

ARESA®



AR-2013

RUS Мультиварка

ENG Multicooker

UA Мультиварка

KZ Мультипісіргіш

PL Multicooker

RO Multicooker

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

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

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

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

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

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

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

RUS

1. Клапан выпуска пара
2. Ручка
3. Клавиша выпуска пара
4. Крышка
5. Уплотнительное кольцо
6. Съемная чаша
7. Ручки для переноски
8. Корпус
9. Панель управления
10. Сетевой шнур
11. Ложка
12. Мерный стакан
13. Решетка для варки на пару

ENG

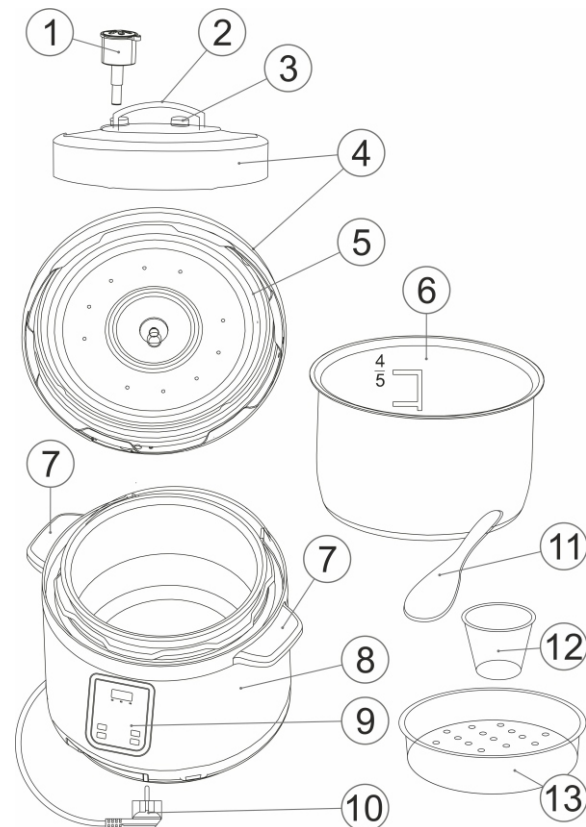
1. Pressure limiting valve
2. Handle
3. Exhaust button
4. Cover
5. Sealing ring
6. Inner pot
7. Carrying handles
8. Housing
9. Control panel
10. Power cord
11. Spoon
12. Measuring cup
13. Steam rack

UA

1. Клапан випуску пари
2. Ручка
3. Клавиша випуску пари
4. Кришка
5. Кільце ущільнювача
6. Знімна чаша
7. Ручки для перенесення
8. Корпус
9. Панель керування
10. Мережевий шнур
11. Ложка
12. Мірна склянка
13. ґрати для варіння на пару

PL

1. Zawór ograniczający ciśnienie
2. Uchwyt
3. Przycisk wydechu
4. Pokrywa
5. Pierścień uszczelniający
6. Garnek wewnętrzny
7. Uchwyt do przenoszenia
8. Obudowa
9. Panel sterowania
10. Przewód zasilający
11. Łyżka
12. Miarka
13. Ruszt do gotowania na parze



KZ

1. Бу шығару клапаны
2. Тұтқа
3. Steam шығару кілті
4. Қақпақ
5. О-сақина
6. Алынбалы тостаған
7. Тасымалдау тұтқалары
8. Дене
9. Басқару тақтасы
10. Қуат сымы
11. Қасық
12. Өлшеу шыныаяқ
13. Бүмен пісіру сересі

RO

1. Supapă limitatoare de presiune
2. Mână
3. Buton de evacuare
4. Acoperire
5. Inel de etansare
6. Ghiveci interior
7. Mânere de transport
8. Locuințe
9. Panou de control
10. Cablu de alimentare
11. Lingura
12. Pațar dozator
13. Raft pentru abur

RUS ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:
Встроенный микрокомпьютер
LED дисплей
Программы приготовления:
Рис, Крупы, Суп, Тушение, Мясо, Птица,
Бобовые, На пару, Рыба, Выпечка,
Овощи, Варенье, Томление, Жарка,
Йогурт
Кнопки: ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА, СТАРТ,
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, МЕНЮ, +, -

ENG CONTROL PANEL:
Built-in microcomputer, LED display
Cooking programs:
Rice, Porridge, Soup, Stew, Meat,
Chicken, Bean, Steam, Fish, Cake,
Vegetables, Jam, Slow cook, Saute, Yoghurt
Buttons: KEEP WARM/CANCEL, START,
DELAY START, MENU, +, -

UA ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ:
Вбудований мікрокомп'ютер, LED-дисплей
Програми приготування:
Рис, Крупи, Суп, Гасіння, М'ясо, Птах, Бобові,
На пару, Риба, Випічка,
Овочі, Варення, Їжма, Жарка, Йогурт
Кнопки: ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ, СТАРТ,
ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ, МЕНЮ, +, -

KZ Басқару панелі:
Led-дисплей
Пісіру бағдарламалары:
Күріш, жарма, сорпа, бұқтыру, ет, құс еті, бұршақ
дақылдары, бұға пісірілген, балық, пісіру,
Көкөністер, тосап, қайнату, қуыру, йогурт
Түймелері: HEAT/CANCEL, START,
KEYINGE BASTAU, МӘЗІР, +, -

RO PANOU DE CONTROL:
Microcomputer încorporat, afișaj LED
Program de gătit:
Orez, terci, supă, tocană, carne,
Pui, fasole, abur, pește, prăjitură,
Legume, gem, gătire lentă, sote, iaurt
Butoane: PĂSTRATI CALD/ANULAȚI, START,
PORNIRE ÎNȚARZIATĂ, MENU, +, -



PL PANEL STEROWANIA:
Wbudowany mikrokomputer, wyświetlacz LED
Programy gotowania:
Ryż, Owsianka, Zupa, Gulasz, Mięso,
Kurczak, Fasola, Para, Ryba, Ciasto,
Warzywa, Dżem, Powolne gotowanie, Smażenie, Jogurt
Przyciski: UTRZYMANIE CIEPŁA/ANULOWANIE, START,
OPÓŹNIENIE STARTU, MENU, +, -

КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU/ ЖИНАҚТАУЫ

RUS Мультиварка - 1
Съемная чаша - 1
Решетка для варки на пару - 1
Ложка - 1
Мерный стакан - 1
Сетевой шнур - 1
Книга рецептов - 1
Гарантийный талон - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Упаковочная коробка - 1

ENG Multicooker - 1
Removable bowl - 1
Steamer rack - 1
Spoon - 1
Measuring cup - 1
Power cord - 1
Warranty card - 1
Instruction manual - 1
Gift box - 1

UA Мультиварка - 1
Знімна чаша - 1
Решітка для варіння на пару - 1
Ложка - 1
Мірний стаканчик - 1
Мережевий шнур - 1
Гарантійний талон - 1
Настанова з експлуатації - 1
Пакувальна коробка - 1

KZ Мультитіпісіруіш - 1
Алынбалы ыдыс - 1
Бүмен пісіру торы - 1
Қасық - 1
Өлшеуіш стақан - 1
Желілік баусым - 1
Кепілдік талоны - 1
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
Қаптама қорабы - 1

PL Multicooker - 1
Wymowana miska - 1
Ruszt do gotowania na parze - 1
Łyżka - 1
Szlanką wymiarowa - 1
Przewód zasilający - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO Multicooker - 1
Vas detasabil - 1
Suport pentru aburi - 1
Lingură - 1
Cană de măsurare - 1
Cablul de alimentare - 1
Ambalaj individual - 1
Manual de utilizare - 1
Card de garanție - 1

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

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

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

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

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

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

Прибор не предназначен для промышленного или коммерческого применения.

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 900 - 1100 Вт

Объем чаши: 5 л

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упавших материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждению прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не прикасайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Избегайте утечки жидкостей на электрические соединители (сетевые разъемы, сетевую вилку).
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- Остерегайтесь потенциальной травмы из-за неправильного использования. Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Не включайте прибор в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Во избежание повреждения покрытия при работе со съемной чашей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Не ставьте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- При работе корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Не выключайте прибор из сети во время работы.
- Не накрывайте прибор полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
- Не используйте прибор вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- Не включайте прибор в сеть без съемной чаши, а также не включайте прибор с пустой чашей.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная чаша прибора вставлена в прибор правильно.
- Не заменяйте чашу другим контейнером или емкостью.
- Не выкладываете продукты и не лите воду непосредственно в прибор. Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током. Готовьте блюда только в съемной чаше прибора.
- Перед приготовлением плотно закрывайте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи. Не нагревайте и не используйте съемную чашу для приготовления блюд вне мультиварки. Это может привести к повреждению специального покрытия чаши.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью прибора и съемной чашей нет посторонних предметов.
- Следите за чистой нагревательной поверхностью и съемной чашей. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- Выкладывая ингредиенты и наливая воду в съемную чашу прибора, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки чаши оставались сухими и чистыми.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу. Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно. Не извлекайте продукты из чаши острыми предметами, которые могут повредить покрытие.
- Не наливайте в чашу уксус. Это может повредить специальное покрытие.
- Уровень воды и индикаторов в съемной чаше не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Не используйте горячую воду для приготовления.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной чаши.
- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении чаши по окончании работы мультиварки может вырваться струя горячего пара.
- Спустя некоторое время после эксплуатации чаша прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность чаши контактирует с водой и моющими средствами.
- По окончании приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Сохраните данную инструкцию.
- Вниманию! Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мультиварка предназначена для приготовления пищи с применением повышенного давления и одновременного воздействия высокой температуры. Продукты готовятся без доступа воздуха при температуре около 100°С, благодаря чему в них сохраняется больше витаминов и минералов, а также исходный вкус продуктов. При приготовлении различных блюд традиционными способами (на плите), часто выделяется большое количество пара и неприятных запахов. Мультиварка позволяет готовить блюда без постоянного выделения пара и запахов готовящихся продуктов. При приготовлении в мультиварке рисовой каши, супа, а также при тушении продуктов, которые обычно долго готовятся, Вы экономите до 40% времени и до 45% электроэнергии. Встроенный микрокомпьютер, LED дисплей.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Программы приготовления. Индикаторы, обозначающие программы для приготовления: рис, крупы, суп, тушение, мясо, птица, бобовые, на пару, рыба, выпечка, овощи, варенье, томление, жарка, йогурт.
Кнопка «Меню» – предназначена для выбора программы приготовления.
Кнопки «+» и «-» – предназначены для регулировки времени приготовления.
Кнопка «Отложенный старт» – предназначена для отсрочки старта приготовления.
Кнопка «Подогрев/Отмена» – предназначена для 1) отмены процесса приготовления/подогрева; 2) запуска процесса подогрева
Кнопка «Старт» – предназначена для запуска процесса приготовления.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ И ОСНОВНЫЕ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора. Блокировка крышки при высоком давлении является очень важным моментом для Вашей безопасности. Датчик температуры фиксирует температуру внутри чаши. Электронное устройство поддерживает оптимальную температуру приготовления. В случае перегрева нагреватель автоматически отключается, на дисплее отображается символ «Е 3». В случае отказа электроники и повышении температуры до предельной величины, сработает термозащитный клапан и обесточит прибор.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к применению

Перед началом использования освободите прибор и аксессуары от упаковочного материала. Убедитесь, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям. Установите прибор на ровной и сухой поверхности. Тщательно промойте все комплектующие, которые будут контактировать с продуктами, в теплой мыльной воде. После этого хорошо ополосните их и вытрите насухо. Протрите корпус, внутреннюю часть прибора и крышку влажной губкой, а затем тщательно высушите все поверхности чистой и сухой тканью.

Порядок работы

Откройте крышку (5) прибора, взявшись за ручки (3) и повернув её против часовой стрелки до упора, после чего поднимите крышку вверх. Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого находился между отметками 1 и 4 (где отметка 1 — это минимальный уровень, а отметка 4 — максимальный уровень). Для продуктов, которые увеличиваются в размерах в процессе приготовления, отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3.

Закройте крышку (5) и поверните по часовой стрелке до фиксации.

ВНИМАНИЕ! Обязательно проверьте, чтобы уплотнительное кольцо было правильно расположено и надежно зафиксировано в крышке прибора. Убедитесь, что оно находится внутри стального кольца. Не используйте мультиварку в случае повреждения уплотнительного кольца или наличия глубоких царапин и сколов на краях чаши, прилегающих к уплотнителю.

Затем убедитесь, что штифт-фиксатор утопился в корпус крышки. При этом вы должны услышать легкий щелчок, который указывает на то, что крышка надежно зафиксировалась в нужном положении.

Подсоедините шнур питания к вашему прибору и вставьте вилку в розетку. На дисплее панели управления отобразится "00 : 00".

ВНИМАНИЕ! Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках и на наклейке на приборе.

