

ARESA®



AR-2008

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.

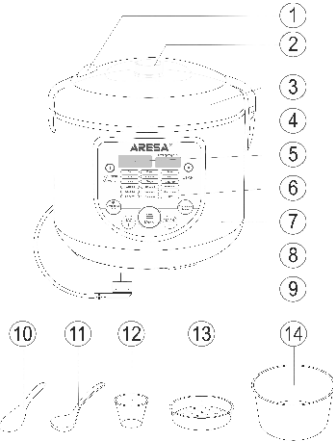
Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

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. Кнопка открытия крышки
 2. Паровой клапан
 3. Крышка
 4. Контейнер для сборки конденсата
 5. LED дисплей
 6. Панель управления
 7. Корпус
 8. Дно
 9. Шнур сетевой
 10. Ложка
 11. Половник
 12. Мерный стакан
 13. Контейнер для варки на пару
 14. Чаша



- ENG**
1. Lid opening button
 2. Steam valve
 3. Lid
 4. Condensate container
 5. LED display
 6. Control panel
 7. Housing
 8. The bottom
 9. Power cord
 10. The spoon
 11. Soup ladle
 12. Measuring cup
 13. Container for steaming
 14. Bowl

- UA**
1. Кнопка відкриття кришки
 2. Паровий клапан
 3. Кришка
 4. Контейнер для збору конденсату
 5. РК-дисплей
 6. Панель керування
 7. Корпус
 8. Дно
 9. Шнур мережний
 10. Ложка
 11. Ополоник
 12. Мірний стакан
 13. Контейнер для варіння на парі
 14. Чаша

- PL**
1. Przycisk do otwierania pokrywy
 2. Zawór parowy
 3. Pokrywa
 4. Pojemnik do zbierania kondensatu.
 5. Wyświetlacz LCD
 6. Panel sterowania.
 7. Obudowa
 8. Dno
 9. Przewód sieciowy
 10. Łyżka
 11. Chochla
 12. Miarka
 13. Pojemnik do gotowania na parze
 14. Misa

- DE**
1. Button der Öffnung der Decke
 2. Dampfventil
 3. Decke
 4. Einrichtung für Schwitzwassersammeln
 5. Flüssigkristalldisplay
 6. Bedienfeld
 7. Gehäuse
 8. Boden
 9. Netzschnur
 10. Löffel
 11. Schöpfkelle
 12. Messbecher
 13. Behälter-Dampfkochoptopf
 14. Becher

- RO**
1. Butonul de deschidere a capacului
 2. Suprafa de abur
 3. Capac
 4. Rezervorul pentru acumularea condensului
 5. Ecran LCD
 6. Panoul de control
 7. Carcasa
 8. Partea inferioară
 9. Cablul de alimentare
 10. Lingură
 11. Polonic
 12. Cană de măsurare
 13. Rezervor pentru aburire
 14. Castron

- RUS** ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:
Встроенный микрокомпьютер
LED-дисплей
Функциональные кнопки:
1. Поддержание температуры/Отмена
2. Отложенный старт
3. Час
4. Меню
5. Мин
6. Температура/Время
7. Суп
8. Паста
9. Плов
10. Настойка
11. Овсянка
12. На пару
13. Крупа
14. Выпечка
15. Пицца
16. Пельмени
17. Томление
18. Холодец
19. Жарка
20. Хлеб
21. Тушение
22. Разогрев
23. Запекание
24. Мультиповар
25. Старт



ENG

CONTROL PANEL:

Built-in microcomputer
LED display
Temperature
Function buttons:
1. Keep warm/Cancel
2. Delayed start
3. Hour
4. Menu
5. Min
6. Temperature/Time
7. Soup
8. Pasta
9. Pilaff
10. Wine
11. Oatmeal
12. Steam
13. Grain
14. Cake
15. Pizza
16. Dumpling
17. Slow cook
18. Jelly
19. Fry
20. Bread
21. Stew
22. Warm up
23. Bake
24. Multicook
25. Start

UA

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ:

Вбудований мікрокомп'ютер
Температура
LED-дисплей
Функціональні кнопки:
1. Підтримування температури/відміна
2. Відкладений старт
3. Година
4. Меню
5. Хвилини
6. Температура/Час
7. Суп
8. Паста
9. Плов
10. Настоянка
11. Вівсянка
12. Пароварка
13. Крупа
14. Випічка
15. Піца
16. Пельмені
17. Повнення
18. Холодець
19. Жарка
20. Хліб
21. Гасіння
22. Розігрів
23. Запекання
24. Мультиповар
25. Старт

PL

PANEL STEROWANIA:

Wbudowany mikrokomputer
wyświetlacz LED
Temperatura
Przyciski funkcyjne:
1. Podtrzymywania temperatury/anuluj
2. Opóźniony start
3. Czas
4. Menu
5. Min
6. Temperatura/Czas
7. Zupa
8. Makaron
9. Pilaw
10. Nalewka
11. Platkı owsiane
12. Farowiec
13. Platkı
14. Ciasto
15. Pizza
16. Pierogi
17. Dymiacz
18. Galaretka
19. Smazenie
20. Chleb
21. Duszenia
22. Ocieplenie
23. Pieczenie
24. Multicook
25. Start

DE

BEDIENFELD:

integriertes Mikrocomputersystem,
LED Bildschirm
Temperatur
Funktionstaste:
1. Haltung der temperatur/Annulierung
2. Aufschlebung vom Start
3. Stunde
4. Menü
5. Minute
6. Temperatur/Zeit
7. Suppe
8. Pasta
9. Pilaw
10. Tinkturl
11. Haferflocken
12. Dampfgarer
13. Musli
14. Gebäck
15. Pizza
16. Knödel
17. Dämpfen
18. Gelee
19. Braten
20. Brot
21. Dünsten
22. Erwärmen
23. Backen
24. Multicook
25. Start

RO

PANOU DE CONTROL:

Microcomputer incorporat
ecran LED
Temperatură
Butoane functionale:
1. Incalzire / anulare
2. Start intarziat
3. Ore
4. Meniu
5. Min
6. Temperatură/Timp
7. Supă
8. Pasta
9. Pilaf
10. Tinctură
11. Ovăz
12. Aburitor
13. Crupă
14. Coacere
15. Pizza
16. Găluste
17. înăduşită
18. Răcutură
19. Prăjire
20. Prăjire
21. Coacere
22. Incalzire
23. Frije
24. Multicook



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

RUS Мультиварка - 1
Съемная чаша - 1
Контейнер-пароварка - 1
Лоповник - 1
Ложка - 1
Мерный стаканчик - 1
Шнур питания - 1
Книга рецептов - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG Multicooker - 1
Removable bowl - 1
Container-steamer - 1
Spoon - 1
Soup ladle - 1
Measuring cup - 1
Power cord - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA Мультиварка - 1
Знімна чаша - 1
Контейнер-пароварка - 1
Ополонник - 1
Ложка - 1
Мірний стаканчик - 1
Мережевий шнур - 1
Гарантійний талон - 1
Настанова з експлуатації - 1
Пакувальна коробка - 1

DE Multicooker - 1
Abnehmbarer Kochtopf - 1
Behälter-Dampfkochtopf - 1
Schöpfkelle - 1
Löffel - 1
Messbecher - 1
Netzkabel - 1
Garantieschein - 1
Bedienungsanleitung - 1
Verpackungskarton - 1

PL Multicooker - 1
Zdejmowany gamek - 1
Pojemnik do gotowania na parze - 1
Chochla - 1
Łyżka - 1
Szklanka wymiarowa - 1
Przewód zasilający - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

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

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

РУССКИЙ



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

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

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

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

Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; - в фермерских домах; - клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа; - в условиях режима пансиона проживание плюс завтрак.

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: 600-770 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 поломки при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждению прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Не включайте мультиварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Не включайте прибор в сеть без съемной кастрюли, а также с пустой кастрюлей!
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

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 прикасайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
 - Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
 - Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
 - Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
 - Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
 - При работе корпус, 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.
 - Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
 - Готовые блюда только в съемной кастрюле мультиварки!
 - Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
 - Выньте съемную кастрюлю, положите все необходимые ингредиенты, затем установите кастрюлю в мультиварку.
 - Перед приготовлением плотно закрывайте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи. Не нагревайте и не используйте съемную кастрюлю для приготовления блюд вне мультиварки. Это может привести к повреждению специального покрытия кастрюли.
 - Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки и съемной кастрюлей нет посторонних предметов.
 - Следите за чистотой нагревательной поверхности 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 ингредиенты 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.
 - Используйте 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.
 - Внимательно время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не эксплуатируйте прибор горячими руками.
 - Прибор предназначен только для домашнего использования.
 - Сохраните данную инструкцию.
 - При использовании удлинителя убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
 - Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Внимание! Никогда не извлекайте продукты из мультиварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие.
- ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения мультиварка может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Съемная чаша с оттопленным дном и стенками обладает специальным покрытием, к которому ничего не прилипает. Вместительная чаша прибора позволит приготовить разнообразные блюда на 5-10 человек.

