

MARTA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
USER MANUAL
ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ



МУЛЬТИВАРКА / MULTICOOKER
MT-4317



RUS	Руководство по эксплуатации	13
ENG	User manual	30
UKR	Посібник з експлуатації	43
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	45
BLR	Кіраўніцтва па эксплуатацыі	48
DEU	Bedienungsanleitung	50
ITA	Manuale d'uso	52
ESP	Manual de instrucciones	54
FRA	Notice d'utilisation	56
PRT	Manual de instruções	58
EST	Kasutusjuhend	60
LTU	Naudojimo instrukcija	62
LVA	Lietošanas instrukcija	64
FIN	Käyttöohje	66
ISR	הפעלה הוראות	68
POL	Instrukcja obsługi	70
UZB	Foydalanish bo'yicha yo'riqnoma	72

ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ* / PARTS LIST



* Фактическая комплектность данного товара может отличаться от заявленной в настоящем руководстве. Внимательно проверяйте комплектность при выдаче товара продавцом.

ENG

- 1) Lid open button
- 2) Lid
- 3) Handle
- 4) Housing
- 5) LED display
- 6) Sensor control panel
- 7) Paddle
- 8) Measuring cup
- 9) Steam-basket

DEU

- 1) Deckelöffnungsknopf
- 2) Deckel
- 3) Griff
- 4) Gehäuse
- 5) Datensichtstation
- 6) Bedienungstafel
- 7) Löffel
- 8) Messbecher
- 9) Dampfgarer-Behälter

PRT

- 1) Botão para abrir a tampa
- 2) Tampa
- 3) Asa
- 4) Habitação
- 5) Display
- 6) Painel de controle
- 7) Colher
- 8) Copo-medida
- 9) Recipiente da panela de pressão Multicozedura

FIN

- 1) Kannen avauspainike
- 2) Kansi
- 3) Kahva
- 4) Mājokļu
- 5) Housing
- 6) Näyttö
- 7) Lusikka
- 8) Mittausastia
- 9) Höyrykeitinastia

BLR

- 1) Піпмка адкрыцця вечка
- 2) Вечка
- 3) Ручка
- 4) Корпус
- 5) Дысплей
- 6) Панэль кіравання
- 7) Лыжка
- 8) Мерная шклянчачка
- 9) Кантэйнер-параварка

ITA

- 1) Pulsante apertura coperchio
- 2) Copertura
- 3) Maniglia
- 4) Alloggio
- 5) Schermo
- 6) Pannello di comando
- 7) Cucchiaio
- 8) Bicchiere graduato
- 9) Contenitore vaporiera

EST

- 1) Kaane avamise nupp
- 2) Kaas
- 3) Sang
- 4) Majutus
- 5) Näidik
- 6) Juhtpaneel
- 7) Lusikas
- 8) Mõõduklaas
- 9) Konteiner-aurutamisõu

ISR

- 1) מכסה פתיחת לחצן
- 2) מכסה
- 3) ידית
- 4) גוף
- 5) תצוגה
- 6) בקרה לוח
- 7) כפית
- 8) כוס
- 9) אידוי סיר- מכיל

UKR

- 1) Кнопка відкриття кришки
- 2) Кришка
- 3) Ручка
- 4) Корпус
- 5) Дисплей
- 6) Панель управління
- 7) Ложка
- 8) Мірний стаканчик
- 9) Контейнер-пароварка

ESP

- 1) Botón para abrir la tapa
- 2) Tapa
- 3) Asa
- 4) Caja del instrumento
- 5) Visualización
- 6) Panel de control
- 7) Cuchara
- 8) Vaso medidor
- 9) Recipiente para cocinar al vapor

LTU

- 1) Dangčio atidarymo mygtukas
- 2) Dangtis
- 3) Rankena
- 4) Stovas
- 5) Ekranas
- 6) Valdymo skydas
- 7) Šaukštas
- 8) Matavimo indelis
- 9) Garinimo indas