Использование программ приготовления. Если Вы хотите использовать одну из имеющихся программ приготовления, воспользуйтесь кнопкой «Меню», которая позволяет выбрать необходимую автоматическую программу приготовления. Мультиварка предлагает пятнадцать стандартных программ настройки режима приготовления. Для выбора нужной программы нажмите кнопку соответствующее количество раз. Во время выбора значок активной программы будет мигать. На дисплее панели управления отобразится информация в формате «Р:XX», где XX указывает время, в течение которого будет готовиться блюдо (при выборе программы время будет установлено по умолчанию).

№	Режим приготовления	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени	Температура	Подогрев
1	Рис	12 минут	8 - 20 минут	100°С	+
2	Крупы	15 минут	1 - 30 минут	100°С	+
3	Суп	25 минут	15 минут - 1 час	100°С	+
4	Тушение	20 минут	5 - 30 минут	100°С	+
5	Мясо	40 минут	20 минут - 1 час	100°С	+
6	Птица	12 минут	5 - 20 минут	100°С	+
7	Бобовые	40 минут	20 минут - 1 час	100°С	+
8	На пару	20 минут	5 - 30 минут	100°С	+
9	Рыба	5 минут	1 - 10 минут	95 - 100°С	+
10	Выпечка	30 минут	15 - 50 минут	127-130°С	+
11	Овощи	30 минут	8 минут - 1 час	100°С	+
12	Варенье	1 час	20 минут - 2 часа	95-98°С	+
13	Томление	2 часа	1 - 4 часа	95-98°С	+
14	Жарка	20 минут	5 - 30 минут	127-130°С	+
15	Йогурт	8 часов	8 - 12 часов	38-42°С	-

Внимание! В программах Выпечка, Жарка, Йогурт отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Отсутствие мерцания точек в часах свидетельствует о том, что прибор не набрал необходимую температуру.

РУССКИЙ

Самостоятельно установить время приготовления можно при помощи кнопок «+» и «-». Выберите необходимую вам программу. Нажмите на кнопку «-» для уменьшения или кнопку «+» для увеличения времени приготовления. Каждое нажатие увеличивает или уменьшает время приготовления на 1 минуту.

«Отложенный старт» - данная кнопка позволяет отложить время приготовления блюда. Функция отложенного старта автоматически установлена на 30 минут. При каждом нажатии время увеличивается на 30 минут. Максимальное значение таймера - 24 часа.

ПРИМЕЧАНИЕ! При установке отложенного старта всегда учитывайте вид используемых продуктов и температурные условия.

Не рекомендуется использовать большое время отсрочки для скоропортящихся продуктов, таких, как сырое мясо, натуральное молоко и пр.

Для программ «Выпечка», «Жарка» и «Изюбрт» установка отложенного старта недоступна.

«Старт» - данная кнопка позволяет начать процесс приготовления.

В случае, если Вы желаете отменить начало процесса приготовления/подогрева, воспользуйтесь кнопкой «Подогрев/Отмена». Данная кнопка выполняет две основные функции. Во-первых, она позволяет отменить процесс приготовления/подогрева и перевести прибор в режим ожидания. Во-вторых, нажатие кнопки во время режима ожидания, запускает процесс подогрева без приготовления, позволяя сохранить блюда горячими до момента подачи.

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

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

ВНИМАНИЕ! Нельзя изменить заданное время в процессе приготовления.

Сразу после начала работы мультиварка нагревает продукты и набирает необходимое давление для их приготовления. После того, как давление достигнет необходимого значения, крышка мультиварки заблокируется, не позволяя ее открыть, пока внутри сохраняется избыточное давление пара.

ВНИМАНИЕ! Если в процессе приготовления вы услышали звуковой сигнал и на дисплее появился знак кода ошибки, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Код ошибки:

E1- обрыв датчика температуры, вышел из строя нижний датчик.

E2- короткое замыкание, неполадки в нижнем датчике.

E3- перегрев прибора.

E4- неисправность датчика давления.

Завершение процесса приготовления

По завершении программы приготовления важно выполнить несколько шагов для безопасного извлечения готового блюда.

Сначала нажмите кнопку на крышке, чтобы выпустить избыточное давление из прибора. Если вы не сделаете это вручную, давление автоматически снизится примерно через 15 минут.

ВНИМАНИЕ! При снижении давления, возможен выброс пара! Во избежание ожога, не наклоняйтесь над прибором и следите, чтобы ваши пальцы не касались отверстий клапана сброса давления.

Отсоедините прибор от электрической сети, выньте вилку из розетки.

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

Меры предосторожности при использовании чаши. ВНИМАНИЕ! Поверхность внутренней чаши имеет специальное антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Для помешивания используйте деревянную либо специальную пластмассовую лопатку. Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить покрытие. Спустя некоторое время чаша может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами, это нормальное явление и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

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

1. Слишком много ингредиентов или воды.

2. Неправильно выбран режим.

3. Внутренняя чаша прибора деформирована (повреждена).

4. Для приготовления использована горячая вода.

5. Нагревательный элемент либо дно съемной чаши загрязнены.

6. Во время приготовления мультиварка была выключена из сети.

7. Отверстие для выхода пара заблокировано.

8. Установлено слишком большое время отсрочки старта.

9. Крышка прибора закрыта не до конца.

10. Остатки пищи внутри самого прибора.

11. Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры.

12. Была использована грязная чаша.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА. После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет. При очищении прибора, после использования, запрещается погружение в воду. Не мойте прибор водой! Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую, влажную тряпку. Для очистки крышки снимите ее внутреннюю часть вместе с силиконовым кольцом, потянув за выступающую силиконовую деталь, расположенную в центре крышки. Важно! Перед очисткой съемной чаши выньте ее из прибора. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной чаши, ложки, половника, мерного стакана, контейнера для варки на пару, входящих в комплект устройства. Если остатки пищи прилипли к чаше, перед мытьем замочите ее. Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистой прибором и всех его составляющих.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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

Информация о производителе

Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)

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

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214016, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Соболева, д. 25

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

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

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

Срок службы – тридцать шесть месяцев.

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



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance.

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

This device is designed for cooking dishes in automatic mode, as well as performing functions of stewing, frying, baking, cooking, steaming, warming up cooked dishes, keeping the dishes hot for a long time.

For household and similar use: in places of public catering in shops, offices, and other workplaces; consumers in hotels, hotels and other places intended for living; in places intended for overnight and breakfast. For household use, not suitable for industrial use.

The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual.

After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated power: 900 - 1100 W

Bowl volume: 5 l

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

• Read these instructions carefully before using the appliance to avoid damage during use. Incorrect handling may result in damage to the product, property or health of the user.

• Before using the appliance, make sure that there are no packaging materials or other foreign objects inside the appliance that may cause damage to the appliance or fire. If there are stickers on the base of the product, remove them.

• Before switching on the product for the first time, make sure that the technical specifications of the product correspond to the mains power supply.

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

• Keep the appliance out of the reach of children. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• Do not leave the appliance unattended when it is switched on.

The appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.

• Do not use the appliance if the cord or plug is damaged or if the appliance itself is damaged or defective. Take it to a service center. The appliance should only be repaired by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.

• If the power cord is damaged, replace it with a special cord or kit obtained from the manufacturer or service department.

• Do not allow the power cord to hang off the edge of a table or over hot surfaces.

• Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.

• To avoid electric shock, do not immerse the appliance body in water or other liquids. If it does get into water, never touch the case and immediately disconnect it from the power supply.

• Avoid spillage of liquids on electrical connectors (mains connectors, mains plug). Do not operate the device with wet hands.

• Unplug the appliance after use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before moving it, cleaning it or performing any other maintenance.

• Unplug the appliance when not in use. When switching off the appliance, do not pull on the power cord and carefully unplug the plug from the socket.

• Beware of potential injury due to improper use. Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instructions. Do not use outdoors.

• Do not plug the appliance into the socket at the same time as other electrical appliances.

• To avoid damaging the coating, use the supplied accessories or plastic/wooden kitchen utensils when handling the removable bowl of the appliance.

ENGLISH

- Do not insert metal or other objects into the outlet valve or any other parts of the product. Protect your face and hands from steam escaping from the valve.
- The body, bowl and lid of the product become hot during operation. Do not touch hot surfaces with bare hands. Use special oven mitts.
- Do not unplug the appliance during operation.
- Do not cover the appliance with a towel or place foreign objects on the lid of the appliance. The vapor outlet of the appliance will be blocked and the appliance will break down.
- Do not use the appliance near curtains, shelves, kitchen cabinets or other objects that may be damaged by steam.
- Do not plug in the appliance without the removable bowl and do not switch on the appliance with an empty bowl.
- Do not start cooking until you are sure that the removable bowl is correctly inserted into the appliance.
- Do not replace the bowl with another container or receptacle.
- Do not put food or water directly into the appliance. Doing so may cause damage to the appliance or electric shock. Cook food only in the removable bowl of the appliance. Close the lid of the product tightly before cooking. If the lid is not closed tightly and airtight enough, the flavor and quality of the cooked food will be affected.
- Do not heat or use the removable cooking tray outside the multicooker. Doing so may damage the special coating on the bowl.
- Before use, make sure that there are no foreign objects between the heating surface of the appliance and the removable bowl.
- Keep the heating surface and the removable bowl clean. Any dirt may cause damage to the appliance.
- When placing ingredients and pouring water into the removable bowl, make sure that the bottom and outer walls of the bowl remain clean and dry.
- Do not use metal objects that could scratch the bowl. The coating applied to the surface of the bowl may gradually wear off, so use it with care. Do not remove food from the bowl with sharp objects that could damage the coating.
- Do not pour vinegar into the bowl as this may damage the special coating.
- The level of water and ingredients in the removable bowl must not exceed the maximum permissible level mark on the scale on the inside of the bowl. Do not use hot water for cooking.
- Do not leave spoons inside the removable bowl during operation.
- Be careful - a jet of hot steam may escape when opening the lid and removing the bowl at the end of the multicooker's operation.
- After some time after use, the bowl may change color - this is normal due to the fact that the surface of the bowl comes into contact with water and detergents.
- At the end of cooking, allow the multicooker to cool down for 15 minutes before switching on again.
- Refer to the recipes for preparation.
- Keep these instructions in a safe place.
- Warning! When the appliance is switched on for the first time, it may emit an unpleasant burning smell. This is normal and is due to the burning out of the factory oil!
- The manufacturer reserves the right to make minor changes in the design of the product without further notice, which do not drastically affect its safety, performance and functionality.

ITEM DESCRIPTION

The multicooker is designed for cooking food using increased pressure and long-term exposure to high temperatures. Foods are cooked without air at temperatures of around 100°C, so they retain more vitamins and minerals, as well as the original flavor of the food. When cooking various dishes using traditional methods (on the cooker), a lot of steam and unpleasant odors are often released.

Multicooker allows you to cook dishes without constant emission of steam and odors of cooked food. When cooking rice porridge, soup or stewing foods that usually take a long time to cook, you save up to 40% of time and up to 45% of electricity.

Built-in microcomputer, LED display.

CONTROL PANEL

Cooking programs. Indicators indicating cooking programs: rice, cereals, soup, stew, meat, poultry, pulses, steamed, fish, baking, vegetables, jam, stewing, roasting, frying, yogurt.

The 'Menu' button is used to select a cooking program. The '+' and '-' buttons are used to adjust the cooking time.

The 'Delayed start' button is used to delay the start of cooking.

Heating/Cancel button - for 1) cancelling the cooking/heating process; 2) starting the heating process.

Start button - used to start the cooking process.

SAFETY SYSTEM AND BASIC CONTROL ELEMENTS

The lid of the appliance is designed to provide maximum protection even at very high pressures inside the appliance. Locking the lid in case of high pressure is very important for your safety. The temperature sensor detects the temperature inside the bowl. The electronic device maintains the optimum cooking temperature. In the event of overheating, the heater switches off automatically and the symbol 'E 3' appears on the display. In the event of an electronic failure and the temperature rises to the limit, the thermal fuse will trip and de-energies the appliance.

OPERATION

Preparation for use

Remove the packaging material from the instrument and accessories before use. Make sure that the appliance is supplied as specified by the manufacturer and that the appliance components are not damaged. Read the manual carefully and follow the instructions given therein.

Place the appliance on a flat and dry surface. Thoroughly wash all components that will come into contact with food in warm soapy water. Then rinse well and wipe dry. Wipe the casing, the inside of the appliance and the lid with a damp sponge and then dry all surfaces thoroughly with a clean, dry cloth.

Operating procedure

Open the lid (3) of the appliance by grasping the handle (3) and turning it anti-clockwise as far as it will go, then lift the lid upwards.

Fill the bowl with the prepared food and water so that the level is between marks 1 and 4 (where mark 1 is the minimum level and mark 4 is the maximum level). For foods that increase in size during cooking, the maximum level mark must not exceed mark 3.

Close the lid (5) and turn it clockwise until it locks into place.

WARNING: Be sure to check that the O-ring is correctly positioned and securely fixed in the appliance cover. Make sure it is inside the steel ring. Do not use the multicooker if the O-ring is damaged or if there are deep scratches and chips on the edges of the bowl adjacent to the O-ring.

