

## INSTRUCTION MANUAL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

|     |                                       |    |
|-----|---------------------------------------|----|
| GB  | Multicooker.....                      | 4  |
| RUS | Мультиварка .....                     | 7  |
| UA  | Мультиварка .....                     | 10 |
| KZ  | Көп тағамдық қасқан .....             | 13 |
| EST | Riisikeetja .....                     | 16 |
| LV  | Multivâres ieric.....                 | 19 |
| LT  | Multifunkcinis.....                   | 22 |
| H   | Multifunkciós főzőgép.....            | 25 |
| RO  | Aparatul de gatit multifuncional..... | 28 |



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



**EAC**

**GB DESCRIPTION**

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Flap cover
5. Lid release button
6. Baking pan
7. Steamer
8. Measuring cup
9. Ladle
10. Container for collecting condensed water
11. Steam outlet valve
12. Power Cord

**UA ОПИС**

1. Корпус
2. Панель управління
3. Дисплей
4. Відкидна кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Знімна чаша
7. Контейнер–пароварка
8. Мірна чашка
9. Ложка
10. Контейнер для збору конденсату
11. Клапан для виходу пари
12. Кабель живлення

**EST KIRJELDUS**

1. Korpus
2. Juhtimispaneel
3. Digitaalne VK ekraan
4. Kaas
5. Kaane avamisnupp
6. Eemaldatav anum
7. Auruti
8. Mõõduklaas
9. Mõõdulusikas
10. Kondensvee kogumise alus
11. Ventiil auru
12. Toitejuhe

**LT APRAŠYMAS**

1. Korpusas
2. Valdymo skydelis
3. Displėjus
4. Dangtis
5. Dangčio atidarymo mygtukas
6. Išimama kepimo forma
7. Garų pėdas
8. Matavimo indas
9. Matavimo šaukštelis
10. Kondensato surinkimo padėklas
11. Atloks, lai izietu tvaiks
12. Maitinimo laidas

**RO DETALII PRODUS**

1. Corp
2. Panou de control
3. Display
4. Capac rabatabil
5. Buton pentru deschiderea capacului
6. Bol detaşabil
7. Container – vas de gătit cu aburi
8. Vas gradat
9. Lingură
10. Container pentru colectarea condensatului
11. Supapă pentru emiterea aburului
12. Cablul de alimentare

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дисплей
4. Откидная крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Съёмная чаша
7. Контейнер–пароварка
8. Мерная чашка
9. Ложка
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Клапан для выхода пара
12. Шнур питания

**KZ СИПАТТАМА**

1. Корпус
2. Басқару панелі
3. Сандық СК бейнебет
4. Көтермелі қақпақ
5. Қақпақ ашу ноқаты
6. Шара
7. Бу қасқан сауыт
8. Өлшер тостақ
9. Қасық
10. Бу жинауға арналған сауыт
11. Бу шығатын саңылау
12. Қуат сымы

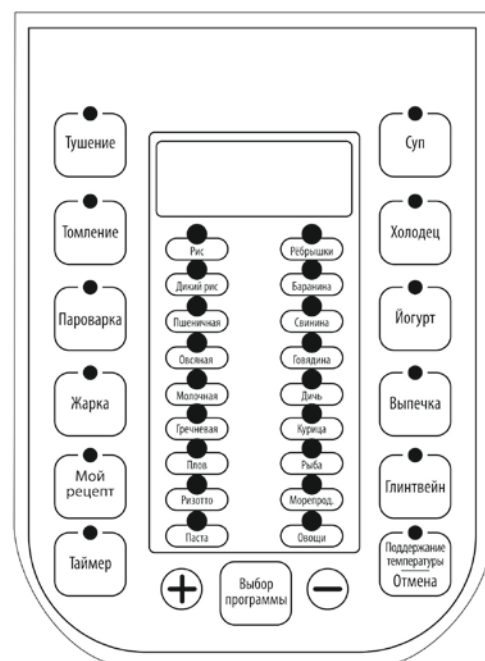
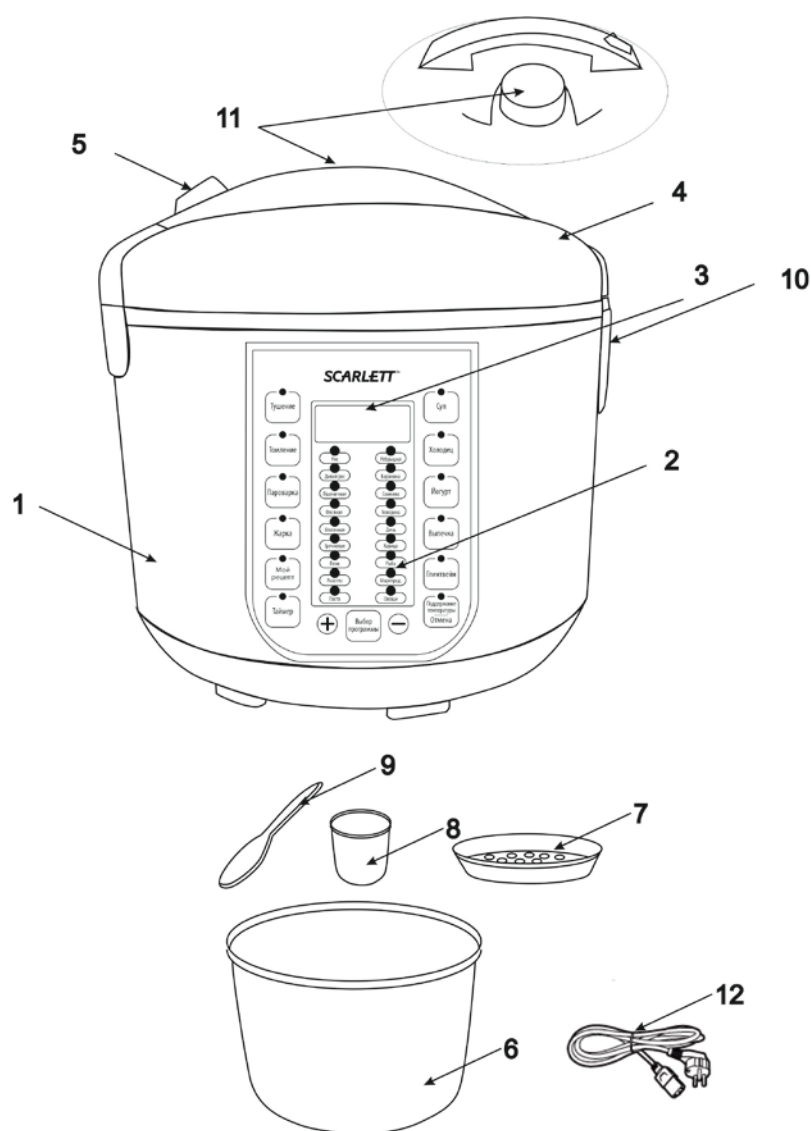
**LV APRAKSTS**

1. Korpus
2. Vadības panelis
3. Displejs
4. Vāciņš
5. Vāciņa attaisīšanas poga
6. Izņemams trauks
7. Tvaika katls
8. Mērglāze
9. Mērkarote
10. Paliktnis kondensāta savākšanai
11. Garo vožtuvas
12. Barošanas vads

**H LEÍRÁS**

1. Készülék ház
2. Vezérlőpad
3. Digitális FK-kijelző
4. Fedő
5. A fedő nyitó gombja
6. Levehető tál
7. Gőzfőző
8. Mérő pohár
9. Mérőkanál
10. Kondenzvíznek tervezett alátét
11. Szelep a gőz
12. Vezeték

|                  |       |     |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|-------|-----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 220-240 V~ 50 Hz | 900 W | 5 L | 2.9/3.2 kg | <div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 10px;">280</div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="width: 100px; height: 100px; border: 1px solid black; transform: rotate(45deg);"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">265</div> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="width: 100px; height: 100px; border: 1px solid black; transform: rotate(-45deg);"></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">265</div> </div> </div> |
|------------------|-------|-----|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## **GB INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Incorrect use of the device may damage the device and harm the user.
- Before switching on the appliance for the first time please check if the technical specifications indicated on the unit correspond to the mains parameters.

**CAUTION!** The plug of the power cord is grounding type and has a wire. Plug the device only into the corresponding grounded sockets.

- Use the device only for household purposes and in accordance with this Operating Manual. The device is not intended for industrial use
- Do not use outside.
- Always unplug the device from the socket before cleaning the device or if You are not using the device.
- The device may not be used by persons (including children) with underdeveloped physical, mental and sensual abilities when these persons do not have the experience or the knowledge or if they are not supervised or guided by a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised at all times and should never play with the device.
- Do not leave switched-on device unattended.
- Do not use the parts which are not included in the package.
- Do not use the device if the power cord or/and the plug are damaged. To avoid danger the damaged cord should be replaced by an authorized service center.
- Do not submerge the device or the power cord in water or other liquids. However, if this happened unplug the device from the socket immediately and before using the device again have qualified specialists check the operability of the device.
- Make sure that the power cord doesn't touch sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cord and do not twist or wrap the cord around the device.
- The multicooker is to be used only for cooking food. Never use the multicooker for drying clothes, paper and other items.
- Do not turn the multicooker when the pot is empty.
- Do not use the multicooker without the pot.
- Do not put the foodstuffs on the bottom of the multicooker, always use the pot.
- Do not replace the pot with any other container.
- Do not use metal items which may scratch the pot.
- The inner coating of the pot may initially wear off, therefore be careful when using the pot.
- Follow cooking recipes.
- Do not let water get into the vent holes in order to avoid short circuit.
- If using an extension cord make sure that maximum capacity of the cord corresponds to the capacity of the device.
- Caution! The device becomes hot during operation! If you need to touch the multicooker when it is operating use tacks or cooking gloves.
- Protect Your face and hands from the steam coming out of the valve.
- Do not insert metal and other items into the outlet hole or into any other parts of the device.
- Do not cover the cover of the multicooker with the towels or other items.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Production date mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.

### **INSTALLATION**

- Make sure that there is no packaging material or any other items inside the multicooker.
- Check whether the following remained undamaged during the transportation: the cover; the casing; additional appliances; the removable pot. In case you notice any defects do not turn on the device and contact the salesperson or the service center.
- Place the device on a dry, even and heat-proof surface. Do not place the device close to combustible materials, explosives and self-igniting gases.
- Do not place the device close to a gas or electric stove or any other sources of heat.
- Do not place the device very close to walls or furniture.
- Do not put anything on top of the multicooker. Do not cover the vent holes.
- Do not place the multicooker in a kitchen cabinet. For proper operation the device needs free space for ventilation: at least 20 cm from the top, 10 cm from the back and 5 cm from the sides.
- Before first use wipe the removable pot, the steamer, the measuring cup, the spoon, the inside and the outside surface of the multicooker with a clean wet cloth.

- The inside surface of the pot contains a conventional scale for cereal and water: the scale on the right marks the number of cups for rice (1 cup -160 ml), the scale on the left marks liters of water. The maximum amount of cereal to be cooked – 10 cups and 1.8 liters of liquid.

#### OPERATION

- Before initial use, wipe the cooking pot, the surface of heating element and internal surface of the universal cooker.
- Put water and food in the cooking pot. DO NOT fill the cooker more than to 3/5 of its capacity. During cooking food products that expand in hot water (rice, dry vegetables) or foam, do not fill the pot more than to the half of its capacity. At that, the entire volume of food products and water should not exceed 1/5 of the total pot capacity.
- Put the pot inside the outer body of the universal cooker.
- Close the lid until the click is heard.
- Connect the universal cooker to mains. The display will show 88:88.
- The universal cooker provides 28 cooking programs:

|    | Program                     | Preset Cooking Time | Adjustment of Cooking Time in the Table, (h) | Time Setting Increments, (min) | Reheating after Cooking is Finished, (min) |
|----|-----------------------------|---------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| 1  | Рис (Rice)                  | 0:35                | 0:05-6:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 2  | Дикий рис (Wild Rice)       | 0:45                | 0:05-6:00                                    | 10                             | 60                                         |
| 3  | Овсянная (Oatmeal)          | 0:20                | 0:20-2:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 4  | Гречневая (Buckwheat)       | 0:50                | 0:05-6:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 5  | Пшеничная (Wheat porridge)  | 0:50                | 0:20-2:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 6  | Молочная (Milk Porridge)    | 0:20                | 0:20-2:00                                    | 10                             | 60                                         |
| 7  | Плов (Pilaf)                | 0:40                | 0:40-3:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 8  | Ризотто (Risotto)           | 0:20                | 0:20-2:50                                    | 5                              | 60                                         |
| 9  | Паста (Pasta)               | 0:45                | 0:10-1:30                                    | 5                              | 60                                         |
| 10 | Рёбрышки (Ribs)             | 0:50                | 0:05-6:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 11 | Баранина (Lamb)             | 1:00                | 0:05-6:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 12 | Свинина (Pork)              | 0:50                | 0:05-6:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 13 | Говядина (Beef)             | 1:00                | 0:05-6:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 14 | Дичь (Fowl)                 | 1:00                | 0:30-5:00                                    | 10                             | 60                                         |
| 15 | Курица (Chicken)            | 0:45                | 0:10-1:30                                    | 5                              | 60                                         |
| 16 | Рыба (Fish)                 | 0:20                | 0:20-1:30                                    | 1                              | 60                                         |
| 17 | Морепродукты (Seafood)      | 0:40                | 0:05-6:00                                    | 5                              | 60                                         |
| 18 | Овощи (Vegetables)          | 0:20                | 0:20-1:30                                    | 5                              | 60                                         |
| 19 | Тушение (Stew)              | 1:00                | 1:00-8:00                                    | 10                             | -                                          |
| 20 | Медленноварка (Slow Cooker) | 0:50                | 0:05-6:00                                    | 5                              | -                                          |
| 21 | Пароварка (Steam Cooker)    | 0:20                | 0:20-1:30                                    | 1                              | -                                          |
| 22 | Жарка (Frying)              | 0:10                | 0:10-0:30                                    | 1                              | -                                          |
| 23 | Суп (Soup)                  | 0:50                | 0:50-4:00                                    | 5                              | -                                          |
| 24 | Холодец (Jelly)             | 0:50                | 0:05-6:00                                    | 5                              | -                                          |
| 25 | Йогурт (Yoghourt)           | 6:00                | 3:00-12:00                                   | 5                              | -                                          |
| 26 | Выпечка (Pastry)            | 0:45                | 0:10-1:30                                    | 5                              | -                                          |
| 27 | Глинтвейн (Gluehwein)       | 1:00                | 0:05-6:00                                    | 10                             | -                                          |
| 28 | Мой рецепт (My recipe)      | 0:05                | 0:05-24:00                                   | 5                              | -                                          |

- Use wire rack for STEAM COOKER program. Pour water in the pot, put food products on the rack and place the wire rack into the pot.
- The detailed description of cooking programs and adjustments is given in Recipe Book.