POL

- 1) Przycisk otwierania pokryw
- 2) Pokrywa
- 3) Uchwyt
- 4) Obudowa
- 5) Wyświetlacz LED
- 6) Panel sterowania
- 7) Łyżka do mieszania
- 8) Miarka
- 9) Pojemnik-parowar

KAZ

- 1) Қақпақты ашатын түймешік
- 2) Қақпақ
- 3) Тұтқа
- 4) Кеуде
- 5) Дисплей
- 6) Басқару панелі
- 7) Қасық
- 8) Әлшеу стақаны
- 9) Контейнер-бу пісіргіш

FRA

- 1) Bouton d'ouverture du couvercle
- 2) Couvercle
- 3) Poignée
- 4) Boîtier
- 5) Affichage
- 6) Panneau de commande
- 7) Cuillère
- 8) Verre mesureur
- 9) Accessoire pour cuisiner à la vapeur

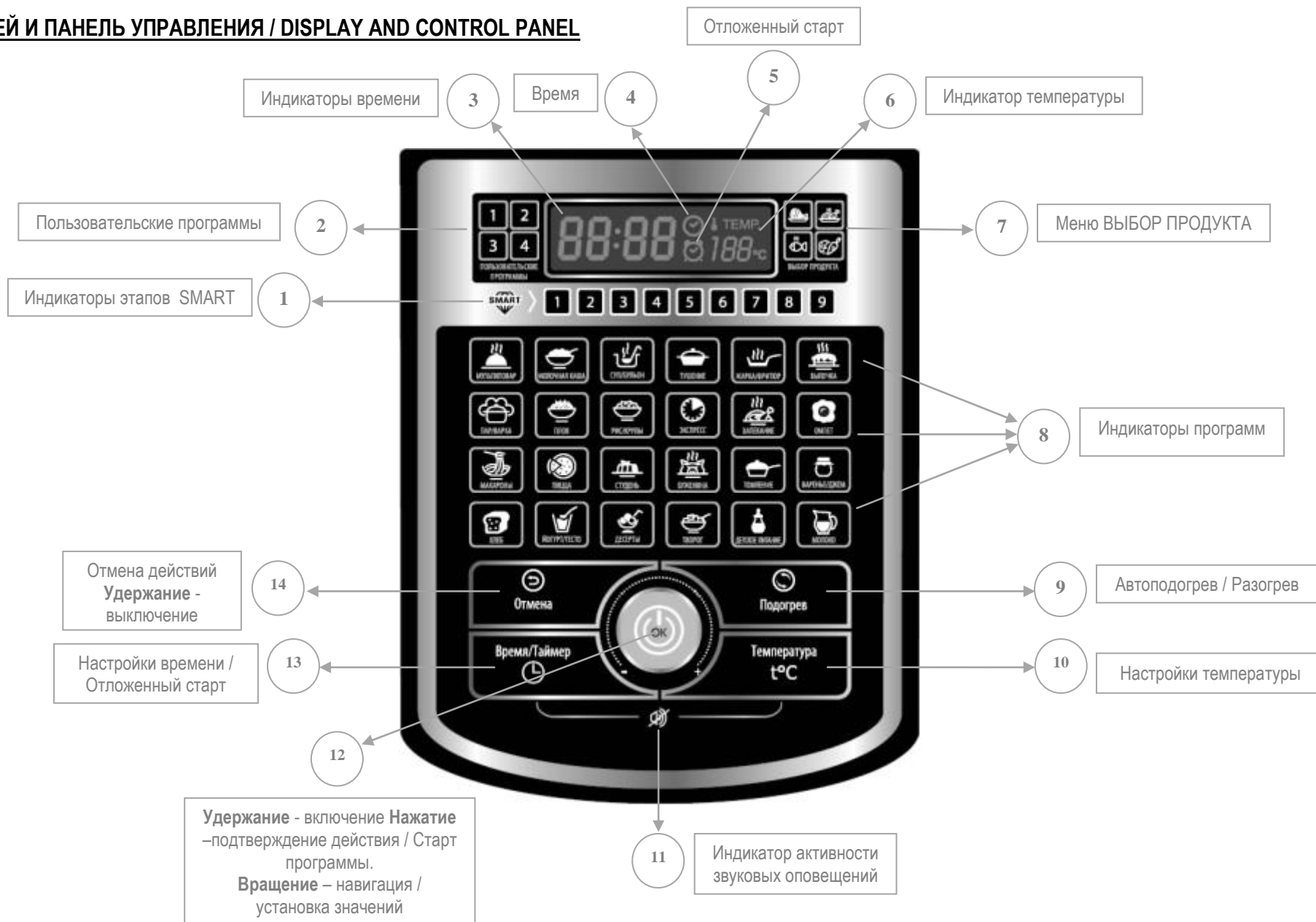
LVA

- 1) Vāka atvēršanas poga
- 2) Vāks
- 3) Rokturis
- 4) Apvalks
- 5) Displeju
- 6) Vadības panelis
- 7) Karote
- 8) Mērglāze
- 9) Konteineris – tvaicēšanas

UZB

- 1) Qopqoqni ochish tugmachasi
- 2) Qopqoq
- 3) Dasta
- 4) Uy-joy
- 5) LED display
- 6) Boshqaruv paneli
- 7) Aralashtirish uchun qoshiq
- 8) O'lov stakani
- 9) Bug'da pishirgich-konteyner

ДИСПЛЕЙ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ / DISPLAY AND CONTROL PANEL



ENG

- 1) SMART program indicators
- 2) 4 User settings bar
- 3) Time indicators (hours/minutes)
- 4) Cooking time settings
- 5) Delayed start indicator
- 6) Cooking temperature indicator
- 7) Sort of food submenu
- 8) Indicators of automatic programs
- 9) ON / OFF Keep warm / Reheat
- 10) Temperature settings
- 11) Sound OFF indicator
- 12) Press to confirm settings / Start program, Turn for navigation and values adjustment
- 13) Cooking time/Delayed start button
