прибора и крышкой ослабло. Снимите крышку с прибора. Извлеките продукты / готовое блюдо из чаши.

Меры предосторожности при использовании чаши. **ВНИМАНИЕ!** Поверхность чаши имеет специальное антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения.

Для помешивания используйте деревянную либо специальную пластмассовую лопатку.

Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.

Спустя некоторое время чаша может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами, это нормальное явление и мультяварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

Для очистки поверхности корпуса, крышки, электропровода скороварки используйте влажную губку. Не используйте абразивные вещества.

Не мойте корпус скороварки под проточной водой. Это может вывести из строя электроприбор.

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. Для очистки диска с уплотнительным кольцом потяните за выступающую металлическую часть, расположенную на нем. **Важно!** Перед очисткой съемной чаши выньте ее из прибора. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной чаши, ложки, половника, мерного стакана, контейнера для варки на пару, входящих в комплект устройства. Если остатки пищи прилипли к чаше, перед мытьем замочите ее. Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих. **ХРАНЕНИЕ.** Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Чтобы не повредить шнур не наматывайте его на корпус.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электронный прибор 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 комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателем. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

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

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целей).
3. Расходные материалы и аксессуары (секции и т.п.).
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или невалифицированной 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 Лимитед (18, Гуангшан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандунг, КНР)

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

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

Информацию о date изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

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

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

Срок службы – тридцать шесть месяцев

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



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

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

This device is designed for cooking dishes in automatic mode, as well as performing functions of 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: 900 W
Bowl volume: 5 l

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect handling can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
- Before 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!
- 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.
- Follow the recipes from the recipe book.
- 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!

ENGLISH

ITEM DESCRIPTION

Multicooker is used for cooking under high pressure and under the impact of high temperature. By means of it, the cooking time is reduced. In the multicooker with the function of pressure-cooker the products are cooked without the air access at a temperature of 110-115°C, due to which more vitamins and minerals as well as the natural taste is preserved.

When cooking various dishes in traditional ways (on the stove), a lot of steam and unpleasant odors are released.

Multicooker with the function of pressure cooker allows you to prepare meals without the constant allocation of steam and the smells of food.

When preparing rice, soup, as well as stewing products that are usually prepared for a long time, you save up to 40% of the time and up to 45% of electricity.

Built-in microcomputer, LED display.

Modern design, easy and convenient usage.

Delayed start function.

The possibility of setting the desired time of cooking.

Removable bowl with double thickened bottom and walls is covered by a non-stick coating.

The bowl capacity allows to cook food for 5-10 persons.

CONTROL PANEL

Cooking programmes: rice, porridge, soup, beans/ribs, baking, meat/chicken, fish.

"Preheat/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 +/-" - is used for self regulation of the cooking time: "+" is for prolonging, "-" is for decreasing.

"Timer" button is used for setting the time after which you want to get the prepared dish. 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.

"Cooking time" button is used for choosing the cooking mode - quick, normal or slow.

SAFETY SYSTEM AND BASIC CONTROL ELEMENTS

The lid is constructed in such a way that to provide maximum protection with the high pressure inside the multicooker. Safety lid lock won't allow you to open the lid if the pressure inside is too high. Pressure valve rises in case if the pressure in the bowl increases above the allowable level. Temperature sensor fixes the temperature inside the bowl. Electronic device keeps the optimal cooking time. In case of overheating the heater automatically switches off and the display shows "E3". In case of an electronics failure and an increase in temperature to the limit value, the thermal fuse will be activated and deenergize the device.



OPERATION

The lid is constructed in such a way that to provide maximum protection with the high pressure inside the multicooker.

Safety lid lock won't allow you to open the lid if the pressure inside is too high. Pressure valve rises in case if the pressure in the bowl increases above the allowable level. Temperature sensor fixes the temperature inside the bowl. Electronic device keeps the optimal cooking time. In case of overheating the heater automatically switches off and the display shows "E3".

In case of an electronics failure and an increase in temperature to the limit value, the thermal fuse will be activated and deenergize the device. Unpack the device and all the accessories. Take the accessories and instruction manual out. Carefully read the instruction manual and follow it during the operation.

Place the device to the dry, even and heat resistant surface. Before first use wipe the cooking bowl, the surface of heating element and internal surface of the multicooker.

Open the lid by taking the lid handle and turning it clockwise up to it is hand tight, after lift the lid.

Insert the bowl into the multicooker body and make sure that between the bowl and the heating surface there are no any foreign objects.

The inner bowl has the scale level, marked in the parts - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5; in cups - 2, 4, 6, 8, 10; and having the marking FULL (full cup). Put water and food into the cooking bowl. DO NOT fill the cooker more than to 3/5 of its capacity. While cooking food products that expand in hot water (rice, dry vegetables) or foam, do not fill the bowl more than to the half of its capacity. At the same time the entire volume of food products and water should not be less than 1/5 of the total bowl capacity. Close the lid in the sequence reverse to the opening. Check that the sealing ring is in the right position and safely fixed in the lid. Make sure that it is situated inside the steel ring.

It's forbidden to use the multicooker with the damaged sealing ring or with the defects (deep scratches, spalling) of the bowl edges, which are joint to the sealing ring. Pay attention that the fixing finger is plunged into the lid body. You should here a slight click. That means that the lid is safely fixed in the correct position.

Plug the multicooker to the mains supply. Don't do it if the above mentioned tips weren't followed. Before switching on check the compliance of technical specifications on the device with the parameters of mains (220-240W, 50z). After switching the multicooker on, the display will show 00:00. It's recommended to set the desired cooking time.

Standard programmes usage. If you want to use one of the programmes on the control panel, press the desired button on. The indicator will light up. The device has 7 standard cooking programmes.

Programme	Soup	Rice	Porridge	Meat/Chicken	Fish	Beans	Baking
Default time	25	10	20	15	5	30	30
Min cooking time	12	5	10	7	2	15	no regulation
Max cooking time	37	15	30	22	7	45	no regulation

After choosing the desired programmes the display will show "P:XX", where XX is the time during which the food will be cooking (the default is set).

The button "Time" is used to change the cooking time. After a few seconds the multicooker will go into the working mode and will start the operation automatically.

Self-setting the cooking time. If you want to set the desired time of cooking without using the standard programmes, you can set the time by pressing the button "Time+/-" which has the range from 1 to 45 minutes.. Each pressing of this button increases the time for 1 minute.

Delayed start setting.

If you want to start cooking at predefined time, you can use the button "Timer". Select the required cooking program as described above, and set all working parameters. Press the button "Timer", the display will show "00:00". Each pressing increases delay in start in the range from 30 minutes to 24 hours. Choose the button of one of the cooking modes. Correct the cooking time if it's necessary with the help of the button "Time+/-".

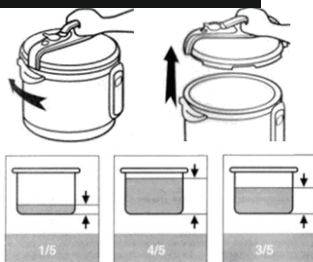
The mode of the multicooker.

After you finish programming the device or after the delayed start time expiration, the multicooker will start the working process and "P:XX" will be shown on the display. XX is the time of cooking.

Attention! It's impossible to change the cooking time during the multicooker operation.

Immediately after the start of the work, the multicooker heats the food and gains the necessary pressure and temperature for their preparation. You will see on the display "running lines" "-.-.-". After the pressure has reached the required value, the safety valve will operate, which locks the lid, preventing it from opening, while the excess vapor pressure remains inside. The cooking process is shown on the multicooker display in the form of "P: XX", where P is the indicator that the required pressure is created in the device, and XX is the time in minutes remaining until the end of cooking.

At the end of cooking process the mode indicator located near the button goes off, and the buzzer sounds. The device automatically switches to heating mode, and heating indicator lights. By pressing the button «Preheat/Cancel» you can cancel the heating mode. If none of the modes is switched on, it's possible to preheat the ready made dish by pressing the button «Preheat/Cancel».



ENGLISH

If you hear a buzzer sound and the display shows the error during the operation, immediately disconnect the multicooker from the mains and take it to the service centre. 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.

End of the operation. In order to decrease the pressure inside the device, rise the pressure valve. **Attention!** When you turn or lift the pressure valve to decrease the pressure, the steam comes out of the unit! Be extremely careful when the steam is released. To prevent scalds keep your hands and face away from the steam jet. It's not recommended to decrease the pressure once after the light indicator «Preheat/Cancel» is on. Let the unit to cool for some time.

Disconnect the multicooker from the mains. Open the lid and take the ready made dish out of the device.

Cautions while operation the bowl. Attention! The bowl surface has special nonstick coating, which requires gentle handling. To stir the dish, use a wooden or plastic spatula. Don't pour vinegar into the bowl, it can damage the coating. The bowl can change its color after some time of operation because of the contact with water and detergents. That is normal and the multicooker cable objected to further operation.

Don't wash the body of the device under the current water, this can break the device.

TRANSPORTATION, CLEANING, AND STORAGE

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

CLEANING. The device needs to be cleaned regularly; remove all of the food residue from the surface of the multicooker

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

Wash carefully the inner surface of the lid, pressure regulator and pressure control valve and wipe them dry with a soft cloth.

Put the inner part of lid and sealing ring back.

WARNING! Do not wash the removable parts in a dish-washer.

The bowl can be washed in the dish washer, but take care so that it won't be damaged.

Wash the bowl in warm water with detergent and wipe dry. You should wash the bowl immediately after you finished cooking.

Do not use aggressive substances or abrasive materials.