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

Плотно закройте верхнюю крышку прибора во избежание плохого приготовления и утечки тепла в связи с плохой герметизацией.

РУССКИЙ

Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки. Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов, рис будет слипшимся).

Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному.

Не используйте съемную кастрюлю мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.

Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по кастрюле. Выкладывая ингредиенты в кастрюлю мультиварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень воды/продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри.

Во избежание недостаточной теплоизоляции запрещается оставлять ложку внутри емкости.

Внутренняя чаша покрыта керамическим покрытием, поэтому запрещено использование металлических ложек или щётки.

Начало работы. Положите продукты в чашу, следуя рекомендациям в рецепте (см. книгу рецептов). Поместите чашу внутрь мультиварки. Закройте крышку.

Подключите мультиварку к электросети. На дисплее панели управления отобразится «88:88». Маленький дисплей покажет текущую температуру.

Выбрать режим. Мультиварка имеет 18 автоматических программ: «Суп», «Крупа», «Жарка», «Паста», «Выпечка», «Хлеб», «Плов», «Пицца», «Тушение», «Настойка», «Пельмени», «Разогрев», «Овсянка», «Томление», «Запекание», «На пару», «Холодец», «Мультиповар» - самостоятельные рецепты.

Нажмите кнопку

«МЕНЮ» необходимое количество раз для выбора нужной программы, рядом с режимом загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию. Вы можете на Ваше усмотрение увеличить или уменьшить время приготовления, нажав на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ». С помощью кнопки «ЧАС» и «МИН» выставите необходимое время. Далее нажмите кнопку «СТАРТ».

Важно! Мультиварка начинает готовить по заданной Вами программе только после того, как вы нажмете кнопку «СТАРТ».

Во время работы с программой «На пару» необходимо использовать емкость для пароварки.

Для программ «Рис», «Выпечка» на дисплее будет отображаться прошедшее время приготовления, вместо оставшегося.

*Режим «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ». После окончания приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

При этом загорится соответствующий индикатор.

*Режим «ОТМЕНА». Для того чтобы отменить выбранную вами программу или остановить процесс приготовления по выбранной вами программе – нажмите кнопку «ОТМЕНА».

Обратите внимание:

Программы «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» находятся на одной кнопке, но для функции «ОТМЕНА» светового индикатора нет.

*Режим «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Эта кнопка позволяет установить время, через которое прибор начнет приготовление. Выберите желаемую программу, после этого нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». На дисплее отобразится «00:00». Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ», далее с помощью кнопки «ЧАС» и «МИН» выберите желаемое время задержки приготовления. Затем нажмите кнопку «СТАРТ». Мультиварка начнет работать только по истечению установленного вами времени. Световой индикатор кнопки «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» погаснет после того, как мультиварка начнет работать.

Пожалуйста, не забывайте нажимать кнопку «СТАРТ», иначе таймер отсрочки старта не запустится.

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

ПРОГРАММА МУЛЬТИПОВАР-САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Данная функция позволяет приготовить блюдо, установив индивидуально время и температуру приготовления. Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ». Далее кнопками «ЧАС» и «МИН» установите необходимую температуру. Для установки времени приготовления нажмите кнопку снова, на дисплее загорится индикатор «ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ». Кнопками «ЧАС» и «МИН» установите необходимое время приготовления согласно рецепту. После завершения настроек нажмите кнопку «СТАРТ». По окончании заданного времени мультиварка отключится.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Режим приготовления	Время приготовления по умолчанию	Возможность установки необходимого времени приготовления	Температура приготовления
1	Суп	1 час	1-4 часа, шаг 10 мин	97 C
2	Крупа	40 мин	20 мин -2 час, шаг 5 мин	115 C
3	Жарка	30 мин	10 мин - 1 час, шаг 5 мин	100-160 C
4	Паста	8 мин	8-20 мин, шаг 1 мин	105-115 C
5	Выпечка	1 час	30 мин- 3,5 час, шаг 10	130 C
6	Хлеб	3 часа	Не предусмотрено	45 C - 2 часа / 130 C - 1 час
7	Плов	1 час	20 мин - 2 час, шаг 5 мин	120-125 C
8	Пицца	20 мин	20 мин - 1 час, шаг 5 мин	120-160 C
9	Тушение	2 час	1 час - 8 час, шаг 30 мин	90 C
10	Настойка	12 час	6 час - 12 час, шаг 1 час	55 C
11	Пельмени	15 мин	8 мин - 50 мин, шаг 1 мин	125 C
12	Разогрев	20 мин	10 мин - 1 час, шаг 5 мин	115 C
13	Овсянка	5 мин	5 мин - 1 час, шаг 5 мин	96 C
14	Томление	5 час	1 час - 5 час, шаг 1 час	1-й час - 45 C / 2-й час - 65 C / 3-й час - 85 C / 4-й час - 95 C
15	Запекание	30 мин	10 мин - 2,5 час, шаг 5 мин	145 C
16	На пару	30 мин	10 мин - 1 час, шаг 5 мин	98-99 C
17	Холодец	6 час	2 час - 8 час, шаг 1 час	93 C
18	Мультиповар		5 мин - 9 час 55 мин	

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

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

1. Слишком много ингредиентов или воды.
2. Неправильно выбран режим.
3. Внутренняя кастрюля прибора деформирована (повреждена).
4. Для приготовления использована горячая вода.
5. Нагревательный элемент либо дно съемной кастрюли загрязнены.
6. Во время приготовления мультиварка была выключена из сети.
7. Отверстия для выхода пара заблокированы.
8. Установлено слишком большое время отсрочки старта.
9. Крышка прибора закрыта не до конца.
10. Отстали пища внутри самого прибора.
11. Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры.
12. Была использована грязная съемная кастрюля.

РУССКИЙ

TRANSPORTIROVANIYE, CHISTKA I KHANENIYE

TRANSPORTIROVANIYE. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах. **ЧИСТКА.** После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет. Не мойте прибор водой! Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую, влажную тряпку. Важно! Перед очисткой съемной чаши выньте ее из прибора. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной чаши, ложки, половника, мерного стаканчика, 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

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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

Информация о производителе

Изготовитель: Синтез Электрик Кампани Лимитед (18, Гуаншан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандунг, КНР)

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

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

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

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.

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: 600-770 W

Bowl volume: 5 l

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect handling can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
- Before starting work, make sure that there are no packing materials and other foreign objects inside the unit, which can lead to damage to the device or fire. If there are stickers based on the product, remove them. • Before initial start-up, check that the product specifications match the mains supply.
- Do not switch the multicooker into an outlet at the same time as other electrical appliances.
- Do not unplug the appliance during operation! • Do not connect the appliance to the mains without a removable bowl, or with an empty bowl!

ENGLISH

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

OPERATION

Before cooking. To define the quantity of rice or any other cereal, use the measuring cup from the set. Pour water regarding the quantity of measuring cups but note that different kinds of cereal absorb water in different quantity. Don't use the multicooker bowl for washing the ingredients/kneading the dough. Don't cut the dish inside the bowl. While putting the products into the multicooker bowl, note, that in the process of the cooking, the products double in their volume, that is why the level of the products/water shouldn't exceed the max indicator. The inner bowl is covered with a ceramic coating, therefore it is forbidden to use metal spoons or brushes.

Beginning of operation. Put the products in the bowl. Place the bowl inside the multicooker. Close the lid. Connect the device to the mains. "88:88" will appear on the control panel display. The display will show the current temperature.

Mode selection. Multicooker has 18 automatic programs: Soup, Pasta, Pilaf, Wine, Oatmeal, Steam, Grain, Cake, Pizza, Dumpling, Slow cook, Jelly, Fry, Bread, Stew, Warm up, Bake, Multicook. Press the "MENU" button the required number of times to select the desired program, next to the mode, the corresponding indicator light will light up. The display will show the cooking time by default. You can increase or decrease the cooking time by pressing "TEMPERATURE / TIME" button. Use "HOUR" and "MIN" buttons to set the desired time. Then press the "START" button.

Important! The multicooker begins to cook according to the program you specify only after you press the "START" button.

When working with the steam program, it is necessary to use a container for the steamer.

For "Grain", "Bake" programs, the display shows the elapsed cooking time, instead of the remaining cooking time.

- "KEEP WARM" mode. After the cooking is finished, the device will automatically enter the "Keep warm" mode. The corresponding indicator lights up.
- "CANCEL" mode. To cancel the selected program or stop the cooking process for the program you selected, press the "CANCEL" button.