## OPERATION

- Press the "ВЫБОР ПРОГРАММЫ" (CHOOSE PROGRAM) button required number of times in order to choose one of the "Рис" (Rice), "Дикий рис" (Wild Rice), "Пшеничная" (Wheat porridge), "Овсяная" (Oatmeal), "Молочная" (Milk Porridge), "Гречневая" (Buckwheat), "Плов" (Pilaf), "Ризотто" (Risotto), "Паста" (Pasta), "Ребрышки" (Ribs), "Баранина" (Lamb), "Свинина" (Pork), "Говядина" (Beef), "Дичь" (Fowl), "Курица" (Chicken), "Рыба" (Fish), "Морепродукт" (Seafood), and "Овощи" (Vegetables) programs. Having done that, a LED corresponding to the selected program lights up. The display shows preset time for cooking according to the selected program.
- Also, you can select one of the "Тушение" (Stew), "Томление" (Slow Cooker), "Пароварка" (Steam Cooker), "Мой рецепт" (My recipe), "Жарка" (Frying), "Суп" (Soup), "Холодец" (Jelly), "Йогурт" (Yoghourt), "Выпечка" (Pastry), "Глинтвейн" (Gluehwein) by pressing the related button. The display shows preset time for cooking according to the selected program.
- Use the "+" and "-" buttons to set cooking time according to the Recipe Book. The cooking time adjustment ranges for each program are given in the table above.
- To start cooking, wait a few seconds. The program will start, when the corresponding button's indicator starts blinking.
- After completion of the operation the universal cooker automatically switches to warming up mode.

## "ТАЙМЕР" (TIMER) FUNCTION

- This function allows you to start cooking at predefined time.
- Select the required cooking program.
- To set this function, press the "ТАЙМЕР" (TIMER) button, and set the desired start delay time, using "+" and "-" buttons. The display will show the time at which the program should stop.
- To start cooking, wait a few seconds.

## "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (CANCEL/PREHEAT) FUNCTION

- If needed, press the "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (CANCEL/PREHEAT) button to suspend the cooking process.
- The preheat function operates in automatic mode and starts, when the cooking process is finished.
- This function can be used to preheat foods. To use this function, put the food you want to preheat inside the cooker bowl, and press the "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (CANCEL/PREHEAT) button.
- The maximum time interval to maintain temperature is 24 hours. At that the temperature inside the universal cooker shall not exceed 60 °C. The display will show "-".

## ADVANTAGES

- Multifunctional programs, such as cooker, steam cooker, stewing, baking.
- Automatic control of the whole process.
- Delayed cook start
- High heat efficiency, saving 40% of energy and 60% of time.
- Fully sealed structure for nutrients preservation, flavor retention and making food tender
- Easy-to-clean cooking pot with double non-stick coating
- Reliable safety devices:
  - Open-and-close lid safety device
  - Safety temperature limiter. It automatically stops heating in case the cooking pot is empty or if the cooking pot is not in place.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- The device needs to be cleaned regularly; remove all of the food residue from the surface of the multicooker
- Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket. Let the device cool off completely.
- Wipe the control panel, the outer and the inner surfaces of the multicooker with a wet cloth and detergent, wipe dry.
- Wash the pot in warm water with detergent and wipe dry. You should wash the pot immediately after you finished cooking.
- Do not use aggressive substances or abrasive materials.

## STORAGE

- Make sure that the device is unplugged from the socket and is completely cooled off.
- Follow all of the steps mentioned in "CLEANING AND MAINTENANCE" section.
- Store the multicooker with the cover half open in a dry and clean place.

## TROUBLESHOOTING

- In case the display shows failure code, please, switch the universal cooker off the mains and wait until it cools down. In case after you switch it again the failure indication won't be gone, please, contact the service center.



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

## **RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- ВНИМАНИЕ!** Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам.
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- 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.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не используйте мультиварку без чаши.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно мультиварки, используйте чашу.
- Не заменяйте чашу другим контейнером.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу.
- Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Если не поддерживать мультиварку в чистом состоянии, это может привести к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и стать причиной опасной ситуации для пользователя.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия.
- Не накрывайте крышку мультиварки полотенцами или другими предметами.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.

### **УСТАНОВКА**

- Убедитесь, что внутри мультиварки нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке: крышка; корпус; дополнительные принадлежности. При обнаружении любых дефектов не включайте прибор; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитами, а также другими источниками тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.
- Ничего не кладите на мультиварку.

- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и не менее 5 см с боковых сторон.
- Для перемешивания продуктов используйте деревянные или пластиковые ложки для предотвращения повреждения антипригарного покрытия.
- На внутренней стенке чаши отображена условная шкала с пропорциями для крупы и воды: справа - количество чашек крупы (1 чашка - 160 мл); слева - количество литров воды. Максимальное кол-во крупы для приготовления - 10 чашек и 1,8 л жидкости.

#### РАБОТА

- В первую очередь протрите чашу, поверхность нагревателя и внутреннюю поверхность мультиварки.
- Поместите воду и продукты в чашу. Не заполняйте емкость мультиварки более чем на 3/5 ее объема. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде (рис, сухие овощи) или выделять пену, не наполняйте кастрюлю более чем на половину ее объема. При этом общий объем продуктов и воды не должен быть менее 1/5 полного объема чаши.
- Поместите чашу внутрь мультиварки.
- Закройте крышку до щелчка.
- Подключите мультиварку к электросети. На дисплее вы увидите 88:88.
- Мультиварка имеет 28 программ приготовления:

|    | Программа     | Предустановле<br>нное время<br>приготовления | Регулировка<br>времени<br>приготовления<br>таблице, (ч.) | Шаг<br>регулировки<br>времени,<br>(мин.) | Поддержание<br>температуры<br>после<br>приготовления,<br>(мин.) |
|----|---------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1  | Рис           | 0:35                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 2  | Дикий рис     | 0:45                                         | 0:05-6:00                                                | 10                                       | 60                                                              |
| 3  | Овсянная      | 0:20                                         | 0:20-2:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 4  | Гречневая     | 0:50                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 5  | Пшеничная     | 0:50                                         | 0:20-2:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 6  | Молочная      | 0:20                                         | 0:20-2:00                                                | 10                                       | 60                                                              |
| 7  | Плов          | 0:40                                         | 0:40-3:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 8  | Ризотто       | 0:20                                         | 0:20-2:50                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 9  | Паста         | 0:45                                         | 0:10-1:30                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 10 | Рёбрышки      | 0:50                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 11 | Баранина      | 1:00                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 12 | Свинина       | 0:50                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 13 | Говядина      | 1:00                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 14 | Дичь          | 1:00                                         | 0:30-5:00                                                | 10                                       | 60                                                              |
| 15 | Курица        | 0:45                                         | 0:10-1:30                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 16 | Рыба          | 0:20                                         | 0:20-1:30                                                | 1                                        | 60                                                              |
| 17 | Морепродукты  | 0:40                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 18 | Овощи         | 0:20                                         | 0:20-1:30                                                | 5                                        | 60                                                              |
| 19 | Тушение       | 1:00                                         | 1:00-8:00                                                | 10                                       | -                                                               |
| 20 | Медленноварка | 0:50                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | -                                                               |
| 21 | Пароварка     | 0:20                                         | 0:20-1:30                                                | 1                                        | -                                                               |
| 22 | Жарка         | 0:10                                         | 0:10-0:30                                                | 1                                        | -                                                               |
| 23 | Суп           | 0:50                                         | 0:50-4:00                                                | 5                                        | -                                                               |
| 24 | Холодец       | 0:50                                         | 0:05-6:00                                                | 5                                        | -                                                               |
| 25 | Йогурт        | 6:00                                         | 3:00-12:00                                               | 5                                        | -                                                               |
| 26 | Выпечка       | 0:45                                         | 0:10-1:30                                                | 5                                        | -                                                               |
| 27 | Глинтвейн     | 1:00                                         | 0:05-6:00                                                | 10                                       | -                                                               |
| 28 | Мой рецепт    | 0:05                                         | 0:05-24:00                                               | 5                                        | -                                                               |

- При работе программы «ПАРОВАРКА» необходимо использовать решетку для пароварки. В чашу налейте воду, на решетку положите продукты, установите решетку на чашу.
- Более полное описание программ и их настроек приведено в книге рецептов.

## РАБОТА

- Нажмите кнопку «ВЫБОР ПРОГРАММЫ» нужное количество раз, чтобы выбрать одну из программ «Рис», «Дикий рис», «Пшеничная», «Овсяная», «Молочная», «Гречневая», «Плов», «Ризотто», «Паста», «Ребрышки», «Баранина», «Свинина», «Говядина», «Дичь», «Курица», «Рыба», «Морепродукт», «Овощи». При этом напротив выбранной программы будет загораться световой индикатор. На дисплее вы увидите предустановленное время приготовления выбранной программы.
- Так же вы можете выбрать одну из программ «Тушение», «Томление», «Пароварка», «Мой рецепт», «Жарка», «Суп», «Холодец», «Йогурт», «Выпечка», «Глинтвейн» нажав на соответствующую кнопку. На дисплее вы увидите предустановленное время приготовления выбранной программы.
- С помощью кнопок «+», «-» вы можете изменить время приготовления согласно рецепту. Интервалы настройки времени приготовления для каждой программы указаны в таблице.
- Для начала приготовления подождите несколько секунд. Программа начнет работу, когда индикатор данной кнопки начнет мигать.
- По окончании работы мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.

## ФУНКЦИЯ «ТАЙМЕР»

- Данная функция позволяет отложить время начала приготовления.
- Выберите нужную программу приготовления, при необходимости кнопками «+», «-» установите нужное вам время приготовления.
- Для настройки функции нажмите кнопку «ТАЙМЕР» и кнопками «+», «-» установите время отсрочки старта. На дисплее будет отображаться время, через которое программа закончит работу.
- Для начала работы подождите несколько секунд

## ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

- При необходимости, нажав на кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» вы можете остановить процесс приготовления.
- Функция подогрева работает автоматически и включается после окончания приготовления.
- Данную функцию можно использовать для подогрева блюда. Для этого положите блюдо, которое необходимо подогреть в чашу мультиварки и нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Максимальное время подогрева составляет 24 часа, при этом внутри мультиварки температура будет достигать значения 60 °С. Во время подогрева на дисплее отобразится «- -».

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Многофункциональные программы, такие как варка, пароварка, тушение, выпечка.
- Автоматическое управление всем процессом.
- Отсрочка времени начала приготовления.
- Высокий тепловой коэффициент полезного действия с экономией 40% энергии и 60% времени.
- Полностью герметичная конструкция для сохранения питательных веществ и вкуса, а также придания пище мягкости.
- Легко очищающаяся чаша мультиварки с тройным антипригарным покрытием.
- Надежные защитные устройства:
  - Защитное устройство для открытия и закрытия крышки.
  - Защитный ограничитель температуры. Он помогает автоматически остановить нагревание в случае работы мультиварки с пустой чашей или без чаши.

## ОЧИСТКА И УХОД

- Прибор следует регулярно чистить и удалять с его поверхности любые остатки пищи.
- Перед очисткой выключите мультиварку, отключите ее от электросети и дайте прибору остыть.
- Протрите панель управления, внешнюю и внутреннюю поверхности влажной тканью с моющим средством, после чего вытрите насухо. Не мойте корпус в воде и не распыляйте воду на него.
- Вымойте чашу теплой водой с моющим средством и вытрите насухо. Желательно мыть чашу сразу после приготовления пищи.
- Снимите клапан для выхода пара, протрите его влажной тканью, установите на место.
- **ВНИМАНИЕ!** Не мойте съемные части мультиварки в посудомоечной машине.

## ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Выполните все требования раздела «ОЧИСТКА И УХОД». Храните мультиварку с приоткрытой крышкой в сухом чистом месте.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При появлении на дисплее информации об ошибке, отключите устройство от сети и дайте ему остыть. Если при повторном включении индикатор ошибки не исчез, обратитесь в сервисный центр.



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема. Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

## **UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умови дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

### **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- Неправильне поводження з приладом може призвести до його пошкодження та заподіяти шкоду користувачеві.
  - Перш ніж увімкнути прилад, перевірте, чи відповідають технічні характеристики, вказані на виробі, параметрам електромережі.
- УВАГА!** Вилка кабелю живлення має дріт і контакт заземлення. Підключайте прилад тільки до відповідних заземлених розеток.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до даного Посібника з експлуатації. Прилад не призначений для промислового використання.
  - Використовувати лише в приміщеннях.
  - Завжди відключайте пристрій від електромережі перед очищенням або, якщо Ви його не використовуєте.
  - Прилад не призначений для використання особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими даними (включаючи дітей), або за відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не контролюються, або не були проінструктовані щодо використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
  - З метою недопущення гри з приладом, діти повинні знаходитися під контролем.
  - Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
  - Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту поставки.
  - Не можна використовувати пристрій з пошкодженим кабелем живлення та/або вилок. З метою уникнення небезпеки, пошкоджений кабель живлення необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі.
  - Не занурюйте прилад і кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це трапилось, негайно відключіть пристрій від електромережі та, перш ніж користуватися їм надалі, перевірте працездатність і безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
  - Стежте, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
  - Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
  - Використовуйте мультиварку тільки для приготування продуктів. У жодному випадку не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
  - Не вмикайте мультиварку з порожньою чашу.
  - Не використовуйте мультиварку без чаші.
  - Не викладайте продукти безпосередньо на дно мультиварки, використовуйте чашу.
  - Не замінюйте чашу іншим контейнером.
  - Не використовуйте металеві предмети, що можуть подряпати чашу.
  - Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її дбайливо.
  - Керуйтеся рецептами приготування.
  - Щоб уникнути короткого замикання та пошкодження приладу, не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.
  - У разі використання подовжувача, переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
  - Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі потреби контактування з мультиваркою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
  - Бережіть обличчя та руки від пари, що виходить з клапана.
  - Не вставляйте металеві або інші предмети у випускний отвір або будь-які інші деталі виробу.
  - Не накривайте кришку мультиварки рушниками або іншими предметами.
  - Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
  - Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати які-небудь деталі. При виявленні неполадок звертайтеся в найближчий Сервісний центр.
  - Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.

- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на упаковці, а також у супровідній документації.

### ВСТАНОВЛЕННЯ

- Переконайтеся, що всередині мультиварки немає пакувальних матеріалів і сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкодились під час транспортування: кришка; корпус; додаткове приладдя; знімна чаша.
- У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте прилад; зверніться до продавця або у сервісний центр.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню. Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймистих газів. Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Не розміщуйте прилад в безпосередній близькості до стіни або меблів. Нічого не кладіть на мультиварку. Не перекривайте вентиляційні отвори. Мультиварку не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи приладу необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше: 20 см зверху, 10 см з боку задньої панелі та не менше 5 см з обох сторін. Перед першим використанням протріть знімну чашу, контейнер-пароварку, мірну чашку, ложку, внутрішню та зовнішню частини мультиварки чистою вологою тканиною.
- Всередині чаші відображена умовна шкала з пропорціями для крупи та води: зправа - кількість чашок рису, зліва - кількість літрів води. Максимальна кількість крупи для приготування - 10 чашок та 1,8 л рідини.