- 14) Cancel the action / Stop program

BLR

- 1) Індыкатары этапаў SMART
- 2) Карыстальніцкія праграмы
- 3) Індыкатары часу
- 4) Налады часу
- 5) Адкладзены старт
- 6) Індыкатар тэмпературы
- 7) Меню ВЫБАР ПРАДУКТА
- 8) Індыкатары праграм
- 9) УКЛ-ВЫКЛ аўтападаграванне
- 10) Налады тэмпературы
- 11) Індыкатар актыўнасці гукавых абвестак
- 12) Націсканне – Пацверджанне дзеяння / Старт праграмы. Кручэнне – навігацыя і рэгуляванне значэнняў.
- 13) Налады часу/ Адкладзены старт
- 14) Адмена дзеянняў

UKR

- 1) Індикатори етапів SMART
- 2) Програми користувачів
- 3) Індикатори часу
- 4) Налаштування часу
- 5) Відкладений старт
- 6) Індикатори температури
- 7) Меню ВИБІР ПРОДУКТА
- 8) Індикатори програм
- 9) УВІМКН./ВИМКН. автоматичний підігрів
- 10) Налаштування температури
- 11) Індикатор активності звукових сповіщень
- 12) Натискання - Підтвердження дії / Старт програми. Обертання – навігація і регулювання значень.
- 13) Налаштування часу / Відкладений старт
- 14) Скасування дії

KAZ

- 1) SMART сатыларының индикаторлары
- 2) Пайдаланушылық бағдарламалар
- 3) Уақыт индикаторлары
- 4) Уақытты теңшеу
- 5) Шегерілген старт
- 6) Температура индикаторы
- 7) ӨНІМДІ ТАҢДАУ мәзірі
- 8) Бағдарламалар индикаторлары
- 9) ҚОСУ-ӨШІРУ автоқыздыру
- 10) Температура теңшелімдері
- 11) Дыбыстық хабарламалар белсенділігінің индикаторы
- 12) Басу – Әрекетті растау / Бағдарламаны бастау. Айналдыру – шарлау және мәндерді реттеу.
- 13) Уақыт теңшелімдері / Шегерілген старт
- 14) Әрекеттерді болдырмау