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

The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (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. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

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

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

Для використання в домашньому господарстві, не призначений для промислового використання. При використанні 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: 900 Вт
Об'єм чаші: 5 л

Гарантійний термін – двадцять 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 пакувальних 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 мультиварку в розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не вимикайте 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 мультиварку тільки для приготування продуктів. У жодному разі не сушіть у ній одяг, папір або інші предмети.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Використовуйте прилад далеко від дітей. Діти повинні бути під контролем, щоб не допустити гри із приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також, якщо пошкоджені або несправні сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Прилад не призначений для введення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- При пошкодженні шнура живлення його слід замінити спеціальним шнуром або комплектом, отриманим у вироботвлявача 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 користуєтеся, а також перед чистінням.
- Не використовуйте прилад із метою, не передбаченою інструкцією. Не використовувати поза приміщеннями.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поруч із працюючим приладом є діти.
- Під час роботи корпус, кастрюля та кришка пристрою нагріваються. Не торкайтеся гарячих поверхонь голими руками. Використовуйте спеціальні прихватки.
- Не використовуйте прилад, якщо кришка пристрою не закрита належним чином.
- Під час роботи мультиварки через отвір, розташований на кришці приладу, виходить пара, тож будьте обережні і не нахилийтеся 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 вийманні кастрюлі після закінчення роботи мультиварки може вириватися струмінь гарячої пари.
- Готуйте страви тільки у знімній кастрюлі мультиварки!
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно приладу.
- Вийміть знімну кастрюлю, покладіть усі необхідні інгредієнти, потім установіть кастрюлю 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 нагрівайте і не використовуйте знімну кастрюлю для приготування страв не у мультиварці. Це може призвести до пошкодження спеціального покриття кастрюлі.
- Перед використанням переконайтеся, що між нагріваючою поверхнею мультиварки та знімною кастрюлею немає сторонніх предметів.
- Стежте за чистою нагріваючою поверхнею та знімною кастрюлі. Будь-які забруднення можуть призвести до пошкодження приладу. Важливо! Корпус мультиварки, знімна кастрюля та нагріваюча поверхня завжди повинні залишатися сухими і чистими!
- Не замінюйте кастрюлю іншим контейнером або ємністю.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подяпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо.
- При поміщенні кастрюлі у мультиварку простежте, щоб вона була сухою та чистою.
- Не починайте приготування, поки не переконаєтесь, що знімна кастрюля мультиварки вставлена у прилад правильно до кінця.
- Рівень води і інгредієнтів у знімній кастрюлі не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні кастрюлі. 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 закрийте 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 кастрюлю мультиварки, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки кастрюлі залишалися сухими та чистими.
- Щоб уникнути пошкодження покриття при роботі зі знімною кастрюлею пристрою, використовуйте аксесуари, що входять до комплекту, або пластикові/дерев'яні кухонні прилади.
- Не наливайте в кастрюлю оцет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
- Під час роботи не залишайте ложки всередині знімної кастрюлі.
- Через деякий час після експлуатації кастрюля приладу може змінити колір – це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня кастрюлі 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 чистінням. Перед переміщенням, чистінням або проведенням інших дій з догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- Після закінчення приготування дайте мультиварку охолонути протягом 15 хвилин перед наступним увімкненням.
- 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.

УКРАЇНСЬКА

ОПИС ПРИЛАДУ

Мультиварка призначена для приготування їжі із застосуванням підвищеного тиску та довгострокового впливу високої температури. Це багатифункціональний прилад для сучасних господинь, які не тільки добають про своє здоров'я, але й цінують свій час. Вам не потрібно стояти біля плити та стежити за приготуванням страв. Ви просто кладете в мультиварку всі необхідні інгредієнти та задаєте параметри приготування страви.

У мультиварці-скороварці продукти готуються без доступу повітря при температурі 110-115°C., завдяки чому у них зберігається більше вітамінів і мінералів, а також вихідний смак продуктів.

При приготуванні різних страв традиційними способами (на плиті) часто виділяється велика кількість пару та неприємних запахів.

Мультиварка-скороварка дозволяє готувати страви без постійного виділення пару та запахів продуктів, що готуються.

При приготуванні у мультиварці рисової каші, супу, а також при тушкуванні продуктів, які зазвичай довго готуються, ви економите до 40% часу та до 45% електроенергії.

Вбудований мікрокомп'ютер, LCD дисплей.

Модний вишуканий дизайн, легкість та зручність у використанні.

Функція відстрочки часу приготування.

Можливість самостійно встановлювати час приготування.

Змінна чаша з потовченим дном та стінками має спеціальне покриття, до якого нічого не прилипає.

Містка чаша приладу дозволяє приготувати різноманітні страви на 5-10 осіб.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Режими приготування. Кнопки, що позначають програми для приготування: рис, каша, суп, бобові/м'ясо на кістці, випічка, м'ясо/птиця, риба. Кнопка «Підігрів/Скасування» - для скидання обраного режиму/скасування приготування, натисніть кнопку один раз - мультиварка перейде у режим очікування. На дисплеї відобразиться «88:88».

Для включення підігріву готової страви натисніть кнопку «Скасування/Підігрів» один раз, загориться світловий індикатор.

Кнопка «Час +/-» - кнопка призначена для самостійного регулювання часу: «+» збільшення, «-» - зменшення.

Кнопка «Таймер» - 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.

Кнопка «Час приготування» - кнопка дозволяє вибрати режим приготування (Швидко/Норма/Повільно).

СИСТЕМА БЕЗПЕКИ ТА ОСНОВНІ ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ

Кришка приладу сконструйована таким чином, щоб забезпечити максимальний захист навіть при дуже високому тиску всередині приг. Крім того замок безпеки на кришці не дозволить вам відкрити кришку, якщо всередині знаходиться високий тиск, що є дуже важливим моментом для вашої безпеки.

Запобіжник клапан тиску спрацює (піднімається) у разі підвищення тиску у чаші вище допустимого.

Датчик температури фіксує температуру всередині чаші. Електронний пристрій підтримує оптимальну температуру приготування.

У разі перегріву нагрівач автоматично відключається, на дисплеї відображається символ «E 3».

У разі відмови електроніки та підвищенні температури до граничної величини, спрацює термозапобіжник та знеструмить прилад.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Зніміть прилад та всі аксесуари від пакувального матеріалу. Вийміть всі аксесуари і інструкцію з експлуатації.

Уважно прочитайте інструкцію і дотримуйтеся вказівок, що зазначені в ній. Встановіть прилад на рівну суху поверхню.

Ретельно промийте всі деталі, які будуть контактувати з продуктами, в теплій мильній воді. Добре обполосніть, а потім витріть насухо. Протріть корпус, внутрішню частину приладу та кришку вологою губкою, а потім ретельно висухіть чистою, сухою тканиною. Відкрийте кришку, для цього візьміть за ручку кришки та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору, а потім підніміть дотори. Вставте чашу у корпус мультиварки, а також переконайтеся, що між внутрішньою чашею і нагріваючою поверхнею немає сторонніх предметів. Внутрішня чаша має шкалу рівня, яка позначена у частках - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5; та у чашках (CUP) - 2, 4, 6, 8, 10; а також FULL (повна чаша).

Наповніть чашу заздалегідь підготовленими продуктами та водою так, щоб рівень вмісту знаходився між відмітками 1/5 і 4/5 (відмітка мінімального рівня - 1/5, відмітка максимального рівня - 4/5). Для продуктів, які збільшуються в розмірах у процесі приготування, відмітка максимального рівня не повинна перевищувати позначку 3/5.

Закрийте кришку у послідовності зворотнього відкривання. Обов'язково перевірте, щоб ущільнювальне кільце було правильно розташоване та надійно зафіксоване

у кришці приладу. Переконайтеся, що ущільнювальне кільце знаходиться всередині сталевого кільця.

Не можна використовувати мультиварку з пошкодженим ущільнювальним кільцем або пошкодженими (глибокими подрипаними, відкопаними) краями мультиварки, що прилегли до ущільнюючого кільця.

Потім зверніть увагу, що штифт-фіксатор втиснувся у корпус кришки. При цьому ви повинні почути легке клацання.

Це означає, що кришка надійно зафіксувалася у потрібному положенні.

Увімкніть мультиварку у розетку. Не підключайте прилад до розетки, якщо не виконані вищевказані рекомендації. Перш ніж підключати прилад до електромережі, переконайтеся, що напруга, що зазначена на приладі, відповідає напрузі електромережі у вашому будинку (220-240В, 50 Гц).

Кнопка відкриття клапана (3) не повинна бути втиснута. У такому положенні пар не може виходити з приладу, завдяки чому стає можливим підвищення тиску.

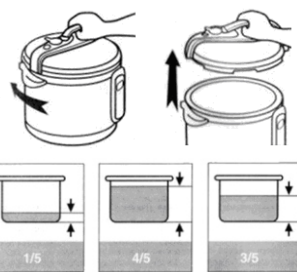
Запобіжник клапан виходу пару має два положення: закриті положення (герметизація) та вихід пару (зниження тиску).

При включенні мультиварки з мережі на екран висувається: 00:00.

Рекомендується встановити нормальний час приготування.

Використання стандартних програм приготування. Якщо ви хочете використовувати одну з наявних програм приготування, натисніть відповідну їй кнопку на панелі управління. При цьому поряд з кнопкою, що ви натискаєте, загориться світловий індикатор.

Мультиварка має сім стандартних програм налаштування часу приготування.



Позначення страви	Суп	Рис	Каша	М'ясо /птиця	Риба	Бобові	Випічка
Час за замовчуванням	25	10	20	15	5	30	30
Мінімальний час приготування	12	5	10	7	2	15	Не регулюється
Максимальний час приготування	37	15	30	22	7	45	Не регулюється

При виборі програми на дисплеї панелі управління з'явиться наступна інформація: «Р: XX», де XX - час, за який буде готуватися їжа (при виборі програми час буде встановлено за замовчуванням).

Змінити час приготування можна за допомогою кнопки «Час +». Через кілька секунд після вибору програми приготування мультиварка перейде у робочий режим та розпочне роботу автоматично.

Самостійна установка часу приготування. Якщо ви бажаєте самостійно встановити час приготування їжі, не використовуючи стандартні програми, кнопку «Час +» можна виставити необхідний вам час для подальшого приготування їжі у діапазоні від 1 до 45 хв. Кожне натискання збільшує час на 1 хвилину.

УКРАЇНСЬКА

На дисплеї панелі управління з'явиться наступна інформація: «Р: ХХ», де ХХ - час, за який буде готуватися їжа. Через кілька секунд після установки часу приготування мультитварка перейде у робочий режим.

Установлення часу відстроки приготування. У разі, якщо ви бажаєте встановити відстрочку для початку процесу приготування, відразу ж після вибору будь-якої програми або самостійної установки часу приготування натисніть кнопку «Таймер».

На дисплеї відобразиться «00:00». Кожне наступне натискання збільшує час відстроки у діапазоні від 30 хвилин до 24 годин.

Потім натисніть кнопку одного з режимів: «Суп», «Рис», «М'ясо/птиця» «Каша», «Риба», «Бобови/М'ясо на кістці», «Випічка». Скорегуйте, при необхідності, час приготування за допомогою кнопки «+» та «-».

Через кілька секунд після установки часу відстроки приготування, мультитварка перейде у режим відстроки часу відстроки, на дисплеї буде відображатися час, що залишився до початку приготування. Після закінчення часу відстроки мультитварка перейде у робочий режим.