Note: The programs "KEEP WARM" "CANCEL" are on one button, but for the "CANCEL" function there is no indicator light.

- "DELAYED START" mode. This button allows you to set the time at which the appliance starts cooking. Select the desired program, then press the "DELAYED START" button. The display will show "00:00". Press the "TEMPERATURE / TIME" button, then use the "HOUR", "MIN" buttons to select the desired cooking delay time. Then press the "START" button. The multivariate will only work after the time you have set. The light indicator of the "STOPPED START" button goes out after the multicooker starts working. Please do not forget to press the "START" button, otherwise the delayed start timer will not start.

Note! Each mode has a different cooking time by default, for more details, see "Cooking Modes".

MULTICOOK - INDIVIDUAL TIME SETTING

This function allows you to prepare a meal by setting the cooking time and temperature individually. Press the "TEMPERATURE / TIME" button. Then use the "HOUR", "MIN" buttons to set the desired temperature. To set the cooking time, press the button again, the "TEMPERATURE / TIME" indicator lights up on the display. Use the "HOUR", "MIN" buttons to set the desired cooking time according to the recipe. After completing the settings, click the "START" button. At the end of the set time, the multicooker will switch off.

ENGLISH

COOKING PROGRAMMES

№	Cooking mode	Default time	Time setting	Cooking temperature
1	Soup	1 hour	1-4 hours, step 10 min	97 C
2	Rice	40 min	20 min - 2 hour, step 5 min	115 C
3	Fry	30 min	10 min - 1 hour, step 5 min	100-160 C
4	Pasta	8 min	8-20 min, step 1 min	105-115 C
5	Cake	1 hour	30 min - 3,5 hours, step 10	130 C
6	Bread	3 hours	Not provided	45 C - 2 hours / 130 C - 1 hour
7	Pilaff	1 hour	20 min - 2 hours, step 5 min	120-125 C
8	Pizza	20 min	20 min - 1 hour, step 5 min	120-160 C
9	Stew	2 hour	1 hour - 8 hour, step 30 min	90 C
10	Wine	12 hours	6 hours - 12 hours, step 1 hour	55 C
11	Dumpling	15 min	8 min - 50 min, step 1 min	125 C
12	Warm up	20 min	10 min - 1 hour, step 5 min	115 C
13	Oatmeal	5 min	5 min - 1 hour, step 5 min	96 C
14	Slow cook	5 hours	1 hour - 5 hours, step 1 hour	1-st hour - 45 C / 2-d hour - 65 C / 3-d hour - 85 C / 4-th hour - 95 C
15	Bake	30 min	10 min - 2,5 hours, step 5 min	145 C
16	Steam	30 min	10 min - 1 hour, step 5 min	98-99 C
17	Jelly	6 hours	2 hours - 8 hours, step 1 hour	93 C
18	Multicook		5 min - 9 hours 55 min	

ERROR IDENTIFICATION

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

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

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

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

CLEANING. After use and before cleaning, remove the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool.

Do not wash the appliance with water! Use a soft, damp cloth to clean the inside and outside of the appliance and the control panel.

Important! Before cleaning the removable bowl, remove it from the appliance.

Use a dishwashing detergent, a soft sponge to clean the removable bowl, spoon, ladle, measuring cup, steaming container included in the kit.

If the food remains stuck to the bowl, wash it before washing.

Rinse well, wipe and dry all parts of the device.

Watch for cleanliness of the device and all its components.

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



УКРАЇНЬСЬКА

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед приготуванням. Після встановлення внутрішньої чаші у мультиварку перевірте її для повного стикування з нагрівальним елементом. Перед вибором програми для приготування, будь ласка, перевірте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. Якщо внутрішня чаша розміщена неправильно, забороняється починати приготування, щоб уникнути неприємних подій.

Щільно закрийте верхню кришку приладу, щоб уникнути поганого приготування і витоку тепла у зв'язку з поганою герметизацією.

Для визначення кількості рису чи будь-якої іншої крупи використовуйте мірний стаканчик, який входить до комплекту мультиварки. Рис буде смачним та розсипчастим, якщо його кількість не перевищуватиме 8-ми мірних стаканчиків (при приготуванні 8-10 мірних стаканів рис злигнеться).

Наливайте воду відповідно до кількості мірних стаканів, але при цьому пам'ятайте, що всі крупи вбирають воду по-різному.

Не використовуйте змінну кастрюлю мультиварки для промивання інгредієнтів/замішування тіста. Не розрізайте страву всередині кастрюлі.

Стежте за тим, щоб продукти були рівно розподілені по кастрюлі.

Викадаючі інгредієнти в кастрюлю мультиварки, пам'ятайте, що під час приготування продукти збільшуються в об'ємі, тож рівень води/продуктів не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої всередині.

Щоб уникнути недостатньої теплоізоляції, забороняється залишати ложку всередині ємності.

Внутрішня чаша покрита керамічним покриттям, тому заборонено використання металевих ложок або щіток.

Початок роботи. Покладіть продукти в чашу, дотримуючись рекомендацій у рецепті (див. книгу рецептів). Помістіть чашу всередину мультиварки. Закрийте кришку. Підніміть мультиварку до електромережі. На дисплеї панелі управління відобразиться "88 : 88". Маленький дисплей покаже поточну температуру.

Обрати режим. Мультиварка має 18 автоматичних програм: «Суп», «Крупа», «Смаження», «Паста», «Випікання», «Хліб», «Плов», «Піца», «Тушкування», «Настоювання», «Пельмені», «Розігрів», «Вівсянка», «Томління», «Запекання», «На парі», «Холодець», «Мультівар» - самостійні рецепти. Натисніть кнопку «МЕНЮ» необхідну кількість разів для вибору потрібної програми, поруч із режимом загориться відповідний світловий індикатор. На дисплеї відобразиться час приготування за умовчанням. Ви можете на власний розсуд збільшити або зменшити час приготування, натиснувши на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС». За допомогою кнопок «ОДИНА» і «ХВ» виставте необхідний час. Далі натисніть кнопку «СТАРТ».

Важливо! Мультиварка починає готувати за заданою вами програмою тільки після того, як ви натиснете кнопку «СТАРТ».

Під час роботи з програмою «На парі» необхідно використовувати ємність для пароварки.

Для програм «Рис», «Випікання» на дисплеї відобразиться час приготування, що минув, замість того, що залишилося.

*Режим «ПІДГРІВ». Після закінчення приготування мультиварка автоматично переїде в режим підтримання температури «ПІДГРІВ». При цьому засвітиться відповідний індикатор.

*Режим «ВІДМІНА». Для того щоб відмінити обрану вами програму або зупинити процес приготування за обраною вами програмою, – натисніть кнопку «ВІДМІНА».

Зверніть увагу:

Програми «ПІДГРІВ/ВІДМІНА» розміщені на одній кнопці, але для функції «ВІДМІНА» світлового індикатора немає.

*Режим «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ». Ця кнопка дозволяє встановити час, через який прилад почне приготування. Оберіть бажану програму, після цього натисніть кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ». На дисплеї відобразиться «00:00». Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС», далі за допомогою кнопок «ОДИНА», «ХВ» оберіть бажаний час затримки приготування. Потім натисніть кнопку «СТАРТ». Мультиварка почне працювати тільки після закінчення встановленого вами часу. Світловий індикатор кнопки «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» згасне після того, як мультиварка почне працювати. Будь ласка, не забувайте натиснути кнопку «СТАРТ», інакше таймер відстрочення старту не запуститься.

Примітка! У кожного режиму різний час приготування за умовчанням, докладніше див. у розділі «Режими приготування».