ITA

- 1) Indicatori di stadi SMART
- 2) Programmi di utente
- 3) Indicatori di tempo
- 4) Impostazione del tempo
- 5) Partenza ritardata
- 6) Indicatore di temperatura
- 7) Menu di SELEZIONE DEL PRODOTTO
- 8) Indicatori di programmi
- 9) ON-OFF di riscaldamento automatico
- 10) Impostazioni di temperatura
- 11) Indicatore di funzione di avvisi sonori
- 12) Premere: Confermare l'azione / Iniziare il programma. Ruotare: la navigazione e la regolazione dei valori.
- 13) Impostazioni di tempo / Partenza ritardata
- 14) Cancellare l'azione

FIN

- 1) Vaiheen indikaattorit SMART
- 2) Käyttäjän ohjelmat
- 3) Ajan indikaattori
- 4) Ajan säätö
- 5) Lykätty käynnistys
- 6) Lämpötilan indikaattori
- 7) ELINTARVIKKEEN VALINTA-menu
- 8) Ohjelmien indikaattorit
- 9) Päälle/Pois päältä, lämpötilan ylläpito
- 10) Lämpötilan säätö
- 11) Äänimerkkien toiminnan indikaattorit
- 12) Painaa painike – Asetuksen vahvistaminen /Ohjelman käynnistys. Kiertokytkin – navigointi ja arvojen säätö
- 13) Ajan säätö / Lykätty käynnistys
- 14) Asetusten peruutus

PRT

- 1) Indicadores de etapas SMART
- 2) Programas de usuário
- 3) Indicadores de tempo
- 4) Regulação de tempo
- 5) Início retardado
- 6) Indicador de temperatura
- 7) Menu SELECIONAR PRODUTOS
- 8) Indicadores de programas
- 9) ON-OFF de aquecimento automático
- 10) Ajustes de temperatura
- 11) Indicador de função de alertas sonoros
- 12) Pressionar: Confirmar ação / Iniciar o programa. Rodar: navegação e ajuste de valores.
- 13) Regulação de tempo / início retardado
- 14) Cancelar a ação

FRA

- 1) Indicateurs des étapes SMART
- 2) Programmes d'utilisateur
- 3) Indicateurs de temps
- 4) Ajustage de l'heure
- 5) Départ différé
- 6) Indicateur de température
- 7) Menu CHOIX DU PRODUIT
- 8) Indicateurs des programmes
- 9) ON-OFF auto-chauffage
- 10) Ajustage de la température
- 11) Indicateur de l'activité des alertes sonores
- 12) Appui – Confirmation de manipulation / Démarrage du programme. Rotation – recherche et réglage des significations.
- 13) Ajustage de l'heure / Départ différé
- 14) Annulation des manipulations

MARTA

MT-4317

ESP

- 1) Indicadores de fases SMART
- 2) Programas de usuario
- 3) Indicadores de tiempo
- 4) Ajuste de tiempo
- 5) Encendido pospuesto
- 6) Indicador de temperatura
- 7) Menú SELECCIÓN DEL PRODUCTO
- 8) Indicadores de programas
- 9) ON-OFF autocalentamiento
- 10) Ajustes de temperatura
- 11) Indicador de actividad de los avisos acústicos
- 12) Presión – Confirmación de acción / Inicio del programa. Rotación – navegación y ajuste de valores.
- 13) Ajustes de tiempo / Encendido pospuesto
- 14) Cancelación de acciones

LTU

- 1) SMART etapų indikatoriai
- 2) Naudotojų programos
- 3) Laiko indikatoriai
- 4) Laiko nustatymas
- 5) Atidėtas paleidimas
- 6) Temperatūros indikatorius
- 7) Meniu PRODUKTO PASIRINKIMAS
- 8) Programų indikatoriai
- 9) ĮJ-ĮŠJ automatinis šildymas
- 10) Temperatūros nustatymai
- 11) Garso signalų aktyvumo indikatorius
- 12) Paspausti – Patvirtinti veiksmą / Pradėti programą. Sukti – navigacija ir reikšmės nustatymas.
- 13) Laiko nustatymai / Atidėtas paleidimas
- 14) Atšaukti