Свідченням початку програми буде отображення на дисплеї інформації в форматі «Р:ХХ», де ХХ- установленное время приготовления пищи.

Режим мультитварки. Після завершення програмування мультитварка або після закінчення часу відстроки приготування мультитварка переходить у робочий режим. Свідченням початку роботи буде відображення на дисплеї інформації у форматі «Р: ХХ», де ХХ-встановлений час приготування їжі.

УВАГА! Не можна змінити вказаний час у процесі приготування.

Відразу після початку роботи мультитварка нагріває продукти та набирає необхідний тиск та температуру для їх приготування. При цьому буде відображення інформації на дисплеї у вигляді «Обучих ліній» «- - -». Після того, як тиск досягне необхідного значення, спрацює запобіжний клапан мультитварки, який блокує кришку, не дозволяючи її відкрити, поки всередині зберігається надлишковий тиск пару. Процес приготування їжі відображається на дисплеї мультитварки у вигляді «Р: ХХ», де Р - індикатор позначає те, що у мультитварці створений необхідний тиск, а ХХ – час, який вказаний у хвилинах, які залишаються до закінчення приготування.

Після закінчення процесу приготування мультитварка подає звуковий сигнал (3 рази), на дисплеї з'явиться «bb». Після цього мультитварка автоматично перейде у режим підтримки температури. При цьому з'явиться індикатор підігріву. Натисканням кнопки «Підігрів/Скасування» можна скасувати функцію «Підігрів».

Повторне натискання включити функцію «Підігрів». Цією ж кнопкою можна скасувати будь-яке інше налаштування програми.

При нульових налаштуваннях (коли не включений жоден з режимів) кнопкою «Підігрів/Скасування» можна включити функцію нагріву для вже приготовленої їжі.

УВАГА! Якщо у процесі приготування ви почули звуковий сигнал і на дисплеї з'явився знак коду помилки, негайно вимкніть прилад від електромережі та зверніться у сервісний центр.

Код помилки:

- E1- відключена електросхема сенсорного датчика,
- E2- замикання сенсорного датчика,
- E3- стався перегрів приладу,
- E4- сигнал блокування вимикача.

Завершення приготування. Для того, щоб знизити тиск усередині приладу підніміть клапанна тиску.

УВАГА! Коли ви повертаєте або піднімаєте клапан для зниження тиску, відбувається викид пару! Щоб уникнути опіку не нахилийтеся над приладом та стежте за тим, щоб ваші пальці не торкалися отворів клапана тиску.

Не рекомендується знижувати тиск відразу після того, як загориться індикатор підтримки температури «Підігрів/Скасування» після завершення процесу приготування. Дайте приладу тришки охолонути. Недотримання цього правила може призвести до викиду пару та опіків.

Відключіть прилад від електричної мережі, вимкніть з розетки.

Візьміть кришку за ручку, поверніть кришку за годинниковою стрілкою до тих пір, поки ви не відчуєте, що кріплення між корпусом приладу та кришкою поослабло. Зніміть кришку з приладу. Вийміть продукти/готову страву з чаші.

Запобіжні заходи при використанні чаші. УВАГА! Поверхня чаші має спеціальне антипригарне покриття, яке вимагає охайного та двайливого ставлення. Для пом'якшення використовуйте дерев'яну або спеціальну пластмасову лопатку.

Не наливайте у чашу олію, це може пошкодити покриття.

Через деякий час чаша може пом'ятися колір через те, що контактує з водою та миючими засобами, це нормальне явище і мультитварку можна використовувати далі без побоювань.

Для очищення поверхні корпусу, кришки, електропроводів скороварки використовуйте вологу губку. Не використовуйте абразивні речовини.

Не мийте корпус скороварки під проточною водою. Це може вивести з ладу електроприлад.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або упакування і його подальшої безпечної експлуатації. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на ударні навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ. Після використання і перед очищенням виймайте вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне. Не мийте прилад водою! Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні приладу і панелі керування використовуйте м'яку вологу ганчірку. Важливо! Перед очищенням зніміть чаші вийміть її з приладу. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення знімної чаші, ложки, ополоніки, мірного стаканчика, контейнера для варіння на парі, що входить до комплекту пристрою. Стежте за чистою приладу та всіх його складових.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати у закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшої безпечної експлуатації. Переконайтеся, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продуто, 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. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
 8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
 9. Внесення технічних змін.
 10. Механічні пошкодження, в тому числі наслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
 11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).
- Виготовлювач: Сінтес Електрик Кампані Лімітед, КНР
- Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.
- 3 питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Термін служби - тридцять шість місяців





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 Dampfung, Braten, Ausbacken, Abkochen, kurzgegartem Zubereitung, Erwärmung von schon zubereiteten Gerichten, Haltung der Temperatur von Gerichten eine lange Zeit hindurch.

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

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V
Bemessungsfrequenz: 50 Hz
Nennleistungsaufnahme: 900 Watt
Bechervolumen: 5 l

Garantiedauer in der Europäischen Union – vierundzwanzig 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 Spannungszuges 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 Netzschnur hinter sich her nicht ziehen, diese auf die Gehäuse des Gerätes nicht aufliegen und überdrehen.
- Man darf den Multikocher nur für Zubereitung der Produkte verwenden. Keinesfalls kann man in ihm Kleidung, Papier oder andere Gegenstände trocknen.
- Das Gerät ist für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit gesunkenen physischen, sinnlichen oder intellektuellen Fähigkeiten, oder beim Fehlen bei diesen der Erfahrung oder Kenntnissen, oder wenn diese sich unter der Kontrolle nicht befinden oder über die Verwendung des Gerätes von der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, nicht eingewiesen sind, nicht bestimmt.
- Man darf das Gerät in der Nähe mit den Kindern nicht verwenden. Lassen Sie die Kinder zum Spiel mit dem Gerät nicht zu.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät ohne Aufsicht nicht.
- Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschnur oder Doppelstiftstecker verletzt sind, sowie auch wenn der Multikocher selbst verletzt oder fehlerhaft ist. Man muss ihn in das Servicezentrum bringen. Die Reparatur des Gerätes soll nur im autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Man darf das Gerät selbständig nicht reparieren.
- Das Gerät ist für die Inbetriebnahme vom inneren Timer oder dem separaten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt.
- Im Fall der Verletzung der Netzschnur 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 Leitungsschnur 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 Gerät die Kinder befinden.
- Bei der Arbeit erwärmen sich Gehäuse, Becken und Decke der Einrichtung. Man darf heiße Oberfläche mit bloßen Händen nicht berühren. Man muss spezielle Topflappen verwenden.
- Man darf keine Zubehöerteile, die zum Lieferumfang nicht gehören, verwenden.
- Im Laufe der Arbeit des Multikochers wird durch die Öffnung, die sich in der Decke des Gerätes befindet, der Dampf ausgehen, darum soll man sich sehr aufmerksam werden und sehr nah zum Gerät nicht neigen.
- Man darf nicht den Multikocher mit einem Kuchentuch abdecken, fremde Gegenstände auf die Decke des Gerätes stellen. Die Öffnung für Ausgehen des Dampfes wird blockiert, was zur Verletzung des Gerätes führen kann.
- Man darf den Multikocher in der Nähe von Gardinen, Regalen, Küchenschränken sowie anderen Gegenständen, die können vom Dampf verletzt werden.
- Seien Sie sehr aufmerksam – beim Öffnen der Decke und Herausnehmen des Kochtopfes nach der Beendung 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 Ingredienzen anlegen und dann den Kochtopf in den Multikocher stellen.
- Von 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. Irregelmäßige Verschmutzungen können zur Verletzung des Gerätes führen. Wichtig! Gehäuse des Multikochers, abnehmbarer Kochtopf und Erwärmungsoberfläche sollen immer trocken und sauber werden!
- Man darf den Kochtopf durch andere Behälter nicht ersetzen.
- Man darf keine metallischen Gegenstände verwenden, die den Kochtopf ankratzen können. Die Beschichtung, die auf die Oberfläche aufgebracht ist, kann sich schrittweise abschleifen, darum soll man ihn sehr aufmerksam verwenden.
- Bei der Anlegung des Kochtopfes in den Multikocher muss man beachten, damit der trocken und sauber war.
- Man darf die Zubereitung nicht beginnen, bis Sie sich nicht überzeugen, dass der abnehmbare Kochtopf richtig uns bis zur Ende in den Multikocher gestellt ist.
- Der Stand des Wassers und der Ingredienzen 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 Ingredienzen und Gießen des Wassers in den abnehmbaren Kochtopf des Multikochers muss man darauf achten, damit Boden und innere Wände des Kochtopfes trocken und sauber waren.
- Zur Vermeidung der Schädigung der Beschichtung bei der Arbeit mit dem abnehmbaren Kochtopf des Gerätes muss man die, zum Lieferumfang gehörende Zubehöerteile, oder Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz verwenden.
- Man darf das Sauer in den Kochtopf nicht gießen. Es kann die spezielle Beschichtung verletzen.
- Während der Arbeit darf man Löffeln innerhalb des abnehmbaren Kochtopfes nicht lassen.
- Nach einiger Zeit nach der Verwendung kann der Kochtopf des Gerätes seine Farbe ändern – 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 Beendung der Zubereitung muss man warten im Laufe von 15 Minuten von der nächsten Verwendung, bis das Gerät kalt wurde.

DEUTSCH

- 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 Kabellastleistung der Leistung des Gerätes entspricht.
- Verwenden Sie die Rezepten der Zubereitung.
- Achtung! Man darf nicht Produkte aus dem Multikocher mit Hilfe von scharfen Gegenständen, die die Bedeckung verletzen können, ausnehmen.
- **ACHRUNG!** Während der ersten Einschaltung kann das Gerät eine Ausdünstung des Brandgeruchs ausdünsten. Das ist eine normale Erscheinung und ist mit dem Abbrennen vom Betriebsöhl 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

Der Multikocher ist für Zubereitung des Essens mit der Verwendung des erhöhten Druckes und der langzeitigen Einwirkung der hohen Temperatur bestimmt. Dieses Mehrfachfunktionsgerät ist für moderne Haushaltswirtschaftsfrauen, die sich nicht nur über ihre Gesundheit kümmern, sondern auch die Zeit schätzen, bestimmt. Sie sollen neben dem Herd nicht stehen und die Zubereitung der Gerichte beachten. Sie sollen einfach in den Multikocher alle notwendigen Ingredienzen einlegen und Parameter der Zubereitung des Gerichtes angeben.