### РОБОТА

- В першу чергу, протріть чашу, поверхню нагрівача та внутрішню поверхню мультиварки.
- Налийте воду та покладіть продукти в чашу. Не заповнюйте ємність мультиварки більш ніж на 3/5 її об'єму. У разі готування продуктів, що мають властивість набухати в гарячій воді (рис, сухі овочі) або виділяють піну, не наповнюйте каструлю більш ніж на половину її об'єму. При цьому, загальний об'єм продуктів та води не має бути меншим 1/5 повного об'єму чаші.
- Покладіть чашу всередину мультиварки.
- Закрийте кришку до клацання.
- Увімкніть мультиварку в електромережу. На дисплеї ви побачите 88:88.
- Мультиварка має 28 програм приготування:

|    | Програма                      | Попередньо встановлений час приготування | Регулювання часу в таблиці, (год.) | Крок регулювання часу (хв.) | Підтримка температури після приготування (хв.) |
|----|-------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------|
| 1  | Рис (Рис)                     | 0:35                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | 60                                             |
| 2  | Дикий рис (Дикий рис)         | 0:45                                     | 0:05-6:00                          | 10                          | 60                                             |
| 3  | Овсяная (Вівсяна)             | 0:20                                     | 0:20-2:00                          | 5                           | 60                                             |
| 4  | Гречневая (Гречана)           | 0:50                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | 60                                             |
| 5  | Пшеничная (Пшенична)          | 0:50                                     | 0:20-2:00                          | 5                           | 60                                             |
| 6  | Молочная (Молочна)            | 0:20                                     | 0:20-2:00                          | 10                          | 60                                             |
| 7  | Плов (Плов)                   | 0:40                                     | 0:40-3:00                          | 5                           | 60                                             |
| 8  | Ризотто (Різотто)             | 0:20                                     | 0:20-2:50                          | 5                           | 60                                             |
| 9  | Паста (Паста)                 | 0:45                                     | 0:10-1:30                          | 5                           | 60                                             |
| 10 | Рёбрышки (Реберця)            | 0:50                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | 60                                             |
| 11 | Баранина (Баранина)           | 1:00                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | 60                                             |
| 12 | Свинина (Свинина)             | 0:50                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | 60                                             |
| 13 | Говядина (Яловичина)          | 1:00                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | 60                                             |
| 14 | Дичь (Дичина)                 | 1:00                                     | 0:30-5:00                          | 10                          | 60                                             |
| 15 | Курица (Курка)                | 0:45                                     | 0:10-1:30                          | 5                           | 60                                             |
| 16 | Рыба (Риба)                   | 0:20                                     | 0:20-1:30                          | 1                           | 60                                             |
| 17 | Морепродукты (Морепродукти)   | 0:40                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | 60                                             |
| 18 | Овощи (Овочі)                 | 0:20                                     | 0:20-1:30                          | 5                           | 60                                             |
| 19 | Тушение (Тушкування)          | 1:00                                     | 1:00-8:00                          | 10                          | -                                              |
| 20 | Медленноварка (Повільноварка) | 0:50                                     | 0:05-6:00                          | 5                           | -                                              |

|    |                       |      |              |    |   |
|----|-----------------------|------|--------------|----|---|
| 21 | Пароварка (Пароварка) | 0:20 | 0:20 - 1:30  | 1  | - |
| 22 | Жарка (Смаження)      | 0:10 | 0:10-0:30    | 1  | - |
| 23 | Суп (Суп)             | 0:50 | 0:50-4:00    | 5  | - |
| 24 | Холодец (Холодець)    | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | - |
| 25 | Йогурт (Йогурт)       | 6:00 | 3:00-12:00   | 5  | - |
| 26 | Выпечка (Випічка)     | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | - |
| 27 | Глинтвейн (Глінтвейн) | 1:00 | 0:05-6:00    | 10 | - |
| 28 | Мой рецепт            | 0:05 | 0:05 - 24.00 | 5  | - |

- У разі використання програми "ПАРОВАРКА" необхідно використовувати решітку для пароварки. В чашу налейте воду, на решітку покладіть продукти, встановіть решітку на чашу.
- Більш повний опис програм та їх налаштувань наведено в книзі рецептів.

#### РОБОТА

- Натисніть кнопку «ВИБІР ПРОГРАМИ» потрібну кількість разів, щоб обрати одну з програм «Рис (Рис)», «Дикий рис (Дикий рис)», «Пшеничная (Пшенична)», «Овсяная (Вівсяна)», «Молочная (Молочна)», «Гречневая (Гречана)», «Плов (Плов)», «Ризотто (Різотто)», «Паста (Паста)», «Ребрышки (Реберця)», «Баранина (Баранина)», «Свинина (Свинина)», «Говядина (Яловичина)», «Дичь (Дичина)», «Курица (Курка)», «Рыба (Риба)», «Морепрод.(Морепрод.)», «Овощи (Овочі)». При цьому навпроти обраної програми буде загоратися світловий індикатор. На дисплеї ви побачите попередньо встановлений час приготування обраної програми.
- Також ви можете обрати одну з програм «Тушение (Тушкування)», «Томление (Томлення)», «Пароварка (Пароварка)», «Мой рецепт», «Жарка (Смаження)», «Суп (Суп)», «Холодец (Холодець)», «Йогурт (Йогурт)», «Выпечка (Випічка)», «Глинтвейн (Глінтвейн)» натиснувши на відповідну кнопку. На дисплеї ви побачите попередньо встановлений час приготування обраної програми.
- За допомогою кнопок «+», «-» ви можете змінити час приготування згідно з рецептом. Інтервали налаштування часу приготування для кожної програми вказані в таблиці.
- Для початку приготування почекайте декілька секунд. Програма почне роботу, коли індикатор цієї кнопки почне миготіти.
- Після закінчення роботи, мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.

#### ФУНКЦІЯ «ТАЙМЕР»

- Ця функція дозволяє відкласти час початку приготування.
- Оберіть потрібну програму приготування.
- Для налаштування функції натисніть кнопку «ТАЙМЕР» та кнопками «+», «-» налаштуйте час відкладення старту. На дисплеї буде відображатися час, через який програма закінчить роботу.
- Для початку роботи почекайте декілька секунд.

#### ФУНКЦІЯ «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ»

- У разі необхідності, натиснувши на кнопку «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ» ви можете зупинити процес приготування.
- Функція підігріву працює автоматично та вмикається після закінчення приготування.
- Цю функцію можна використовувати для підігріву страви. Для цього покладіть страву, яку необхідно підігріти в чашу мультиварки та натисніть кнопку «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ».
- Максимальний час підігріву складає 24 години, при цьому середині мультиварки температура буде досягати значення 60 °С. Під час підігрівання на дисплеї ви побачите «- -».

#### ПЕРЕВАГИ

- Багатофункціональні програми, такі як варка, пароварка, тушкування, випікання.
- Автоматичне управління усім процесом.
- Відстрочення часу початку приготування.
- Високий тепловий коефіцієнт корисної дії з економією 40% енергії та 60% часу.
- Повністю герметична конструкція для збереження поживних речовин та смаку, а також надання їжі м'якості.
- Чаша мультиварки, що легко очищується, з подвійним антипригарним покриттям.
- Надійні захисні пристрої:
  - Захисний пристрій для відчинення та зачинення кришки.
  - Захисний обмежувач температури. Він допомагає автоматично зупинити нагрівання у разі роботи мультиварки з пустою чашею або без чаші.

#### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Прилад слід регулярно чистити та видаляти з його поверхні будь-які залишки їжі.
- Перед очищенням вимкніть мультиварку та відключіть її від електромережі.
- Дайте приладу повністю охолонути. Протріть панель управління, зовнішню і внутрішню поверхні вологою тканиною з м'яким засобом, після чого витріть досуха. Вимийте чашу теплою водою з м'яким засобом і витріть досуха. Бажано мити чашу відразу після приготування їжі.
- Не застосовуйте агресивні речовини або абразивні матеріали.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолонув. Виконайте всі вимоги розділу “ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД”. Зберігайте мультіварку з відчищеною кришкою в сухому чистому місці.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- При появі на дисплеї інформації про помилку, вимкніть пристрій з мережі та дайте йому охолонути. Якщо при повторному увімкненні індикатор помилки не зник, зверніться до сервісного центру.



Цей символ на виробі, упаковці та/або в супровідній документації означає, що електричні та електронні вироби, а також батарейки, що були використані, не повинні викидатися разом із звичайними побутовими відходами. Їх потрібно здавати до спеціалізованих пунктів прийому.

Для отримання додаткової інформації щодо існуючих систем збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Належна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та запобігти можливому негативному впливу на здоров'я людей і стан навколишнього середовища, який може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

## KZ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңыз да, болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.

**ЕСКЕРТУ!** Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз.

- Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес, тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалану керек. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
- Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны бүлінген қорек сымымен және (немесе) ашасымен бірге пайдалануға болмайды. Қатерден сақтану үшін бүлінген қорек сымын уәкілетті сервис орталығында ауыстырту керек.
- Аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға малмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, оны қайтадан пайдаланбас бұрын, аспаптың жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіп алыңыз.
- Қорек сымының өткір ұштар мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
- Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.
- Көп тағамдық қасқанды тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
- Көп тағамдық қасқанның кәстрөлсіз бос болғанда тоққа қоспаңыз.
- Көп тағамдық қасқанды кәстрөлсіз пайдаланбаңыз.
- Азық-түлікті көп тағамдық қасқанның түбіне тікелей қоймаңыз, ол үшін кәстрөлді қолданыңыз.
- Кәстрөлдің орнына басқа ыдыс қолданбаңыз.
- Кәстрөлге сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдің беткі қабатына жалатылған жабын біртіндеп үйкелуі мүмкін, сондықтан оны абайлап пайдалану керек.
- Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.

- Аспаптың қысқа тұйықталуына және бұзылуына жол бермеу үшін желдеткіш саңылауларға су ағуына жол бермеңіз.
- Ұзартқыш сым қолданған жағдайда, кабельдің ең үлкен шекті қуатының көп тағамдық қасқанның қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Ескерту! Жұмыс істеп тұрғанда аспап қатты қызып кетеді! Көп тағамдық қасқан жұмыс істеп тұрғанда, оны ұстау қажет болса, ас үйге арналған қолғап киіңіз немесе ұстағышты пайдаланыңыз.
- Бетіңіз бен қолыңызды саңылаудан шығатын будан сақтаңыз.
- Бұйымның бу шығатын саңылауына немесе кез келген басқа бөлшектеріне металл немесе басқа заттарды сұқпаңыз.
- Көп тағамдық қасқанның қақпағын сүлгімен немесе басқа заттармен жаппаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.
- Өндірілген күні өнімде және/немесе қорапта, сондай-ақ қосымша құжаттарда көрсетілген.

#### ОРНАТУ

- Көп тағамдық қасқанның ішінде орауыш материалдар мен бөгде заттардың жоқ екенін тексеріңіз.
- Тасымалдау кезінде төмендегілердің бүлінбегенін тексеріңіз: қақпақ; корпус; қосымша керек-жарақтар; алмалы кәстрөл. Кез келген ақаулық анықталған жағдайда аспапты тоққа қоспаңыз; сатушыға немесе сервис орталығына хабарласыңыз. Аспапты құрғақ, біртегіс әрі ыстыққа төзімді беткі қабатқа орнатыңыз.
- Аспапты жанғыш материалдардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанғыш газдардың жанында орнатпаңыз. Аспапты газ немесе электр пештерінің, сондай-ақ басқа жылу көздерінің қасына қоймаңыз.
- Аспапты қабырғаға немесе жиһазға тым жақын жерде орналастырмаңыз.
- Көп тағамдық қасқанның үстіне ештеңе қоймаңыз. Желдеткіш саңылауларды бітеп тастамаңыз.
- Көп тағамдық қасқанды шкафтың ішіне орналастыруға болмайды. Аспаптың қалыпты жұмыс істеуі үшін ауа еркін айналатын бос кеңістікті қамтамасыз ету қажет: кем дегенде: үстінен 20 см, артқы панелі жағынан 10 см және екі бүйірінен кем дегенде 5 см. Алғаш рет пайдаланар алдында алмалы кәстрөлді, бу қасқан сауытты, өлшер тостақты, қасықты, көп тағамдық қасқанның ішкі және сыртқы бөліктерін таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Кәстрөлдің ішінде жарма мен судың мөлшері көрсетілген шартты шәкіл көрсетілген: оң жақта – күріш салынған тостақ саны; сол жақта – судың литрмен өлшенген мөлшері. Пісірілетін жарманың ең үлкен мөлшері - 10 тостақ және 1,8 л сұйықтық.

#### ЖҰМЫСЫ

- Ең бірінші кезекте шараны, қыздырғыштың беткі қабатын және көп тағамдық қасқанның ішкі жағының беткі қабатын сүртіңіз.
- Шараға су құйып, азық-түлікті салыңыз. Азық-түлікті көп тағамдық қасқанның шарасының 3/5 көлемінен асырмай салыңыз. Ыстық суда бөрте алатын (күріш, құрғақ көкөніс) немесе көбік түзетін азық-түлікті пісірген кезде, кәстрөлдің көлемінің жартысынан асыра толтыруға болмайды. Бұл орайда азық-түлік пен судың жалпы көлемі шараның толық көлемінің кем дегенде 1/5 бөлігіндей болуға тиіс.
- Шараны көп тағамдық қасқанның ішіне қойыңыз.
- Қақпағын сырт еткенше жабыңыз.
- Көп тағамдық қасқанды электр желісіне жалғаңыз. Бейнебетте 88:88 көрінеді.
- Көп тағамдық қасқанның 28 тамақ дайындау бағдарламасы бар:

|   | Бағдарлама               | Алдын ала орнатылған дайындау уақыты | Кестедегі тамақ дайындау уақытын реттеу, (сағ.) | Уақытты реттеу қадамы, (мин.) | Тамақ дайындап болғаннан кейін температураны ұстап тұру, (мин.) |
|---|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 | Рис (Күріш)              | 0:35                                 | 0:05-6:00                                       | 5                             | 60                                                              |
| 2 | Дикий рис (Жабайы күріш) | 0:45                                 | 0:05-6:00                                       | 10                            | 60                                                              |
| 3 | Овсянная (Сұлы)          | 0:20                                 | 0:20-2:00                                       | 5                             | 60                                                              |
| 4 | Гречневая (Қарақұмық)    | 0:50                                 | 0:05-6:00                                       | 5                             | 60                                                              |
| 5 | Пшеничная (Бидай)        | 0:50                                 | 0:20-2:00                                       | 5                             | 60                                                              |
| 6 | Молочная (Сүт)           | 0:20                                 | 0:20-2:00                                       | 10                            | 60                                                              |
| 7 | Плов (Палау)             | 0:40                                 | 0:40-3:00                                       | 5                             | 60                                                              |
| 8 | Ризотто                  | 0:20                                 | 0:20-2:50                                       | 5                             | 60                                                              |

|    |                               |      |              |    |    |
|----|-------------------------------|------|--------------|----|----|
| 9  | Паста                         | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | 60 |
| 10 | Рёбрышки (Қабырға)            | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 11 | Баранина (Қой еті)            | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 12 | Свинина (Шошқа еті)           | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 13 | Говядина (Сиыр еті)           | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 14 | Дичь (Жабайы құс)             | 1:00 | 0:30-5:00    | 10 | 60 |
| 15 | Курица (Тауық)                | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | 60 |
| 16 | Рыба (Балық)                  | 0:20 | 0:20-1:30    | 1  | 60 |
| 17 | Морепродукты (Теңіз өнімдері) | 0:40 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 18 | Овощи (Көкөніс)               | 0:20 | 0:20-1:30    | 5  | 60 |
| 19 | Тушение (Бұқтыру)             | 1:00 | 1:00-8:00    | 10 | -  |
| 20 | Медленноварка (Баяу пісіру)   | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 21 | Пароварка (Бұға пісіру)       | 0:20 | 0:20 - 1:30  | 1  | -  |
| 22 | Жарка (Қуыру)                 | 0:10 | 0:10-0:30    | 1  | -  |
| 23 | Суп (Көже)                    | 0:50 | 0:50-4:00    | 5  | -  |
| 24 | Холодец (Сілікпе)             | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 25 | Йогурт                        | 6:00 | 3:00-12:00   | 5  | -  |
| 26 | Выпечка (Қамырдан пісіру)     | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | -  |
| 27 | Глинтвейн                     | 1:00 | 0:05-6:00    | 10 | -  |
| 28 | Мой рецепт                    | 0:05 | 0:05 - 24.00 | 5  | -  |

- «БУҒА ПІСІРУ» бағдарламасы жұмыс істеп тұрғанда бу қасқанға арналған торды пайдалану қажет. Шараға су құйыңыз, тордың үстінен азық-түлікті салыңыз да, шараның үстінен торды орнатыңыз.
- Бағдарламалар мен олардың параметрлерінің толығырақ сипаттамасы рецепттер кітабында берілген.