Then check that the locking pin has sunk into the lid body. You should hear a slight click, which indicates that the lid is securely locked in position.

Connect the power cord to your appliance and plug it into a power socket. The display on the control panel will show '00 : 00'.

CAUTION Make sure that the mains voltage corresponds to the voltage of the appliance as specified in the technical data and on the sticker on the appliance. on the appliance.

Using cooking programs. If you want to use one of the available cooking programs, use the 'Menu' button to select the required automatic cooking program.

The multicooker offers fifteen standard cooking programs. To select the desired program, press the button the appropriate number of times. During selection, the icon of the active program will flash. The display on the control panel will show information in the format 'P:XX', where XX indicates the time for which the food will be cooked (when the program is selected, the time will be set by default).

№	Cooking programs	Default cooking time	Time range	Temperature	Keep warm
1	Rice	12 minutes	8 - 20 minutes	100°C	+
2	Cereals	15 minutes	1 - 30 minutes	100°C	+
3	Soup	25 minutes	15 minutes - 1 hour	100°C	+
4	Stew	20 minutes	5 - 30 minutes	100°C	+
5	Meat	40 minutes	20 minutes - 1 hour	100°C	+

ENGLISH

6	Chicken	12 minutes	5 - 20 minutes	100°C	+
7	Bean	40 minutes	20 minutes - 1 hour	100°C	+
8	Steam	20 minutes	5 - 30 minutes	100°C	+
9	Fish	5 minutes	1 - 10 minutes	95 - 100°C	+
10	Cake	30 minutes	15 - 50 minutes	127-130°C	+
11	Vegetables	30 minutes	8 minutes - 1 hour	100°C	+
12	Jam	1 hour	20 minutes- 2 hour	95-98°C	+
13	Slow cook	2 hour	1 - 4 hour	95-98°C	+
14	Saute	20 minutes	5 - 30 minutes	127-130°C	+
15	Yoghurt	8 hour	8 - 12 hour	38-42°C	-

Attention! In the *Cake*, *Saute*, *Yoghurt* programs, the set cooking time countdown starts only after the appliance reaches the set cooking temperature. The set cooking time starts counting down only after the appliance has reached the set operating temperature. If the dots on the clock do not flicker, the appliance has not reached the required temperature.

You can set the cooking time yourself using the '+' and '-' buttons. Select the required program. Press the '-' button to decrease or the '+' button to increase the cooking time. Each press increases or decreases the cooking time by 1 minute.

'Delayed start' - this button allows you to delay the cooking time. The delayed start function is automatically set to 30 minutes. Each press increases the time by 30 minutes. The maximum timer value is 24 hours.

NOTE: When setting the delayed start, always take into account the type of food used and the temperature conditions.

It is not recommended to use a long delay time for perishable products such as raw meat, natural milk, etc. milk, etc. The delayed start setting is not available for the 'Bake', 'Fry' and 'Yoghurt' programs.

'Start' - this button allows you to start the cooking process.

If you wish to cancel the start of the cooking/heating process, use the 'Heat/Cancel' button. This button has

two main functions. Firstly, it allows you to cancel the cooking/heating process and put the appliance into standby mode. Secondly, pressing the button during stand-by mode button during standby mode starts the heating process without cooking, allowing you to keep the food hot until serving.

When the multicooker has finished programming or the delayed cooking time has expired, the multicooker enters the operating mode.

The display will show information in the format 'P:XX', where XX is the set cooking time.

ATTENTION: The set cooking time cannot be changed during the cooking process.

Immediately after the start of operation, the multicooker heats the food and builds up the necessary pressure to cook it. When the pressure reaches the required value, the multicooker lid the lid of the multicooker will lock, preventing it from being opened as long as there is still excessive steam pressure inside.

WARNING: If during the cooking process you hear a beeping sound and an error code sign appears on the display, immediately disconnect the appliance from the power supply and contact the service center. immediately disconnect the appliance from the power supply and contact a service center.

Error code:

E1 - temperature sensor breakdown, the lower sensor has failed.

E2 - short circuit, faulty lower sensor.

E3 - overheating of the appliance.

E4 - pressure sensor fault.

Completing the cooking program

At the end of the cooking program, it is important to follow a few steps to safely remove the cooked food.

First press the button on the lid to release excess pressure from the appliance. If you do not do this manually, the pressure will automatically release after about 15 minutes.

WARNING: If the pressure is reduced, steam may escape! To avoid burns, do not lean over the appliance and make sure that your fingers do not touch the holes in the pressure relief valve.

Disconnect the appliance from the mains and unplug it from the socket.

Hold the lid by the handle, turn the lid anti-clockwise until you feel that the fastening between the appliance body and the lid is loose.

Remove the lid from the appliance. Remove the food (cooked food) from the bowl.

Precautions when using the bowl.

WARNING: The surface of the inner bowl has a special non-stick coating which requires careful and gentle handling. Use a wooden or special plastic spatula for stirring. Do not pour vinegar into the pan, as this may damage the coating. After some time, the pan may change color due to contact with water and detergents. This is normal and the multicooker can be used safely.

ERROR IDENTIFICATION

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

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

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

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

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

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

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

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

Do not use aggressive substances or abrasive materials.

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

ENGLISH

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt). The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories.
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Production month: refer to the date on the gift box

For warranty service, please contact your nearest service center.



УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію приладу. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

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

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

Для використання в домашньому господарстві, не призначений для промислового використання.

Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, для уникнення виходу з ладу, до увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В
Номинальна частота струму: 50 Гц
Номинальна споживана потужність: 900 - 1100 Вт
Об'єм чаші: 5 л

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання. Неправильне поводження може призвести до пошкодження виробу, завдати матеріальної шкоди або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до пошкодження приладу або загоряння. Якщо на основі виробу є наклейки - зніміть їх.
- Перед початковим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (включно з дітьми) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Використовуйте та зберігайте прилад у недоступному для дітей місці. Діти повинні перебувати під наглядом для недопущення ігор із приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур або теплосильну вилку, а також, якщо пошкоджено або несправний сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр. Ремонт приладу має здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- У разі пошкодження шнура живлення його слід замінити спеціальним шнуром або комплектом, отриманим у виробника або сервісної служби.
- Не допускайте застосування електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Не тягніть за шнур живлення, не перекушуйте і не обмотуйте його навколо приладу.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо він усе ж таки потрапив у воду, у жодному разі не торкайтеся корпусу, а негайно відключіть його від електромережі.
- Уникайте витоку рідин на електричні з'єднувачі (мережеві роз'єми, мережеву вилку).
- Не експлуатуйте прилад вологими руками.
- Виклимайте пристрій з розетки після використання, а також перед чищенням. Перед переміщенням, проведенням чищення або інших дій з подлядайте пристрою охолонути.

УКРАЇНСЬКА

- Якщо не використовуйте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- Остерігайтесь потенційної травми через неправильне використання. Не використовуйте прилад у цілях, не передбачених інструкцією. Не використовувати поза призначенням.
- Не вмикайте прилад у розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Щоб уникнути пошкодження покриття під час роботи зі змінною чашею пристрою, використовуйте аксесуари, що входять до комплекту, або пластикові/дерев'яні кухонні прилади.
- Не вставляйте металеві або інші предмети у випускний клапан або будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя та руки від пари, що виходить із клапана.
- Під час роботи корпус, чаша і кришка пристрою нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь голими руками. Використовуйте спеціальні прихватки.
- Не вмикайте прилад із мережі під час роботи.
- Не накривайте прилад рушником, не ставте сторонні предмети на кришку приладу. Отвір виходу пари приладу буде заблоковано, що призведе до поломки пристрою.
- Не використовуйте прилад поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені паром. Не вмикайте прилад у мережу без змінної чаші, а також не вмикайте прилад із порожньою чашею.
- Не починайте приготування, поки не переконаєтесь, що змінна чаша приладу вставлена в прилад правильно.
- Не замінюйте чашу іншим контейнером або ємністю.
- Не викладайте продукти та не лийте воду безпосередньо в прилад. Це може призвести до пошкодження пристрою або ураження електричним струмом.
- Готуйте страви тільки в знімній чаші приладу.
- Перед приготуванням щільно закривайте кришку виробу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно та герметично, це вплине на смак і якість приготованої їжі. Не нагрівайте та не використовуйте знімну чашу для приготування страв поза мультиваркою. Це може призвести до пошкодження спеціального покриття чаші.
- Перед використанням переконайтеся, що між нагріваючою поверхнею приладу та змінною чашею немає сторонніх предметів.
- Служайте за чистою нагріваючою поверхнею та змінної чаші. Будь-які забруднення можуть призвести до пошкодження приладу.
- Викладаючи інгредієнти і наливаючи воду в знімну чашу приладу, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки чаші залишалися сухими і чистими.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати її обережно. Не виймайте продукти з чаші гострими предметами, які можуть пошкодити покриття.
- Не наливайте в чашу оцет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
- Рівень води та інгредієнтів у змінній чаші не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні чаші. Не використовуйте гарячу воду для приготування.
- Під час роботи не залишайте ложки всередині змінної чаші.
- Будьте уважні - під час відкриття кришки та виймання чаші після закінчення роботи мультиварки може вириватися струмінь гарячої пари.
- Через деякий час після експлуатації чаша приладу може змінити колір - це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня чаші контактує з водою і мийними засобами.
- Після закінчення приготування дайте мультиварці охолонути протягом 15 хвилин перед наступним увімкненням.
- Керуйтеся рецептами приготування.
- Зберігайте цю інструкцію.
- Увага! Під час першого увімкнення прилад може видавати неприємний запах гару.
- Це нормальне явище і пов'язане з вигоранням заводського масла!
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність і функціональність.

ОПИС ПРИЛАДУ

Мультиварка призначена для приготування їжі із застосуванням підвищеного тиску та довготривалого впливу високої температури. Продукти готуються без доступу повітря за температури близько 100°C, завдяки чому в них зберігається більше вітамінів і мінералів, а також початковий смак продуктів. При приготуванні різних страв традиційними способами (на плиті), часто виділяється велика кількість пари і неприємних запахів. Мультиварка дає змогу готувати страви без постійного виділення пари і запахів продуктів, що готуються. Під час приготування в мультиварці рисової каші, супу, а також під час тушування продуктів, які зазвичай довго готуються, Ви заощаджуєте до 40% часу і до 45% електроенергії. Вбудований мікрокомп'ютер, LED дисплей.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Програми приготування. Індикатори, що позначають програми для приготування: рис, крупи, суп, тушування, м'ясо, птиця, бобові, на пару, риба, випічка, овочі, варення, томління, смаження, йогурт.

Кнопка «Меню» - призначена для вибору програми приготування.

Кнопки «+» і «-» - призначені для регулювання часу приготування. Кнопка «Відкладений старт» - призначена для відстрочки старту приготування.

Кнопка «Підігрів/Відігрів» - призначена для 1) осясування процесу приготування/підігріву; 2) запуску процесу підігріву

Кнопка «Старт» - призначена для запуску процесу приготування.

СИСТЕМА БЕЗПЕКИ ТА ОСНОВНІ ОРГАНИ УПРАВЛІННЯ

Кришка приладу сконструйована таким чином, щоб забезпечити максимальний захист навіть за дуже високого тиску всередині приладу. Блокування кришки в разі високого тиску є дуже важливим моментом для Вашої безпеки. Датчик температури фіксує температуру всередині чаші. Електронний пристрій підтримує оптимальну температуру приготування. У разі перегріву нагрівач автоматично вимикається, на дисплеї відображається символ «E 3». У разі відмови електроніки та підвищення температури до граничної величини, спрацює термозапобіжник і знеструмить прилад.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Підготовка до застосування

Перед початком використання звільніть прилад і аксесуари від пакувального матеріалу. Переконайтеся, що комплектація приладу відповідає заявленій виробником, а елементи приладу не пошкоджені. Уважно прочитайте інструкцію і дотримуйтесь даних у ній вказівок.

Встановіть прилад на рівній і сухій поверхні. Ретельно промити всі комплектуючі, які контактуватимуть із продуктами, в теплій мильній воді. Після цього добре промити їх і витирати насухо. Протріть корпус, внутрішню частину приладу і кришку вологою губкою, а потім ретельно висухіть усі поверхні чистою і сухою тканиною.

Порядок роботи

Відкрийте кришку (5) приладу, взявшись за ручки (3) і повернувши її проти годинникової стрілки до упору, після чого підніміть кришку угору.

Наповніть чашу заздалегідь підготовленими продуктами і водою так, щоб рівень вмісту знаходився між позначками 1 і 4 (де позначка 1 - це мінімальний рівень, а позначка 4 - максимальний рівень). Для продуктів, які збільшуються в розмірах у процесі приготування, позначка максимального рівня не повинна перевищувати позначку 3.

Закрийте кришку (5) і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

УВАГА! Обов'язково перевірте, щоб кільце ущільнювача було правильно розміщене і надійно зафіксоване в кришці приладу. Переконайтеся, що воно знаходиться всередині сталого кільця. Не використовуйте мультиварку в разі пошкодження кільця ущільнювача або наявності глибоких подряпин і відколів на краях чаші, що прилягають до ущільнювача.