Im Multikocher werden die Produkte ohne Zugang der Luft bei der Temperatur 110-115°C zubereitet, dank dem in ihnen werden die größere Menge von Vitaminen und Mineralien, sowie der Anfangsgeschmack der Produkte aufbewahrt.

Bei der Zubereitung von verschiedenen Gerichten auf traditionelle Weise (auf Herd) bekommt man oft eine große Menge des Dampfes und unangenehmen Gerüchen. Der Multikocher-Dampfdruckkochttopf hilft Gerichte ohne ständiges Aussondern des Dampfes und Gerüchen der zubereiteten Produkte zu zubereiten.

Bei der Zubereitung im Multikocher von Reis, Suppe, sowie bei der Dämpfung von Produkten, die gewöhnlich muss man zu lange bereiten, sparen Sie 40% der Zeit und bis 45% der Elektroenergie.

Man hat das eingebaute Mikrocomputersystem, LCD Bildschirm.

Modernes luxuriöses Design, Leichtigkeit und Bequemlichkeit in der Verwendung.

Funktion der Aufschiebung der Zeit der Zubereitung.

Möglichkeit die Zeit der Zubereitung selbständig einzustellen.

Der abnehmbare Kelch mit verdickten Boden und Wänden beherrscht eine spezielle Bedeckung, du dem wird nichts ankleben.

Der räumige Kelch des Gerätes hilft verschiedene Gerichte für 5-10 Personen zuzubereiten.

BEDIENTELD

Regimen der Zubereitung. Buttons, die Programme für Zubereitung bezeichnen; Reis, Brei, Suppe, Hülsenfrüchte/Knochenfleisch, Ausbacken, Fleisch/Geflügelfleisch, Fisch bezeichnen.

Button „Aufwärmen/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 sich „88:88“ widerspiegeln.

Für Einschaltung der Erwärmung des zubereiteten Gerichtes muss man den Button „Erwärmung/Annullierung“ einmal drücken, es beginnt sich der Lichtanzeiger zu leuchten. Button „Zeit +/-“ – der Button ist für selbständige Regelung der Zeit bestimmt: „+“ – Vergrößerung, „-“ – Abmilderung.

Button „Timer“ – 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.

Button „Zeit der Zubereitung“ – der Button hilft die Regime der Zubereitung (Schnell/Normal/Langsam) zu wählen.

SICHERHEITSSYSTEM UND HAUPTSTEUERUNGSGRGANE

Die Decke des Gerätes ist auf solche Weise zusammenbastelt, damit den Maximalschutz sogar bei dem zu hohen Druck innerhalb des Gerätes zu gewährleisten. Außerdem lässt der Sicherheitsschloss auf der Decke Ihnen die Decke nicht öffnen, wenn es innerhalb des Gerätes der zu hohe Druck gibt, was ein sehr wichtiges Moment für Ihre Sicherheit ist, zu.

Die Sicherheitsklappe des Druckes funktioniert (stützt sich auf) im Fall der Steigerung des Druckes im Kelch über maximale Stufe.

Der Temperaturfühler fixiert die Temperatur innerhalb des Kelches. Das elektronische Gerät hält optimale Temperatur der Zubereitung. Im Fall der Übererwärmung wird sich der Heizkörper automatisch abschalten, auf dem Bildschirm wird sich Symbol „E 3“ widerspiegeln.

Im Fall der Rückweisung der Elektronik und der Steigerung der Temperatur bis zu dem maximalen Kennwert funktioniert sich die Thermoisierung und wird das Gerät energieslos schalten.



VERWENDUNG

Man muss das Gerät und die Zubehörfteile vom Verpackungsmaterial befreien.

Dann muss man alle Zubehörfteile und Bedienungsanleitung befreien. Man muss aufmerksam die Bedienungsanleitung lesen und die hier angegebenen Anweisungen beachten.

Das Gerät ist auf der flachen trockenen Oberfläche zu stellen. Man muss alle Details, die mit den Nahrungsmitteln kontaktieren werden, im warmen Seifenwasser waschen. Weiter muss man diese ordentlich ausspülen und dann trockenreiben. Gehäuse, innere Teil und Decke des Gerätes muss man mit Hilfe vom feuchten Schwamm aufwischen und dann sorgfältig diese mit dem reinigen, trockenen Tuch trocknen. Man muss die Decke öffnen, dazu muss man den Henkel der Decke nehmen und diese mit dem Uhrzeigerlauf bis zum Anschlag drehen und dann nach oben klappen. Weiter muss man den Kelch in die Gehäuse des Multikochers stellen und sich überzeugen, dass es zwischen dem inneren Kelch und der Erwärmssoberfläche keine fremden Gegenstände gibt. Der innere Kelch hat Stufenscala, die in Teilen markiert ist - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5; und in Kelchen (CUP) – 2, 4, 6, 8, 10; sowie FULL (aufgefüllter Kelch). Man muss den Kelch mit den vorzeitig vorbereiteten Produkten und dem Wasser so auffüllen, damit sich Niveau des Inhaltes zwischen den Vermerken 1/5 und 4/5 befand

(Vermerk vom minimalen Niveau – 1/5, Vermerk vom maximalen Niveau – 4/5). Für Produkte, die sich im Prozess der Zubereitung vergrößern, soll Vermerk vom maximalen Niveau nicht größer als 3/5 werden. Man muss die Decke in der der Öffnung rückläufigen Reihenfolge schließen.

Man muss unbedingt prüfen, damit der Füllrichting richtig gestellt und zuverlässig in der Decke des Gerätes fixiert war. Man muss sich überzeugen, dass sich der Füllrichting innerhalb vom Metallring befand.

Man darf den Multikocher mit dem verletzten Füllrichting oder den Verletzungen (tiefen Rissen, Scherungen) der Ränder des Multikochers, die sich zum Füllrichting anliegen, nicht verwenden. Dann muss man die Aufmerksamkeit darauf lenken, damit sich die Anlagestift in die Gehäuse der Decke eintränke. Dabei sollen Sie einen leichten Schnalzhören. Das bedeutet, dass die Decke in der notwendigen Lage fixiert ist.

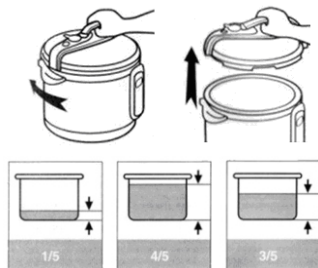
Dann muss man den Multikocher in die Steckdose stecken. Man darf das Gerät in die Steckdose nicht stecken, wenn die oben angegebenen Ratschläge nicht erfüllt sind. Ehe das Gerät zum Leiternetz anschließen, muss man sich überzeugen, dass die Spannung, die auf dem Gerät angegeben sind, der Spannung vom Leiternetz in Ihrem Haus entspricht (220V, 50 Hz).

Bei der Einschaltung des Multikochers wird auf dem Bildschirm „00:00“ widerspiegeln.

Es ist empfehlenswert die normale Zeit der Zubereitung einzustellen.

Verwendung von Standardprogrammen der Zubereitung. Wenn Sie ein von vorhandene Programmen der Zubereitung verwenden möchten, muss man den Regler auf dem Bedienfeld drehen. Dabei beginnt sich der entsprechende Lichtanzeiger zu leuchten.

Der Multikocher hat sieben Standardprogramme der Einstellung der Zeit für Zubereitung:



DEUTSCH

Bezeichnung des Gerichtes	Suppe	Reis	Brei	Gleisch/ Geflügelfleisch	Fisch	Hülsen- früchte	Ausbacken
Zeit als Vorgabe	25	10	20	15	5	30	30
Minimale Zeit der Zubereitung	12	5	10	7	2	15	Kann man nicht einstellen
Maximale Zeit der Zubereitung	37	15	30	22	7	45	Kann man nicht einstellen

Bei der Auswahl des Programms wird sich auf dem Bildschirm des Bedienfeldes folgende Information „P:XX“ widerspiegeln, wo XX – Zeit, im Laufe der die Gerichte zubereiten werden (bei der Auswahl des Programms wird die Zeit als Vorgabe eingestellt).

Man kann die Zeit der Zubereitung mit Hilfe vom Button „Zeit +“ ändern. In ein paar Sekunden nach der Auswahl des Programms der Zubereitung ging der Multikocher in die Arbeitsregime über und beginnt die Arbeit automatisch.

Selbständige Einstellung der Zeit der Zubereitung. Wenn Sie selbständig die Zeit der Zubereitung des Essens einstellen möchten und die Standardprogramme dabei nicht verwenden, muss man mit Hilfe vom Button „Zeit +“ die Ihnen notwendige Zeit der nachfolgenden Zubereitung im Bereich von 1 bis 45 Minuten einstellen.

Jedes Drücken vergrößert die Zeit auf 1 Minute.

Auf dem Bildschirm wird sich folgende Information widerspiegeln: „P:XX“, wo XX – Zeit, im Laufe der die Gerichte zubereiten wurde. In ein paar Sekunden nach der Einstellung der Zeit ging der Multikocher in die Arbeitsregime über.

Einstellung der Zeit Aufschubung der Zubereitung. Im Fall, wenn Sie die Aufschubung vom Beginn des Prozesses der Zubereitung gleich nach der Auswahl vom irgendwelchen Programm oder der selbständigen Einstellung der Zeit der Zubereitung einstellen möchten, muss man auf den Button „Timer“ drücken.

Auf dem Bildschirm wird sich „00:00“ widerspiegeln. Jedes nachfolgendes Drücken steigert die Zeit der Aufschubung im Bereich von 30 Minuten bis 24 Stunden.

Dann muss man auf den Button von einer der Regimen: „Suppe“, „Reis“, „Fleisch/Geflügelfleisch“, „Brei“, „Fisch“, „Hülsenfrüchte/Knochenfleisch“, „Ausbacken“ drücken.

Bei Bedarf muss man die Zeit der Zubereitung mit Hilfe vom Button „Zeit +“ anpassen.

In ein paar Sekunden nach der Einstellung der Zeit der Aufschubung von der Zubereitung ging der Multikocher in die Regime der Zeitablesung über, auf dem Bildschirm wird sich die Zeit widerspiegeln, die zum Beginn der Zubereitung bleibt. Nach der Beendigung der Zeit der Aufschubung ging der Multikocher in die Arbeitsregime über.

Regime des Multikochers. Nach der Beendigung des Multikochers oder nach der Beendigung der Zeit der Aufschubung ging der Multikocher in die Arbeitsregime über. Die Bescheinigung vom Beginn des Programms wird die Widerspiegelung auf dem Bildschirm der Information im Format „P:XX“, wo XX – die eingestellte Zeit der Zubereitung des Essens.