ПРОГРАМА МУЛЬТИПОВАР - САМОСТІЙНІ РЕЦЕПТИ

Ця функція дозволяє приготувати страву, встановивши індивідуально час і температуру приготування. Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС». Далі кнопками «ОДИНА», «ХВ» встановіть необхідну температуру. Для встановлення часу приготування натисніть кнопку знову, на дисплеї засвітиться індикатор «ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС». Кнопками «ОДИНА», «ХВ» встановіть необхідний час приготування згідно з рецептом. Після завершення налаштувань натисніть кнопку «СТАРТ». Після закінчення заданого часу мультиварка вимкнеться.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

№	Режим приготування	Час приготування за умовчанням	Можливість встановлення необхідного часу приготування	Температура приготування
1	Суп	11 год	1-4 год, крок 10 хв	97 C
2	Крупа	40 хв	20 хв - 2 год, крок 5 хв	115 C
3	Смаження	30 хв	10 хв - 1 год, крок 5 хв	100-160 C
4	Паста	8 хв	8-20 хв, крок 1 хв	105-115 C
5	Випікання	1 год	30 хв - 3,5 год, крок 10 хв	130 C
6	Хліб	3 год	Не передбачено	45 C - 2 год / 130 C - 1 год
7	Плов	1 год	20 хв - 2 год, крок 5 хв	120-125 C
8	Піца	20 хв	20 хв - 1 год, крок 5 хв	120-160 C
9	Тушкування	2 год	1 год - 8 год, крок 30 хв	90 C
10	Настоювання	12 год	6 год - 12 год, крок 1 год	55 C
11	Пельмені	15 хв	8 хв - 50 хв, крок 1 хв	125 C
12	Розігрів	20 хв	10 хв - 1 год, крок 5 хв	115 C
13	Вівсянка	5 хв	5 хв - 1 год, крок 5 хв	96 C
14	Томління	5 год	1 год - 5 год, крок 1 год	1-а год - 45 C / 2-а год - 65 C / 3-а год - 85 C / 4-а год - 95 C
15	Запекання	30 хв	10 хв - 2,5 год, крок 5 хв	145 C
16	На парі	30 хв	10 хв - 1 год, крок 5 хв	98-99 C
17	Холодець	6 год	2 год - 8 год, крок 1 год	93 C
18	Мультівар		5 хв - 9 год 55 хв	

ВИЯВЛЕННЯ ПОМИЛОК

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

1. Дуже багато інгредієнтів або води.

2. Неправильно обраний режим. 3. Внутрішня кастрюля приладу деформована (пошкоджена).

4. Для приготування використана гаряча вода. 5. Нагрівальний елемент або дно змінної кастрюлі забруднені.

6. Під час приготування мультиварка була вимкнена з мережі.

7. Отвори для виходу пари заблоковано. 8. Встановлено дуже великий час відстрочення старту.

9. Кришка приладу закрита не до кінця.

10. Залишки їжі всередині самого приладу.

11. Дуже довга робота мультиварки в режимі підтримання температури.

12. Була використана брудна змінна кастрюля.

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 удари навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ. Після використання і перед очищенням виймайте вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне.

Не мийте прилад водою! Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні приладу і панелі керування використовуйте м'яку вологу ганчірку. Важливо! Перед очищенням знімної чаші вийміть її з приладу.

Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення знімної чаші, ложки, ополоника, мірного стакану, контейнера для варіння на парі, що входять 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. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

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 удари навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт. **ЧИЩЕННЯ.** Після використання і перед очищенням виймайте вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне. Не мийте прилад водою! Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні приладу і панелі керування використовуйте м'яку вологу ганчірку.

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

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил 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 комплекти. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків небажного поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продукто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелчених 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 і аксесуари (ножі, сітки тощо).
4. Дефекти, спричинені перевантаженнями, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавався ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некаліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок небажного поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виготовлювач: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР
Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.
3 питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.
Термін служби - тридцять шість місяців



DEUTSCH



Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie den Multikocher benutzen. Bewahren Sie das Handbuch auf, Sie benötigen es möglicherweise in der Zukunft.
Dieses Gerät ist für Zubereitung der Gerichte in der automatischen Regime bestimmt, sowie erfüllt Funktionen von Dämpfung, Braten, Ausbacken, Abkochen, kurzgegartem Zubereitung, Erwärmung von schon zubereiteten Gerichten, Haltung der Temperatur von Gerichten eine lange Zeit hindurch.

Für gewöhnliche und 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: 600-770 Watt
Bechervolumen: 5 l

Garantiedauer in der Europäischen Union – vierundzwanzig Monaten

SICHERHEITSSAßNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

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

VERWENDUNG

- Von der Zubereitung, Nach der Anlage vom inneren Becken in den Multikoher muss man es bis zum vollständigen Berühren mit dem Heizkörper drehen. Vor der Auswahl des Programms muss man prüfen, dass das innere Becken mit dem Essen richtig angelegt war. Wenn das innere Becken falsch angelegt ist, darf man die Zubereitung für Vermeidung von Unfällen nicht beginnen.
- Man soll obere Decke des Gerätes für Vermeidung schlechter Zubereitung und Wärmezestreuung wegen schlechter Abdichtung dicht schließen.
- Für Bestimmung der Menge von Reis oder anderen Gruppe muss man den Messbecher, der zum Lieferumfang des Multikochers gehört, verwenden. Der Reis wird schmackhaft und körnig, wenn seine Menge nicht mehr als 8 Messbecher wird (bei der Zubereitung von 8-10 Messbechern wird der Reis zusammenkleben sein).
- Man muss das Wasser in Übereinstimmung mit der Anzahl von Messbechern einfüllen, aber dabei muss im Gedächtnis halten, dass alle Gruppen auf verschiedene Weise das Wasser einsaugen.
- Man darf den abnehmbaren Becher des Multikochers für Auspüfung der Ingredienzen/Anmachen des Teiges nicht verwenden. Schneiden Sie das Gericht innerhalb des Bechers nicht.
- Man muss im Auge behalten, dass alle Produkte im Becher gleichförmig verteilt werden sollen.
- Beim Anlegen von Ingredienzen in die Becher des Multikochers muss man im Gedächtnis halten, dass die Produkte im Prozess der Zubereitung wachsen, darum soll das Niveau des Wassers der Produkten die Bezeichnung der inneren maximal zulässigen Stufe nicht überschreiten.
- Zur Vermeidung der ungleichmäßigen Wärmeisolation darf man den Löffel innerhalb des Behälters nicht lassen.
- Das innere Becken ist mit dem Keramiküberzug bediegen, darum darf man keine metallische Löffeln oder Bürste verwenden.
- Beginn der Arbeit. Man muss Produkte in den Becher anlegen, dabei sind Empfehlungen aus dem Rezept zu beachten (siehe Rezeptenbuch). Dann muss man den Becher innerhalb des Multikochers stellen. Die Decke schließen. Den Bildschirm an das Netz anschließen. Auf dem Bildschirm des Bedienfelds wird sich „88/88“ widerspiegeln.

DEUTSCH

Der kleine Bildschirm wird laufende Temperatur zeigen.

Regime auswählen. Der Multikocher hat 18 automatische Programmen: „Suppe“, „Grütze“, „Braten“, „Paste“, „Ausbacken“, „Brot“, „Pilaw“, „Pizza“, „Dämpfung“, „Branntwein“, „Maultaschen“, „Aufwärmen“, „Haferbrei“, „Warmes Schmelken“, „Gratinieren“, „Auf dem Dampf“, „Sulze“, „Multicook“ – selbständige Rezepte. Man muss den Button „MENU“ notwendige Anzahl der Male für Auswahl des gewünschten Programms drücken, neben der Regime beginnt der entsprechende Lichtanzeiger zu leuchten. Auf dem Bildschirm wird Zeit der Zubereitung als Vorgabe“ sich widerspiegeln. Sie können nach Ihrer Wahl die Zeit der Zubereitung vergrößern oder abbildern, dazu muss man auf den Button „TEMPERATUR/ZEIT“ drücken. Mit Hilfe von Buttons „STUNDE“ und „MINUTE“ die gewünschte Zeit einstellen. Danach muss man den Button „START“ drücken.

Wichtig! Der Multikocher beginnt die Zubereitung gemäß dem von Ihnen gewählten Programm nur nach der Aktivierung vom Button „START“. Während der Arbeit mit dem Programm „Auf dem Dampf“ muss man den Behälter für den Dampfkochtopf verwenden.
Für Programm „Reis“, „Ausbacken“ wird sich auf dem Bildschirm die vergangene Zeit der Zubereitung, nicht die Restzeit gezeigt.
*Regime „AUFWÄRMEN“: Nach der Beendigung der Zubereitung kommt der Multikocher automatisch in die Regime der Haltung der Temperatur „AUFWÄRMEN“. Dabei beginnt der entsprechende Lichtanzeiger zu leuchten.
*Regime „ANNULLIERUNG“: Um das von Ihnen gewählte Programm zu annullieren oder den Prozess der Zubereitung gemäß dem von Ihnen gewählten Programm zu beenden – drücken Sie den Button „ANNULLIERUNG“.

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis:
Die Programmen „ERWÄRMUNG/ANNULLIERUNG“ befinden sich auf einem Button, aber man hat keinen Lichtanzeiger für die Funktion „ANNULLIERUNG“. Regime „AUFSCHIEBUNG VOM START“. Dieser Button hilft die Zeit einstellen, nach der das Gerät die Zubereitung beginnt. Man muss das gewünschte Programm wählen, dann den Button „AUFSCHIEBUNG VOM START“ drücken. Auf dem Bildschirm des Bedienfeldes wird sich „00:00“ widerspiegeln. Dann muss man auf den Button „TEMPERATUR/ZEIT“ drücken. Mit Hilfe von Buttons „STUNDE“ und „MINUTE“ die gewünschte Zeit einstellen. Danach muss man den Button „START“ drücken. Der Multikocher beginnt zu arbeiten nur nach Beendigung der von Ihnen eingestellten Zeit. Der Lichtanzeiger vom Button „AUFSCHIEBUNG VOM START“ wird nach Beginn der Arbeit des Mikrokochers löschen. Man muss nicht vergessen den Button „START“ drücken, sonst wird der Timer der Aufschiebung vom Start nicht starten
Anmerkung! Jedes Regime hat verschiedene Zeit der Zubereitung als Vorgabe, näher siehe Abschnitt „Regimen der Zubereitung“.