LVA

- 1) SMART etapų indikatori
- 2) Lietotāja programmas
- 3) Laika indikatori
- 4) Laika iestatīšana
- 5) Atliktais starts
- 6) Temperatūras indikators
- 7) Izvēlne PRODUKTA IZVĒLE
- 8) Programmu indikatori
- 9) Autouzsilides IESL-IZSL
- 10) Temperatūras iestatījumi
- 11) Skaņas ziņojumu aktivitātes indikators
- 12) Nospiešana – Darbību apstiprināšana/ Programmas starts. Pagriešana – navigācija un lielumu regulēšana.
- 13) Laika iestatījumi/ Atliktais starts
- 14) Darbību atcelšana

ISR

- 1) שלבי מחוון SMART
- 2) משתמש תוכניות
- 3) זמן של אינדיקטורים
- 4) זמן כוונון
- 5) מושהה התחלה
- 6) טמפרטורה מחוון
- 7) המוצר בחירת תפריט
- 8) תכנית מחוון
- 9) האוטומטי החימום כיבוי – הפעלה
- 10) טמפרטורה כוונון
- 11) מחוון קוליות התראות פעילות
- 12) התאשרות הפעולה / התחל תוכניות – לחיצה
- 13) ניווט והתאמה של ערכים. -סיבוב
- 14) מושהה התחלה \ שעות כוונון
- 15) בטל פעולה

EST

- 1) SMART etappide indikaatorid
- 2) Kasutusprogrammid
- 3) Aja indikaatorid
- 4) Kellaaja seadmine
- 5) Ajatatud start
- 6) Temperatuuriindikaator
- 7) Menüü TOIDUAINE VALIK
- 8) Programmide indikaatorid
- 9) Autosoojenduse SISSE-VÄLJALÜLITAMISE
- 10) Temperatuuriseaded
- 11) Helioperatsioonide aktiivsuse indikaator
- 12) Vajutamise – teo kinnitamine / Programmi start. Pöörlemine – tähenduste navigatsioon ja reguleerimine.
- 13) Kellaaja seadistus / Ajatatud start
- 14) Tegude ärajätmine.

DEU

- 1) Phasenanzeige SMART
- 2) Benutzerprogramme
- 3) Zeitanzeige
- 4) Zeiteinstellung
- 5) Timerfunktion
- 6) Temperaturanzeige
- 7) Menü PRODUKT-VORWAHL
- 8) Programmanzeige
- 9) EIN-AUS Automatik Aufwärmen
- 10) Temperatureinstellung
- 11) Aktivitätsanzeige von akustischen Warnsignalen
- 12) Drücken – Bestätigung / Programmstart Drehen – Navigieren und Parametereinstellung
- 13) Zeiteinstellung / Timer
- 14) Abbrechen

POL

- 1) Wskaźniki etapów SMART
- 2) Programy użytkownika
- 3) Wskaźniki czasu
- 4) Ustawienie czasu
- 5) Opóźniony start
- 6) Wskaźnik temperatury
- 7) Menu WYBÓR PRODUKTU
- 8) Wskaźniki programów
- 9) WŁ-WYŁ podgrzewanie automatyczne
- 10) Ustawienia temperatury
- 11) Wskaźnik aktywności sygnałów dźwiękowych
- 12) Naciśnięcie - Potwierdzenie operacji / Start programu. Obrót – nawigacja i ustawienie wartości.
- 13) Ustawienia czasu / Opóźniony start
- 14) Anuluj operacje

UZB

- 1) SMART bosqichlari indikatorlari
- 2) Foydalanuvchi dasturlari
- 3) Vaqt indikatorlari
- 4) Vaqtni sozlash
- 5) Ishga tushirishni kechiktirish
- 6) Harorat indikatori
- 7) MAHSULOTNI TANLASH menyusi
- 8) Dasturlar indikatorlari
- 9) Avtomatik isitishni YOQ-O'CH
- 10) Harorat sozlanmalari
- 11) Tovushli bildirishnomalarning faolligi indikatori
- 12) Bosish – Harakatni tasdiqlash / Dasturni ishga tushirish. Aylantirish – navigatsiya va qiymatlarni sozlash.
- 13) Vaqtni sozlash / Ishga tushirishni kechiktirish
- 14) Harakatlarni bekor qilish

Компания MARTA является крупным производителем современной бытовой техники, призванной заботиться о Вашем здоровье. Мультиварки MARTA – это высокотехнологичная кухонная техника для легкого приготовления всевозможных блюд с сохранением всех питательных свойств продуктов. Откройте для себя новые кулинарные возможности с мультиварками MARTA!