ACHTUNG! Im Prozess der Zubereitung darf man die angegebene Zeit nicht ändern.

Gleich nach dem Beginn der Arbeit erwärmt der Multikocher die Produkte und sammelt den notwendigen Druck für ihre Zubereitung. Sofern der Druck eine notwendige Kennzahl erreicht, beginnt die Sicherheitsklappe des Multikochers zu arbeiten, die die Decke blockiert und man kann diese nicht öffnen, bis innerhalb die Druckerhöhung des Dampfes wird. Der Prozess der Zubereitung des Gerichtes wird sich auf dem Bildschirm des Multikochers in der Form „P:XX“ widerspiegeln, wo P – Anzeiger, der spricht darüber, dass im Multikocher der notwendige Druck gebildet war, und XX – Zeit in Minuten, die bis zur Ende der Zubereitung geblieben ist.

Nach der Beendigung des Prozesses der Zubereitung gibt der Multikocher das Schallzeichen (3 Male), auf dem Bildschirm wird sich „00:00“ widerspiegeln. Danach ging der Multikocher automatisch in die Regime der Haltung der Temperatur über. Dabei beginnt der Anzeiger der Erwärmung zu leuchten. Mit dem Drücken auf den Button „Aufwärmen/Annullierung“ kann man die Funktion „Aufwärmen“ annullieren. Das wiederholte Drücken schaltet die Funktion „Aufwärmen“ ein. Mit Hilfe von diesem Button kann man irgendwelche andere Einstellung des Programms annullieren.

Bei den Null-Einstellungen (wenn keine von Regimen aktiviert ist) muss man mit Hilfe vom Button „Aufwärmen/Annullierung“ die Funktion des Aufwärmens für das schon zubereitete Essen aktivieren.

ACHTUNG! Wenn Sie im Prozess der Zubereitung ein Schallzeichen gehört haben und auf dem Bildschirm Zeichen vom Fehlercode widerspiegelte, muss man das Gerät spannungslos schalten und sich ins Servicezentrum wenden.

Fehlercode:

E1- das Schallschema vom Sensor ausgeschaltet ist,

E2- Kurzschluss vom Sensor,

E3- die Überhitzung des Gerätes,

E4- Fehlercode der Blockierung vom Bedienungsschalter.

Beendigung der Zubereitung. Um den Druck innerhalb des Gerätes zu senken, muss man auf den Button für Öffnung der Klappe drücken.

ACHTUNG! Bei der Öffnung der Sicherheitsklappe für die Senkung des Druckes ist der Dampfausbruch möglich! Zu Vermeidung der Brandwunden darf man sich unter dem Gerät nicht neigen und darauf achten, damit Ihre Finger die Öffnungen des Druckentlastungsventils nicht berühren.

Es wird davon abgeraten den Druck gerade nach dem Leuchten vom Anzeiger der Haltung der Temperatur „Erwärmung“ nach der Beendigung vom Prozess der Zubereitung zu senken. Man muss das Gerät auskühlen lassen, bis die Sicherheitsklappe in die untere Lage nicht übergeht. Die Nichtbefolgung von dieser Regel kann zum Dampfausbruch und zur Brandwunden führen.

Man muss das Gerät von der Netzspannung freischalten, die Gabelung aus der Steckdose ausnehmen.

Dann muss man die Decke für den Henkel nehmen, diese mit dem Uhrzeigerlauf drehen, ehe Sie nicht fühlen, dass die Sicherung zwischen dem Gehäuse und der Decke schwächer wird. Dann muss man die Decke aus dem Gerät ausnehmen. Die Produkte / fertiges Gericht muss man aus dem Kelch herausnehmen.

Die Sicherheitsmaßnahmen bei der Verwendung des Kelches. ACHTUNG! Die Oberfläche vom inneren Kelch hat eine spezielle Antihafbeschichtung, die eine sorgfältige und schonende Behandlung.

Für die Mischung muss man Holzspachtel oder speziellen Kunststoffspachtel verwenden.

Man darf in den Kochtopf kein Sauer aufgießen, da es die Beschichtung schädigen kann.

Nach einiger Zeit kann der Kelch seine Farbe ändern, weil er mit dem Wasser und Reinigungsmitteln kontaktiert, das ist eine normale Erscheinung und man kann den Multikocher ohne Befürchtungen weiter verwenden.

Für Reinigung der Oberfläche der Gehäuse, Netzschur des Dampfdruckkochtopfes muss man den feuchten Schwamm verwenden. Man darf keine abrasive Mittel verwenden.

Man darf die Gehäuse des Dampfdruckkochtopfes unter dem fließenden Wasser nicht waschen. Das kann das elektrische Gerät kampfunfähig machen.

TRANSPORT, REINIGUNG UND BEWAHRUNG

TRANSPORT. Das Gerät kann man mit Hilfe von der beliebigen Art der geschlossenen Transportes mit der Verwendung von Regeln der Befestigung von Frachten, die die Bewahrung des Warenausfalls des Gerätes und/oder Verpackung und ihre weitere Sicherheit der Verwendung transportieren. Man DARF das Gerät der stoßförmigen Belastung bei der Lade- und Entladearbeiten NICHT UNTERWERFEN.

REINIGUNG. Nach der Verwendung und von der Reinigung muss man den Netzstecker aus der 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 Zubehöerteilen achten.

BEWAHRUNG. Das Gerät muss man im geschlossenen Raum, unter Bedingungen, die die Bewahrung vom Warenausfall des Gerätes und seine weitere sichere Verwendung voraussetzen. Man muss sich überzeugen, dass das Gerät auf alle seine Zubehöerteile 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.

DEUTSCH

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 Warezzettel) 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 von der Verwendung des Gerätes in Zielen, die sich hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe kommen (das heißt, betriebliche oder kommerzielle Verwendung) kommen, hervorgerufen sind.
3. Verbrauchsmateriale und Zubehörteile.
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 Zubehörteile 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 Limited, China.
Information über Herstellungsdatum ist auf der Einzelverpackung angegeben.
In Fragen der Garantieleistungen sowie bei der Feststellung von Fehlern wenden Sie sich an das nächste Servicezentrum.



POLSKI



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

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, zajazdach i innych miejscach przeznaczonych dla turystów; w miejscach przeznaczonych do noclegu i śniadania.

Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.

Ważnie! Multicooker, która została nabyta w okresie zimowym, w celu uniknięcia awarii, należy włączyć do sieci elektrycznej co najmniej po czterech godzinach w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstota prądu: 50 Hz
Nominalna skonsumowana potęga: 900 Wt
Pojemność misy: 5 l

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie 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 łańcuj 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 poustronowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.

POLSKI

- Urządzenie nie jest przeznaczone do napełniania zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw otrzymany od producenta lub służby serwisowej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli jednak wpadł do wody, w żadnym wypadku nie dotykać 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 para, więc należy być ostrożnym i nie pochylać się blisko urządzenia.
- Podczas pracy obudowa, garnek i pokrywa urządzenia nagrzewają się. Nie należy dotykać gorących powierzchni gołymi rękami. Używaj specjalne chwytaki.
- Nie należy używać akcesoria, które nie znajdują się w zestawie.
- Podczas pracy multicookera przez otwór znajdujący się na pokrywie urządzenia wydobywa się para, więc należy być ostrożnym i nie pochylać się blisko urządzenia.
- Nie należy przykrywać multicookera papierowym ręcznikiem, umieszczać żadnych przedmiotów na pokrywie urządzenia. Otwór wyjścia pary urządzenia zostanie zablokowany, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać multicookera w pobliżu 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 zdejmowanym garnku multicookera!
- Nie należy umieszczać produkty bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Wyjmij zdejmowany garnek, umieść wszystkie niezbędne składniki, a następnie umieść garnek w multicooker.
- Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa nie dosięgnęła nie dość mocno i szczelnie, będzie to miało wpływ na smak i jakość gotowanych potraw. Nie podgrzewaj i nie używaj zdejmowany garnek do gotowania poza Multicookerem. Może to spowodować uszkodzenie powłoki garnka.
- Przed użyciem upewnij się, że między grzewczą powierzchnią multicookera i zdejmowanym garnkiem nie ma żadnych ciał obcych.
- Należy dbać o czystość powierzchni grzewczej i zdejmowanego garnka. Wszelkie zanieczyszczenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Ważne! Obudowa multicookera, zdejmowany garnek i powierzchnia grzewcza powinny być zawsze suche i czyste!
- Nie należy wymieniać garnek innym pojemnikiem lub pojemnością.
- Nie używaj metalowych przedmiotów, które mogą zarysować misę. Powłoka naniesiona na powierzchnię miski może stopniowo się zcierać, więc należy używać jej oszczędnie.
- Po umieszczeniu garnka w multicooker dopilnuj, aby był suchy i czysty.
- Nie zaczynaj przygotowania aż dopóki się nie upewnisz, że zdejmowany garnek multicookera jest poprawnie do końca włożony do urządzenia.
- Poziom wody i składników w zdejmowanym garnku nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu skali znajdującej się na wewnętrznej powierzchni patelni. Nie należy używać do gotowania w multicooker ciepłą wodę.
- Nie wolno wlewać wody w sam multicooker! Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub porażenie prądem elektrycznym.
- Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno, zostanie naruszona szczelność, co będzie miało wpływ na smak i jakość potraw gotowanych.
- Układając składniki, wlewając wodę w zdejmowany garnek multicookera, należy uważać, aby dno i ściany zewnętrzne garnka były suche i czyste.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki podczas pracy ze zdejmowanym garnkiem urządzenia użyj akcesoria w zestawie, lub plastikowe/drewniane przybory kuchenne.
- Nie należy wlewać do garnka octu. Może to spowodować uszkodzenie specjalnej powłoki.
- Podczas pracy nie należy pozostawiać żyłki wewnątrz zdejmowanego garnka.
- Jakis czas później, po eksploatacji garnków urządzenia może zmieniać kolor — jest to zjawisko normalne, związane z tym, że powierzchnia patelni ma kontakt z wodą i detergentami.
- Używaj i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Po użyciu, a także przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z gniazdka. Przed przenoszeniem, przystąpieniem do czyszczenia lub innych czynności pielęgnacyjnych odczekaj do schłodzenia 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 pozostawić multicookera do ochłodzenia przez 15 minut przed ponownym włączeniem.
- Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w zawrę wychodzący 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 spalinyzny. Jest to normalne zjawisko i związane z wypaleniem fabrycznego oleju!
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji produktu, zupełnie nie wpływające na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność bez dodatkowego powiadomienia.