PROGRAMM MULTICOOK-SELBSTÄNDIGE REZEPTE

Dieses Funktion hilft den Gericht zubereiten, wenn Sie eine individuelle Zeit und Temperatur der Zubereitung einstellen. Dann drücken Sie auf den Button „TEMPERATUR/ZEIT“. Mit Hilfe von Buttons „STUNDE“ und „MINUTE“ muss man die gewünschte Zeit einstellen. Für Einstellung der Zeit der Zubereitung muss man den Button wieder drücken, auf dem Bildschirm beginnt der Lichtanzeiger „TEMPERATUR/ZEIT“ zu leuchten. Mit Hilfe von Buttons „STUNDE“ und „MINUTE“ muss man die gewünschte Zeit der Zubereitung gemäß dem Rezept einstellen. Nach der Beendigung der Einstellungen man den Button „START“ drücken. Nach der Beendigung der eingestellten Zeit wird sich der Multikocher abschalten.

REGIMEN DER ZUBEREITUNG

No	Regime der Zubereitung	Art der Zubereitung als Vorgabe	Möglichkeit der Einstellung der Notwendigen Zeit der Zubereitung	Temperatur der Zubereitung
1	Suppe	1 Stunde	1-4 Stunden, Gang 10 Minuten	97 C
2	Grütze	40 Minuten	20 Minuten -2 Stunden, Gang 5 Minuten	115 C
3	Braten	30 Minuten	10 Minuten – 1 Stunden, Gang 5 Minuten	100-160 C
4	Paste	8 Minuten	8-20 Minuten, Gang 1 Minute	105-115 C
5	Ausbacken	1 Stunde	30 Minuten - 3,5 Stunden, Gang 10 Minuten	130 C
6	Brot	3 Stunde	Ist nicht vorgesehen	45 C - 2 Stunden / 130 C - 1 Stunde
7	Pilaw	1 Stunde	20 Minuten – 2 Stunden, Gang 5 Minuten	120-125 C
8	Pizza	20 Minuten	20 Minuten – 1 Stunde, Gang 5 Minuten	120-160 C
9	Dämpfung	2 Stunden	1 Stunde – 8 Stunden, Gang 30 Minuten	90 C
10	Branntwein	12 Stunden	6 Stunden – 12 Stunden, Gang 1 Stunde	55 C
11	Maultaschen	15 Minuten	8 Minuten – 50 Minuten, Gang 1 Minute	125 C
12	Auswärmen	20 Minuten	10 Minuten – 1 Stunde, Gang 5 Minuten	115 C
13	Haferbrei	5 Minuten	5 Minuten – 1 Stunde, Gang 5 Minuten	96 C
14	Warmes Schmelker	5 Stunden	1 Stunde – 5 Stunden, Gang 1 Stunde	1. Stunde - 45 C / 2. Stunde - 65 C / 3. Stunde - 85 C / 4. Stunde - 95 C
15	Gratinieren	30 Minuten	10 Minuten – 2,5 Stunden, Gang 5 Minuten	145 C
16	Auf dem Dampf	30 Minuten	10 Minuten – 1 Stunde, Gang 5 Minuten	98-99 C
17	Sulze	6 Stunden	2 Stunden – 8 Stunden, Gang 1 Stunde	93 C
18	Multicook		5 Minuten – 9 Stunden 55 Minuten	

FESTSTELLEN VON FEHLERN

Wenn man irgendwelches Gericht nicht zubereiten oder das Gerät funktioniert nicht richtig, haben Sie, vielleicht eine der folgenden Fehler begehen:
1. Zu viel Ingredienzen oder Wasser. 2. Das Regime ist falsch gewählt. 3. Der Innere Kochtopf des Gerätes ist deformiert (verletzt). 4. Für die Zubereitung war heißes Wasser verwendet. 5. Heizkörper oder Boden des abnehmbaren Kochtopfes sind verschmutzt. 6. Während der Zubereitung war der Multikocher spannungslos geschaltet. 7. Die Öffnung für Ausgehen des Dampfes ist geblockt. 8. Ist zu lange Zeit der Aufschiebung vom Start eingestellt. 9. Die Decke des Gerätes ist nicht vollständig geschlossen. 10. Innerhalb des Gerätes hat man Reste vom Essen. 11. Zu lange Arbeit des Multikochers in der Regime der Haltung der Temperatur. 12. War der verschmutzte abnehmbare Kochtopf verwendet.

TRANSPORT, REINIGUNG UND BEWAHRUNG

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

Man DARF das Gerät der stoßförmigen Belastung bei der Lade- und Entladearbeiten NICHT UNTERWERFEN.
REINIGUNG. Nach der Verwendung und von der Reinigung muss man den Netzstecker aus der Anschlussdose herausnehmen und warten, bis Gerät kalt wird. Darf man das Gerät unter dem Wasser nicht waschen. Für Reinigung der inneren und der äußeren Oberflächen und des Bedienfeldes muss man weiches, feuchtes Tuch verwenden. Wichtig! Von der Reinigung vom abnehmbaren Kochtopf muss man ihn auf dem Gerät herausnehmen.
Man kann Spülmittel, weichen Schwamm für Reinigung von abnehmbaren Kochtopf, Löffel, Schöpfkelle, Messbecher, Behälter-Dampfkochtopf, die zum Lieferumfang gehören, verwenden. Man muss auf Reinlichkeit des Gerätes und allen Zubehörteilen achten. BEWAHRUNG. Das Gerät muss man im geschlossenen Raum, unter Bedingungen, die die Bewahrung vom Warenaustall des Gerätes und seine weitere sichere Verwendung voraussetzen. Man muss sich überzeugen, dass das Gerät auf alle seine Zubehöerte vollständig getrocknet sind, ehe es für die Bewahrung bereiten.

REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät und die Verpackungsmaterialien sollen 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 Warenzettel) bewahren.

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

GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

1. Fehler, die von Umständen höherer Gewalt hervorgerufen sind.
2. Verletzungen des Gerätes, die vor der Verwendung des Gerätes in Zielen, die sich hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe kommen (das heißt, betriebliche oder kommerzielle Verwendung) kommen, hervorgerufen sind.
3. 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 Zubehörteilen 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.

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 wyciągu przez dłuższy czas. Do użytku domowego i podobnych zastosowań: w gastronomii w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; w gospodarstwach rolnych; przez konsumentów w hotelach, zakładach i innych miejscach przeznaczonych dla turystów; w miejscach przeznaczonych do noclegu i śniadania. Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.

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

Nominalna napięcie: 220-240 W
Nominalna częstotliwość prądu: 50 Hz
Nominalna skomsumowana potęga: 600-770 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 wyłączaj urządzenia z sieci podczas pracy!
- Nie włączaj urządzenia w sieci bez zdejmowanego garnku, a także z pustym garnkiem!
- Nie ciągnij za przewód, nie zalamuj i nie owijaj go wokół urządzenia.
- Używaj multicookera tylko do gotowania produktów. W żadnym wypadku nie susz w nim ubrania, papier lub inne przedmioty.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poustrouwane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do 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 dotykaj obudowy, należy natychmiast odłączyć go od sieci elektrycznej.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
- Należy odłączyć urządzenie od sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
- Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.

- Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
 - Podczas pracy obudowa, garnek i pokrywa urządzenia nagrzewają się. Nie należy dotykać gorących powierzchni gołymi rękami. Używaj specjalne chwytaki.
 - Nie należy używać akcesoria, które nie znajdują się w zestawie.
 - Podczas pracy multicookera przez otwór znajdujący się na pokrywie urządzenia wydobywa się para, więc należy być ostrożnym i nie pochylać się blisko urządzenia.
 - Nie należy przykrywać multicookera papierowymi ręcznikami, umieszczać żadnych przedmiotów na pokrywie urządzenia. Otwór wyjścia para urządzenia zostanie zablokowany, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia.
 - Nie należy używać multicookera w pobliżu zastół, półek, szafek kuchennych i innych przedmiotów, które mogą być uszkodzone parą.
 - Należy uważać — po otwarciu pokrywy i wycieku gararka po zakończeniu pracy multicookera może wyrwać się strumień gorącej pary.
 - Gotować posiłki należy tylko w zdejmovanym garnku multicookera!
 - Nie należy umieszczać produkty bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Wyjmij zdejmovany garnek, umieść wszystkie niezbędne składniki, a następnie umieść garnek w multicooker.
 - Przed gotowaniem należy ściśle zamknąć pokrywe urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno i szczelnie, będzie to miało wpływ na smak i jakość gotowanych potraw. Nie podgrzewaj i nie używaj zdejmovany garnek do gotowania poza Multicookerem. Może to spowodować uszkodzenie powłoki gararka.
 - Przed użyciem upewnij się, że między grzewczą powierzchnią multicookera i zdejmovanym garnkiem nie ma żadnych ciał obcych.
 - Należy dbać o czystość powierzchni grzewczej i zdejmovanego gararka. Wszelkie zanieczyszczenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Ważne! Obudowa multicookera, zdejmovany 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 zacierać, więc należy używać jej oszczędnie.
 - Po umieszczeniu gararka w multicooker dopilnuj, aby był suchy i czysty.
 - Nie złączaj przygotowanie aż dopóki się nie upewnisz, że zdejmovany garnek multicookera jest poprawnie do końca włożony do urządzenia.
 - Poziom wody i składników w zdejmovanym garnku nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu skali znajdującej się na wewnętrznej powierzchni patelni. Nie należy używać do gotowania w multicooker ciepłą wodę.
 - Nie wolno wlewać wody w sam multicooker! Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub porażenie prądem elektrycznym.
 - Przed gotowaniem należy ściśle zamknąć pokrywe urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno, zostanie naruszona szczelność, co będzie miało wpływ na smak i jakość potraw gotowanych.
 - Układając składniki, wlewając wodę w zdejmovany garnek multicookera, należy uważać, aby dno i ściany zewnętrzne gararka były suche i czyste.
 - Aby uniknąć uszkodzenia powłoki podczas pracy ze zdejmovanym garnkiem urządzenia użyj akcesoria w zestawie, lub plastikowe/drewniane przybory kuchenne.
 - Nie należy wlewać do gararka octu. Może to spowodować uszkodzenie specjalnej powłoki.
 - Podczas pracy nie należy pozostawiać żyłki wewnątrz zdejmovanego gararka.
 - Jakis czas później, po eksploatacji gararka urządzenia może zmienić kolor — jest to zjawisko normalne, związane z tym, że powierzchnia patelni ma kontakt z wodą i detergentami.
 - Używać i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Po użyciu, a także przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z gniazdka. Przed przenoszeniem, przystąpieniem do czyszczenia lub innych czynności pielęgnacyjnych odczekać do schłodzenia się urządzenia.
 - Jeśli nie korzystasz z urządzenia, należy wyłączyć go z sieci. Wyłączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający, należy delikatnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
 - Po zakończeniu gotowania pozostaw multicookera do ochłodzenia przez 15 minut przed ponownym włączeniem.
 - Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w zawór wyczechowy lub wszelkie inne części produktu. Unikaj oparzenia twarzy i ręki przez parę wychodzącą z zaworu.
 - Uwaga! Urządzenie nagrzewa się podczas pracy! W razie potrzeby kontaktu z multicookerem podczas jego pracy należy użyć kuchenne rękawiczki lub chwytaki. Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękami.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
 - Zachowaj niniejszą instrukcję.
 - Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
 - Należy przestrzegać przepisów ogólnych.
 - Uwaga! Nigdy nie wolno wywierać produkty z multicookera ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić powłokę.
- UWAGA!** Podczas pierwszego włączenia z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach spalenizny. Jest to normalne zjawisko i związane z wypaleniem fabrycznego oleju!
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji produktu, zupełnie nie wpływające na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność bez dodatkowego powiadomienia.

EKSPLOATACJA

Przed gotowaniem. Po ustanowieniu wewnętrznej miski w multicookera obróć ją do pełnego kontaktu z elementem grzejnym. Przed wyborem programu do gotowania prosimy upewnić się, aby wewnętrzna miska z jedzeniem została poprawnie umieszczona. Jeśli wewnętrzna miska nie jest prawidłowo umieszczona, nie wolno rozpocząć gotowanie, aby uniknąć nieprzyjemnych zdarzeń.

Szczelnie zamknij górna pokrywe urządzenia, aby uniknąć nieprawidłowego przygotowania i wycieku ciepła w związku ze złym uszczelnianiem.

Do wyznaczenia ilości ryżu lub innego zboża użyj szklankę wymiarową, która wchodzi w skład multicookera. Ryż będzie smaczny i kruchy, jeśli jego ilość nie przekroczy 8 szklanek wymiarowych (przy przygotowaniu 8-10 szklanek wymiarowych ryż będzie zlepiony).

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

Nie należy używać zdejmovanego gararka multicookera do przemycania składników/ugniatania ciasta. Nie krój danie wewnątrz miski.

Należy uważać, aby produkty były równomiernie rozłożone w garnku.

Układając składniki w garnek multicookera, pamiętaj, że w procesie gotowania objętość produktów wzrasta, więc poziom wody/produktów nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu skali znajdującej się wewnątrz.

Aby uniknąć braku izolacji termicznej, nie wolno zostawiać żyłki wewnątrz pojemnika.

Wewnętrzna miska pokryta powłoką ceramiczną, dlatego nie wolno stosować metalowych łyżek lub szczołek.

Początek pracy. Umieść produkty w misę zgodnie z zaleceniami w przepisie (p. książkę kucharską). Umieść misę do środka multicookera. Zamknij pokrywe. Podłącz multicookera do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się napis „88:88”. Miły wyświetlacz pokazuje bieżącą temperaturę.

Wybierz tryb. Multicooker posiada 18 programów automatycznych: „Zupa”, „Kasza”, „Smażenie”, „Pasta”, „Wypek”, „Chleb”, „Pilaw”, „Pizza”, „Duszenie”, „Nalewka”, „Piełmi”, „Rozgrzewka”, „Owianka”, „Gotowanie na wolnym ogniu”, „Pieczenie”, „Na parze”, „Chłodce”, „Multicook” - przepisy samodzielnie. Naciśnij przycisk „MENU” wymaganą ilość razy, aby wybrać żądany program, obok trybu zaświeci się odpowiedni wskaźnik świetlny. Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania *. Możesz według własnego uznania zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania, naciskając na przycisk „TEMPERATURA/CZAS”. Przyciskami „GODZ” i „MIN” ustaw wymagany czas.

Następnie kliknij przycisk „START”.

Ważne! Multicooker zaczyna gotować według zadanego przez Ciebie programu tylko po naciśnięciu przycisku „START”.

Podczas pracy z programem „Na parze” należy używać pojemnika do gotowania na parze. Dla programów „Ryż”, „Wypek” na wyświetlaczu pojawi się upływ czasu gotowania zamiast pozostałego. *Tryb „PODGRZEWANE”. Po zakończeniu gotowania multicooker automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury „PODGRZEWANE”. Przy tym zaświeci się odpowiedni wskaźnik.

*Tryb „ANULUJ”. Aby anulować wybrany program lub zatrzymać proces gotowania według wybranego przez Ciebie programu – kliknij przycisk „ANULUJ”.

Uwaga: Program „PODGRZEWANE/ANULUJ” znajduje się na jednym przycisku, ale dla funkcji „ANULUJ” wskaźnika świetlnego nie ma.

*Tryb „OPOZNIONY START”. Ten przycisk pozwala ustawić czas, za który urządzenie zacznie gotowanie. Wybierz żądany program, a następnie kliknij przycisk „OPOZNIONY START”. Na wyświetlaczu pojawi się „00:00”. Kliknij przycisk „TEMPERATURA/CZAS”, a następnie za pomocą przycisków „GODZINA” „MIN” ustaw żądany czas opóźnienia gotowania. Po tym kliknij przycisk „START”. Multicooker zacznie działać dopiero po upływie ustalonego przez Ciebie czasu. Wskaźnik świetlny przycisku „OPOZNIONY START” zgłosi po tym, jak multicooker zacznie działać. Prosimy nie zapominać nacisnąć przycisk „START”, w przeciwnym razie timer opóźnienia startu nie zostanie uruchomione.

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

PROGRAM MULTICOOK - SAMODZIELNE PRZEPISY

Funkcja ta pozwala przygotować danie, zaznaczając indywidualnie czas i temperaturę gotowania. Kliknij przycisk „TEMPERATURA/CZAS”. Następnie przyciskami „GODZINA” „MIN” ustaw żadaną temperaturę. Aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk ponownie, na wyświetlaczu zaświeci się wskaźnik „TEMPERATURA/CZAS”. Przyciskami „GODZINA” „MIN” ustaw czas gotowania zgodnie z przepisem. Po zakończeniu ustawień kliknij przycisk „START”. Po zakończeniu ustawionego czasu multicooker wyłączy się.