Потім переконайтеся, що штифт-фіксатор втиснувся в корпус кришки. При цьому ви маєте почути легке клацання, яке вказує на те, що кришка надійно зафіксовалася в потрібному положенні.

Під'єднайте шнур живлення до вашого приладу і вставте вилку в розетку. На дисплеї панелі керування відобразиться «00:00».

УВАГА! Переконайтеся в тому, що напруга мережі відповідає напрузі приладу, зазначеній у технічних характеристиках і на наклейці на приладі.

УКРАЇНСЬКА

Використання програм приготування. Якщо Ви бажаєте використовувати одну з наявних програм приготування, скористайтесь кнопкою «Меню», яка дозволяє вибрати необхідну автоматичну програму приготування. Мультиварка пропонує п'ятнадцять стандартних програм налаштування режиму приготування. Щоб вибрати потрібну програму, натисніть кнопку відповідну кількості разів. Під час вибору піктограма активної програми блиматиме. На дисплеї панелі керування відобразиться інформація у форматі «Р.ХХ», де ХХ вказує час, протягом якого готуватиметься страва (при виборі програми час буде встановлено за замовчуванням).

№	Програма приготування	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу	Температура	Підігрів
1	Рис	12 хвилин	8 - 20 хвилин	100°C	+
2	Крупи	15 хвилин	1 - 30 хвилин	100°C	+
3	Суп	25 хвилин	15 хвилин - 1 година	100°C	+
4	Тушковання	20 хвилин	5 - 30 хвилин	100°C	+
5	М'ясо	40 хвилин	20 хвилин - 1 година	100°C	+
6	Птиця	12 хвилин	5 - 20 хвилин	100°C	+
7	Бобові	40 хвилин	20 хвилин - 1 година	100°C	+
8	На пару	20 хвилин	5 - 30 хвилин	100°C	+
9	Риба	5 хвилин	1 - 10 хвилин	95 - 100°C	+
10	Випічка	30 хвилин	15 - 50 хвилин	127-130°C	+
11	Овочі	30 хвилин	8 хвилин - 1 година	100°C	+
12	Варення	1 година	20 хвилин - 2 години	95-98°C	+
13	Томління	2 години	1 - 4 години	95-98°C	+
14	Смаження	20 хвилин	5 - 30 минут	127-130°C	+
15	Йогурт	8 годин	8 - 12 годин	38-42°C	-

Увага! У програмах Випічка, Жарка, Йогурт відлік встановленого часу приготування починається тільки після виходу приладу на задану робочу температуру.

Самостійно встановити час приготування можна за допомогою кнопок «+» та «-». Виберіть необхідну вам програму.
"Відкладений старт" - дана кнопка дозволяє відкласти час приготування страви. Функція відкладеного старту автоматично встановлена на 30 хвилин.
ПРИМІТКА! У разі встановлення відкладеного старту завжди враховуйте вид використовуваних продуктів та температурні умови.
Не рекомендується використовувати великий час відстрочки для продуктів, що швидко псуються, таких, як сире м'ясо, натуральне молоко та ін.
Для програм «Випічка», «Жарка» та «Йогурт» установка відкладеного старту недоступна.
"Старт" - дана кнопка дозволяє почати процес приготування.

У випадку, якщо Ви бажаєте скасувати початок процесу приготування/підігріву, скористайтесь кнопкою «Підігрів/Скасувати». Ця кнопка виконує дві основні функції. Натискання кнопки під час режиму очікування, запускає процес підігріву без приготування, дозволяючи зберегти страви гарячими дої подачі.
Після завершення програмування мультиварки, або після закінчення часу відстрочки приготування, мультиварка перетворюється на робочий режим.
УВАГА! Не можна змінити заданий час у процесі приготування.
Відразу після початку роботи мультиварка нагріває продукти і набирає необхідний тиск для їхнього приготування. Після того, як тиск досягне необхідного значення, кришка мультиварки заблокується, не дозволяючи її відкрити, поки всередині зберігається надлишковий тиск пари.
УВАГА! Якщо під час приготування ви почули звуковий сигнал і на дисплеї з'явився знак коду помилки, негайно відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісного центру.

Код помилки:
E1 - обрив датчика температури, вийшов із ладу нижній датчик.
E2 - коротке замикання, неполадки в нижньому датчику.
E3 - перегрів приладу.
E4 - несправність датчика тиску.

Завершення процесу приготування
Після завершення програми приготування виконати кілька кроків для безпечного вилучення готової страви.
Спочатку натисніть кнопку на кришці, щоб випустити надлишковий тиск із приладу. Якщо ви не зробите це вручну, тиск автоматично зменшиться приблизно через 15 хвилин.
УВАГА! При зниженні тиску можливий викид пари! Щоб уникнути опіку, не нахилийтеся над приладом і слідкуйте, щоб ваші пальці не торкалися отворів клапана скидання тиску.
Від'єднайте прилад від електричної мережі, вийміть вилку з розетки.
Візьміть кришку за ручку, поверніть кришку проти годинникової стрілки, доки Ви не відчуєте, що криплення між корпусом приладу та кришкою ослабло. Зніміть кришку з пристрою. Вийміть продукти (готову страву) із чаші.
Запобіжні заходи під час використання чаші УВАГА! Поверхня внутрішньої чаші має спеціальне антипригарне покриття, яке потребує акуратного та дбайливого поводження. Для помішування використовуйте дерев'яну або спеціальну пластмасову лопатку. Не наливайте оцет в каструлю, це може пошкодити покриття. Через деякий час чаша може змінити колір через те, що контактує з водою та миючими засобами, це нормальне явище і мультиварка може без побоювань експлуатуватися далі.

ВИЯВЛЕННЯ ПОМИЛОК

Якщо не вдалося приготувати якусь страву або прилад функціонує некоректно, можливо, ви пропустили однієї з таких помилок:
1. Дуже багато інгредієнтів або води.
2. Неправильно обраний режим. 3. Внутрішня каструля приладу деформована (пошкоджена).
4. Для приготування використана гаряча вода. 5. Нагрівальний елемент або дію знімної каструлі забруднені.
6. Під час приготування мультиварка була вимкнена з мережі.
7. Отвори для виходу пари заблоковано. 8. Встановлено дуже великий час відстрочки старту.
9. Кришка приладу закрыта не до кінця.
10. Залишки їжі всередині самого приладу.
11. Дуже довга робота мультиварки в режимі підтримання температури.
12. Була використана брудна знімна каструля.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

УКРАЇНСЬКА

ЧИЩЕННЯ. Після використання і перед очищенням виймайте вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне. Не мийте прилад водою! Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні приладу і панелі керування використовуйте м'яку вологу ганчірку.
Для очищення кришки зніміть її внутрішню частину разом з силіконовим кільцем, потягнувши за виступаючу силіконову деталь, розташовану в центрі кришки. Важливо! Перед очищенням знімної чаші вийміть її з приладу. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення знімної чаші, ложки, мірного стакану, що входять до комплекту пристрою. Стежте за чистотою приладу та всіх його складових.
ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати у закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшої безпечної експлуатації. Переконайтеся, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продуто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали і аксесуари.
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавалися ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виготовлювач: Ист Марк Глобал Лімітед, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців.



ҚАЗАҚ



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

Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта Сізге керек болуы мүмкін.

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

Құрал тұрмыстық және ұқсас мақсаттарда пайдалануға арналған, атап айтқанда:

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

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В

Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц

Номинал тұтынылатын қуаты: 900 - 1100 Вт

Көлемі: 5 л

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан) елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда

стандартты келпіді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Құрылғыны пайдалану кезінде зақым келтірмеу үшін қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс емес өңдеу өнімнің істен шығуына, материалдық зақымға немесе пайдаланушының денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
- Жұмысты бастамас бұрын құрылғының ішінде ораушы материалдардың немесе басқа бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз, олардың болуы құрылғының бұзылуына немесе өртке әкелуі мүмкін. Өнімнің негізінде жапсырмалар болса, оларды алып тастаңыз.
- Бірінші рет қоса алдында өнімнің техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау болмаса.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде пайдаланыңыз және сақтаңыз. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалау керек.
- Құрылғыны қосуды қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе белке қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Егер сым немесе аша зақымдалған болса, немесе құрылғының өзі зақымдалған немесе ақаулы болса, құралды қолданбаңыз. Оны қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құрылғыны жөндеуді тек уәклетті қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруы керек. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге болмайды.
- Қуат сым зақымдалған болса, оны өндірушіден немесе қызмет көрсету бөлімінен алынған арнайы сыммен немесе жинақпен ауыстыру керек.
- Электр сымның үстелдің шетінен немесе ыстық бетке салбырап тұруына жол бермеңіз.
- Қуат сымын құрылғыны тартпаңыз, бұрамаңыз немесе орамаңыз.
- Электр тогының соғу қаупін азайту үшін құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер ол суға түсіп кетсе, ешбір жағдайда корпусты ұстамаңыз, бірақ оны дереу қуат көзіннен ажыратыңыз.
- Электр қосқыштарына (тоқ розеткалары, қуат ашасы) сұйықтықтың ағып кетуіне жол бермеңіз.
- Құрылғыны дымқыл қолмен пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін және тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Жылжыту, тазалау немесе басқа техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны суытыңыз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз, оны желіден ажыратыңыз. Құрылғыны өшірген кезде қуат сымынан тартпаңыз, ашаны розеткадан абайлап суырыңыз.
- Дұрыс пайдаланбау сандарынан болатын жарақаттан сақ болыңыз. Құрылғыны нұсқаулықта көрсетілмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз. Сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны басқа электр құрылғыларымен бір уақытта розеткаға қоспаңыз.
- Құрылғының алынбалы тостағанмен жұмыс істегенде жабынға зақым келтірмеу үшін жинақтағы керек-жарақтарды немесе пластик/ағаш ас үй ыдыстарын пайдаланбаңыз.
- Металл немесе басқа заттарды босату клапанына немесе өнімнің кез келген басқа бөлігіне салпаңыз. Бетіңіз бен қолыңызды клапаннан шығатын будан аулақ ұстаңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғының корпусы, тостаған және қақпағы қызады. Жалаң қолмен ыстық беттерді ұстамаңыз. Арнайы ыдыстарды қолданыңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғыны желіден ажыратпаңыз.
- Құрылғыны сүлгімен жаппаңыз немесе құрылғының қақпағына бөгде заттарды қоймаңыз. Құрылғының бу шығысы бітеліп қалады, бұл құрылғының бұзылуына әкеледі.
- Құралды перделердің, сөрелердің, ас үй шафтарының немесе бұмен зақымдалуы мүмкін басқа заттардың жанында қолданбаңыз.
- Құрылғыны алмаулы-салмаулы тостағансыз розеткаға қоспаңыз және құрылғыны бос тостағанмен қоспаңыз.
- Құрылғының алынбалы тостағанмен құрылғыға дұрыс салынғанына сенімді болмайынша пісіруді бастамаңыз.
- Тостағанды басқа ыдысқа немесе ыдысқа ауыстырмаңыз.
- Құрылғыға тағамды қоймаңыз немесе суды тікелей құймаңыз. Бұл құрылғының зақымдалуына немесе электр тогының соғуына әкелуі мүмкін. Тағамды тек құрылғының алынбалы ыдысында дайындаңыз.
- Пісіру алдында өнімнің қақпағын мықтап жабыңыз. Қақпақ жеткілікті түрде тығыз жабылмаса және ауа өткізбейтін болса, пісірілген тағамның дәмі мен сапасына әсер етеді. Мультисірілгіштен тыс пісіру үшін алынбалы тостағанды қыздырмаңыз немесе пайдаланбаңыз. Бұл тостағандағы арнайы жабынды зақымдауы мүмкін.
- Қолданар алдында құрылғының қыздыру беті мен алынбалы тостаған арасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз.
- Жылыту бетін және алынбалы ыдысты таза ұстаңыз. Кез келген ластану құрылғыны зақымдауы мүмкін.
- Құралдың алынбалы ыдысына ингредиенттерді салғанда және суды құйған кезде, ыдыстың астыңғы және сыртқы қабырғалары құрғақ және таза болып қалуын қадағалаңыз.
- Тостағанды сызып тастауы мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз. Тостағанның бетіне жағылған жабын бірте-бірте тозуы мүмкін, сондықтан оны абайлап пайдалану керек. Қаптамаңыз зақымдауы мүмкін үшкір заттары бар ыдыстан тағамды шығармаңыз.
- Ыдысқа сірке суын құймаңыз. Бұл арнайы жабынды зақымдауы мүмкін.
- Алынбалы тостағандағы су мен ингредиенттердің деңгейі тостағанның ішкі бетінде орналасқан шкаладағы ең жоғары рұқсат етілген деңгей белгісінен аспауы керек. Пісіру үшін ыстық суды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс кезінде алынбалы ыдыстың ішінде сақымдарды қалдырмаңыз.
- Сақ болыңыз – мультисірілгіш жұмысының соңында қақпақты ашып, тостағанды алған кезде ыстық бу ағыны шығуы мүмкін.
- Қолданудан кейін біраз уақыттан кейін құрылғының тостағанның түсі өзгеруі мүмкін – бұл тостағанның беті сумен және жұғыш заттармен жанасуына байланысты қалыпты құбылыс.
- Пісіру аяқталғаннан кейін, мультисірілгішті қайта қолданар алдында 15 минут суытыңыз.
- Пісіру рецептерін орындаңыз.
- Осы нұсқауларды сақтаңыз.
- Назар аударыңыз! Оны бірінші рет қосқанда құрылғы жағымсыз жану иісін шығаруы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және зауыт майының күйіп кетуімен байланысты!
- Өндіріш қосымша ескертусіз өнімнің дизайнына оның қауіпсіздігіне, өнімділігіне және функционалдылығына түбегейлі әсер етпейтін шағын өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