#### ЖҰМЫСЫ

- «ВЫБОР ПРОГРАММЫ» (бағдарлама таңдау) түймешігін қанша рет керек болса, сонша рет басып, «Рис» (күріш), «Дикий рис» (жабайы күріш), «Пшеничная» (бидай), «Овсяная» (сұлы), «Молочная» (сүт), «Гречневая» (қарақұмық), «Плов» (палау), «Ризотто», «Паста», «Рёбрышки» (қабырға), «Баранина» (қой еті), «Свинина» (шошқа еті), «Говядина» (сиыр еті), «Дичь» (жабайы құс), «Курица» (тауық), «Рыба» (балық), «Морепрод.» (теңіз өнімдері), «Овощи» (көкөніс) бағдарламаларының біреуін таңдаңыз. Сол кезде таңдалған бағдарламаның тұсында жарық индикаторы жанады. Дисплейде таңдалған бағдарламаның алдын ала орнатылған дайындау уақытын көресіз.
- Сондай-ақ тиісті түймешікті басу арқылы «Тушение» (бұқтыру), «Томление» (демдеу), «Пароварка» (бұға пісіру), «Мой рецепт», «Жарка» (қуыру), «Суп» (көже), «Холодец» (сілікпе), «Йогурт», «Выпечка» (қамырдан пісіру), «Глинтвейн» бағдарламаларының біреуін таңдауға болады. Дисплейде таңдалған бағдарламаның алдын ала орнатылған дайындау уақытын көресіз.
- «+», «-» түймешіктерінің көмегімен сіз пісіру уақытын рецептке сәйкес өзгерте аласыз. Әр бағдарлама бойынша дайындау уақытын реттеу аралықтары кестеде келтірілген.
- Для начала приготовления подождите несколько секунд. Программа начнет работу, когда индикатор данной кнопки начнет мигать.
- Жұмысы аяқталғаннан кейін көп тағамдық қасқан автоматты түрде жылыту режиміне ауысады.

#### «ТАЙМЕР» ФУНКЦИЯСЫ

- Бұл функция тағам дайындай бастау уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
- Выберите нужную программу приготовления.
- Функцияны реттеу үшін «ТАЙМЕР» (бастауды кейінге қалдыру) түймешігін басыңыз да, «+», «-» түймешіктерінің көмегімен бастауды кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. Дисплейде бағдарлама қанша уақыттан кейін жұмысын аяқтайтын болса, сол уақыт бейнеленеді.

- Для начала работы подождите несколько секунд.

#### «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (БОЛДЫРМАУ/ЖЫЛЫТУ) ФУНКЦИЯСЫ

- Қажет болған жағдайда, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басу арқылы сіз тамақ дайындауды тоқтата аласыз.
- Жылыту функциясы автоматты түрде жұмыс істейді де, дайындау аяқталғаннан кейін іске қосылады.
- Бұл функцияны тағамды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін жылытылатын тағамды көп тағамдық қасқанның шарасына салыңыз да, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басыңыз.

- Жылытудың ең ұзақ уақыты 24 сағатты құрайды, бұл орайда көп тағамдық қасқанның ішіндегі температура 60 °С мәніне дейін жететін болады. Жылыту кезінде бейнебетте «- -» таңбасы көрінеді.

### **МУЛЬТИКАЙНАТҚЫШ АСПАПТЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ**

- Пісіру, буға пісіру, бұқтыру, қамырдан пісіру сияқты көп функциялы бағдарламалар.
- 3D дайындау – жылудың жан-жақтан біркелкі үлестірілуін және сол арқылы тамақ дайындау үдерісін тездетуді, сондай-ақ әрқашанда да үлпілдеп піскен қамырдың тамаша нәтижесіне жетуді қамтамасыз етеді.
- Барлық үдеріс автоматты түрде басқарылады.
- Тамақ пісіруді бастау уақытын кейінге қалдыру.
- 40% қуат пен 60% уақыт үнемделетін, жоғары жылу шығаратын пайдалы әрекет коэффициенті.
- Тағамның нәрлі заттектері мен дәмін сақтауға, сондай-ақ тағамды жұмсақ етуге арналған түгелдей бітеу құрылма.
- Көп тағамдық қасқанның түбі күймейтін қос қабатты жабыны бар, оңай тазаланатын шарасы.
- Сенімді қорғағыш құрылғылар:
  - Қақпақты ашып-жабуға арналған қорғағыш құрылғы.
  - Температураның қорғаныстық шектегіші. Ол көп тағамдық қасқан бос шарамен немесе шарасыз жұмыс істеген жағдайда, қызудың автоматты түрде тоқтатуына көмектеседі.

### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ**

- Аспапты мезгіл-мезгіл тазалап, беткі қабатынан тағамның кез келген қалдығын кетіріп отыру керек.
- Тазалар алдында көп тағамдық қасқанды өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз.
- Аспап әбден суығанша күтіңіз. Басқару панелін, ішкі және сыртқы беткі қабаттарын жуғыш зат қосылған дымқыл шүберекпен сүртіңіз де, әбден құрғатып сүртіңіз. Кәстрөлді жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып, құрғатып сүртіңіз. Кәстрөлді тамақ пісіргеннен кейін дереу жуған дұрыс.
- Жеміргіш заттарды немесе түрпілі материалдарды қолданбаңыз.

### **САҚТАЛУЫ**

- Аспаптың электр желісінен ажыратылып, әбден суығанына көз жеткізіңіз. “ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ” тарауының барлық талаптарын орындаңыз. Көп тағамдық қасқанды қақпағы сәл ашық күйде, құрғақ таза жерде сақтаңыз.

### **АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ**

- Бейнебетте қате туралы ақпарат пайда болған кезде, құрылғыны желіден ағытыңыз да, суығанша күтіңіз. Егер құрылғыны екінші рет іске қосқан кезде қате көрсеткіші жоғалып кетпесе, сервис орталығына хабарласыңыз.



■ Өнімдегі, қораптағы және/немесе қосымша құжаттағы осындай белгі қолданылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареялар кәдімгі тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарылмауы керек дегенді білдіреді. Оларды арнайы қабылдау бөлімшелеріне өткізу қажет.

Қалдықтарды жинау жүйелері туралы қосымша мәліметтер алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.

Қалдықтарды дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтауға және қалдықтарды дұрыс шығармай салдарынан адамның денсаулығына және қоршаған ортаға келетін теріс әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

### **EST KASUTAMISJUHEND OHUTUSNÕUANDED**

- Enne teekannu kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas tootele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad voluvõrgu parameetritele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalse kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade voluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Teekannu alus ei tohi märjaks saada.
- Ärge pange seadet ja juhet vette või teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage ta kohe voluvõrgust ja pöörake Teeninduskeskusesse seadme töökorra ja ohutuse kontrollimiseks.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet voluvõrgust juhtimest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadist kuumadele pindadele, soojusallikate (näiteks elektripliitide) ja kardinale lähedale ning rippriiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Kasutage universaalset küpsetit ainult toiduainete valmistamiseks. Ärge kasutage seda kunagi riiete, paberi või teiste esemete kuivatamiseks.
- Ärge lülitage universaalset küpsetit sisse, kui selles on tühi anum.
- Ärge kasutage universaalset küpsetit ilma anumata.
- Ärge pange toiduaineid otse universaalse küpseti põhja peale, kasutage anumad.
- Ärge kasutage kunagi mõnda teist anumad peale kaasasoleva.
- Ärge kasutage metallesemeid, mis võivad anumad kriipida.
- Anuma pinna katematerjal võib aja jooksul ära kuluda, seega peaksite seda ettevaatlikult kasutama.
- Järgige rangelt küpsetusretsepte.
- Kui universaalset küpsetit ei suudeta puhtana hoida, võib selle tagajärjel pind kahjustuda, mis võib halvasti seadme tööle mõjuda ning ohustada kasutajat.
- Pikendusjuhete kasutamisel jälgige, et juhtme maksimaalne lubatud võimsus vastaks seadme võimsusele.
- Tähelepanu! Seade muutub töötades kuumaks! Vajaduse korral kasutage puudutamiseks pajakindaid või -lappe, kui seadet on vaja töö ajal puudutada.
- Kaitske oma nägu ja käsi ventiili vahelt väljuva auru eest.
- Ärge pange metallesemeid ega muid esemeid väljalaskeventiili ega teiste seadme detailide sisse.
- Ärge katke universaalse küpseti kaant rätikute või teiste esemetega.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.
- Tootmiskuupäev on ära toodud tootel ja/või pakendil, aga ka saatedokumentatsioonis.

#### SEADISTAMINE

- Kontrollige, et küpseti sisse pole jäänud pakkematerjale ega ebavajalikke esemeid.
- Kontrollige seadet ja veenduge, et kaas, korpus, eemaldatav anum ja muud tarvikud pole transportimisel kahjustusi saanud.
- Vigade leidmisel ärge lülitage seadet sisse ning pöörduge teenindusse või tarnija poole.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale pinnale.
- Ärge pange seadet kergesisüttivate materjalide, plahvatusohtlike ainete ega isesüttivate gaaside lähedusse.
- Ärge pange seadet gaasipliidi, elektriahu ega teiste kuumusallikate lähedusse.
- Ärge pange seadet seinte või mööbli vahetusse lähedusse.
- Ärge pange ühtegi eset universaalse küpseti peale.
- Ärge pange universaalset küpsetit kappi. Normaalse töö tagamiseks jätke seadme ümber ventilatsiooni jaoks vaba ruumi: vähemalt 20 cm korpuse kohal, 10 cm tagapaneeli taga ning 5 cm korpuse küljeseinte ümber.
- Enne esmakordset kasutamist pühkige eemaldatav anum, aurukonteiner, mõõtetops, lusikas, korpuse sise- ja välispinnad puhta niiske lapiga puhtaks.
- Teraviljasaaduste ja vee mõõtemärgid asuvad anuma siseseinal: teraviljasaaduste topside arv asub paremal, vee maht (liitrites) vasakul. (Märkus: 1 tops mahutab 160 ml teraviljasaadusi). Maksimaalne lubatud teraviljasaaduste kogus küpsetamiseks on 10 topsi 1,8 l veega.

#### KASUTAMINE

- Enne esmakordset kasutamist pühkige üle keedupott, kütteelemendi pind ja universaalkeetja sisepind.
- Asetage keedupotti vesi ja toiduained. ÄRGE täitke potti üle 3/5 selle mahust. Kui kasutate kuumas vees paisuvaid (riis, kuivad köögiviljad) või vahutavaid toiduaineid, ärge täitke potti üle poole selle mahust. Seejuures ei tohiks toiduainete ja vee kogumaht ületada 1/5 poti kogumahu.
- Asetage pott universaalkeetja väliskorpuse sisse.
- Sulgege kaas, kuni kuulete klõpsatust.
- Ühendage universaalkeetja vooluvõrku. Ekraanil on näit 88:88.
- Universaalkeetjal on üksteist toiduvalmistamise programmi:

|   | Programm                | Etteantud Küpsetusaeg | Küpsetusaja Kohandamine Tabelis (h) | Aja Seaded Juurdekasv, (min) | Taaskuumutamise peale küpsetamist, (min) |
|---|-------------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------|
| 1 | Рис (Riis)              | 0:35                  | 0:05-6:00                           | 5                            | 60                                       |
| 2 | Дикий рис (Metsik Riis) | 0:45                  | 0:05-6:00                           | 10                           | 60                                       |
| 3 | Овсянная (Kaerahelbed)  | 0:20                  | 0:20-2:00                           | 5                            | 60                                       |
| 4 | Гречневая (Tatar)       | 0:50                  | 0:05-6:00                           | 5                            | 60                                       |
| 5 | Пшеничная (Nisupuder)   | 0:50                  | 0:20-2:00                           | 5                            | 60                                       |

|    |                                   |      |            |    |    |
|----|-----------------------------------|------|------------|----|----|
| 6  | Молочная (Piima Puder)            | 0:20 | 0:20-2:00  | 10 | 60 |
| 7  | Плов (Pilaff)                     | 0:40 | 0:40-3:00  | 5  | 60 |
| 8  | Ризотто (Risotto)                 | 0:20 | 0:20-2:50  | 5  | 60 |
| 9  | Паста (Pasta)                     | 0:45 | 0:10-1:30  | 5  | 60 |
| 10 | Рёбрышки (Ribid)                  | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 11 | Баранина (Lammas)                 | 1:00 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 12 | Свинина (Siga)                    | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 13 | Говядина (Veiseliha)              | 1:00 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 14 | Дичь (Linnuliha)                  | 1:00 | 0:30-5:00  | 10 | 60 |
| 15 | Курица (Kanaliha)                 | 0:45 | 0:10-1:30  | 5  | 60 |
| 16 | Рыба (Kala)                       | 0:20 | 0:20-1:30  | 1  | 60 |
| 17 | Морепродукты (Mereannid)          | 0:40 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 18 | Овощи (Kõögiviljad)               | 0:20 | 0:20-1:30  | 5  | 60 |
| 19 | Тушение (Hautis)                  | 1:00 | 1:00-8:00  | 10 | -  |
| 20 | Медленноварка (Aeglane Kūpsetaja) | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | -  |
| 21 | Пароварка (Aurutaja)              | 0:20 | 0:20-1:30  | 1  | -  |
| 22 | Жарка (Praadimine)                | 0:10 | 0:10-0:30  | 1  | -  |
| 23 | Суп (Supp)                        | 0:50 | 0:50-4:00  | 5  | -  |
| 24 | Холодец (Tarretis)                | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | -  |
| 25 | Йогурт (Jogurt)                   | 6:00 | 3:00-12:00 | 5  | -  |
| 26 | Выпечка (Konditritooted)          | 0:45 | 0:10-1:30  | 5  | -  |
| 27 | Глинтвейн (Hõõgvein)              | 1:00 | 0:05-6:00  | 10 | -  |
| 28 | Мой рецепт (Minu retsept)         | 0:05 | 0:05-24.00 | 5  | -  |

- AURUGA KEETMISE programmi puhul kasutage metallresti. Valage potti vesi, paigutage toiduained restile ja asetage rest potti.

- Toiduvalmistamisprogramme ja reguleerimist on üksikasjalikult kirjeldatud retseptiraamatus.