TRYBY GOTOWANIA

№	Tryb gotowania	Czas gotowania domyślne	Możliwość ustawienia potrzebnego czasu przygotowania	Temperatura przygotowania
1	Zupa	1 godzina	1-4 godziny, krok 10 min	97 C
2	Krupa	40 min	20 min. - 2 godziny, krok 5 min	115 C
3	Smażenie	30 min	10 min. - 2 godziny, krok 5 min	100-160 C
4	Pasta	8 min.	8-20 min., krok 1 min	105-115 C
5	Wypieki	1 godzina	30 min. - 3,5 godziny, krok 10 min	130 C
6	Chleb	3 godzina	Ne przewidziano	45 C - 2 godziny / 130 C - 1 godziny
7	Pilaw	1 godzina	20 min. - 2 godziny, krok 5 min	120-125 C
8	Pizza	20 min	20 min. - 1 godzina, krok 5 min	120-160 C
9	Duszenie	2 godzina	1 godzina - 8 godzin, krok 30 min	90 C
10	Nalewka	12 godzin	6 godzin - 12 godzin, krok 1 godzina	55 C
11	Pielmieni	15 min.	8 min - 50 min., krok 1 min	125 C
12	Rozgrzanie	20 min	10 min. - 2 godziny, krok 5 min	115 C
13	Owsianka	5 min.	5 min. - 1 godzina, krok 5 min.	96 C
14	Gotowanie na wolnym ogniu	5 godzin	1 godzina - 5 godzin, krok 1 godzina	1. Godz. - 45 C / 2. Godz. - 65 C / 3. Godz. - 85 C / 4. Godz. - 95 C
15	Pieczenie	30 min	10 min. - 2,5 godziny, krok 5 min.	145 C
16	Na parze	30 min	10 min. - 1 godziny, krok 5 min.	98-99 C
17	Cholodec	6 godzin	2 godziny - 8 godzin, krok 1 godzina	93 C
18	Multicook		5 min. - 9 godzin, krok 5 min.	

IDENTYFIKACJA BŁĘDŪ

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

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocą dowolnego zadashzonego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/abto 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, wnikańcia ciał obcych do produktu.
 5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
 6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
 7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
 8. Naruszenie instrukcji obsługi.
 9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
 10. Dokonywanie zmian technicznych.
 11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).
- Producent:** Sites Electric Company Limited, China.
 Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.
 W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

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

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

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 600-770 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 daunarea sănătății utilizatorului.
 - Înainte de a începe lucrul, asigurați-vă că în interiorul aparatului nu există materiale de ambalare și alte obiecte străine, ceea ce poate duce la deteriorarea aparatului sau la incendiu. Dacă pe produs există etichete, eliminați-le. • Înainte de prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund sursei de alimentare.
 - La utilizarea unui cablu prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisă a cablului corespunde puterii aparatului.
 - Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență în cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora. • Folosiți aparatul departe de copii. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a preveni jocul cu aparatul.
 - Fiiți foarte atenți când copiii se află în apropierea aparatului. • Folosiți și depozitați aparatul departe de copii. • Nu lăsați aparatul pornit nesupravegheat.
 - Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul este deteriorat. Adresați-vă la un centru de service. Aparatul trebuie reparat numai de un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul independent. • Aparatul nu este proiectat pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de comandă la distanță. • Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de un centru săv autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
 - Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide. Dacă se întâmplă acest lucru, NU ATINGEȚI aparatul, deconectați-l imediat de la sursa de alimentare. • Nu utilizați aparatul cu mâinile ude. • Nu lăsați cablul electric să atârne peste marginea mesei sau pe suprafețe fierbinți.
 - Deconectați aparatul de la rețea după utilizare și înainte de curățare. Înainte de a muta aparatul, de a efectua curățarea sau alte operații de întreținere, lăsați aparatul să se răcească.
 - Dacă nu utilizați aparatul, deconectați-l de la rețea. Deconectând dispozitivul, nu trageți de cablul de alimentare, trageți ușor ștecherul din priză.
 - Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în manualul de instrucțiuni. Nu utilizați în aer liber.
 - Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic. • Păstrați aceste instrucțiuni. • Nu conectați aparatul la o priză concomitent cu alte aparate electrice.
 - Nu de trageți cablul de alimentare, nu îl răsuciți și nu îl înfășurați în jurul aparatului. • Nu scoateți aparatul din priză în timpul funcționării.
 - Utilizați aparatul numai pentru gătit. Nu uscați haine, hârtie sau alte obiecte în el. • Carcasa, castronul și capacul aparatului se încălzesc în timpul funcționării. Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâinile goale. Folosiți mănuși speciale. • Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în kitul de livrare.
 - Nu introduceți obiecte metalice sau alte obiecte în supapa de descărcare sau în alte părți ale aparatului. Protejați fața și mâinile de vapori care ies din supapă.
 - În timpul funcționării aparatului, aburul trece prin orificiul de pe capac, deci fiiți atenți și nu vă inclinați aproape de aparat.
 - Nu acoperiți aparatul cu un prosop, nu așezați obiecte pe capacul aparatului. Orificiul de evacuare a aburului va fi blocat, ceea ce va duce la deteriorarea aparatului.
 - Nu utilizați aparatul în apropierea perdelelor, a rafturilor, a dulapurilor de bucatărie sau a altor obiecte care ar putea fi deteriorate de abur.
 - Fiiți atenți, deoarece când deschideți capacul și scoateți castronul după terminarea etapei de funcționare a multicookerului un jet de abur fierbinte se poate evapora.
 - Nu conectați aparatul la rețea fără un castronul detașabil și nu porniți aparatul cu un castron gol. • Nu așezați alimente direct la fundul aparatului. Preparați bucatelile numai în castronul detașabil al aparatului.
 - Înainte de utilizare, este necesar să scoateți castronul detașabil din aparat, să puneți toate ingredientele necesare în castron și apoi să instalați castronul în aparat. • Înainte de utilizare, închideți capacul aparatului. Dacă capacul nu este închis destul de strâns și etanș, acest lucru va afecta gustul și calitatea bucatelor gătite.
 - Nu încălziți și nu folosiți castronul detașabil în afara multicookerului. Acest lucru poate deteriora stratul special al castronului.
 - Înainte de utilizare, asigurați-vă că nu există obiecte străine între suprafața de încălzire a aparatului și castronul detașabil.
 - Asigurați-vă că suprafața de încălzire și castronul detașabil sunt curate. Orice contaminare poate deteriora aparatul. • Nu înlocuiți castronul cu un alt container sau recipient.
 - Nu folosiți obiecte metalice care ar putea zgăria castronul. Acoperirea aplicată pe suprafața castronului poate treptat să se ștergă, deci este necesar să îl folosiți cu atenție. Nu îndepărtați alimentele din castron cu obiecte ascuțite care ar putea deteriora stratul de protecție.
 - Pentru a evita deteriorarea stratului de protecție, utilizați accesoriile furnizate sau aparatele de bucatărie din plastic / lemn atunci când folosiți castronul detașabil al aparatului.
 - Nu turnați oțet în castron. Acest lucru poate deteriora stratul special de protecție.
 - După o perioadă de timp după utilizare, castronul aparatului își poate schimba culoarea – acest lucru este normal deoarece suprafața castronului contactează cu apă și detergenți. • Când introduceți castronul în aparat, asigurați-vă că acesta este uscat și curat. • Nu începeți gătitul până când nu sunteți sigur că castronul detașabil este introdus corect în aparat. • Nivelul apei și al ingredientelor din castronul detașabil nu trebuie să depășească nivelul maxim admis al scării din interiorul castronului.
 - Nu folosiți apă caldă pentru gătit. • Turnați apă numai în castronul detașabil. Nu turnați apă direct în aparat. Acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului sau la electrocutare.
 - În timpul lucrului, nu lăsați lingurile în interiorul castronului detașabil. • Când puneți ingredientele, turnați apă în castronul detașabil al aparatului, asigurați-vă că pereții de jos și exteriorii ai castronului rămân uscați și curați. • Carcasa aparatului, castronul detașabil și suprafața de încălzire trebuie să rămână întotdeauna uscate și curate!
 - După terminarea gătitului, lăsați multicookerul să se răcească timp de 15 minute înainte de a îl porni din nou. • Ghidați-vă de rețetele de gătit.
- Atenție! În timpul primei porniri, aparatul poate produce un miros neplăcut de scum. Acest lucru este normal și se datorează arderii uleiului de la fabrică!

DESCRIEREA APARATULUI

Castronul detașabil cu fundul și pereții îngroșați are un strat special, la care nimic nu se lipsește. Castronul voluminos al aparatului vă va permite să preparați o varietate de feluri de mâncare pentru 5-10 persoane.