СИПАТТАМАСЫ

Мультисірілгіш тағамды жоғары қысымда және ұзақ уақыт бойы жоғары температура әсерінде пісіруге арналған. Өнімдер шамамен 100 ° C температурада ауаға көп жеткізбей дайындалады, соның арқасында оларда витаминдер мен минералдар көбірек сақталады, сонымен қатар өнімдердің бастапқы дәмі сақталады. Дастүрлі әдістермен (плиттада) әртүрлі тағамдарды дайындаған кезде көп мөлшерде бу мен жағымсыз иіс жиі бөлінеді. Мультисірілгіш тағамды үнемі бу мен пісіру өнімдерінің иісінсз дайындауға мүмкіндік береді. Құрш ботқасын, көжемі мультисірілгіште пісіргенде, сондай-ақ әдетте ұзақ пісірілетін тағамдарды бұқтырған кезде уақытты 40%-ға дейін және электр қуатын 45%-ға дейін үнемдейсіз. Крістірілген микрокомпьютер, жарықдиодты дисплей.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

Пісіру бағдарламалары. Пісіру бағдарламаларын көрсететін көрсеткіштер: күріш, жарма, сорпа, бұқтыру, ет, құс еті, бұршақ, буға пісірілген, балық, пісіру, көкөністер, джем, қайнату, қуыру, йогурт.
«Мәзір» түймесі – пісіру бағдарламасын таңдау үшін пайдаланылады.
«+» және «-» түймелері – пісіру уақытын реттеуге арналған.
«Кейінге қалдырған бастау» түймесі – пісіруді кейінге қалдыруға арналған.
«Жылыту/Болдырмау» түймесі – 1) пісіру/жылыту процесін тоқтатуға арналған; 2) қыздыру процесін бастау
«Бастау» түймесі – пісіру процесін бастауға арналған.

ҚАЗАҚ

ҚАУІПСІЗДІК ЖҮЙЕСІ ЖӘНЕ БАСҚАРУДЫҢ НЕГІЗГІ ОРГАНДАРЫ

Құрылғының қақпағы құрылғының ішіндегі өте жоғары қысымның өзінде барынша қорғанысты қамтамасыз ететіндей етіп жасалған. Қақпақты жоғары қысымда құлыптау сіздің қауіпсіздігіңіз үшін өте маңызды. Температура сенсоры ыдыс ішіндегі температураны жазып алады. Электрондық құрылғы онтайлы пісіру температурасын сақтайды. Қызып кеткен жағдайда қыздырғыш автоматты түрде өшеді және дисплейде «Е 3» таңбасы көрсетіледі. Электроника істен шығып, температура шекті мәнге дейін көтерілсе, термиялық сақтандырғыш өшіп, құрылғыны қуаттан ажыратады.

ПАЙДАЛАНУ

Қолдануға дайындық

Қолданар алдында құрылғы мен керек-жарақтардан орау материалын алып тастаңыз. Құрылғымен бірге берілген жабдықтың өндіруші көрсеткеніне сәйкес келетініне және құрылғы элементтерінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және ондағы нұсқауларды орындаңыз. Құрылғыны тегіс және құрғақ бетке қойыңыз. Тағамға тиетін барлық компоненттерді сабынды жылы сумен мұқият жуыңыз. Содан кейін оларды жақсылап шайып, құрғатып сүртіңіз. Денені, құрылғының ішін және қақпағын дымқыл жөкемен сүртіңіз, содан кейін барлық беттерді таза, құрғақ шүберекпен мұқият құрғатыңыз.

Жұмыс тәртібi

Тұтқаны (3) ұстап, сағат тіліне қарсы тоқтағанша бұрап, құрылғының қақпағын (5) ашыңыз, содан кейін қақпақты жоғары көтеріңіз. Мазмұн деңгейі 1 және 4 белгілердің арасында болғанша тостағанды алдын ала дайындалған тағам мен сумен толтырыңыз (мұндағы 1 белгі - ең төменгі деңгей және 4 белгісі - ең жоғары деңгей). Пісіру кезінде кеңейетін тағамдар үшін ең жоғары деңгей белгісі 3 белгісінен аспауы керек.

Қақпақты (5) жабыңыз және ол құлыпталғанша сағат тілімен бұраңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! О-сақинаның дұрыс орналастырылғанын және құрылғының қақпағына мықтап орнатылғанын тексеріңіз. Оның болат сақинаның ішінде екеніне көз жеткізіңіз. Егер тығыздағыш сақина зақымдалған болса немесе тығыздағышқа жақын тостағанның шеттерінде терең сызаттар немесе чиптер болса, мультисірігішті пайдаланбаңыз.

Содан кейін бекітілкі істіктің қақпақ корпусына кіреуіне көз жеткізіңіз. Мұны істегенде, қақпақтың қажетті күйде сенімді түрде бекітілгенін көрсететін аздап шерткен дыбысты естісіз.

Қуат сымын құрылғыңызға қосып, оны розеткаға қосыңыз. Басқару тақтасының дисплейінде «00:00» пайда болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Желілік кернеу техникалық сипаттамаларда және құрылғыдағы жапсырмада көрсетілген құрылғының кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Пісіру бағдарламаларын пайдалану. Қол жетімді пісіру бағдарламаларының бірін пайдаланғыңыз келсе, қажетті автоматты әзірлеу бағдарламасын тандауға мүмкіндік беретін «Мәзір» түймесін пайдаланыңыз. Мультисірігіш он бес стандартты пісіру режимін орнату бағдарламасын ұсынады. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін түймені тиісті санды басыңыз. Таңдау кезінде белсенді бағдарлама белгішесі жыпылықтайды. Басқару тақтасының дисплейі ақпаратты «Р:XX» пішімінде көрсетеді, мұнда XX тағам пісіретін уақытты көрсетеді (бағдарламаны таңдаған кезде уақыт әдепкі бойынша орнатылады).

№	Дайындау режимі	Әдепкі қалпы бойынша дайындау уақыты	Уақыт диапазоны	Температура	Жылыту
1	Күріш	12 минут	8 - 20 минут	100°C	+
2	Дәнді дақылдар	15 минут	1 - 30 минут	100°C	+
3	Сорпа	25 минут	15 минут - 1 сағат	100°C	+
4	Сендіру	20 минут	5 - 30 минут	100°C	+
5	Ет	40 минут	20 минут - 1 сағат	100°C	+
6	Қус	12 минут	5 - 20 минут	100°C	+
7	Бұршақ дақылдары	40 минут	20 минут - 1 сағат	100°C	+
8	Жүп үшін	20 минут	5 - 30 минут	100°C	+
9	Балық	5 минут	1 - 10 минут	95 - 100°C	+
10	Наубайхана	30 минут	15 - 50 минут	127-130°C	+
11	Көкөністер	30 минут	8 минут - 1 сағат	100°C	+
12	Кептеліс	1 сағат	20 минут - 2 часа	95-98°C	+
13	Тілдік	2 часа	1 - 4 сағат	95-98°C	+
14	Қуыру	20 минут	5 - 30 минут	127-130°C	+
15	Йогурт	8 сағат	8 - 12 сағат	38-42°C	-

Назар аударыңыз! Пісіру, Қуыру, Йогурт бағдарламаларында белгіленген пісіру уақытының кері санағы құрылғы орнатылған жұмыс температурасына жеткеннен кейін ғана басталады. Сағатта жыпылықтайтын нүктелердің болмауы құрылғының қажетті температураға жетпегенін көрсетеді.

«+» және «-» түймелерін пайдаланып пісіру уақытын өзіңіз орнатуға болады. Қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Пісіру уақытын азайту үшін «-» түймесін немесе пісіру уақытын көбейту үшін «+» түймесін басыңыз. Әр басқан сайын пісіру уақытын 1 минутқа арттырады немесе азайтады. «Кейінге қалдырылған бастау» - бұл түйме тағамды әзірлеу уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді. Кешіктіріп бастау функциясы автоматты түрде 30 минутқа орнатылады. Әрбір басу уақытты 30 минутқа арттырады. Таймердің максималды мәні - 24 сағат.

ЕСКЕРТУ! Кешіктіріп бастауды орнатқан кезде арқаушан пайдаланылатын тағам түрін және температура жағдайының ескеріңіз.

Тез бұзылатын өнімдер, мысалы, ішкі ет, табиғи сүт және т.б. үшін ұзақ кешіктіру уақытын пайдалану ұсынылмайды.

Кешіктіріп бастау параметрлері пісіру, қуыру және йогурт бағдарламалары үшін қолжетімді емес.

«Бастау» - бұл түйме тағам әзірлеу процесін бастауға мүмкіндік береді.

Пісіру/жылыту процесінің басталуынан бас тартқыңыз келсе, «Қайта қыздыру/Болдырмау» түймесін пайдаланыңыз. Бұл түйме екі негізгі функцияны орындайды. Біріншіден, бұл пісіру/жылыту процесін тоқтатуға және құрылғыны күту режиміне қоюға мүмкіндік береді. Екіншіден, күту режимінде түймені басу пісірусіз қыздыру процесін бастайды, бұл тағамды дайын болғанша жылы ұстауға мүмкіндік береді. Мультисірігішті бағдарламалау аяқталғаннан кейін немесе пісірудің кешігу уақыты өткеннен кейін мультисірігіш жұмыс режиміне өтеді. Жұмыстың басталуының дәлелі «Р: XX» пішіміндегі ақпаратты көрсету болады, мұнда XX - белгіленген пісіру уақыты.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пісіру кезінде белгіленген уақытты өзгерту мүмкін емес.

Мультисірігіш жұмыс істей бастағаннан кейін бірден тағамды қыздырады және оны дайындау үшін қажетті қысымды қалыптастырады.

Қысым қажетті мәнге жеткеннен кейін мультисірігіштің қақпағы құлыпталып, артық бу қысымы ішінде қалған кезде оның ашылуына жол бермейді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пісіру кезінде дыбыстық сигнал естілсе және дисплейде қате коды белгісі пайда болса, құрылғыны дереу қуат көзінен ажыратып, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚАЗАҚ

Қате коды:

E1 - температура сенсорындағы үзіліс, төменгі сенсор істен шықты.

E2 - қысқа тұйықталу, төменгі сенсордағы ақаулық.

E3 - құрылғының қызып кетуі.

E4 - қысым сенсорының дұрыс жұмыс істемей.

Пісіру процесін аяқтау

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін дайын тағамды қауіпсіз алып тастау үшін бірнеше қадамдарды орындау маңызды.

Алдымен құрылғыдағы артық қысымды босату үшін қақпақтағы түймені басыңыз. Мұны қолмен жасамасаңыз, қысым шамамен 15 минуттан кейін автоматты түрде босатылады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қысым төмендегенде, бу шығуы мүмкін! Күйіп қалмас үшін құрылғының үстіне еңкеймеңіз және саусақтарыңызды

қысым түсіретін клапан саңылауларынан алшақ ұстатпаңыз.

Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, ашаны розеткадан шығарыңыз.

Қақпақты тұтқасынан алыңыз, құрылғы корпусы мен қақпақ арасындағы бекітудің босағанын сезгенше қақпақты сағат тіліне қарсы бұраңыз.

Құрылғыдан қақпақты алыңыз. Тағамды (дайын тағамды) ыдыстан алыңыз.

Тостағанды пайдалану кезіндегі сақтық шаралары. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ішкі тостағанның бетінде арнайы жабыспайтын жабын бар, ол мұқият және жұмсақ өңдеуді қажет етеді. Араластыру үшін ағаш немесе арнайы пластик шпательді пайдаланыңыз. Табаға сірке суын құймаңыз, бұл жабынды зақымдауы мүмкін. Біраз уақыттан кейін ыдыс сумен және жұғыш заттармен байланыста болғандықтан, түсі өзгеруі мүмкін, бұл қалыпты құбылыс және мультипісіргішті қорықпай пайдалануды жалғастыруға болады.

ҚАТЕЛЕРДІ АНЫҚТАУ

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

1.Құрамбөліктері немесе суы тым көп.

2.Режим дұрыс таңдалмаған.

3.Құралдың ішкі кестрелі деформацияланған (зақымданған).