116 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Программы для мультиварок – это удобно, быстро и очень вкусно! Перейдите на новый уровень владения кулинарным искусством с помощью автоматических программ MARTA! 116 программ приготовления (38 автоматических программ и 72 варианта ручных настроек, плюс 4 пользовательские программы, а также Мультиповар и SMART) позволяют приготовить множество новых блюд! Помимо стандартного для большинства мультиварок набора блюд теперь вы можете готовить йогурты, жаркое, студень, буженину, варить варенье или морс.

Для каждой из 38 автоматических программ подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления, загружаемые по умолчанию при первом запуске. Кроме того, пять из автоматических программ работают в паре с меню «Тип продукта», включающем в себя 4 основных вида продуктов: Мясо, Рыба, Птица, Овощи.

В Вашей новой мультиварке реализованы следующие автоматические программы:

Жарка/Фритюр	Рекомендуется для приготовления продуктов во фритюре и жареных овощей, мяса, рыбы с добавлением масла. Работает в паре с 4 разными видами продуктов. Готовить при открытой крышке. Автоподогрев не включается по окончании программы
Выпечка	Рекомендуется для выпекания сдобы и бисквитов
Томление	Рекомендуется для приготовления блюд, требующих длительной термической обработки. Работает в паре с 4 разными видами продуктов.
Варенье/Джем	Рекомендуется для приготовления варенья и джемов
Йогурт/Тесто	Рекомендуется для приготовления йогурта и расстойки теста. Время по умолчанию – 40 минут, что подходит для теста. Для приготовления йогурта необходимо вручную установить от 8 до 12 часов. Автоподогрев не включается по окончании программы
Суп/Бульон	Рекомендуется для приготовления различных видов супов, бульонов. Работает в паре с 4 разными видами продуктов.
Тушение	Рекомендуется для тушения мяса, рыбы, птицы и приготовления овощных рагу. Работает в паре с 4 разными видами продуктов.
Молочная каша	Рекомендуется для приготовления жидких каш.
Пар/Варка	Рекомендуется для приготовления блюд на пару - рыбы, мяса, овощей, диетических, вегетарианских блюд и блюд детского меню. Работает в паре с 4 разными видами продуктов.
Плов	Двухэтапная программа. Рекомендуется для приготовления плова, ризотто, паэльи
Рис/Крупы	Рекомендуется для приготовления риса, гречи и других гарниров из круп

Студень	Рекомендуется для приготовления студня и заливного.
Макароны	Рекомендуется для приготовления спагетти, пасты и других видов макаронных изделий
Детское питание	Рекомендуется для приготовления детских каш и молочного питания для грудных детей
Запекание	Рекомендуется для запекания мяса, рыбы, овощей
Молоко	Программа специально разработана для кипячения молока
Омлет	Рекомендуется для приготовления омлетов
Творог	Рекомендуется для приготовления творога
Хлеб	Двухэтапная программа. Рекомендуется для выпечки хлеба и других мучных изделий
Пицца	Рекомендуется для выпекания пиццы
Экспресс	Полностью автоматическая программа. Рекомендуется для приготовления рассыпчатых каш из круп любых сортов
Буженина	Рекомендуется для запекания мяса
Десерты	Рекомендуется для приготовления десертов

Также, одной из главных особенностей мультиварки MARTA MT-4317 является возможность задавать ручные настройки времени и температуры приготовления в основных автоматических программах, что позволяет создать 72 варианта индивидуальных пользовательских настроек приготовления. Кроме того, все изменения, внесенные пользователем, сохраняются в памяти мультиварки, заменяя собой фабричные настройки.