#### KASUTAMINE

- Vajutage "ВЫБОР ПРОГРАММЫ" (VALI PROGRAMM) nuppu vajalik arv kordi, et valida üks järgmistest programmidest: "Рис" (Riis), "Дикий рис" (Metsik Riis), "Пшеничная" (Nisupuder), "Овсяная" (Kaerahelbed), "Молочная" (Piima Puder), "Гречневая" (Tatar), "Плов" (Pilaff), "Ризотто" (Risotto), "Паста" (Pasta), "Ребрышки" (Ribid), "Баранина" (Lammas), "Свинина" (Siga), "Говядина" (Veiseliha), "Дичь" (Linnuliha), "Курица" (Kanaliha), "Рыба" (Kala), "Морепрод." (Mereannid), ja "Овощи" (Kõögiviljad). Peale seda hakkab põlema vastavalt valitud programmile LED tuli. Ekraanil kuvatakse etteantud kūpsetusaega vastavalt valitud programmile.
- Peale selle võite te valida ühe järgmistest: "Тушение" (Hautis), "Томление" (Aeglane Kūpsetaja), "Пароварка" (Aurutaja), "Мой рецепт", "Жарка" (Praadimine), "Суп" (Supp), "Холодец" (Tarretis), "Йогурт" (Jogurt), "Выпечка" (Konditritooted), "Глинтвейн" (Hõõgvein) vajutades vastavat nuppu. Ekraanil kuvatakse etteantud kūpsetusaega vastavalt valitud programmile.
- Valmistusaja reguleerimiseks vastavalt retseptiraamatule kasutage „+“ ja „-“ nuppe. Valmistusaja reguleerimisvahemikud iga programmi puhul on toodud ülalpool tabelis.
- Toiduvalmistamise algamiseks oodake mõned sekundid. Programm käivitub, kui vastava nupu märgutuli hakkab vilkuma.

- Peale programmi lõpetamist lülitub universaalkeetja automaatselt soojendusrežiimile.

#### "ТАЙМЕР" FUNKTSIOON

- See funktsioon võimaldab alustada toiduvalmistamist eelnevalt kindlaksmääratud ajal.
- Valige sobiv toiduvalmistamise programm.
- Selle funktsiooni seadistamiseks vajutage nuppu "ТАЙМЕР" ja määrake „+“ ja „-“ nuppude abil soovitud aeg toiduvalmistamise alguseni. Ekraanil kuvatakse kellaaeg, millal programm peaks lõppema.
- Toiduvalmistamise algamiseks oodake mõned sekundid.

#### "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (LOOBU/EELSOOJENDUS) FUNKTSIOON

- Toiduvalmistamisprotsessi peatamiseks vajutage vajaduse korral nuppu "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (LOOBU/EELSOOJENDUS) nuppu.
- Eelsoojendufunktsioon toimib automaatrežiimis ja käivitub peale toiduvalmistusprotsessi lõppemist.

- Seda funktsiooni saab kasutada toitade eelsoojendamiseks. Nimetatud funktsiooni kasutamiseks asetage toiduaine, mida soovite soojendada, keetja kaussi ja vajutage "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (LOOBU/EELSOOJENDUS) nuppu.
- Maksimaalne temperatuuri säilitamise aeg on 24 tundi. Seejuures ei tõuse temperatuur universaalkeetjas üle 60 °C. Ekraanil kuvatakse „-“.

#### KASU

- Multifunktsionaalsed programmid nagu küpsetamine, aurutamine, keetmine.
- Terve protsessi automaatne kontroll.
- Viivitatud küpsetamise algus.
- Kõrge kuumuse efektiivsus, mis säästab 40% energiat ja 60% aega.
- Täielikult suletud struktuur toitaite säilitamiseks ning toidu maitse ja selle pehmuse säilitamiseks.
- Lihtne-puhastada keedunõu kahekordse mitte-keelepuva kattega.
- Töökindlad ohutusseadmed:
  - Ava-ja-sulge kaane ohutusseade.
  - Temperatuuri piiraja. Kui pott on tühi või ei ole õigel kohal, siis see lõpetab automaatselt kuumutamise.

#### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage selle pinnalt kõik toidujäägid.
- Lülitage universaalne küpseti enne puhastamist välja ja vooluvõrgust lahti.
- Laske seadmel täielikult maha jahtuda. Puhastage juhtpaneel, küpseti sise- ja välispinnad puhastusvahendisse kastetud niiske lapiga ja seejärel kuivatage. Anumat peske soojas vees ja puhastusvahendis ning seejärel kuivatage rätiga. Anum on soovitatav pesta kohe pärast küpsetamist.
- Ärge kasutage korrodeerivaid või abrasiivseid aineid.

#### HOIDMINE

- Jälgige, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja maha jahtunud. Tehke kõik toimingud, mis on kirjeldatud lõigus "PUHASTAMINE JA HOOLDUS".
- Hoidke universaalset küpsetit osaliselt suletud kaanega kuivas ja puhtas kohas.

#### VEAOTSING

- Kui ekraanil kuvatakse rikkekood, siis palun lülitage universaalne pliit välja vooluvõrgust ning oodake, kuni see maha jahtub. Juhul kui uuesti sisselülitades ei ole rikke indikaator kadunud, siis palun võtke ühendust teeninduskeskusega.



Antud sümbol tootel, pakendil ja/või saatedokumentatsioonis tähendab, et kasutatud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ja patareisid ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Need tuleb anda ära spetsialiseeritud vastuvõtupunktidest.

Täiendava informatsiooni saamiseks olemasolevatest jäätmete kogumise süsteemidest pöörduge kohalike võimuorganite poole.

Õige utiliseerimine aitab hoida kokku hinnalisi ressursse ning ennetada võimalikku negatiivset mõju inimeste tervisele ja ümbritseva keskkonna olukorrale, mis võib tekkida jäätmete ebaõige käitlemise tulemusel.

## LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet doto lietošanas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu uz barošanas pamatnes.
- Neizvietojiet ierīci vai elektrovaru ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un pirms turpināt ierīces lietošanu, pārbaudiet tās darba spējas un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovars nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Lai atslēgtu ierīci no elektrotīkla, velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada aiz vada.
- Ierīcei stabili jāatrodas uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, kā arī siltuma avotu (piem. elektrisko plītiņu), aizkaru tuvumā un zem piekaramiem plauktiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

- Izmantojiet multivāres ierīci tikai produktu pagatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.
- Nedarbiniet multivāres ierīci ar tukšu trauku.
- Neizmantojiet ierīci bez trauka.
- Nelieciet produktus tieši uz multivāres ierīces pamatnes, izmantojiet trauku.
- Neaizvietojiet trauku ar citu konteineri.
- Neizmantojiet metāla priekšmetus, kas var ieskrāpēt trauku.
- Trauka pārklājums var pakāpeniski nodilt, tāpēc ar to ir jāapietas saudzīgi.
- Izmantojiet pagatavošanas receptes.
- Multivāres ierīces nepienācīga uzturēšana tīrībā var izraisīt virsmas nodilumu, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbību un radīt potenciālus draudus lietotājam.
- Izmantojot pagarinātāju pārliecinieties, ka kabeļa maksimāli pieļaujamā jauda atbilst ierīces jaudai.
- Uzmanību! Darbības laikā ierīce sasilst! Gadījumā, ja multivāres ierīces darbības laikā ir nepieciešams kontakts ar to, lietojiet virtuves cimdus.
- Sargājiet seju un rokas no tvaika, kas izplūst no vārsta.
- Neievietojiet metāla vai citus priekšmetus izplūdes vārstā vai jebkurās citās izstrādājuma daļās.
- Neapklājiet multivāres ierīces vāku ar dvieļiem vai citiem priekšmetiem.
- Ierīce paredzēta tikai ūdens uzsildīšanai. Aizliegts izmantot citiem mērķiem, tas var radīt ierīces bojājumus.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.
- Ražošanas datums ir norādīts uz izstrādājuma un/vai iepakojuma, kā arī pavaddokumentos.

#### UZSTĀDĪŠANA

- Pārliecinieties, ka multivāres ierīces iekšpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederošu priekšmetu.
- Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav bojāts vāks, korpuss, papildu piederumi, noņemamais trauks.
- Gadījumā, ja tiek atklāti jebkādi defekti, nedarbiniet ierīci, griezieties pie pārdevēja vai servisa centrā.
- Novietojiet ierīci uz sausas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci degošu materiālu, sprāgstvielu un pašuzliesmojošu gāzu tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci blakus gāzes vai elektriskai plītij, kā arī citiem siltuma avotiem.
- Nenovietojiet ierīci tiešā sienas vai mēbeļu tuvumā.
- Uz multivāres ierīces neko nelieciet.
- Multivāres ierīci nedrīkst ievietot skapī. Ierīces normālai darbībai jānodrošina brīva telpa ventilācijai: ne mazāk kā 20 cm no augšas, 10 cm no mugurpuses un ne mazāk kā 5 cm no sāniem.
- Pirms pirmās lietošanas noslaukiet noņemamo trauku, tvaikvāres konteineru, mērturku, karoti, multivāres ierīces iekšpusi un ārpusi ar tīru mitru audumu.
- Trauka iekšpusē atrodas mēriskala ar proporcijām putrainiem un ūdenim: labajā pusē – putrainu tasīšu daudzums (1 tasīte -160 ml); kreisajā pusē – ūdens litru daudzums. Maksimālais putrainu tasīšu skaits pagatavošanai - 10 tasītes un 1,8 l šķidruma.

#### DARBĪBA

- Vispirms noslaukiet trauku, sildītāja virsmu un multivāres ierīces iekšējo virsmu.
- Traukā ielejiet ūdeni un ielieciet produktus. Nepiepildiet multivāres ierīci vairāk par 3/5 no tās apjoma. Gatavojot produktus, kuri karstā ūdenī piebriest (rīsi, žāvēti dārzeņi) vai puto, nepiepildiet ierīces trauku vairāk kā uz pusi apjoma. Vienlaikus kopējais produktu un ūdens apjoms nedrīkst būt mazāks par 1/5 no trauka pilna apjoma.
- Ievietojiet trauku multivāres ierīcē.
- Aizveriet vāku līdz klikšķim.
- Pievienojiet multivāres ierīci elektrotīklam. Displejā parādīsies 88:88.
- Multivāres ierīcei ir 28 gatavošanas programmas:

|   | Programma                 | Iepriekš iestatītais gatavošanas laiks | Gatavošanas laika regulēšana tabulā (h) | Laika regulēšanas solis (min) | Temperatūras uzturēšana pēc pagatavošanas (min) |
|---|---------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 | Рис (Rīsi)                | 0:35                                   | 0:05-6:00                               | 5                             | 60                                              |
| 2 | Дикий рис (Savvaļas rīsi) | 0:45                                   | 0:05-6:00                               | 10                            | 60                                              |
| 3 | Овсяная (Auzu)            | 0:20                                   | 0:20-2:00                               | 5                             | 60                                              |
| 4 | Гречневая (Griķu)         | 0:50                                   | 0:05-6:00                               | 5                             | 60                                              |
| 5 | Пшеничная (Kviešu)        | 0:50                                   | 0:20-2:00                               | 5                             | 60                                              |

|    |                               |      |              |    |    |
|----|-------------------------------|------|--------------|----|----|
| 6  | Молочная (Piena)              | 0:20 | 0:20-2:00    | 10 | 60 |
| 7  | Плов (Plovs)                  | 0:40 | 0:40-3:00    | 5  | 60 |
| 8  | Ризотто (Risotto)             | 0:20 | 0:20-2:50    | 5  | 60 |
| 9  | Паста (Pasta)                 | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | 60 |
| 10 | Ребрышки (Ribīņas)            | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 11 | Баранина (Aitas gaļa)         | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 12 | Свинина (Cūkgaļa)             | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 13 | Говядина (Liellopu gaļa)      | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 14 | Дичь (Medījumi)               | 1:00 | 0:30-5:00    | 10 | 60 |
| 15 | Курица (Vista)                | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | 60 |
| 16 | Рыба (Zivs)                   | 0:20 | 0:20-1:30    | 1  | 60 |
| 17 | Морепродукты (Jūras veltes)   | 0:40 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 18 | Овощи (Dārzeņi)               | 0:20 | 0:20-1:30    | 5  | 60 |
| 19 | Тушение (Sautēšana)           | 1:00 | 1:00-8:00    | 10 | -  |
| 20 | Медленноварка (Lēna vārīšana) | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 21 | Пароварка (Tvaicēšana)        | 0:20 | 0:20 - 1:30  | 1  | -  |
| 22 | Жарка (Cepšana)               | 0:10 | 0:10-0:30    | 1  | -  |
| 23 | Суп (Zupa)                    | 0:50 | 0:50-4:00    | 5  | -  |
| 24 | Холодец (Galerts)             | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 25 | Йогурт (Jogurts)              | 6:00 | 3:00-12:00   | 5  | -  |
| 26 | Выпечка (Mīklas izstrādājumi) | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | -  |
| 27 | Глинтвейн (Karstviņš)         | 1:00 | 0:05-6:00    | 10 | -  |
| 28 | Мой рецепт (Mano receptas)    | 0:05 | 0:05 - 24.00 | 5  | -  |

• Darbojoties TVAICĒŠANAS programmai, jāizmanto tvaicēšanas režģis. Traukā ielejiet ūdeni, uz režģa novietojiet produktus, uzstādiet režģi uz trauka.

• Sīkāks programmu un to iestatījumu apraksts atrodams recepšu grāmatā.

#### DARBĪBA

• Piespiediet pogu "ВЫБОР ПРОГРАММЫ" ("PROGRAMMAS IZVĒLE") tik reizes, cik nepieciešams, lai izvēlētos vienu no programmām: "Рис" ("Rīsi"), "Дикий рис" ("Savvaļas rīsi"), "Пшеничная" ("Kviešu"), "Овсяная" ("Auzu"), "Молочная" ("Piena"), "Гречневая" ("Griķu"), "Плов" ("Plovs"), "Ризотто" ("Risotto"), "Паста" ("Pasta"), "Ребрышки" ("Ribīņas"), "Баранина" ("Aitas gaļa"), "Свинина" ("Cūkgaļa"), "Говядина" ("Liellopu gaļa"), "Дичь" ("Medījumi"), "Курица" ("Vista"), "Рыба" ("Zivs"), "Морепродукты" ("Jūras veltes"), "Овощи" ("Dārzeņi"). Vienlaikus iepretī izvēlētajai programmai iedegsies gaismas indikators. Displejā būs redzams iepriekš iestatītais izvēlētas programmas gatavošanas laiks.

• Tāpat var izvēlēties vienu no programmām "Тушение" ("Sautēšana"), "Томление" ("Sutināšana"), "Пароварка" ("Tvaicēšana"), "Мой рецепт", "Жарка" ("Cepšana"), "Суп" ("Zupa"), "Холодец" ("Galerts"), "Йогурт" ("Jogurts"), "Выпечка" ("Mīklas izstrādājumi"), "Глинтвейн" ("Karstviņš"), piespiežot attiecīgo pogu. Displejā būs redzams iepriekš iestatītais izvēlētas programmas gatavošanas laiks.

• Ar pogu "+", "-" palīdzību var mainīt pagatavošanas laiku saskaņā ar recepti. Katras programmas gatavošanas laika ievadīšanas intervāli atrodami tabulā.