4.Дайындауда ыстық су қолданылды.

5.Қыздыру элементі немесе алынбалы кестрелдің түбі ластанған.

6.Дайындау кезінде мультипісіргіш желіден сөніп тұрды.

7.Будын шығуына арналған тесік бұғатталған.

8.Стартты кейінге қалдырудың тым көп уақыты орнатылған.

9.Құралдың қақпағы соңына дейін жабылмаған.

10.Тағам қалдықтары құралдың ішінде.

11.Мультипісіргіштің температураны сақтау режимінде тым ұзақ жұмыс жасауы.

12.Лас алынбалы кестрел қолданылды.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

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

ТАЗАЛАУ. Қолданған соң және тазаламас бұрын қуат көзінң айырып розеткадан алып шығып, құрал суығанша, күтіңіз. Құралды сумен жұмаңыз!

Құралдың сыртқы және ішкі бөлігі және басқару панелін тазалау үшін жұмсақ, ылғалды шүберекті пайдаланыңыз. Маңызды! Алынбалы тостағанды тазаламас бұрын оны құралдың ішінен алып шығыңыз. Ыдыс жууға арналған құралды, құрал жиынтығына кіретін алынбалы тостағанды, қасықты, ожауды, өлшеуіш стақанды, бұға піруге арналған контейнерді тазалау үшін жұмсақ ысқышты пайдаланыңыз. Құрал мен оның құрамдастарының тазалығын сақтаңыз.

САҚТАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды көздейтін жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық арпаларының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

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

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

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

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

1.Форс-мажорлық жағдайлар туғызған ақаулар.

2.Бұйымды жеке тұрмыстық жағдайларының шегінен шығатын мақсаттарда бұйымның зақымдануы (яғни, өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда).

3.Шығыс материалдары мен аксессуарлар. 4.Шамадан тыс жүктелуі, дұрыс пайдаланбау, бұйым ішіне сұйықтықтардың, шанның, жәндіктердің, бөгде заттардың кіруі туғызған ақаулар. 5.Өкілетті сервис орталықтарынан немесе кепілдікті шеберхана лардан тыс жөндеуге ұшыраған бұйымдар. 6.Пайдаланушының бұйым құрылымына өзгерістерді енгізу немесе құрамдас бөліктерін білікті ауыстыру салдарынан болған зақымдаулар. 7.Қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын бұзу. 8.Жетікү желісінің көрнеуін дұрыс орнатпау (қажет болса). 9.Техникалық өзгерістер енгізу. 10.Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдамау және сақтамау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар. 11.Жануарлардың кінәсінен болған зақым (соның ішінде, кеміргіштер мен жәндіктер).

Өндіруші туралы ақпарат

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед , ҚРР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз.

Қызмет ету мерзімі – отыз алты ай.

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





Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem multicooker.

Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

Dane urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw w trybie automatycznym, a także wykonywania funkcji duszenia, smażenia, pieczenia, gotowania, gotowania na parze, podgrzewania już przyrządzonych dań, utrzymywania potraw na ciepło przez dłuższy czas. Do użytku domowego i podobnych zastosowań: w gastronomii w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; w gospodarstwach rolnych; przez konsumentów w hotelach, zajazdach i innych miejscach przeznaczonych dla turystów; w miejscach przeznaczonych do noclegu i śniadania.

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

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

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W

Nominalna częstota prądu: 50 Hz

Nominalna skomsumowana potęga: 900 - 1100 Wt

Pojemność misy: 5 l

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uniknąć uszkodzeń podczas użytkowania. Nieprawidłowe obchodzenie się z urządzeniem może spowodować uszkodzenie produktu, mienia lub zdrowia użytkownika.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych ani innych obcych przedmiotów, które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie produktu znajdują się naklejki, należy je usunąć.
- Przed pierwszym włączeniem produktu należy upewnić się, że specyfikacje techniczne produktu odpowiadają parametrom zasilania sieciowego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Przechowywać urządzenie poza zasięgiem dzieci. Dzieci muszą być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli samo urządzenie jest uszkodzone lub wadliwe. Oddaj je do punktu serwisowego. Urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, wymień go na specjalny przewód lub zestaw uzyskany od producenta lub działu serwisowego.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
- Nie ciągnij, nie skracaj ani nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie ani innych płynach. Jeśli dostanie się do wody, nigdy nie dotykaj obudowy i natychmiast odłącz je od zasilania.
- Unikaj rozlewania płynów na złącza elektryczne (złącza sieciowe, wtyczkę sieciową). Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami.
- Odłącz urządzenie od zasilania po użyciu i przed czyszczeniem. Przed przenoszeniem, czyszczeniem lub wykonywaniem innych czynności konserwacyjnych odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane. Podczas wyłączania urządzenia nie ciągnij za przewód zasilający i ostrożnie odłącz wtyczkę od gniazdka.
- Uważaj na potencjalne obrażenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem. Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji. Nie używaj na zewnątrz.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka w tym samym czasie co inne urządzenia elektryczne.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki, używaj dołączonych akcesoriów lub plastikowych/drewnianych przyborów kuchennych podczas obsługi wymywanej miski urządzenia.
- Nie wkładaj metalu ani innych przedmiotów do zaworu wylotowego ani żadnych innych części produktu. Chroń twarz i ręce przed parą wydostającą się z zaworu.
- Korpus, miska i pokrywa produktu nagrzewają się podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni gołymi rękami. Używaj specjalnych rękawic kuchennych.
- Nie odłączaj urządzenia od zasilania podczas pracy.
- Nie przykrywaj urządzenia ręcznikami ani nie kładź obcych przedmiotów na pokrywie urządzenia. Wylot pary z urządzenia zostanie zablokowany, a urządzenie ulegnie awarii.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu zaston, półek, szafek kuchennych lub innych przedmiotów, które mogą zostać uszkodzone przez parę.
- Nie podłączaj urządzenia bez wymywanej miski i nie włączaj go z pustą miską.
- Nie rozpoczynaj gotowania, dopóki nie upewnisz się, że wymywaną miską jest prawidłowo włożona do urządzenia.
- Nie zastępuj miski innym pojemnikiem lub naczyniem.
- Nie wkładaj jedzenia ani wody bezpośrednio do urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub porażenie prądem. Gotuj jedzenie tylko w wymywanej misce urządzenia. Przed gotowaniem szczelnie zamknij pokrywę produktu. Jeśli pokrywa nie jest szczelnie zamknięta i wystarczająco szczelna, smak i jakość gotowanego jedzenia ulegną pogorszeniu.
- Nie podgrzewaj ani nie używaj wymywanej tacki do gotowania poza multicookerem. Może to uszkodzić specjalną powłokę miski.
- Przed użyciem upewnij się, że między powierzchnią grzewczą urządzenia a wymywaną miską nie ma żadnych obcych przedmiotów.
- Utrzymuj powierzchnię grzewczą i wymywaną miskę w czystości. Wszelkie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Podczas wkładania składników i wlewania wody do wymywanej miski, upewnij się, że dno i zewnętrzne ścianki miski pozostają czyste i suche.
- Nie używaj metalowych przedmiotów, które mogłyby zarysować miskę. Powłoka nałożona na powierzchnię miski może stopniowo się ścierać, dlatego używaj jej ostrożnie. Nie wyjmuj jedzenia z miski ostrymi przedmiotami, które mogłyby uszkodzić powłokę.
- Nie wlewaj octu do miski, ponieważ może to uszkodzić specjalną powłokę.
- Poziom wódz i składników w wymywanej misce nie może przekraczać maksymalnego dopuszczalnego poziomu oznaczonego na skali wewnątrz miski. Nie używaj gorącej wody do gotowania.
- Nie pozostawiaj łyżek w wymywanej misce podczas pracy.
- Zachowaj ostrożność - strumień gorącej pary może wydostać się podczas otwierania pokrywy i wymywania miski po zakończeniu pracy multicookera.
- Po pewnym czasie od użycia miska może zmienić kolor - jest to normalne, ponieważ powierzchnia miski ma kontakt z wodą i detergentami.
- Po zakończeniu gotowania pozwól multicookerowi ostygnąć przez 15 minut przed ponownym włączeniem.
- Zapoznaj się z przepisami dotyczącymi przygotowania.
- Przechowuj te instrukcje w bezpiecznym miejscu.
- **Ostrzeżenie!** Po pierwszym włączeniu urządzenia może ono wydzielać nieprzyjemny zapach spalenizny. Jest to normalne i jest spowodowane wypalaniem się oleju fabrycznego!
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji produktu bez wcześniejszego powiadomienia, które nie mają drastycznego wpływu na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność.

OPIS URZĄDZENIA

Multicooker jest przeznaczony do gotowania potraw przy użyciu zwiększonego ciśnienia i długotrwałego narażenia na wysokie temperatury. Potrawy gotowane są bez powietrza w temperaturze około 100°C, dzięki czemu zachowują więcej witamin i minerałów, a także oryginalny smak potraw. Podczas gotowania różnych potraw tradycyjnymi metodami (na kuchenke) często wydzielają się dużo pary i nieprzyjemnych zapachów. Multicooker pozwala na gotowanie potraw bez ciągłej emisji pary i zapachów gotowanego jedzenia. Podczas gotowania ryżu owsianego, zupy lub duszenia potraw, których gotowanie zwykle zajmuje dużo czasu, oszczędzasz do 40% czasu i do 45% energii elektrycznej. Wbudowany mikrokomputer, wyświetlacz LED.

PANEL STEROWANIA

Programy gotowania. Wskaźniki wskazujące programy gotowania: ryż, płatki zbożowe, zupa, gulasz, mięso, drób, rośliny strączkowe, gotowanie na parze, ryby, pieczenie, warzywa, dżem, duszenie, pieczenie, smażenie, jogurt. Przycisk „Menu” służy do wyboru programu gotowania. Przyciski „+” i „-” służą do regulacji czasu gotowania. Przycisk „Opóźniony start” służy do opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Przycisk „Ogrzewanie/Anuluj” – do 1) anulowania procesu gotowania/podgrzewania; 2) rozpoczęcia procesu podgrzewania. Przycisk „Start” – służy do rozpoczęcia procesu gotowania.

SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA I PODSTAWOWE ORGANY STEROWANIA

Pokrywa urządzenia została zaprojektowana tak, aby zapewnić maksymalną ochronę nawet przy bardzo wysokim ciśnieniu wewnątrz urządzenia. Zablokowanie pokrywy w przypadku wysokiego ciśnienia jest bardzo ważne dla Twojego bezpieczeństwa. Czujnik temperatury wykrywa temperaturę wewnątrz miski. Urządzenie elektronicznie utrzymuje optymalną temperaturę gotowania. W przypadku przegrzania grzałka wyłącza się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawia się symbol „E 3”. W przypadku awarii elektronicznej i wzrostu temperatury do limitu, bezpiecznik termiczny zadziała i odłączy urządzenie od zasilania.

EKSPLLOATACJA

Przygotowanie do użycia

Przed użyciem usuń opakowanie z urządzenia i akcesoriów. Upewnij się, że urządzenie jest dostarczane zgodnie ze specyfikacją producenta i że jego elementy nie są uszkodzone. Przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj zgodnie z podanymi w niej instrukcjami. Umieść urządzenie na płaskiej i suchej powierzchni. Dokładnie umyj wszystkie elementy, które będą miały kontakt z żywnością, w ciepłej wodzie z mydłem. Następnie dokładnie oplucz i wytrzyj do sucha. Przetrzyj obudowę, wnętrze urządzenia i pokrywę wilgotną gąbką, a następnie dokładnie osusz wszystkie powierzchnie czystą, suchą szmatką.

Procedura obsługi

Otwórz pokrywę (5) urządzenia, chwytając za uchwyt (3) i obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara tak daleko, jak to możliwe, a następnie unieś pokrywę do góry.

Napełnij miskę przygotowanym jedzeniem i wodą tak, aby poziom znajdował się między znakami 1 i 4 (gdzie znak 1 to poziom minimalny, a znak 4 to poziom maksymalny). W przypadku żywności, która zwiększa swoją objętość podczas gotowania, znak maksymalnego poziomu nie może przekraczać znaku 3.

Zamknij pokrywę (5) i przekreśl ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu.

OSTRZEŻENIE! Upewnij się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo umieszczony i pewnie zamocowany w pokrywie urządzenia. Upewnij się, że znajduje się wewnątrz stalowego pierścienia. Nie używaj multicookera, jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub jeśli na krawędziach miski obok pierścienia uszczelniającego znajdują się głębokie zarysowania i odpryski.

Następnie sprawdź, czy sworzeń blokujący zapadł się w korpus pokrywy. Powinieneś usłyszeć lekkie kliknięcie, które oznacza, że pokrywa jest pewnie zablokowana na swoim miejscu.

Podłącz przewód zasilający do urządzenia i podłącz go do gniazdka elektrycznego. Na wyświetlaczu na panelu sterowania pojawi się „00:00”.