OPIIS URZĄDZENIA

Multicooker przeznaczony jest do gotowania z zastosowaniem wysokiego ciśnienia i długotrwałego oddziaływania wysokiej temperatury. Jest to wielofunkcyjne urządzenie dla nowoczesnych gospodyń, które nie tylko dbają o swoje zdrowie, ale i cenią swój czas. Nie musisz stać w pobliżu płyty i śledzić przygotowania potraw. Można po prostu umieścić w multicookera wszystkie niezbędne składniki i ustawić parametry gotowania potraw.

W multicookeru-szybkowarze produkty przygotowywane są bez dostępu powietrza w temperaturze 110-115°C., dzięki czemu zachowują więcej witamin i minerałów, a także oryginalny smak produktów.

Podczas gotowania różnych potraw w tradycyjne sposoby (na płycie) często wydziela się duża ilość pary i nieprzyjemnych zapachów.

Multicooker-szybkowar zapewnia gotowanie potraw bez ciągłego wydzielania pary i zapachów gotowanych produktów.

Podczas gotowania w multicookerze kaszy ryżowej, zupy, a także przy duszeniu produktów, które zazwyczaj długo przygotowują się. Można zaoszczędzić do 40% czasu i do 45% energii elektrycznej.

Wbudowany mikrokomputer, wyświetlacz LED

Modny, elegancki design, łatwość i wygoda w stosowaniu.

Funkcja odroczenia czasu gotowania

Możliwość samodzielnego ustawienia czasu gotowania

Zdejmowana miska z pogrubionym dnem i ściankami posiada specjalną powłoką, do której nic nie przywiera.

Pojemna miska urządzenia pozwala przygotować różne dania na 5-10 osób.

PANEL STEROWANIA

Tryby gotowania — przyciski wskazujące programy do gotowania ryżu, kasz, smażenia, duszenia, gotowania na parze, pieczenia.

Przycisk „Podgrzewanie/Jogurt/Anuluj” — do zresetowania wybranego trybu/anulowania gotowania naciśnij 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.

Oczyszczony 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. wskaźniki świetlne będą migać, i multicooker przejdzie w tryb „Opóźniony start”.

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

SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA I PODSTAWOWE ORGANY STEROWANIA

Pokrywa urządzenia została zaprojektowana w taki sposób, aby zapewnić maksymalną ochronę nawet przy bardzo wysokim ciśnieniu wewnątrz urządzenia. Ponadto zamek bezpieczeństwa na pokrywie nie pozwoli Ci otworzyć pokrywy, jeśli wewnątrz jest zbyt wysokie ciśnienie, co jest bardzo ważne dla Twojego bezpieczeństwa.

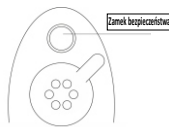
Zawór bezpieczeństwa ciśnienia uruchamia się (podnosi się) w przypadku wzrostu ciśnienia w misie powyżej dopuszczalnego.

Czujnik temperatury rejestruje temperaturę wewnątrz misy. Urządzenie elektronicznie utrzymuje optymalną temperaturę gotowania.

W przypadku przegrzania grzejnik

automatycznie się wyłącza, na wyświetlaczu pojawia się symbol „F 3”.

W przypadku awarii elektroniki i wzrostu temperatury do wartości progowej, załączy się termobezpiecznik i pozbawi urządzenie energii.



EKSPLOATACJA

Uwolnij urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania.

Wymij wszystkie akcesoria i instrukcję obsługi. Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i przestrzegać podane w niej zalecenia.

Ustaw urządzenie na płaskiej, suchej powierzchni. Dokładnie wypłucz wszystkie części, które mają kontakt z żywnością, w ciepłej wodzie z mydłem. Dobrze opłukaj, a następnie osusz.

Przetrzyj obudowę, wewnętrzną część urządzenia wilgotną gąbką, a następnie dokładnie osusz czystą, suchą ściereczką.

Otwórz pokrywę, do czego należy chwycić za uchwyt pokrywy i przekręcić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu, a następnie podnieść do góry.

Widz misę w obudowie multicookera i upewnij się również, że między wewnętrzną misą i powierzchnią grzewczą nie ma żadnych ciał obcych.

Wewnętrzna misa ma skale poziomów, oznaczoną w częściach - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5; i w miarkach (CUP) – 2, 4, 6, 8, 10; a także FULL (pełna miska).

Napełnij misę wcześniej przygotowanymi produktami i wodą tak, aby poziom zawartości znajdował się

między oznaczeniami 1/5 i 4/5 (oznaczenie poziomu minimalnego -

1/5, oznaczenie poziomu maksymalnego - 4/5). Dla produktów, które powiększają się w trakcie gotowania,

oznaczenie maksymalnego poziomu nie powinno przekraczać

znak 3/5. Zamykaj pokrywę w kolejności odwrotnej odmykania.

Konieczne sprawdź, czy pierścień uszczelniający był poprawnie rozmieszczony i prawidłowo zamocowany w pokrywie urządzenia. Upewnij się, że pierścień uszczelniający

o przekroju okrągłym jest wewnątrz pierścienia stalowego.

Nie można używać multicookera z uszkodzonym pierścieniem uszczelniającym, lub uszkodzeniami (głębokimi rysami, odpryskami) krawędzi misy, przyległych do pierścienia uszczelniającego.

Następnie należy zwrócić uwagę, aby sztyft mocujący utopił się w obudowie pokrywy. Przy tym ma być słyszane lekkie kliknięcie. Oznacza to, że pokrywa jest prawidłowo zamocowana w odpowiedniej pozycji.

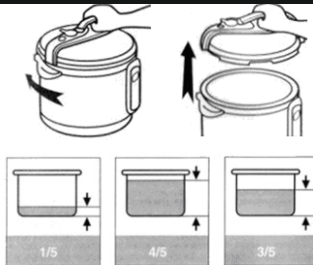
Włącz multicooker w gniazdko. Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, jeżeli nie są spełnione powyższe zalecenia. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej w twoim domu (220-240V, 50 Hz).

Po włączeniu multicookera na sieć na ekranie wyświetla się: 00:00.

Zaleca się ustawić normalny czas gotowania.

Używanie standardowych programów gotowania. Jeśli chcesz ustawić jednego z dostępnych programów gotowania, naciśnij odpowiedni przycisk na panelu sterowania. Przy tym blisko z wciśniętym przyciskiem zaświeci się wskaźnik świetlny.

Multicooker ma siedem standardowych programów ustawienia trybu gotowania.



Oznaczenie dania	Zupa	Ryż	Kasza	Mięso/Drób	Ryby	Strączkowe	Wypieki
Czas gotowania domyślnie	25	10	20	15	5	30	30
Minimalny czas gotowania	12	5	10	7	2	15	Nie podlega regulacji
Maksymalny czas gotowania	37	15	30	22	7	45	Nie podlega regulacji

Po wybraniu programu na wyświetlaczu panelu sterowania pojawiają się następujące informacje: „P:XX”, gdzie XX – czas, w ciągu którego będzie przygotowywać się jedzenie (po wybraniu programu czas zostanie ustawiony jako domyślny).

Zmienić czas gotowania można za pomocą przycisku „Czas +”. Po kilku sekundach po dokonaniu wyboru programu gotowania, multicooker przejdzie w tryb pracy i automatycznie rozpocznie pracę.

Samodzielne ustawianie czasu gotowania. Jeśli chcesz samodzielnie ustawić czas gotowania potrawy, nie wykorzystując standardowe narzędzia, przyciskiem „Czas +” można ustawić potrzebny czas późniejszego gotowania w zakresie od 1 do 45 min. Każde naciśnięcie zwiększa czas o 1 minutę.

Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawiają się następujące informacje: „P:XX”, gdzie XX – czas, który żywność będzie się gotować. Po kilku sekundach po ustawieniu programu czasu gotowania, multicooker przejdzie w tryb pracy i automatycznie rozpocznie pracę.

Ustawienie czasu opóźnienia gotowania. W przypadku, jeśli chcesz ustawić opóźnienie rozpoczęcia procesu gotowania, od razu po wybraniu jakiegokolwiek programu lub samodzielnego ustawienia czasu gotowania, naciśnij przycisk „Timer”.

Na wyświetlaczu pojawi się „00:00”. Każde kolejne naciśnięcie zwiększa czas opóźnienia w zakresie od 30 minut do 24 godzin.

Następnie kliknij przycisk jednego z trybów: „Zupa”, „Ryż”, „Mięso/Drób”, „Kasza”, „Ryby”, „Strączkowe/Mięso na kość”, „Wypieki”.

Skoryguj w razie potrzeby czas gotowania za pomocą przycisku „Czas +”.

Po kilku sekundach po ustawieniu czasu opóźnienia gotowania, multicooker przejdzie w tryb odliczania czasu opóźnienia, na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do rozpoczęcia gotowania. Po upływie czasu opóźnienia multicooker przejdzie w tryb pracy.

Tryb multicookera. Po zakończeniu programowania multicookera albo po upływie czasu opóźnienia gotowania, multicooker przechodzi w tryb pracy.

Wyświetlenie na ekranie informacji w formie „P:XX”, gdzie XX - ustawiony czas gotowania świadczy o początku programu.

UWAGA! Nie można zmienić zadany czas w trakcie gotowania.

Od razu po rozpoczęciu pracy multicooker podgrzewa produkty i uzyskuje odpowiednie ciśnienie i temperaturę do ich przygotowania. Przy tym będą wyświetlane informacje na wyświetlaczu w postaci „bieżących linii” „- - - -”. Po tym, jak ciśnienie osiągnie żadaną wartość, zadziała zawór bezpieczeństwa multicookera, który blokuje pokrywę, nie pozwalając jej się otworzyć, dopóki wewnątrz utrzymuje się nadmierne ciśnienie pary. Proces gotowania jest wyświetlany na wyświetlaczu multicookera w postaci „P:XX”, gdzie P - wskaźnik tego, że w multicookerze utworzono odpowiednie ciśnienie, a XX - czas w minutach, jaki pozostał do zakończenia gotowania.

Po zakończeniu procesu gotowania multicooker poda sygnał dźwiękowy (3 razy), na wyświetlaczu pojawi się „00:00”. Po tym multicooker automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury. Przy tym zapali się wskaźnik podgrzewania. Przez naciśnięcie przycisku „Podgrzewanie/Anuluj” można anulować funkcję „Podgrzewanie”.