• Pirms gatavošanas sākuma uzgaidiet dažas sekundes. Programma sāks darboties, kad šīs programmas indikators sāks mirgot.

• Beidzoties gatavošanas procesam, multivāres ierīce automātiski pārslēgsies uzsildīšanas režīmā.

#### TIMER FUNKCIJA

• Šī funkcija ļauj atlikt gatavošanas sākuma laiku.

• Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu.

• Funkcijas uzstādīšanai piespiediet pogu "ТАЙМЕР" un ar pogām "+", "-" uzstādiet starta atlikšanas laiku. Displejā parādīsies laiks, kuram beidzoties programma izslēgsies.

• Pirms darbības sākuma uzgaidiet dažas sekundes.

#### ATCELŠANAS/UZSILDĪŠANAS FUNKCIJA

• Nepieciešamības gadījumā, piespiežot pogu "ATCELŠANA/UZSILDĪŠANA" var apturēt gatavošanas procesu.

• Uzsildīšanas funkcija darbojas automātiski un ieslēdzas beidzoties pagatavošanas procesam.

- Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai. Šim nolūkam ievietojiet sildāmo ēdienu multivāres traukā un piespiediet pogu "ATCELŠANA/UZSILDĪŠANA".
- Maksimālais uzsildīšanas laiks ir 24 stundas, šajā laikā temperatūra ierīces iekšpusē sasniedz 60 °C. Uzsildīšanas laikā displejs rāda "- -".

#### NAUDA

- Daudzfunkcionālas programmas, tādas kā vārīšana, tvaicēšana, sautēšana, cepšana.
- Automātiska visa procesa vadība.
- Gatavošanas laika sākuma atlikšana.
- Augsts siltuma lietderības koeficients ar 40% enerģijas un 60% laika ietaupījumu.
- Pilnīgi hermētiska konstrukcija, kas ļauj saglabāt barības vielas un garšu, kā arī padarīt ēdienu mīkstu.
- Viegli tīrāms multivāres ierīces trauks ar divkāršu pretpiedeguma pārklājumu.
- Drošas aizsargierīces:
  - Vāka atvēršanas un aizvēršanas aizsargierīce.
  - Temperatūras ierobežošanas aizsargierīce. Tā palīdz automātiski apturēt sildīšanu gadījumā, ja multivāres ierīce darbojas ar tukšu trauku vai bez trauka.

#### TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Ierīce ir regulāri jātīra un tās virsmas ir jāatbrīvo no ēdiena atliekām.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet multivāres ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Noslaukiet vadības paneli, ārējās un iekšējās virsmas, noņemamo trauku ar mitru audumu un mazgāšanas līdzekli, pēc tam nosusiniet. Izmazgājiet trauku siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un noslaukiet sausu. Vēlams mazgāt trauku uzreiz pēc ēdiena pagatavošanas.
- Neizmantojiet agresīvās vielas vai abrazīvos materiālus.

#### GLABĀŠANA

- Pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Izpildiet visas sadaļas "TĪRĪŠANA UN APKOPE" prasības.
- Glabājiet multivāres ierīci ar mazliet atvērtu vāku sausā tīrā vietā.

#### BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

- Ja displejā parādās kļūdas informācija, atvienojiet ierīci no tīkla un ļaujiet tai atdzist. Ja pēc atkārtotas ieslēgšanas indikators nepazūd, griezieties servisa centrā.



Šis simbols uz izstrādājuma, iepakojuma un/vai pavaddokumentiem nozīmē, ka noliektus elektro- vai elektroniskos izstrādājumus un baterijas nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Tie ir jānodod specializētajos pieņemšanas punktos.

Lai iegūtu papildu informāciju par esošajām atkritumu savākšanas sistēmām, vērsieties vietējā pašvaldībā.

Pareiza utilizācija palīdzēs saglabāt vērtīgus resursus un novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz cilvēku veselību un apkārtējās vides stāvokli, kas var rasties nepareizas rīkošanās ar atkritumiem rezultātā.

## LT VARTOTOJO INSTRUKCIJA SAUGUMO PRIEMONĒS

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą įsitikinkite, ar prietaiso etiketėje nurodytos techninės charakteristikos atitinka tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Neleiskite vandeniui patekti ant šildymo pagrindo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laidų į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotus specialistus prietaiso veikimui bei saugumui patikrinti.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nelieštų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laidų.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite virdulio ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Garų puodą naudokite tik gaminti maistą. Jokiu būdu nedžiovinkite jame drabužių, popieriaus ar kitų daiktų.
- Neįjunkite garų puodo, kai tuščias jo dubuo.
- Nenaudokite garų puodo be dubens.
- Nedėkite produktų tiesiogiai ant garų puodo dugno, naudokitės dubeniu.

- Nekeiskite dubens kitu indu.
- Nenaudokite metalinių daiktų, kurie galėtų pažeisti dubenį.
- Specialiaja danga padengtas dubens paviršius palaipsniui gali nusitrinti. Todėl būtina atsargiai juo naudotis.
- Vadovaukitės maisto paruošimo receptais.
- Jei nesirūpinama, kad garų puodas būtų švarus, gali nusidėvėti jo paviršius. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso eksploatavimui ir kilti pavojingos situacijos.
- Naudojant ilgintuvą, įsitikinkite, kad maksimali leidžiama kabelio galia atitiktų prietaiso galią.
- Dėmesio! Naudojant prietaisą, jis įkaista! Jei naudojantis garų puodu būtina prie jo liestis, mūvėkite virtuvines pirštines ar naudokite kitas apsaugos priemones.
- Saugokite veidą ir rankas nuo iš sklendės išeinančių garų.
- Į išleidimo sklendę ar kitas gaminio detales nedėkite metalinių ar kitų daiktų.
- Garų puodo dangčio neuždenkite rankšluosčiu ar kitais daiktais.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detales. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.
- Gamybės data nurodyta ant gaminio ir (arba) pakuotėje, taip pat lydinčioje dokumentacijoje.

#### MONTAVIMAS

- Įsitikinkite, kad garų puodo viduje nebūtų įpakavimo medžiagų ir pašalinių daiktų.
- Patikrinkite, kad pervežimo metu nebūtų pažeistas dangtelis, korpusas, priedai, išimamas dubuo.
- Aptikę bet kokių defektų, neįjunkite prietaiso, kreipkitės į pardavėją arba buitinės technikos priežiūros centrą.
- Prietaisą padėkite ant sauso, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.
- Nedėkite prietaiso šalia degių, sproglių medžiagų ir savaime užsidegančių dujų.
- Nedėkite prietaiso šalia dujų ar elektrinių viryklių, taip pat kitų šilumos šaltinių.
- Nedėkite prietaiso šalia sienos ar baldų.
- Niekada nedėkite į garų puodą.
- Nereikėtų dėti garų puodo į spintelę. Naudojantis prietaisu, būtina užtikrinti laisvą oro prieigą - ventiliaciją: ne mažiau 20 cm. iš viršaus, 10 cm. nuo galinės dalies ir ne mažiau 5 cm. iš šono.
- Naudojantis prietaisu pirmąjį kartą, drėgnu ir švari audiniu išvalykite išimamą dubenį, garų indą, matavimo indą, šaukštą, vidinę ir išorinę garų puodo dalis.
- Ant vidinės dubens sienelės pavaizduota sąlyginė kruopų ir vandens proporcijų skalė: dešinėje - kruopų puodelių skaičius (1 puodelis - 160 ml.); kairėje - vandens litrų skaičius. Maksimalus kruopų kiekis - 10 puodeliai ir 1,8 ltr. skysčio.

#### NAUDOJIMAS

- Visų pirma, išvalykite indą, kaitintuvo paviršių ir garų puodo vidinį paviršių.
- Į indą įpilkite vandens ir pamerkite į jį maisto produktus. Į garų puodą nepilkite daugiau kaip 3/5 vandens. Verdant maisto produktus, kurie karštame vandenyje gali išbrinkti (ryžiai, sausos daržovės) ar išskirti putas, tokiu atveju puodą užpildykite tik pusę jo tūrio. Tuo pat metu bendrasis maisto produktų ir vandens lygis turi būti ne didesnis nei 1/5 viso indo tūrio.
- Į garų puodą įdėkite indą.
- Uždėkite dangtį iki atžymos, kol jis užsifiksuos.
- Garų puodą įjunkite į maitinimo tinklą. Monitoriuje matysite skaičius 88:88.
- Garų puodas turi 28 maisto ruošos programų:

|   | Programa                     | Nustatytas ruošos laikas | Ruošos reguliavimas pateiktas lentelėje (val.) | Laiko reguliavimo intervalas (min.) | Temperatūros palaikymas baigus ruošą (min.) |
|---|------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 | Рис (ryžiai)                 | 0:35                     | 0:05-6:00                                      | 5                                   | 60                                          |
| 2 | Дикий рис (laukiniai ryžiai) | 0:45                     | 0:05-6:00                                      | 10                                  | 60                                          |
| 3 | Овсянная (avižos)            | 0:20                     | 0:20-2:00                                      | 5                                   | 60                                          |
| 4 | Гречневая (grikių)           | 0:50                     | 0:05-6:00                                      | 5                                   | 60                                          |
| 5 | Пшеничная (kviečių)          | 0:50                     | 0:20-2:00                                      | 5                                   | 60                                          |
| 6 | Молочная (pieno)             | 0:20                     | 0:20-2:00                                      | 10                                  | 60                                          |
| 7 | Плов (plovos)                | 0:40                     | 0:40-3:00                                      | 5                                   | 60                                          |
| 8 | Ризотто (rizotas)            | 0:20                     | 0:20-2:50                                      | 5                                   | 60                                          |
| 9 | Паста (pasta)                | 0:45                     | 0:10-1:30                                      | 5                                   | 60                                          |

|    |                               |      |              |    |    |
|----|-------------------------------|------|--------------|----|----|
| 10 | Рёбрышки (šonkauliai)         | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 11 | Баранина (aviena)             | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 12 | Свинина (kiauliena)           | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 13 | Говядина (jautiena)           | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 14 | Дичь (žvėrienas)              | 1:00 | 0:30-5:00    | 10 | 60 |
| 15 | Курица (vištiena)             | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | 60 |
| 16 | Рыба (žuvis)                  | 0:20 | 0:20-1:30    | 1  | 60 |
| 17 | Морепродукты (jūros gėrybės)  | 0:40 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 18 | Овощи (daržovės)              | 0:20 | 0:20-1:30    | 5  | 60 |
| 19 | Тушение (troškinimas)         | 1:00 | 1:00-8:00    | 10 | -  |
| 20 | Медленноварка (lėtas virimas) | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 21 | Пароварка (garinimas)         | 0:20 | 0:20 - 1:30  | 1  | -  |
| 22 | Жарка (kepimas)               | 0:10 | 0:10-0:30    | 1  | -  |
| 23 | Суп (sriuba)                  | 0:50 | 0:50-4:00    | 5  | -  |
| 24 | Холодец (šaltiena)            | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 25 | Йогурт (jogurtas)             | 6:00 | 3:00-12:00   | 5  | -  |
| 26 | Выпечка (kepimas)             | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | -  |
| 27 | Глинтвейн (karštas vynas)     | 1:00 | 0:05-6:00    | 10 | -  |
| 28 | Мой рецепт (Mana recepte)     | 0:05 | 0:05 - 24,00 | 5  | -  |

- Kai įjungta „ПАРОВАРКА“ (apdorojimas garais) maisto ruošos programa, būtina naudoti grotelles. Į indą įpilkite vandens, ant grotelių uždėkite maisto produktus, jas uždėkite ant indo.
- Pilnas programų aprašas ir jų nustatymai nurodyti receptų knygoje.

#### NAUDOJIMAS

- Reikiamą kiekį kartų paspauskite „ВЫБОР ПРОГРАММЫ“ (programos parinkimas) mygtuką, kad išsirinktumėte vieną iš programų: „Рис“ (ryžiai), „Дикий рис“ (laukiniai ryžiai), „Пшеничная“ (kvečių), „Овсяная“ (avižių), „Молочная“ (pieno), „Гречневая“ (grikių), „Плов“ (plovos), „Ризотто“ (rizotas), „Паста“ (pasta), „Ребрышки“ (šonkauliai), „Баранина“ (aviena), „Свинина“ (kiauliena), „Говядина“ (jautiena), „Дичь“ (žvėrienas), „Курица“ (vištiena), „Рыба“ (žuvis), „Морепрод.“ (jūros produktai), „Овощи“ (daržovės). Tuo pačiu metu įsiziiebs išrinktosios programos šviesos indikatorius. Monitoriuje pamatysite pasirinktos ruošos programos nustatytą laiką.
- Paspaudus reikiamą mygtuką taip pat galite pasirinkti viena iš programų: „Тушение“ (troškinimas), „Томление“ (troškinimas), „Пароварка“ (garinimas), „Мой рецепт“, „Жарка“ (kepimas), „Суп“ (sriuba), „Холодец“ (šaltiena), „Йогурт“ (jogurtas), „Выпечка“ (kepimas), „Глинтвейн“ (karštas vynas). Monitoriuje pamatysite pasirinktos ruošos programos nustatytą laiką.
- Mygtukais „+“, „-“ pagal receptą galite keisti ruošos laiką. Lentelėje nurodyti kiekvienos programos ruošos laiko nuostatų intervalai.
- Palaukite keletą sekundžių prieš ruošos pradžią. Programa pradės darbą, kai pradės mirksėti pasirinkto mygtuko indikatorius.
- Baigus ruošą, automatiškai bus įjungtas garų puodo šildymo režimas.

#### FUNKCIJA „ОТСРОЧКА СТАРТА“ (PRADŽIOS ATIDĖJIMAS)

- Minėta funkcija leidžia atidėti ruošos pradžios laiką.
- Pasirinkite reikiamą ruošos programą.
- Norėdami nustatyti šią funkciją, paspauskite „ОТСРОЧКА СТАРТА“ (pradžios atidėjimas) mygtuką ir «+», «-» mygtukais nustatyti pradžios atidėjimo laiką. Monitoriuje bus matomas laikas, per kurį programa baigs nustatytą darbą.
- Palaukite keletą sekundžių, kol įsijungs ruošos programa.

#### FUNKCIJA „TIMER“

- Jei reikia, paspaudus „ТАЙМЕР“ mygtuką, galite sustabdyti maisto ruošą.
- Pašildymo funkcija veikia automatiškai ir įsijungia baigus maisto ruošą.
- Šia funkcija galima šildyti paruoštus patiekalus. Padėkite patiekalą, kurį reikia pašildyti, į garų puodo indą ir paspauskite „ОТМЕНА / ПОДОГРЕВ“ (atšaukimas / pašildymas) mygtuką.
- Maksimalus pašildymo laikas - 24 val. Tuo metu vidinė garų puodo temperatūra sieks iki 60 °C. Šildant monitoriuje matysite šį simbolį «- -».