UWAGA! Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu urządzenia określonego w danych technicznych i na naklejce na urządzeniu. na urządzeniu.

Korzystanie z programów gotowania. Jeśli chcesz użyć jednego z dostępnych programów gotowania, użyj przycisku „Menu”, aby wybrać wymagany automatyczny program gotowania.

Multicooker oferuje piętnaście standardowych programów gotowania. Aby wybrać żądany program, naciśnij przycisk odpowiednią liczbę razy. Podczas wyboru ikona aktywnego programu będzie migać. Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się informacja w formacie „P:XX”, gdzie XX oznacza czas, przez jaki potrawa będzie gotowana (po wybraniu programu czas zostanie ustawiony domyślnie).

Nr	Tryb gotowania	Czas gotowania domyślnie	Zakres czasu	Temperatura	Utrzymywanie temperatury
1	Ryż	12 minut	8 - 20 minut	100°C	+
2	Zboża	15 minut	1 - 30 minut	100°C	+
3	Zupa	25 minut	15 minut - 1 godzina	100°C	+
4	Gulasz	20 minut	5 - 30 minut	100°C	+
5	Mięso	40 minut	20 minut - 1 godzina	100°C	+
6	Kurczak	12 minut	5 - 20 minut	100°C	+
7	Fasola	40 minut	20 minut - 1 godzina	100°C	+
8	Gotowanie na parze	20 minut	5 - 30 minut	100°C	+
9	Ryba	5 minut	1 - 10 minut	95 - 100°C	+
10	Ciasto	30 minut	15 - 50 minut	127-130°C	+
11	Warzywa	30 minut	8 minut - 1 godzina	100°C	+
12	Dżem	1 godzina	20 minut - 2 godziny4	95-98°C	+
13	Powolne gotowanie	2 godziny	1 - 4 haca	95-98°C	+
14	Smażenie	20 minut	5 - 30 minut	127-130°C	+
15	Jogurt	8 godzin	8 - 12 godzin	38-42°C	-

Uwaga! W programach Cake, Saute, Yoghurt odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury gotowania.

Ustawiony czas gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury roboczej. Jeśli kropki na zegarze nie migają, urządzenie nie osiągnęło wymaganej temperatury.

Możesz samodzielnie ustawić czas gotowania za pomocą przycisków „+” i „-”. Wybierz żądany program. Naciśnij przycisk „-”, aby zmniejszyć czas gotowania lub przycisk „+”, aby go zwiększyć. Każde naciśnięcie zwiększa lub zmniejsza czas gotowania o 1 minutę.

„Opóźniony start” — ten przycisk umożliwia opóźnienie czasu gotowania. Funkcja opóźnionego startu jest automatycznie ustawiona na 30 minut. Każde naciśnięcie zwiększa czas o 30 minut. Maksymalna wartość timera to 24 godziny.

UWAGA: Podczas ustawiania opóźnionego startu zawsze bierz pod uwagę rodzaj używanej żywności i warunki temperaturowe.

POLSKI

Nie zaleca się stosowania długiego czasu opóźnienia w przypadku produktów nietrwałych, takich jak surowe mięso, naturalne mleko itp. mleko itp. Ustawienie opóźnionego startu nie jest dostępne dla programów „Pieczenie”, „Smażenie” i „Jogurt”.

„Start” — ten przycisk umożliwia rozpoczęcie procesu gotowania.

Jeśli chcesz anulować rozpoczęcie procesu gotowania/podgrzewania, użyj przycisku „Podgrzewanie/Anuluj”. Ten przycisk ma dwie główne funkcje. Po pierwsze, umożliwia anulowanie procesu gotowania/podgrzewania i przełączenie urządzenia w tryb czuwania. Po drugie, naciśnięcie przycisku w trybie czuwania powoduje rozpoczęcie procesu podgrzewania bez gotowania, co pozwala utrzymać jedzenie w cieple do momentu podania.

Gdy multicooker zakończy programowanie lub upłynie opóźniony czas gotowania, multicooker przejdzie w tryb pracy. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje w formacie „P:XX”, gdzie XX to ustawiony czas gotowania.

UWAGA: Ustawione go czasu gotowania nie można zmienić w trakcie procesu gotowania.

Natychmiast po rozpoczęciu pracy multicooker podgrzewa jedzenie i wytwarza ciśnienie niezbędne do jego ugotowania. Gdy ciśnienie osiągnie wymaganą wartość, pokrywa multicookera zablokuje się, uniemożliwiając jej otwarcie, dopóki w środku będzie nadal znajdowało się nadmierne ciśnienie pary.

OSTRZEŻENIE: Jeśli podczas gotowania usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się znak błędu, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem. natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem.

Kod błęd:

E1 — awaria czujnika temperatury, dolny czujnik uległ awarii.

E2 — zwarcie, uszkodzony dolny czujnik.

E3 — przegrzanie urządzenia.

E4 — awaria czujnika ciśnienia.

Zakończenie programu gotowania

Pod koniec programu gotowania ważne jest, aby wykonać kilka czynności, aby bezpiecznie wyjąć ugotowane jedzenie.

Najpierw naciśnij przycisk na pokrywie, aby uwolnić nadmiar ciśnienia z urządzenia. Jeśli nie zrobisz tego ręcznie, ciśnienie zostanie automatycznie uwolnione po około 15 minutach.

OSTRZEŻENIE: Jeśli ciśnienie zostanie zmniejszone, może wydostać się para! Aby uniknąć oparzeń, nie pochylaj się nad urządzeniem i upewnij się, że Twoje palce nie dotykają otworów w zaworze bezpieczeństwa.

Odłącz urządzenie od sieci i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Trzymaj pokrywę za uchwyt, przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż poczujesz, że mocowanie między korpusem urządzenia a pokrywą jest luźne. Zdejmij pokrywę z urządzenia. Wyjmij jedzenie (ugotowane jedzenie) z miski.

Środki ostrożności podczas korzystania z miski.

OSTRZEŻENIE: Powierzchnia wewnętrznej miski ma specjalną powłokę zapobiegającą przywieraniu, która wymaga ostrożnego i delikatnego obchodzenia się. Do mieszania używaj drewnianej lub specjalnej plastikowej szpatułki. Nie wlewaj octu do patelni, ponieważ może to uszkodzić powłokę. Po pewnym czasie patelnia może zmienić kolor z powodu kontaktu z wodą i detergentami. Jest to normalne i multicooker można bezpiecznie używać.

IDENTYFIKACJA BŁĘDŲ

Jeśli nie udało się przygotować jakiegoś dania, czy urządzenie działa nieprawidłowo, prawdopodobnie popełniłeś jeden z następujących błędów:

1. Zbyt wiele składników lub wody.
2. Nieprawidłowo wybrany tryb.
3. Wewnętrzny garnek urządzenia zdeformowany (uszkodzony).
4. Do gotowania użyto ciepłej wody.
5. Elementy grzejny lub zdejmowane dno garnka zanieczyszczone.
6. Podczas gotowania multicooker został wyłączony z sieci.
7. Otwory do wyjścia pary zablokowane.
8. Ustawiono zbyt wielki czas opóźnienia startu.
9. Pokrywa urządzenia jest zamknięta nie do końca.
10. Reszki jedzenia wewnątrz samego urządzenia.
11. Zbyt długa praca multicookera w trybie podtrzymywania temperatury.
12. Zostało użyto brudnego zdejmowanego garnka.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

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

CZYSZCZENIE. Po użyciu i przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie myj urządzenia wodą! Do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej powierzchni urządzenia i panelu sterowania należy używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Ważne! Przed czyszczeniem zdejmowanej miski należy wyjąć ją z urządzenia. Należy używać płynu do mycia naczyń, miękkiej gąbki do czyszczenia zdejmowanej miski, łyżki, chochli, szklanki wymiarowej, pojemnika do gotowania na parze, wchodzących w skład urządzenia. Należy dbać o czystość urządzenia i wszystkich jego części składowych.

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

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

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

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

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

Producent: East Mark Global Limited, China.

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



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

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

Acest aparat este conceput pentru prepararea bucatelor în modul automat, precum și pentru fierberea înăbușită, prăjirea, coacerea, fierberea, aburirea, încălzirea bucatelor gate, păstrarea bucatelor fierbinți pentru o perioadă lungă de timp.

Pentru uz casnic și similar: în locuri de alimentare publică, în magazine, birouri și alte locuri de muncă; la ferme; de către turiști din hoteluri și alte locuri destinate cazării; în locuri destinate pentru azilului de noapte și micul dejun. Numai pentru uz casnic, nu este destinat pentru uz industrial.

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

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 900 - 1100 W
Volumul bolului - 5 l

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

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea în timpul utilizării. Manipularea incorectă poate duce la deteriorarea produsului, proprietății sau sănătății utilizatorului.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că nu există materiale de ambalare sau alte obiecte străine în interiorul aparatului care ar putea cauza deteriorarea aparatului sau incendiu. Dacă există autocolante pe baza produsului, îndepărtați-le.
- Înainte de a porni produsul pentru prima dată, asigurați-vă că specificațiile tehnice ale produsului corespund cu sursa de alimentare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este pornit. Aparatul nu este proiectat pentru a fi operat de un temporizator extern sau de un sistem separat de telecomandă.
- Nu folosiți aparatul dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul în sine este deteriorat sau defect. Du-l la un centru de service. Aparatul trebuie reparat numai de un centru de service autorizat. Nu reparați singur aparatul.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l cu un cablu sau un kit special, obținut de la producător sau departamentul de service.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de marginea unei mese sau de suprafețe fierbinți.
- Nu trageți, răscuși sau înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Pentru a evita socurile electrice, nu scufundați corpul aparatului în apă sau în alte lichide. Dacă ajunge în apă, nu atingeți niciodată carcasa și deconectați-o imediat de la sursa de alimentare.
- Evitați scurgerea de lichide pe conectorii electrici (conectori de rețea, ștecher). Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude.
- Deconectați aparatul după utilizare și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l muta, de a-l curăța sau de a efectua orice altă întreținere.
- Scoateți aparatul din priză când nu îl utilizați. Când opriți aparatul, nu trageți de cablul de alimentare și mutați cu grijă ștecherul din priză.
- Atenție la eventualele răni datorate utilizării necorespunzătoare. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni. Nu utilizați în aer liber.
- Nu conectați aparatul la priză în același timp cu alte aparate electrice.
- Pentru a evita deteriorarea stratului de acoperire, utilizați accesoriile furnizate sau ustensile de bucătărie din plastic/lemn când manipulați vasul detașabil al aparatului.
- Nu introduceți metal sau alte obiecte în supapa de evacuare sau în orice alte părți ale produsului. Protejați-vă fața și mâinile de aburul care iese din supapă.
- Corpul, bolul și capacul produsului din vină fierbinți în timpul funcționării. Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâinile goale. Folosiți mânuși speciale pentru cuptor.
- Nu deconectați aparatul în timpul funcționării.
- Nu acoperiți aparatul cu un prosop și nu puneți obiecte străine pe capacul aparatului. Ieșirea de vapori a aparatului va fi blocată și aparatul se va defecta.
- Nu utilizați aparatul în apropierea draperiilor, raftului, dulapurilor de bucătărie sau a altor obiecte care pot fi deteriorate de abur.
- Nu conectați aparatul fără vasul detașabil și nu porniți aparatul cu vasul gol.
- Nu începeți să gătiți până nu sunteți sigur că vasul detașabil este introdus corect în aparat.
- Nu înlocuiți vasul cu alt recipient sau recipient.
- Nu introduceți alimente sau apă direct în aparat. Acest lucru poate cauza deteriorarea aparatului sau electrocutare. Gătiți alimentele numai în vasul detașabil al aparatului.
- Închideți bine capacul produsului înainte de gătit. Dacă capacul nu este închis ermetic și suficient de etanș, aroma și calitatea alimentelor gătite vor fi afectate.
- Nu încalziți și nu folosiți tava de gătit detașabilă în afara cuptorului multifuncțional. Acest lucru poate deteriora stratul special de pe vas.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că nu există obiecte străine între suprafața de încălzire a aparatului și vasul detașabil.
- Păstrați suprafața de încălzire și vasul detașabil curate. Orice murdărie poate cauza deteriorarea aparatului.
- Când puneți ingredientele și turnați apă în vasul detașabil, asigurați-vă că peretele de jos și exteriorii al vasului rămân curați și uscați.
- Nu folosiți obiecte metalice care ar putea zgâria bolul. Învâșlă aplicat pe suprafața vasului se poate uza treptat, așa că utilizați-l cu grijă. Nu scoateți alimentele din bol cu obiecte ascuțite care ar putea deteriora stratul.
- Nu turnați oțet în vas deoarece acest lucru poate deteriora stratul special.
- Nivelul apei și al ingredientelor din vasul detașabil nu trebuie să depășească marajul de nivel maxim admis pe scara din interiorul vasului. Nu folosiți apă fierbinte pentru gătit.
- Do not leave spoons inside the removable bowl during operation.
- Be careful - a jet of hot steam may escape when opening the lid and removing the bowl at the end of the multicooker's operation.
- After some time after use, the bowl may change color - this is normal due to the fact that the surface of the bowl comes into contact with water and detergents.
- At the end of cooking, allow the multicooker to cool down for 15 minutes before switching on again.
- Refer to the recipes for preparation.
- Keep these instructions in a safe place.
- Warning! When the appliance is switched on for the first time, it may emit an unpleasant burning smell. This is normal and is due to the burning out of the factory oil!
- The manufacturer reserves the right to make minor changes in the design of the product without further notice, which do not drastically affect its safety, performance and functionality.
- Nu lăsați linguri în interiorul vasului detașabil în timpul funcționării.
- Fii atent - un jet de abur fierbinte poate ieși la deschiderea capacului și scoaterea vasului la sfârșitul funcționării multicooker-ului.
- După ceva timp după utilizare, vasul se poate schimba culoarea - acest lucru este normal datorită faptului că suprafața vasului intră în contact cu apa și detergenții.
- La sfârșitul gătirii, lăsați multicookerul să se răcească timp de 15 minute înainte de a porni din nou.
- Consultați rețetele pentru preparare.
- Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur.
- Atenție! Când aparatul este pornit pentru prima dată, poate emite un miros neplăcut de ars. Acest lucru este normal și se datorează arderii uleiului din fabrică!
- Producătorul își rezervă dreptul de a face modificări minore în designul produsului fără o notificare ulterioară, care să nu afecteze drastic siguranța, performanța și funcționalitatea acestuia.