PANOU DE CONTROL

PANOU DE CONTROL: Microcomputer încorporat, ecran LED, 7 butoane funcționale: "MENU", "ÎNCĂLZIRE / ANULARE", "START ÎNTĂRZIAT", "TEMPERATURĂ / TIMP", "START", "ORE", "MIN", 18 programe automate. Funcția de menținere a temperaturii optime a bucatelor. Funcția de pornire cu întârziere. Posibilitatea de a seta independent timpul de gătit.

UTILIZARE

Înainte de gătit. După instalarea castronului interior în multicooker, rotiți-l pentru alingarea completă cu elementul de încălzire. Înainte de a alege un program de gătit, verificați dacă castronul interior cu mâncare este poziționat corect. Dacă castronul interior nu este poziționat corect, nu începeți să gătiți pentru a evita accidentele neplăcute.

Închideți bine capacul superior al aparatului pentru a evita prepararea incorectă și evacuarea de căldură datorită etanșării slabe. Pentru a determina cantitatea de orez sau orice alte cereale, utilizați cana de măsurare, care este inclusă în kitul multicookerului. Orezul va fi gustos și fărâmișos, dacă cantitatea acestuia nu va depăși 8 cani de măsurare (atunci când se prepară 8-10 cani de măsurare, orezul va fi lipicios). Turnați apă în funcție de numărul de cani de măsurare, dar nu uitați că toate crupele absorb apă în moduri diferite. Nu utilizați castronul detașabil al multicookerului pentru a clădi ingredientele / aluatul de frământat. Nu tăiați bucatelile în castron. Asigurați-vă că produsele sunt distribuite uniform în castron. Atunci când puneți ingredientele în castronul din multicooker, țineți minte că în timpul procesului de gătit produsele cresc în volum, prin urmare, nivelul apei / alimentelor nu trebuie să depășească nivelul maxim permis al scării situate în interior. Pentru a evita izolarea termică insuficientă, nu lăsați lingura în interiorul castronului. Castronul interior este acoperit cu o acoperire ceramică, prin urmare este interzisă utilizarea lingurilor sau a perilor metalice. Începutul preparării. Puneți produsele în castron, urmând recomandările din rețetă (consultați cartea de rețete). Plasați castronul în interiorul multicookerului. Închideți capacul. Preparați multicookerul la rețea. Pe ecranul panoului de control se va afișa "88:88". Ecranul mic va afișa temperatura curentă. Selectați modul. Multicookerul are 18 programe automate: "Supă", "Crupe", "Prăjire", "Paste", "Coacere", "Pâine", "Piată", "Pizză", "Fierbere înăbușită", "Infuzare", "Pelmeni", "Încălzire", "Crupă de ovăz", "Tânjire", "Coacere", "Aburire", "Răcitură", "Multicook" sunt rețete independente. Apăsând butonul "MENU" de câte ori doriți pentru selectarea programului dorit, alături de mod, se va aprinde indicatorul luminoș corespunzător. Pe ecran se va afișa timpul implicit de gătit. Putați, la discreția dvs., să măriți sau să micșorați timpul de gătit apăsând butonul "TEMPERATURĂ / TIMP". Utilizați butoanele "ORE" și "MIN" pentru a seta timpul dorit. Apoi apăsați butonul "START". Important! Multicookerul începe să gătească în funcție de programul pe care îl specificați numai după ce apăsați butonul "START".

ROMÂNĂ

Atunci când lucrați cu programul "Aburire", este necesar să folosiți un recipient pentru abur.

Pentru programele "Orez", "Coacere", pe ecran se afișează timpul de gătire scurs, în loc de timpul de gătire rămas.

• Modul "ÎNCĂLZIRE": După terminarea gătitului, multicookerul va intra automat în modul "ÎNCALZIRE". Se va aprinde indicatorul corespunzător.

• Modul "ANULARE": Pentru a anula programul selectat sau a opri procesul de gătire pentru programul selectat, apăsați butonul "ANULARE".

Vă rugăm să rețineți: Programele "ÎNCALZIRE / ANULARE" se afișează pe același buton, dar pentru funcția "ANULARE" nu există nici o lumină indicatoare.

• Modul "START ÎNTĂRZIAT": Acest buton vă permite să setați ora la care aparatul începe să gătească. Selectați programul dorit, apoi apăsați butonul "START ÎNTĂRZIAT". Ecranul va afișa "00:00". Apăsați butonul "TEMPERATURA / TAMP", apoi cu ajutorul butoanelor "ORE", "MIN" selectați timpul de întârziere dorit. Apoi apăsați butonul "START". Multicookerul va începe să funcționeze numai după ce a expirat timpul setat. Indicatorul luminos al butonului "START ÎNTĂRZIAT" se stinge după ce multicookerul începe să funcționeze. Nu uitați să apăsați butonul "START", altfel timerul de pornire întârziată nu se va activa.

NOTĂ! Fiecare mod are implicat un timp de gătire diferit, pentru mai multe detalii, consultați "Moduri de gătit".

PROGRAMUL MULTICOOK - REȚETE INDEPENDENTE

Această funcție vă permite să pregătiți bucatela prin setarea timpului de gătire și a temperaturii în mod individual. Apăsați butonul "TEMPERATURA / TAMP". Apoi cu ajutorul butoanelor "ORE", "MIN" setați temperatura dorită. Pentru a seta timpul de gătire, apăsați din nou butonul, pe ecran se va aprinde indicatorul "TEMPERATURA / TAMP". Utilizați butoanele "ORE", "MIN" pentru a seta timpul de gătire dorit conform rețetei. După ce ați terminat setările, faceți clic pe butonul "START". La expirarea timpului setat, multicookerul se va opri.

MODURI DE PREPARARE

№	Mod de preparare	Timpul implicat de gătit	Posibilitatea de a seta timpul de gătire necesar	Temperatura de preparare
1	Supă	1 h	1-4 ha, pas 10 min	97 C
2	Crupe	40 min	20 min - 2 h, pas 5 min	115 C
3	Prăjire	30 min	10 min - 1 h, pas 5 min	100-160 C
4	Paste	8 min.	8-20 min, pas 1 min	105-115 C
5	Coacere	1 h	30 min- 3,5 h, pas 10 min	130 C
6	Pâine	3 h	Nu sunt furnizate	45 C - 2 ha / 130 C - 1 h
7	Pilaf	1 h	20 min - 2 h, pas 5 min	120-125 C
8	Pizza	20 min	20 min - 1 h, pas 5 min	120-160 C
9	Fierbere înăbușită	2 h	1 h - 8 h, pas 30 min	90 C
10	Infuzie	12 h	6 h - 12 h, pas 1 h	55 C
11	Pelmeni	15 min.	8 min - 50 min, pas 1 min	125 C
12	Încălzire	20 min	10 min - 1 h, pas 5 min	115 C
13	Crupă de ovăz	5 min.	5 min - 1 h, pas 5 min	96 C
14	Tânjire	5 h	1 h - 5 h, pas 1 h	1 h. - 45 C / 2 h. - 65 C / 3. h. - 85 C / 4. h. - 95 C
15	Coacere	30 min	10 min - 2,5 h, pas 5 min	145 C
16	Aburire	30 min	10 min - 1 h, pas 5 min	98-99 C
17	Răcitură	6 h	2 h - 8 h, pas 1 h	93 C
18	Multicook		5 min - 9 h 55 min	

IDENTIFICAREA ERORILOR

Dacă ați reușit să pregătiți vre-o bucată sau dacă aparatul nu funcționează corect, este posibil să fi apărut una dintre următoarele erori:

1. Prea multe ingrediente sau apă. 2. Modul nu este setat corect. 3. Cașionul interior al aparatului este deformat (detenariat). 4. Pentru gătit este folosită apă caldă.

5. Elementul de încălzire sau fundul tăvil detașabile este contaminat. 6. În timpul gătitului, multicookerul a fost deconectat din rețea. 7. Orificiile de evacuare a aburului sunt blocate. 8. A fost setat un timp prea îndelungat de start întârziat. 9. Capacul aparatului nu este complet închis. 10. Reziduum de alimente în interiorul dispozitivului.

11. Funcționarea prea îndelungată a multicookerului în mod de menținere a temperaturii. 12. A fost folosit un cașion detașabil murdar.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mării care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Nu expuneți dispozitivul la sarcini de soc în timpul operatorilor 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 încăperea 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 pericole pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (stampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului). Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice 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). Garanția acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabililor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERA

1. Defectele cauzate de forța majoră. 2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industrial sau comerciale). 3. Consumabile și accesorii. 4. Defectele cauzate de supraîncălzire, funcționare necorespunzătoare, penetrare 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. Instalările cauzate prin modificarea destinației produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale. 7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare. 8. Destabilirea încrețită 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.