## PRIEKŠROCĪBAS

- Daugiafunkcinės programos, tokios kaip virimas, virimas garais, troškinimas, kepimas.
- Automatinis viso proceso valdymas.
- Maisto ruošos laiko atidėjimas.
- Aukštas šilumos naudingumo koeficientas, taupantis 40% energijos ir 60% laiko sąnaudas.
- Visiškai hermetiška konstrukcija, išsauganti maistines medžiagas ir skonį, taip pat suteikia maistui minkštumo.
- Lengvai valomas daugiafunkcinio puodo dubuo su dvigubu nepriteigiančiu sluoksniu.
- Patikimo apsauginės savybės:  
Apsauginis įtaisas atidarant ir uždarant dangtį.  
Apsauginis temperatūros ribotuvas. Jis automatiškai nutraukia šildymą, jei daugiafunkcinis puodas naudojamas tuščiu dubeniu arba be jo.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prietaisą reikia reguliariai valyti ir nuo jo paviršiaus pašalinti bet kokius maisto likučius.
- Prieš valant, išjunkite garų puodą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Leiskite prietaisui atvėsti. Drėgnu audiniu, suvilgytu valymo priemonėmis, nuvalykite valdymo pultą, išorinį ir vidinį paviršių. Vėliau sausai nuvalykite. Išplaukite dubenį šiltu vandeniu ir plovimo priemonėmis ir sausai nuvalykite. Pageidaujama dubenį išplauti tuojau pat, paruošus valgį.
- Nenaudokite agresyviųjų ar abrazyvinių medžiagų.

## SAUGOJIMAS

- Įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo ir būtų visai atvėsęs. Atlikite visus „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ skyriaus reikalavimus.
- Garų puodą atvertu dangčiu saugokite sausoje vietoje.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Kai monitoriuje pateikiama informacija apie klaidą, išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo ir leiskite jam atvėsti. Jei dar kartą įjungus prietaisą klaida neišnyksta, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.



Šis simbolis ant gaminio, pakuotėje ir (arba) lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojami elektriniai ir elektroniniai gaminiai bei baterijos neturėtų būti išmetami (išmestos) kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Juos (jas) reikėtų atiduoti specializuotiems priėmimo punkтам.

Norint gauti papildomos informacijos apie galiojančias atliekų surinkimo sistemas, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

Teisingai utilizuojant atliekas, sutaupysite vertingų išteklių ir apsaugosite žmonių sveikatą ir aplinką nuo neigiamo poveikio, galinčio kilti netinkamai apdorojant atliekas.

## HASZNALATI UTASÍTÁS

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék használatá elött, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat elött ellenőrizze, megfelelnek-e a terméken feltüntetett műszaki adatok a villamos hálózati adatainak.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, ne használja nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Víz ne kerüljön az áramforrást biztosító elemre!
- Ne merítse a készüléket és a vezetéket vízbe vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, vagy forró felülettel.
- A készülék áramtalanítása közben fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne alítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függőny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a teafőzőt.
- Csak élelmiszer elkészítésére használja a multifunkciós főzőkészüléket. Soha ne szárítson benne ruhát, papírtárgyat vagy egyéb tárgyat.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket üres főzőedénnyel.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket főzőedény nélkül.

- Ne rakja ki a termékeket közvetlenül a multifunkciós főzőkészülék aljára, használjon főzőedényt.
- Ne helyettesítse a főzőedényt más edénnyel.
- Ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a főzőedényt.
- A főzőedény felületének a bevonata fokozatosan lekophat, ezért használja az edényt óvatosan.
- Kövesse a főzési receptek előírásait.
- Ha a multifunkciós főzőkészülék nem lesz tisztán tartva, ez felszíni kopáshoz vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a műszer működését, és veszélyes lehet a felhasználó számára.
- Hosszabbító használatkor, győződjön meg róla, hogy a kábel megengedett maximális teljesítménye megegyezik a készülék teljesítőképességével.
- Figyelem! Üzemeltetés közben a készülék felmelegszik! A multifunkciós főzőkészülékkel való szükségszerű érintkezés esetén működés közben használjon edényfogó kesztyűt vagy lekapcsolható fogantyút.
- Védje arcát és kezét a szelepen kiáradó gőztől.
- Ne helyezzen fém vagy egyéb tárgyakat a kivezető szelepbe, vagy a készülék bármely egyéb részébe.
- Ne takarja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét törlőkendővel vagy egyéb tárggyal.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.
- A gyártási idő a terméken és/vagy a csomagoláson, illetve a kísérő dokumentumokban található.

### ELŐKÉSZÜLETEK

- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény nem tartalmaz csomagolóanyagot vagy idegen tárgyat.
- Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg szállítás során a fedél, készüléktest, tartozékok, kivehető főzőedény.
- Ha bármilyen hibát észlel, ne kapcsolja be a készüléket, forduljon az eladóhoz vagy szervizközpontba.
- Helyezze a készüléket száraz, egyenletes és hőálló felületre.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, robbanóanyagok, és öngyulladó gázforrás közelébe.
- Ne helyezze a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhely, és egyéb hőforrás közelébe.
- Ne helyezze a terméket fal vagy bútor közelébe.
- Ne rakjon semmit a multifunkciós főzőkészülék tetejére.
- A multifunkciós főzőkészüléket ne helyezze szekrénybe. A készülék normál működéséhez elegendő helyet szükséges biztosítani szellőzés céljából: legalább 20 cm fentről, 10 cm a hátsó fal felől, és legalább 5 cm az oldalsó falaktól.
- Első használat előtt tisztítsa meg a kivehető főzőedényt, gőzfőző-tartályt, mérőpoharat, kanalat, a multifunkciós főzőkészülék belső és külső részeit tiszta nedves törlőkendővel.
- A főzőedény belső falán meg van jelenítve egy feltételes arányskála a víz és gabonafélék számára: jobbra: csészek száma gabonafélék mérésére (1 csésze: 160 ml); balra: vízmennyiség literben. A felhasználható maximális gabonamennyiség: 10 csésze és 1,8 l folyadék.

### MŰKÖDÉS

- Elsősorban törölje meg a főzőedényt, a melegítőelem felületét és a multifunkciós főzőkészülék belső felületét.
- Öntsön vizet és helyezze a termékeket a főzőedénybe. Ne töltse meg a multifunkciós főzőkészülék főzőedényét a teljes űrtartalom több mint 3/5 részére. Amennyiben olyan termékeket használ, amelyek forró vízben dagadnak (rizs, szárított zöldség) vagy habot képeznek, maximum félig töltse meg a főzőedényt. Emellett, a termékek és a víz összértéke ne legyen kevesebb a főzőedény teljes űrtartalma 1/5 részénél.
- Helyezze a főzőedényt a multifunkciós főzőkészülék belsejébe.
- Zárja le a fedelét kattánással.
- Csatlakoztassa a multifunkciós főzőkészüléket az elektromos hálózathoz. A kijelzőn 88:88 látható.
- A multifunkciós főzőkészülék 28 programmal rendelkezik:

|   | Program             | Az előzőleg beállított főzési idő | A főzési idő szabályozása táblázatban (óra) | Időszabályozás i lépés (perc) | Hőmérséklet fenntartása főzés után (perc) |
|---|---------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|
| 1 | Рис (Rizs)          | 0:35                              | 0:05-6:00                                   | 5                             | 60                                        |
| 2 | Дикий рис (Vadrizs) | 0:45                              | 0:05-6:00                                   | 10                            | 60                                        |
| 3 | Овсяная (Zabpehely) | 0:20                              | 0:20-2:00                                   | 5                             | 60                                        |
| 4 | Гречневая (Hajdina) | 0:50                              | 0:05-6:00                                   | 5                             | 60                                        |
| 5 | Пшеничная (Búza)    | 0:50                              | 0:20-2:00                                   | 5                             | 60                                        |
| 6 | Молочная (Tejes)    | 0:20                              | 0:20-2:00                                   | 10                            | 60                                        |
| 7 | Плов (Piláf)        | 0:40                              | 0:40-3:00                                   | 5                             | 60                                        |
| 8 | Ризотто (Rizottó)   | 0:20                              | 0:20-2:50                                   | 5                             | 60                                        |

|    |                                  |      |              |    |    |
|----|----------------------------------|------|--------------|----|----|
| 9  | Паста (Paszta)                   | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | 60 |
| 10 | Рёбрышки (Borda)                 | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 11 | Баранина (Báránhús)              | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 12 | Свинина (Sertéshús)              | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 13 | Говядина (Marhahús)              | 1:00 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 14 | Дичь (Vadas hús)                 | 1:00 | 0:30-5:00    | 10 | 60 |
| 15 | Курица (Csirke)                  | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | 60 |
| 16 | Рыба (Hal)                       | 0:20 | 0:20-1:30    | 1  | 60 |
| 17 | Морепродукты (Tenger gyümölcsei) | 0:40 | 0:05-6:00    | 5  | 60 |
| 18 | Овощи (Zöldségek)                | 0:20 | 0:20-1:30    | 5  | 60 |
| 19 | Тушение (Pörkölés)               | 1:00 | 1:00-8:00    | 10 | -  |
| 20 | Медленноварка (Lassúfőző)        | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 21 | Пароварка (Gőzfőző)              | 0:20 | 0:20 - 1:30  | 1  | -  |
| 22 | Жарка (Sütés)                    | 0:10 | 0:10-0:30    | 1  | -  |
| 23 | Суп (Leves)                      | 0:50 | 0:50-4:00    | 5  | -  |
| 24 | Холодец (Kocsonya)               | 0:50 | 0:05-6:00    | 5  | -  |
| 25 | Йогурт (Joghurt)                 | 6:00 | 3:00-12:00   | 5  | -  |
| 26 | Выпечка (Sütemény)               | 0:45 | 0:10-1:30    | 5  | -  |
| 27 | Глинтвейн (Forralt bor)          | 1:00 | 0:05-6:00    | 10 | -  |
| 28 | Мой рецепт (En recept)           | 0:05 | 0:05 - 24.00 | 5  | -  |

• A GŐZFŐZŐ program működésekor gőzfőzőrácsot szükséges használni. A főzőedénybe öntsön vizet, a rácsra rakja rá a termékeket, helyezze a rácsot a főzőedényre.

• Részletesebb információ a programokról és azok beállításáról a receptek könyvében található.

#### MŰKÖDÉS

• Nyomja meg a PROGRAM KIVÁLASZTÁS gombot kellő mennyiség szer, és válasszon a «Рис (Rizs)», «Дикий рис (Vadrizs)», «Пшеничная (Búza)», «Овсяная (Zabpehely)», «Молочная (Tejes)», «Гречневая (Hajdina)», «Плов (Piláf)», «Ризотто (Rizottó)», «Паста (Paszta)», «Ребрышки (Borda)», «Баранина (Báránhús)», «Свинина (Sertéshús)», «Говядина (Marhahús)», «Дичь (Vadas hús)», «Курица (Csirke)», «Рыба (Hal)», «Морепродукты (Tenger gyümölcsei)», «Овощи (Zöldségek)» programok egyikéből. Ebben az esetben a kiválasztott programmal szemben kigyúl az égő. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott programnak megfelelő előzőleg beállított főzési idő.

• A megfelelő gomb megnyomásával választhat a «Тушение (Pörkölés)», «Томление (Lassú tűzön főzés)», «Пароварка (Gőzfőző)», «Мой рецепт», «Жарка (Sütés)», «Суп (Leves)», «Холодец (Kocsonya)», «Йогурт (Joghurt)», «Выпечка (Sütemény)», «Глинтвейн (Forralt bor)» programok egyikéből. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott programnak megfelelő előzőleg beállított főzési idő.

• A "+", "-" gombok segítségével megváltoztathassa a főzési időt a recept szerint. A főzési idő beállítások időköze mindegyik program számára a táblázat tartalmazza.

• Mielőtt elkezdené a főzést várjon néhány másodpercet. A program dolgozni kezd, ha az adott gomb égője elkezd pislogni.

• Az elkészítés végén a multifunkciós főzőkészülék automatikusan átvált melegítés üzemmódra.

#### TIMER FUNKCIÓ

• Jelen funkció lehetővé teszi az elkészítés kezdetét elhalasztani.

• Válassza ki a kívánt főzési programot.

• A funkció beállításához nyomja meg az «ТАЙМЕР» gombot és a "+", "-" gombokkal állítsa be az elhalasztás idejét. A kijelzőn megjelenik az idő, amennyin belül a program befejezi működését.

• A működés elkezdéséhez várjon néhány másodpercet.

#### TÖRLÉS/MELEGÍTÉS FUNKCIÓ

• Szükség esetén, megnyomva a TÖRLÉS/MELEGÍTÉS gombot, leállíthatja a főzési folyamatot.

• A melegítés funkció automatikusan működik, és csak a főzés befejeztével kapcsol be.

• Az adott funkciót az étel melegítésére lehet használni. Ennek érdekében rakja a melegítendő ételt a multifunkciós főzőkészülék főzőedényébe, és nyomja meg a TÖRLÉS/MELEGÍTÉS gombot.

• A melegítés maximális ideje 24 óra, eközben a multifunkciós főzőkészülék belsejében a hőmérséklet el fogja érni a 60 °C értéket. Melegítés közben a kijelzőn a "--" jel látható.

#### ELŐNYÖK

• Multifunkcionális programok: főzés, gőzfőzés, pörkölés, sütés.

- Az egész folyamat automatikus vezérléssel valósul meg.
- A főzés kezdetének elhalasztása.
- Magas termikus hatásfok 40%-os energia, és 60%-os idő megtakarítással.
- Hermetikusan zárt szerkezet a tápanyagok és ízek megőrzése, valamint az étel puhulása érdekében.
- Könnyen tisztítható, dupla tapadásmentes bevonattal ellátott főzőedény.
- Megbízható védelmi eszközök:
  - Biztonsági eszköz a fedél nyitására és zárására.
  - Biztonsági hőmérsékletkorlátozó. Segít automatikusan leállítani a melegítést abban az esetben, ha a multifunkciós főzőkészülék üres főzőedénnyel, vagy edény nélkül működik.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

- A készüléket rendszeresen tisztítani szükséges, és eltávolítani felületéről az összes ételmaradékot.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a multifunkciós főzőkészüléket és áramtalanítsa azt.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni. Törölje le a vezérlőpadot, a belső és külső felületeket nedves mosószeres törölkendővel, majd törölje szárazra. Mossa ki a főzőedényt meleg mosószeres vízzel, majd törölje szárazra. Főzés után célszerű azonnal megmosni a főzőedényt.
- Ne használjon agresszív anyagokat vagy súrolószereket.

### **TÁROLÁS**

- Ellenőrizze, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt. Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész összes lépését.
- A multifunkciós főzőkészüléket tartsa nyitott fedéllel száraz, tiszta helyen.

### **HIBAELHÁRÍTÁS**

- Ha a kijelzőn hibajelzés jelenik meg, áramtalanítsa a készüléket, és hagyja kihűlni. Ha a következő bekapcsolásnál a hibajelző fény továbbra is jelez, forduljon szervizbe.



Ez a jel a terméken, csomagoláson és/vagy kísérő dokumentumokon azt jelenti, hogy ezeket a használt villamos és elektronikus termékeket és elemeket tilos az általános háztartási hulladékkal kidobni. E tárgyakat speciális befogadó pontokban kell leadni.

A hulladékbe fogadó rendszerrel kapcsolatos kiegészítő információért forduljon a helyi illetékes hatósághoz.

A megfelelő hulladékkezelés segít megőrizni az értékes erőforrásokat és megelőzheti az olyan esetleges negatív hatásokat az emberi egészségre és a környezetre, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelés következtében felmerülhetnek fel.