Ponowne naciśnięcie włączy funkcję „Podgrzewanie”. Tym samym przyciskiem można anulować każde inne ustawienie.

Przy zerowych ustawieniach (gdy nie jest włączony żaden z trybów) przyciskiem „Podgrzewanie/Anuluj”, można włączyć funkcję podgrzewania dla już przygotowanego jedzenia.

UWAGA! Jeśli w trakcie gotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się symbol kodu błędu, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z centrum serwisowym.

Kod błędu:

E1 - wyłączony schemat elektryczny czujnika dotykowego,

E2 - zwarcie czujnika dotykowego,

E3 - doszło do przegrzania urządzenia,

E4 - sygnał blokady wyłącznika.

Zakończenie gotowania. Aby zmniejszyć ciśnienie wewnątrz urządzenia, podnieś zawór ciśnienia.

UWAGA! Gdy skręcasz lub podejmujesz zawór do redukcji ciśnienia, następuje wyrzut pary! Aby uniknąć poparzenia, nie pochylaj się nad urządzeniem i uważaj, aby palce nie dotykały otworów zaworu ciśnienia.

Nie zaleca się zmniejszać ciśnienia zaraz po tym, jak zapali się wskaźnik utrzymania temperatury „Podgrzewanie/Anuluj”, po zakończeniu procesu gotowania. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Nieprzestrzeganie tej zasady może doprowadzić do wyrzutu pary i poparzenia.

Odlącz urządzenie od zasilania, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Weź pokrywę za uchwyt, przesuwając pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż poczujesz, że mocowanie między obudową urządzenia i pokrywą jest osłabione. Zdejmij pokrywę z urządzenia. Wyjmij produkty / gotowe danie z misy.

Środki ostrożności podczas korzystania z misy. UWAGA! Powierzchnia misy ma specjalną nieprzylepającą powłokę, która wymaga uważnego i ostrożnego traktowania. Do mieszania należy używać drewnianej lub specjalnej plastikowej łopaty.

Nie wlewać w misę ocyt, to może uszkodzić powłokę.

Jakiś czas później misa może zmienić kolor, z tego względu, że ma kontakt z wodą i detergentami, jest to normalne zjawisko i multicooker może bez obaw pracować dalej. Do czyszczenia powierzchni obudowy, pokryw, przewodu elektrycznego szybkowaru należy używać wilgotnej gąbki. Nie używaj materiałów ściernych.

Nie myj obudowę szybkowaru pod bieżącą wodą. To może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia elektrycznego.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

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

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

Ważne! Przed czyszczeniem zdejmowanej misy należy wyjąć ją z urządzenia.

Należy używać płynu do mycia naczyń, miękkiej gąbki do czyszczenia zdejmowanej misy, łyżki, chochli, szklanki wymiarowej, pojemnika do gotowania na parze, wchodzących w skład urządzenia.

Należy dbać o czystość urządzenia i wszystkich jego części składowych.

PRZECHOWYWANIE. Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

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

WARUNKI GWARANCJI

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

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych lub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkt, 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 zmiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: Sites Electric Company Limited, China.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowy.





Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

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

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

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

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V

Frecvența nominală a curentului: 50 Hz

Consum nominal de putere: 900 W

Volumul bolului - 5 l

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

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Operațiunile incorecte pot duce la deteriorarea produsului, la deteriorarea materialului sau la daunele sănătății utilizatorului.
 - Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalare și alte obiecte străine, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului sau la incendiu. Dacă pe produs există etichete, eliminați-le.
 - Înainte de prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund sursei de alimentare.
 - La utilizarea unui cablu prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisă a cablului corespunde puterii aparatului.
 - Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.
 - Folosiți aparatul departe de copii. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni jocul cu aparatul.
 - Fiți foarte atent 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 protejat pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de comandă la distanță.
 - Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de centrul său autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
 - Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide. Dacă se întâmplă acest lucru, NU ATINGEȚI aparatul, deconectați-l imediat de la sursa de alimentare.
 - Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
 - Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau pe suprafețe fierbinți.
 - Deconectați aparatul de la rețea după utilizare și înainte de curățare. Înainte de a muta aparatul, de a efectua curățarea sau alte operații de întreținere, lăsați aparatul să se răcească.
 - Dacă nu utilizați aparatul, deconectați-l de la rețea. Deconectând dispozitivul, nu trageți de cablul de alimentare, trageți ușor ștecherul din priză.
 - Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în manualul de instrucțiuni. Nu utilizați în aer liber.
 - Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
 - Păstrați aceste instrucțiuni.
 - Nu conectați aparatul la o priză concomitent cu alte aparate electrice.
 - Nu de trageți cablul de alimentare, nu îl răsuștiți și nu îl înfășurați în jurul aparatului.
 - Nu scoateți aparatul din priză în timpul funcționării.
 - Utilizați aparatul numai pentru gătit. Nu uscați haine, hârtie sau alte obiecte în el.
 - Carcasa, castronul și capacul aparatului se încălzesc în timpul funcționării. Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâinile goale. Folosiți mănuși speciale.
 - Nu utilizați accesoriu care nu sunt incluse în kitul de livrare.
 - Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în supapa de descărcare sau în alte părți ale aparatului. Protejați fața și mâinile de vaporii care ies din supapă.
 - În timpul funcționării aparatului, aburul trece prin orificiul de pe capac, deci fiți atent și nu vă înclinați aproape de aparat.
 - Nu acoperiți aparatul cu un prosop, nu așezați obiecte pe capacul aparatului. Orificiul de evacuare a aburului va fi blocat, ceea ce va duce la deteriorarea aparatului.
 - Nu utilizați aparatul în apropierea perdelelor, a rafturilor, a dulapurilor de bucătărie sau a altor obiecte care ar putea fi deteriorate de abur.
 - Fiți atenți, deoarece când deschideți capacul și scoateți castronul după terminarea etapei de funcționare a multicookerului un jet de abur fierbinte se poate evapora.
 - Nu conectați aparatul la rețea fără un castronul detașabil și nu porniți aparatul cu un castron gol.
 - Nu așezați alimente direct la fundul aparatului. Pregătiți 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 etans, acest lucru va afecta gustul și calitatea bucatelor gătite.
 - Nu încercați 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 treptat să se șteargă, 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 straturilor de protecție, utilizați accesoriile furnizate sau aparatele de bucătărie din plastic / lemn atunci când folosiți castronul detașabil al aparatului.
 - Nu turnați oțet în castron. Acest lucru poate deteriora stratul special de protecție.
 - După o perioadă de timp după utilizare, castronul aparatului își poate schimba culoarea – acest lucru este normal deoarece suprafața castronului contactează cu apa și detergenții.
 - Când introduceți castronul în aparat, asigurați-vă că acesta este uscat și curat.
 - Nu încercați gătitul până când nu sunteți sigur că castronul detașabil este introdus corect în aparat.
 - Nivelul apei și al ingredientelor din castronul detașabil nu trebuie să depășească nivelul maxim admis al scării din interiorul castronului. Nu folosiți apă caldă pentru gătit.
 - Turnați apă numai în castronul detașabil. Nu turnați apă direct în aparat. Acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului sau la electrocutare.
 - În timpul lucrului, nu lăsați lingurile în interiorul castronului detașabil.
 - Când puneți ingredientele, turnați apa în castronul detașabil al aparatului, asigurați-vă că pereții și exteriorul al 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!

ROMÂNĂ

DESCRIEREA APARATULUI

Oala de utilizare multiplă este concepută pentru pregătirea bucatelor cu folosirea simultană a presiunii elevate și a înaltei temperaturi de lungă durată. Este un dispozitiv multifuncțional pentru gospodinele moderne, care nu numai că sunt preocupate de sănătatea lor ci și pretuiesc timpul disponibil. Dumeaveastră nu trebuie să stați lângă aragaz și să urmăriți prepararea bucatelor. Dumeaveastră pur și simplu puneți în oala multifuncțională toate ingredientele necesare și programați parametri de pregătire a bucatelor.

În oala multifuncțională sub presiune produsele sunt gătite fără aer la o temperatură de 110-115°C, grație cărui fapt se păstrează mai multe vitamine și minerale, precum și gustul inițial al produselor.

La pregătirea diferitelor bucate prin procedee tradiționale (pe aragaz), de multe ori se degajă o mare cantitate de vapori și mirosuri neplăcute.

Oala multifuncțională sub presiune facilitează pregătirea alimentelor fără emisii continue de vapori și mirosuri ale alimentelor ce se gătesc. În timpul gătirii în oala multifuncțională sub presiune a terciului de orez, a supei crecum și a fierberii înăbușite a produselor cu gătire lungă, Dumeaveastră veți economisi până la 40% din timp și până la 45% de energie electrică.

Microcalculator încorporat, display LCD.

Design select la modă, ușurință și comoditate în folosire.

Funcția de amănare a timpului de gătit.

Possibilitatea de a stabili de sine stător timpul de gătire.

Recipient detașabil cu fund îngroșat și pereți cu strat special de care nimic nu se lipește.

Recipientul încăpător permite gătirea diverselor bucate pentru 5-10 oameni.

PANOU DE CONTROL

Regim de gătire. Butoanele ce denotă programe pentru gătitul orezului, terciului, supei, leguminoaselor/cărnii cu oase, coacere, carne/păsări, pește. Butonul «Încălzire/Anulare» este conceput pentru anularea regimului selectat/anularea gătitului cu apăsare unică – și oala multifuncțională va trece în regim de așteptare – pe display va apărea "88:88".

Pentru demararea încălzirii bucatelor gătite vom apăsa butonul «Anulare/Încălzire» o singură dată și se va aprinde indicatorul luminos.

Butonul «Timp +/-» a fost conceput să regleze de sine stător timpul: "+" - creștere, "-" - reducere.

Butonul «Timer» a fost conceput să stabilizeze ora la care doriți ca mâncarea să fie gata. De exemplu, dacă Dumeaveastră doriți să aveți mâncarea gata peste 2 ore, veți programa 02:00. Microprocesorul va porni acest program și mâncarea va fi gata când timerul va începe număratoarea inversă.

Butonul «Timpul gătirii» facilitează selectarea regimului de gătire (Expres/Normal/Lent).

SISTEMUL DE SIGURANȚĂ ȘI PRINCIPALELE ORGANE DE COMANDĂ

Capacul oalei este construit în așa fel ca să asigure o maximă protecție chiar la o presiune foarte înaltă în interiorul oalei. În afară de aceasta, încluearea de siguranță de pe capac nu vă va permite să deschideți capacul, dacă presiunea interioară este extrem de mare, ceea ce constituie un moment important pentru siguranța Dumeaveastră.