DESCRIEREA APARATULUI

Multicooker-ul este conceput pentru a găti alimente folosind presiune crescută și expunere pe termen lung la temperaturi ridicate. Alimentele sunt gătite fără aer la temperaturi de aproximativ 100°C, astfel încât păstrează mai multe vitamine și minerale, precum și aroma originală, a alimentelor. Atunci când gătiți diverse feluri de mâncare folosind metode tradiționale (pe aragaz), se eliberează adesea o mulțime de abur și mirosuri neplăcute.

Multicooker vă permite să gătiți feluri de mâncare fără emisii constante de abur și mirosuri de alimente gătite. Când gătiți terci de orez, supă sau tocană alimente care durează de obicei mult timp pentru a se găti, economisiți până la 40% din timp și până la 45% din energie electrică.

ROMÂNĂ

Microcomputer încorporat, afișaj LED.

PANOUL DE CONTROL

Programe de gătit. Indicatori care indică programe de gătit: orez, cereale, supă, tocană, carne, carne de pasăre, leguminoase, abur, pește, coacere, legume, dulceată, tocană, prăjire, prăjire, laurt.
Butonul „Meniu” este folosit pentru a selecta un program de gătit. Butoanele „+” și „-” sunt folosite pentru a regla timpul de gătire.
Butonul „Pornire întârziată” este folosit pentru a întârzia începerea gătitului.
Butonul „Heating/Cancel” - pentru 1) anularea procesului de gătit/incălzire; 2) începerea procesului de încălzire.
Butonul „Start” - folosit pentru a începe procesul de gătit.

SISTEMUL DE SIGURANȚĂ ȘI PRINCIPALELE ORGANE DE COMANDĂ

Capacul aparatului este conceput pentru a oferi o protecție maximă chiar și la presiuni foarte mari în interiorul aparatului. Blocarea capacului în caz de presiune ridicată este foarte importantă pentru siguranța dumneavoastră. Senzorul de temperatură detectează temperatura din interiorul vasului. Dispozitivul electronic menține temperatura optimă de gătit. În caz de supraîncălzire, încălzitorul se oprește automat și pe afișaj apare simbolul „E 3”. În cazul unei defecțiuni electronice și temperatura crește până la limită, siguranța termică se va declanșa și va scoate din energie aparatul.

UTILIZARE

Pregătirea pentru utilizare

Scotați materialul de ambalare din instrument și accesorii înainte de utilizare. Asigurați-vă că aparatul este furnizat conform specificațiilor producătorului și că componentele aparatului nu sunt deteriorate. Citiți cu atenție manualul și urmați instrucțiunile date în acesta.
Așezați aparatul pe o suprafață plană și uscată. Spălați bine toate componentele care vor intra în contact cu alimentele în apă caldă cu săpun. Apoi clătiți bine și ștergeți. Ștergeți carcasa, interiorul aparatului și capacul cu un burete umed și apoi uscați bine toate suprafețele cu o cârpă curată și uscată.

Procedura de operare

Deschideți capacul (5) al aparatului apucând mânerul (3) și rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până la capăt, apoi ridicați capacul în sus.

Umpleți vasul cu mâncarea preparată și apă, astfel încât nivelul să fie între punctele 1 și 4 (unde nota 1 este nivelul minim și nota 4 este nivelul maxim). Pentru alimentele care cresc în dimensiune în timpul gătitului, marcajul de nivel maxim nu trebuie să depășească marcajul 3.

Închideți capacul (5) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se blochează în poziție.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că verificați dacă inelul O este poziționat corect și fixat bine în capacul aparatului. Asigurați-vă că este în interiorul inelului de oțel. Nu utilizați multicooker-ul dacă inelul O este deteriorat sau dacă există zgârieturi adânci și așchii pe marginile vasului adiacent inelului O.

Apoi verificați dacă știftul de blocare s-a înfipt în corpul capacului. Ar trebui să auziți un clic ușor, care indică faptul că capacul este bine blocat în poziție.

Conectați cablul de alimentare la aparat și conectați-l la o priză. Afișajul de pe panoul de control va afișa „00 : 00”.

ATENȚIE: Asigurați-vă că tensiunea de la rețea corespunde tensiunii aparatului, așa cum este specificat în datele tehnice și pe eticheta de pe aparat, pe aparat.

Utilizarea programelor de gătit. Dacă doriți să utilizați unul dintre programele de gătit disponibile, utilizați butonul „Meniu” pentru a selecta programul de gătit automat dorit.

Multicookerul oferă cincisprezece programe standard de gătit. Pentru a selecta programul dorit, apăsați butonul de numărul corespunzător de ori. În timpul selecției, pictograma programului activ va clipi. Afișajul de pe panoul de control va afișa informații în formatul „P:XX”, unde XX indică timpul pentru care mâncarea va fi gătită (când este selectat programul, ora va fi setată implicit).

Nr	Mod de preparare	Timpul implicit de gătit	Interval de timp	Temperatura	Țineți-vă cald
1	Orez	12 minute	8 - 20 minute	100°C	+
2	Cereale	15 minute	1 - 30 minute	100°C	+
3	Supă	25 minute	15 minute- 1 oră	100°C	+
4	Tocană	20 minute	5 - 30 minute	100°C	+
5	Carne	40 minute	20 minute - 1 oră	100°C	+
6	Pui	12 minute	5 - 20 minute	100°C	+
7	Fasole	40 minute	20 minute 1 oră	100°C	+
8	Aburit	20 minute	5 - 30 minute	100°C	+
9	Pește	5 minute	1 - 10 minute	95 - 100°C	+
10	Tort	30 minute	15 - 50 minute	127-130°C	+
11	Legume	30 minute	8 minute - 1 oră	100°C	+
12	Gem	1 oră	20minute - 2 ore	95-98°C	+
13	Gătit lent	2 ore	1 - 4 ore	95-98°C	+
14	Sote	20 minute	5 - 30 minute	127-130°C	+
15	Laurt	8 ore	8 - 12 ore	38-42°C	-

Atenție! În programele Tort, Sol, laurt, număratoarea inversă a timpului de gătire setat începe numai după ce aparatul atinge temperatura setată de gătit.

Timpul de gătit setat începe număratoarea inversă numai după ce aparatul a atins temperatura de funcționare setată. Dacă punctele de pe ceas nu pălăie, aparatul nu a atins temperatura necesară.

Puteți seta singur timpul de gătire folosind butoanele „+” și „-”. Selectați programul dorit. Apăsați butonul „-” pentru a micșora sau butonul „+” pentru a mări timpul de gătire. Fiecare apăsare mărește sau scade timpul de gătire cu 1 minut.

„Pornire întârziată” - acest buton vă permite să amânați timpul de gătire. Funcția de pornire întârziată este setată automat la 30 de minute. Fiecare apăsare mărește timpul cu 30 de minute. Valoarea maximă a temporizatorului este de 24 de ore.

NOTA: Când setați pornirea întârziată, țineți întotdeauna cont de tipul de alimente utilizate și de condițiile de temperatură.

Nu este recomandată utilizarea unui timp de întârziere lung pentru produsele perisabile, cum ar fi carnea crudă, laptele natural, etc. laptele etc. Setarea de pornire întârziată nu este disponibilă pentru programele „Coacere”, „Prăjire” și „Laurt”.

„Start” - acest buton vă permite să începeți procesul de gătit.

Dacă doriți să anulați începerea procesului de gătit/incălzire, utilizați butonul „Încălzire/Anulare”. Acest buton are două funcții principale. În primul rând, vă permite să anulați procesul de gătit/incălzire și să puneți aparatul în modul de așteptare. În al doilea rând, apăsarea butonului în timpul modului de așteptare a butonului în modul de așteptare începe procesul de încălzire fără gătire, permițându-vă să mențineți mâncarea fierbinte până la servire.

Când multicooker-ul a terminat programarea sau timpul de gătire întârziat a expirat, multicooker-ul intră în modul de funcționare. Afișajul va afișa informații în formatul „P:XX”, unde XX este timpul de gătire setat.

ATENȚIE: Timpul de gătire setat nu poate fi modificat în timpul procesului de gătire.

ROMÂNĂ

Imediat după începerea funcționării, multicookerul încălzește alimentele și creează presiunea necesară pentru a le găti. Când presiunea atinge valoarea necesară, capacul multicooker-ului se va bloca, împiedicând deschiderea acestuia atât timp cât există încă presiune excesivă a aburului în interior.

AVERTISMENT: Dacă în timpul procesului de gătit auziți un bip și apare un semn de cod de eroare pe afișaj, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare și contactați un centru de service.

Cod de eroare:

E1 - defectare senzor de temperatură, senzorul inferior s-a defectat.

E2 - scurtcircuit, senzor inferior defect.

E3 - supraîncălzirea aparatului.

E4 - defecțiune la senzorul de presiune.

Finalizarea programului de gătit

La sfârșitul programului de gătit, este important să urmați câțiva pași pentru a îndepărta în siguranță alimentele gătite.

Mai întâi apăsați butonul de pe capac pentru a elibera excesul de presiune din aparat. Dacă nu faceți acest lucru manual, presiunea se va elibera automat după aproximativ 15 min.

AVERTISMENT: Dacă presiunea este redusă, pot ieși aburi! Pentru a evita arsurile, nu vă aplecați peste aparat și asigurați-vă că degetele nu ating orificiile supapei de limitare a presiunii.

Deconectați aparatul de la rețea și deconectați-l de la priză.

Tineți capacul de mâner, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până simțiți că fixarea dintre corpul aparatului și capac este slăbită. Scoateți capacul aparatului.

Scoateți mâncarea (mâncarea gătită) din bol.

Precauții la utilizarea bolului.

AVERTISMENT: Suprafața vasului interior are un strat special antiaderent care necesită o manipulare atentă și blândă. Folosiți o spatulă din lemn sau plastic special pentru amestecare.

Nu turnați oțet în tigaie, deoarece acest lucru poate deteriora stratul. După ceva timp, tigaia se poate schimba din cauza contactului cu apa și detergenții. Acest lucru este normal și multicooker-ul poate fi utilizat în siguranță.

IDENTIFICAREA ERORILOR

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

1. Prea multe ingrediente sau apă.
2. Modul nu este setat corect.
3. Castronul interior al aparatului este deformat (deteriorat).
4. Pentru gătit este folosită apă caldă.
5. Elementul de încălzire sau fundul tăvi detașabile este contaminat.
6. În timpul gătitului, multicookerul a fost deconectat din rețea.
7. Orificiile de evacuare a aburului sunt blocate.
8. A fost setat un timp prea îndelungat de start întârziat
9. Capacul aparatului nu este complet închis.
10. Reziduuri de alimente în interiorul dispozitivului.
11. Funcționarea prea îndelungată a multicookerului în modul de menținere a temperaturii.
12. A fost folosit un castron detașabil murdar.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul operațiilor de manipulare.

CURĂȚARE. După utilizare și înainte de curățare, scoateți stecherul din priză și așteptați până când aparatul se va răci. Nu spălați aparatul cu apă! Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului și panoul de comandă. Importanți înainte de a curăța castronul detașabil, scoateți-l din aparat. Utilizați un detergent de spălat vase, un burete moale pentru a curăța castronul detașabil, lingura, polonicul, cana de măsurare, recipientul de abur inclus în kit. Mențineți aparatul și toate componentele acestuia curate.

DEPOZITARE. Aparatul trebuie să fie stocat în încăpere închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare.

Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (stampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului). Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă). Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorărilor mecanice și efectele manipularii neglijente. Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil). Garanția acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERA

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

Producător: East Mark Global Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

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