## **RO MANUAL DE EXPLOATARE MASURI DE SECURITATE**

**Instrucțiuni importante privind tehnica securității. Citiți-le cu atenție și păstrați-le pentru o informare ulterioară.**

- Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea aparatului și poate cauza daune utilizatorului.
  - Înainte de prima conectare, verificați, dacă caracteristicile tehnice ale produsului indicate pe eticheta produsului, corespund parametrilor rețelei electrice.
- ATENȚIE!** Furca cablului de alimentare are conductor și contact de legare la pământ. Conectați aparatul doar la prizele cu legare la pământ corespunzătoare.
- A se folosi doar în scopuri casnice, în conformitate cu Manualul de exploatare. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială.
  - A nu se folosi în aer liber.
  - Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de curățare, sau dacă nu este utilizat.
  - Aparatul nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau dacă nu dispun de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
  - Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a nu permite jocul cu aparatul.
  - Nu lăsați aparatul conectat fără supraveghere.
  - Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în setul de furnizare.
  - În cazul cablului de alimentare deteriorat, pentru a evita pericolul, înlocuirea acestuia trebuie să fie realizată de către producător sau centrul de servicii autorizat sau de către personalul calificat corespunzător.
  - Nu scufundați aparatul și cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Dacă se întâmplă acest lucru, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică, și înainte de a-l utiliza în continuare, verificați capacitatea de lucru și siguranța aparatului prin intermediul specialiștilor calificați.
  - Aveți grijă ca cablul să se afle departe de marginile ascuțite și suprafețele fierbinți.
  - Nu trageți de cablul de alimentare, nu-l răsușiți și nu-l rotiți în jurul aparatului.
  - Utilizați aparatul de gătit multifuncțional doar pentru prepararea produselor. În nici un caz nu uscați hainele, hârtie sau alte obiecte în el.
  - Nu conectați aparatul de gătit multifuncțional, dacă acesta are bolul gol.
  - Nu utilizați aparatul de gătit multifuncțional fără bol.

- Nu așezați produsele direct pe fundul aparatului de gătit multifuncțional, utilizați bolul.
- Nu înlocuiți bolul cu un alt recipient.
- Nu utilizați obiecte metalice, care pot zgâria bolul.
- Învelișul aplicat pe suprafața bolului se poate roade treptat, de aceea se recomandă a-l utiliza cu grijă.
- Consultați rețetele de gătit.
- Dacă aparatul de gătit multifuncțional nu este menținut în stare curată, atunci aceasta poate duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta negativ funcționarea aparatului și poate deveni cauza unei situații periculoase pentru utilizator.
- În cazul folosirii unui cablu prelungitor, asigurați-vă că capacitatea maximă admisibilă a cablului de alimentare corespunde capacității aparatului.
- Atenție! Aparatul se înfierbântă în timpul funcționării! În cazul în care este necesar contactul cu aparatul de gătit multifuncțional în timpul funcționării acestuia, utilizați mănușile de bucătărie sau prosopul de bucătărie.
- Protejați-vă fața și mâinile de aburii care sunt emiși prin supapă.
- Nu introduceți alte obiecte metalice în supapa de emisie a aburilor sau alte părți ale produsului.
- Nu acoperiți capacul aparatului de gătit multifuncțional cu prosoape sau alte obiecte.
- Nu încercați să reparați aparatul sau să schimbați careva piese desinestătător. Dacă întâmpinați probleme, sau dacă aveți nevoie să înlocuiți piesele suplimentare, contactați centrul de deservire.
- În cazul în care aparatul a stat ceva timp la temperaturi sub 0 ° C, înainte de a conecta aparatul de gătit multifuncțional este necesar de a-l ține în condiții de cameră timp de cel puțin 2 ore.
- Producătorul își rezervă dreptul, fără notificare prealabilă, de a introduce modificări nesemnificative în construcția produsului, care să nu afecteze în mod fundamental siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia.
- Data fabricării este indicată pe produs și/sau pe ambalaj, precum și pe documentele însoțitoare.

#### INSTALAREA

- Asigurați-vă că în interiorul aparatului de gătit multifuncțional nu sunt materiale de ambalare sau alte obiecte străine.
- Verificați, dacă în timpul transportului nu au fost deteriorate capacul, corpul, piesele adiționale. În cazul depistării unor defecțiuni, nu conectați aparatul; adresați-vă vânzătorului sau unui centru de deservire.
- Instalați aparatul pe o suprafață uscată, plană și rezistentă la căldură.
- Nu instalați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, explozive și a gazelor piroforice.
- Nu așezați aparatul în apropierea aragazului sau plitei electrice și altor surse de căldură.
- Nu așezați aparatul în imediata apropiere a peretelui sau mobilei.
- Nu puneți nimic pe aparatul de gătit multifuncțional.
- Nu se recomandă plasarea aparatului de gătit multifuncțional în dulap. Pentru funcționarea normală a aparatului este necesară asigurarea unui spațiu de ventilație de: cel puțin 20 cm în partea de sus, 10 cm în partea panoului din spate și cel puțin 5 cm în părțile laterale.
- Pentru amestecarea produselor folosiți o lingură de lemn sau plastic pentru a preveni deteriorarea învelișului anti-lipire.
- Pe peretele interior al vasului este reprodusă o scară condiționată cu proporțiile pentru cereale și apă: în dreapta - numărul de căni cu crupe (1 cană -160 ml); în stânga - numărul de litri de apă. Numărul maxim de căni cu crupe - 10 căni, și 1,8 litri de lichid.

#### MODUL DE FUNCȚIONARE

- În primul rând ștergeți bolul, suprafața elementului de încălzire și suprafața interioară a aparatului de gătit multifuncțional.
- Puneți produsele și apa în bol. Nu umpleți recipientul aparatului de gătit multifuncțional mai mult de 3/5 din volumul său. În timpul preparării unele alimente au proprietatea de a se umfla în apa fierbinte (orez, legume uscate), sau de a face spumă, nu umpleți cratița mai mult de jumătate din volumul său. Pe lângă aceasta, volumul total de apă și produse nu trebuie să fie mai mic de 1/5 din volumul complet al bolului.
- Introduceți bolul în aparatul de gătit multifuncțional.
- Închideți capacul printr-un clic de fixare.
- Conectați aparatul de gătit multifuncțional la rețeaua electrică. Pe display se va afișa 88:88.
- Aparatul de gătit multifuncțional este dotat cu 28 programe de gătit:

|   | Programul |               | Timpul de preparare prestabilit | Ajustarea timpului de preparare în tabel, (h.) | Pasul de ajustare a timpului, (min.) | Menținerea temperaturii după preparare, (min.) |
|---|-----------|---------------|---------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 | Рис       | Orez          | 0:35                            | 0:05-6:00                                      | 5                                    | 60                                             |
| 2 | Дикий рис | Orez sălbatic | 0:45                            | 0:05-6:00                                      | 10                                   | 60                                             |
| 3 | Овсянная  | Fulgi de ovăz | 0:20                            | 0:20-2:00                                      | 5                                    | 60                                             |
| 4 | Гречневая | Hrișcă        | 0:50                            | 0:05-6:00                                      | 5                                    | 60                                             |

|    |               |                      |      |            |    |    |
|----|---------------|----------------------|------|------------|----|----|
| 5  | Пшеничная     | Crupe de grâu        | 0:50 | 0:20-2:00  | 5  | 60 |
| 6  | Молочная      | Lactate              | 0:20 | 0:20-2:00  | 10 | 60 |
| 7  | Плов          | Pilaf                | 0:40 | 0:40-3:00  | 5  | 60 |
| 8  | Ризотто       | Risotto              | 0:20 | 0:20-2:50  | 5  | 60 |
| 9  | Паста         | Paste                | 0:45 | 0:10-1:30  | 5  | 60 |
| 10 | Рёбрышки      | Costițe              | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 11 | Баранина      | Carne de miel        | 1:00 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 12 | Свинина       | Carne de porc        | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 13 | Говядина      | Carne de vită        | 1:00 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 14 | Дичь          | Pasăre sălbatică     | 1:00 | 0:30-5:00  | 10 | 60 |
| 15 | Курица        | Pui                  | 0:45 | 0:10-1:30  | 5  | 60 |
| 16 | Рыба          | Pește                | 0:20 | 0:20-1:30  | 1  | 60 |
| 17 | Морепродукты  | Fructe de mare       | 0:40 | 0:05-6:00  | 5  | 60 |
| 18 | Овощи         | Legume               | 0:20 | 0:20-1:30  | 5  | 60 |
| 19 | Тушение       | Înăbușite            | 1:00 | 1:00-8:00  | 10 | -  |
| 20 | Медленноварка | Preparare la foc mic | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | -  |
| 21 | Пароварка     | Preparare la aburi   | 0:20 | 0:20-1:30  | 1  | -  |
| 22 | Жарка         | Prăjire              | 0:10 | 0:10-0:30  | 1  | -  |
| 23 | Суп           | Supă                 | 0:50 | 0:50-4:00  | 5  | -  |
| 24 | Холодец       | Răcitură             | 0:50 | 0:05-6:00  | 5  | -  |
| 25 | Йогурт        | Iaurt                | 6:00 | 3:00-12:00 | 5  | -  |
| 26 | Выпечка       | Produse de patiserie | 0:45 | 0:10-1:30  | 5  | -  |
| 27 | Глинтвейн     | Vin fiert            | 1:00 | 0:05-6:00  | 10 | -  |
| 28 | Мой рецепт    | Reteta mea           | 0:05 | 0:05-24.00 | 5  | -  |

- În cazul funcționării programului "PREPARARE LA ABURI" este necesară utilizarea grilei pentru gătitul la aburi. Se toarnă apă în bol, se pun produsele pe grătar, se fixează grila pe bol.

- O descriere mai completă a programelor și setărilor acestora sunt descrise în cartea de rețete.

#### MODUL DE FUNCȚIONARE

- Apăsăți butonul "SELECTAREA PROGRAMULUI" de câte ori este necesar pentru a selecta unul dintre programele "Orez", "Orez sălbatic", "Crupe de grâu", "Fulgi de ovăz", "Lactate", "Hrișcă", "Pilaf", "Risotto", "Paste", "Costițe", "Miel", "Carne de porc", "Carne de vită", "Pasăre sălbatică", "Pui", "Pește", "Fructe de mare", "Legume". În același timp, în fața programului selectat se va aprinde indicatorul luminos. Pe display se va afișa timpul de preparare prestabilit al programului selectat.
- Puteți selecta, de asemenea, unul dintre programele "Înăbușire", "Călire", "Preparare la aburi", "Reteta mea", "Prăjire", "Supă", "Răcitură", "Iaurt", "Produse de patiserie", "Vin fiert", prin apăsarea butonului corespunzător. Pe display se va afișa timpul de preparare prestabilit al programului selectat.
- Cu ajutorul butoanelor "+", "-", puteți schimba timpul de preparare în funcție de rețetă. Intervalele configurării timpului de preparare pentru fiecare program sunt indicate în tabel.
- Înainte de a începe prepararea, așteptați câteva secunde. Programul va începe să funcționeze, atunci când indicatorul butonului dat va începe a licări.
- La finalizarea lucrului aparatul de gătit se va comuta automat în modul de încălzire.

#### FUNCȚIA "TIMER"

- Această funcție permite amânarea timpului de începere a preparării.
- Selectați programul de preparare dorit, dacă este necesar, cu ajutorul butoanelor "+", "-" setați timpul de preparare de care aveți nevoie.
- Pentru a seta funcția, apăsați butonul "Timer" și cu ajutorul butoanelor "+", "-" setați timpul de amânare a începutului preparării. Pe display se va afișa durata de timp după care programul își va finisa operarea.
- Înainte de a începe lucrul, așteptați câteva secunde.

#### FUNCȚIA "ÎNCĂLZIRE/ANULARE"

- Dacă este necesar, apăsând butonul "ÎNCĂLZIRE/ANULARE" se poate opri procesul de preparare.
- Funcția de încălzire funcționează în mod automat și se include după finisarea procesului de preparare.

- Această funcție poate fi utilizată pentru încălzirea alimentelor. Pentru a face acest lucru, puneți felul de mâncare, pe care doriți să-l încălziți, în bolul aparatului de gătit și apăsați butonul "ÎNCĂLZIRE / AMÂNARE".
- Timpul maxim de încălzire este de 24 de ore, iar temperatura din interiorul aparatului de gătit va atinge valoarea de 60 ° C. În timpul încălzirii pe display se va afișa "- -".

#### **AVANTAJE**

- Programele multifuncționale, cum ar fi fierberea, prepararea la aburi, înăbușirea, coacerea produselor de patiserie.
- Controlul automat al întregului proces.
- Amânarea timpului de începere a preparării.
- Coeficientul termic înalt de acțiune eficientă cu economisirea a 40% din energie și 60% din timp.
- Construcție complet ermetică pentru păstrarea substanțelor nutritive și a gustului, precum și conferirea fineții și moliciunii alimentelor.
- Curățarea ușoară a bolului aparatului de gătit cu înveliș triplu de anti-lipire.
- Dispozitive de protecție de încredere:
  - - dispozitiv de protecție pentru deschiderea și închiderea capacului.
  - - limitator de temperatură protector. Acesta ajută la oprirea automată a încălzirii în cazul în care aparatul de gătit funcționează cu bolul gol sau fără bol.

#### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

- Se recomandă a curăța periodic aparatul și de a înlătura de pe suprafața sa toate resturile de alimente.
- Înainte de curățare, opriți și deconectați aparatul de gătit multifuncțional de la rețeaua electrică și lăsați aparatul să se răcească complet.
- Ștergeți panoul de control, suprafețele interioare și exterioare cu o cârpă umedă și detergent, apoi ștergeți până la uscare. Nu spălați corpul în apă și nu-l stropiți cu apă.
- Spălați bolul cu apă caldă și detergent și ștergeți-l până la uscare. Se recomandă a spăla bolul imediat după prepararea alimentelor.
- Scoateți supapa pentru emisia aburilor, ștergeți-o cu o cârpă umedă și fixați-o la loc.
- **ATENȚIE!** Nu spălați piesele detașabile ale aparatului de gătit în mașina de spălat vase.

#### **PĂSTRAREA**

- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua electrică și complet răcit. Respectați toate cerințele de la punctul "CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE".
- Păstrați aparatul de gătit multifuncțional cu capacul întredeschis la loc curat și uscat.

#### **ELIMINAREA DEFECȚIUNILOR**

- În cazul afișării pe display a informației referitoare la eroare, deconectați aparatul de la rețea și lăsați să se răcească. Dacă la conectarea repetată indicatorul erorii nu a dispărut, atunci urmează să vă adresați unui centru de deservire.



Simbolul dat pe produs, ambalaj și/sau documentele însoțitoare înseamnă că aparatele electrice și electronice, și bateriile uzate nu trebuie aruncate împreună cu deșeurile menajere. Acestea trebuie duse la punctele de colectare specializate.

Adresați-vă la autoritățile locale pentru a obține informații suplimentare referitor la sistemele existente de colectare a deșeurilor.

Reciclarea corectă va contribui la păstrarea resurselor valoroase și la prevenirea posibilelor efecte negative asupra sănătății oamenilor și a mediului înconjurător, care ar putea apărea în rezultatul reciclării incorecte a deșeurilor.