Supapa de presiune se declanșează (și ridică ușor) în cazul când presiunea din recipient depășește limita admisibilă.

Senzorul de temperatură fixează temperatura la interiorul recipientului. Dispozitivul electronic menține o temperatură optimă la gătire.

În caz de supraîncălzire, încălzitorul se deconectează automat, iar pe display apare simbolul «E 3».

Nu funcționează oalea electronică nu funcționează și temperatura a atins limita admisibilă, se declanșează termosiguranța și se va întrerupe alimentarea cu curent a oalei.



ASAMBLAREA ȘI FUNCȚIONAREA

Îndepărtați ambalajul de pe oală și toate accesoriile sale.

Scoateți toate accesoriile și manualul utilizatorului. Citiți cu atenție manualul și respectați indicațiile expuse. Instalați oala pe o suprafață fermă și uscată. Spălați toate detaliile care vor veni în contact cu produsele cu apă caldă și detergent.

Limpeziți-le cât mai bine, apoi uscați-le cu un prosop.

Stergeți corpul, partea interioară a vasului și capacul cu un burete umed, apoi mușoiți cu o cârpă uscată și curată.

Deschideți capacul, ținându-l de mâner și rotiți-l după acele ceasornicului, apoi ridicați-l în sus.

Introduceți recipientul în corpul oalei multifuncționale și asigurați-vă că între recipientul interior și suprafața de încălzit nu sunt obiecte străine.

Recipientul interior are o gradatie marcată în părți - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5 și vase mai mici (CUP) - 2, 4, 6, 8, 10 cât și FULL (recipient plin).

Umpleți recipientul cu produsele pregătite din timp și apă în așa fel ca nivelul conținutului să se situeze între cotele 1/5 și 4/5 (semnul nivelului minim - 1/5, semnul nivelului maxim - 4/5). Pentru produsele care cresc în volum în procesul gătitului, semnul nivelului maxim nu va depăși 3/5.

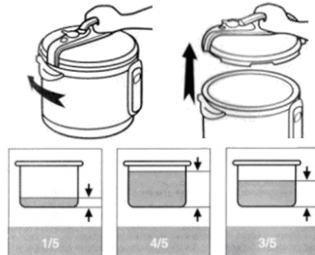
Închideți capacul în ordinea inversă deschiderii.

Verificați neapărat ca inelul de etanșare să fie corect așezat și fixat ferm în capacul vasului. Asigurați-vă că inelul de etanșare se află în interiorul inelului de oțel.

Nu folosiți oala multifuncțională cu inelul de etanșare rupt sau deteriorat (zgârieturi profunde, știrbături) ale marginii ce vine în contact cu inelul.

Apoi verificați cu atenție ca știftul de fixare să rămână ascuns în corpul capacului. O ușoară pocnitură vă va confirma că totul este în regulă, adică capacul a fost ferm fixat în poziția necesară. Cuplați oala funcțională la rețea. Nu puneți oala în priză, dacă n-au fost îndeplinite toate recomandările expuse. Înainte de a conecta oala la rețeaua electrică, asigurați-vă că tensiunea indicată pe recipient corespunde cu tensiunea rețelei electrice din casa dvs (220-240V, 50 Hz).

Când oala multifuncțională este pusă în priză, pe monitor apare: 00:00. Vă recomandăm să programați timpul normal pentru gătit. Folosirea programelor standard pentru gătit. Dacă doriți să apălați la unul din programele existente pentru gătit, apăsați butonul ce-i corespunde pe tabloul de comandă. În acest caz alături de butonul apăsat se va aprinde și indicatorul luminos. Oala multifuncțională are șapte programe standard pentru regimul de gătit.



Numele felului de mâncare	Supă	Orez	Terci	Carne/pasăre	Pește	Leguminoase	Coacere
Timpul tacit	25	10	20	15	5	30	30
Timp minim pentru gătit	12	5	10	7	2	15	Nelimitat
Timp maxim pentru gătit	37	15	30	22	7	45	Nelimitat

La selectarea programului pe displayul tabloului de comandă va apărea următoarea informație: «P:XX», unde XX este intervalul în care se va găti mâncarea (în timpul selectării unui program, timpul va fi selectat tacit).

Timpul gătitului poate fi modificat cu ajutorul butonului «Timp +/-». În câteva secunde de la selectarea programului de gătit, oala multifuncțională va intra în regimul operațional și va începe să funcționeze în mod automat.

Programarea de sine stătoare a timpului de gătit. Dacă doriți să stabiliți de sine stător timpul pentru pregătirea hranei fără ca să folosiți programele standard, puteți fixa cu ajutorul butonului «Timp +/-» timpul de care aveți nevoie Dvs. de la 1 la 45 de minute. Fiecare apăsare crește intervalul cu un minut.

Pe displayul tabloului de comandă va apărea următoarea informație: «P:XX», unde XX reprezintă timpul în care va fi gătită hrana. La câteva secunde de la programarea timpului, oala multifuncțională va intra în regimul operațional.

Programarea orei de amănare a gătitului. În cazul când doriți să stabiliți intervalul de amănare al procesului gătitului, imediat după selectarea oricărui program sau stabilirii de sine stătoare a timpului de gătit, apăsați pe butonul «Timer».

Pe display va apărea «00:00». Fiecare apăsare consecutivă crește intervalul de amănare de la 30 la 24 de ore.

Apoi apăsați unul din butoanele de regim: «Supă», «Orez», «Carne/Pasăre», «Terci», «Pește», «Leguminoase/Carne cu oase», «Coacere».

Corecții, dacă-i necesar timpul de gătire cu ajutorul butonului «Timp +/-».

Peste câteva secunde de la stabilirea timpului de amănare a gătitului, oala multifuncțională va intra în regimul numărării timpului de amănare și pe display va fi indicat timpul rămas până la începutul procesului de gătit. La expirarea intervalului de amănare, oala multifuncțională va trece în regimul operațional.

ROMÂNĂ

Regimul oalei multifuncționale. La încheierea programării oalei multifuncționale sau la expirarea intervalului de așteptare, oala multifuncțională trece la regimul operațional. Dovadă a demarării programului va fi apariția pe display a informației în formatul «P:XX», donde XX este timpul stabilit pentru gătitul hranei.

ATENȚIE! Nu se poate modifica timpul programat în procesul de pregătire a hranei.

Imediat după demararea funcționării, oala multifuncțională încălzește produsele și creează presiunea și temperatura necesare preparării, ceea ce se va reflecta pe display sub forma de linii progresive «---»». După ce presiunea va fi atins valoarea necesară, se va declanșa supapa de protecție a oalei, care va bloca capacul și nu va permite deschiderea sa atât timp cât la interior va exista o presiune excesivă a vaporilor. Procesul preparării hranei va fi reflectat pe displayul oalei multifuncționale sub formă de «P:XX», unde P- indicator a faptului că în oala multifuncțională s-a format presiunea necesară, iar XX – timpul în minute, rămas până la finalizarea procesului de gătit.

După finalizarea procesului de gătit, oala va emite un semnal acustic (3 ori), iar pe display va apărea «00:00». Apoi oala multifuncțională va trece în mod automat în regimul de menținere a temperaturii. Acuma se va aprinde indicatorul de încălzire. Apăsând butonul «Încălzire/Anulare» putem anula funcția «Încălzire». Apăsarea repetată va activa funcția «Încălzire». Cu același buton putem anula orice altă programare.

Dacă totul este la 0 (adică nu este activat niciunul dintre regimuri), cu butonul «Încălzire/Anulare» putem activa funcția de încălzire a hranei deja preparate.

ATENȚIE! Dacă în procesul de preparare veți auzi un semnal acustic și pe display va apărea semnul codului erorii, decuplați imediat oala de la rețeaua electrică și apelați centrul de deservire.

Codul erorii:

E1- decuplată schema electrică a senzorului;

E2- scurtcircuitarea senzorului;

E3- supraîncălzirea oalei;

E4- semnal despre blocarea întrerupătorului.

Finalizarea gătitului. Pentru a reduce presiunea la interiorul oalei, ridicați ușor supapa de presiune.

ATENȚIE! Când rotiți sau ridicați ușor supapa pentru reducerea presiunii, are loc o erupție de vaporii! Pentru a evita arsurile, nu vă aplecați deasupra oalei și aveți grijă ca degetele dvs. să nu se atingă de orificiile supapei de presiune.

Nu se recomandă reducerea presiunii imediat după aprinderea indicatorului de menținere a temperaturii «Încălzire/Anulare» la încheierea gătitului. Lăsați oala să se răcoască puțin. Nerespectarea acestei reguli poate provoca erupții de vaporii și arsuri.

Decuplați oala de la rețeaua electrică, scoateți ștecherul din priză.

Apucați capacul de mâner, rotiți capacul după acele ceasornicului până când nu veți simți că legătura dintre oală și capac a slăbit. Luați capacul de pe oală. Evacuați produsele/ mâncarea gătită din recipient.

Măsură de precauție pentru manipularea recipientului. **ATENȚIE!** Suprafața recipientului are un înveliș special care necesită o atenție și grijile manipulare.

Pentru mixare folosiți o lopățiță specială de lemn sau de plastic.

Nu turnați otet în recipient, deoarece îl poate deteriora și-l poate afecta stratul de protecție.

Peste o anumită perioadă recipientul își poate schimba culoarea din cauza contactului cu apa și detergenți, fiind un fenomen obișnuit, iar oala multifuncțională poate fi folosită fără teamă.

Pentru curățarea suprafeței corpului, capacului, dispozitivului electric de acționare al oalei sub presiune se va folosi un burete umed. Nu utilizați substanțe abrazive.

Nu spălați corpul oalei sub jetul de apă curentă. Aceasta poate afecta aparatul electric.

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 ștecherul din priză și așteptați până când aparatul se va răci.

Nu spălați aparatul cu apă! Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului și panoul de comandă. Importanți! Înainte de a curăța castronul detașabil, scoateți-l din aparat. Utilizați un detergent de spălat vase, un burete moale pentru a curăța castronul detașabil, lingura, polonicul, cana de măsurare, recipientul de abur inclus în kit. Mențineți aparatul și toate componentele acestuia curate. **DEPOZITARE.** Aparatul trebuie să fie stocat în încăpere închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).

Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă).

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

Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).

Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garantia nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

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

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

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