Ручные настройки программ приготовления в сочетании с Вашим кулинарным опытом помогут добиться наиточнейшего следования рекомендациям рецептов и помогут создать собственные программы! Эксперты MARTA создали для Вас автоматические программы. Станьте экспертом и Вы – создавайте свои собственные режимы приготовления для любимых рецептов! Самая главная особенность новой мультиварки это программа SMART – многоуровневая программа с изменяемыми вручную настройками каждого из девяти уровней приготовления. SMART предназначен для приготовления блюд требующих нескольких температурно временных циклов приготовления. Благодаря внедрению нового устройства управления – вращаемого регулятора, облегчающего не только навигацию по программам, но и установку значений времени и температуры, новая мультиварка становится сложнейшим устройством, сочетающим в себе неограниченные функциональные возможности и простоту управления.

SMART

Многоуровневая пользовательская программа SMART с изменяемыми индивидуальными настройками каждого из девяти этапов приготовления сложных блюд с функцией памяти. Эта программа предназначена для блюд, требующих нескольких различных температурно временных настроек каждого из этапов приготовления

в одном цикле. Идеально подходит для таких блюд как заправочные супы (пассировка овощей, тушение заправки для супа, основной этап варки, доведение до готовности при пониженной температуре); гуляши и поджарки (обжарка овощей и мяса, тушение в соусе, томление).

ДВУХСТУПЕНЧАТЫЕ ПРОГРАММЫ

Чем сложнее программы, тем вкуснее блюда! Никогда еще мультиварки не обладали такой гибкостью в реализации рецептов. Кулинарное искусство может быть и простым, и сложным, например, на разных этапах приготовления некоторых блюд необходимо уменьшить температуру, и кажется, что без вмешательства человека тут не обойтись. Чтобы обеспечить полную автоматизацию процесса приготовления таких сложных блюд как Плов или Хлеб, они состоят из двух этапов, каждому из которых соответствуют свои настройки времени приготовления и температурный режим.

О запуске второго этапа приготовления оповещает звуковой сигнал. Ручное изменение температуры в этих программах недоступно.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ПРОГРАММЫ

Специально для опытных кулинаров мы предусмотрели 4 дополнительные ячейки, в которые можно сохранить свои собственные программы.

Теперь вы можете самостоятельно создавать и сохранять в памяти мультиварки программы приготовления своих самых лучших блюд.

Готовьте любимые блюда в одно касание!

ЭКСПРЕСС

Полностью автоматическая программа Экспресс предназначена специально для приготовления гарниров из круп. Принцип действия программы построен на продолжении работы мультиварки вплоть до полного испарения жидкости в чаше. От вас потребуются только добавить необходимое количество воды.

МУЛЬТИПОВАР

Программа МУЛЬТИПОВАР позволяет задавать настройки времени и температуры приготовления вручную. Наиболее тонкий способ индивидуального программирования мультиварки, поскольку настройки времени и температуры могут быть заданы с точностью до минуты и градуса. Программа МУЛЬТИПОВАР становится функционально незаменимой в комбинации с режимом ШЕФ-ПОВАР и функцией ШЕФ-PRO. ШЕФ-ПОВАР позволяет на ходу корректировать настройки, а ШЕФ-PRO сохраняет изменения в памяти прибора для дальнейшего использования программы с откорректированными настройками. Диапазон установки температуры – от 30 до 180.°C с шагом в 1 градус. Диапазон установки времени – от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 час / 1 минуту. С «Мультиваром» Вы ничем не ограничены. Любой рецепт, рассказанный по секрету старыми друзьями или найденный в выцветших строчках забытой на полке кулинарной книги, теперь может обрести новую жизнь и порадовать не только вас, но и Ваших близких! Но самое главное, «Мультивар» поможет Вам придумать свой самый лучший рецепт!

ШЕФ-PRO

Для тех, кто готов стать мастером кулинарии или уже стал им, мультиварка позволяет создавать и сохранять собственные программы приготовления.

Функция ШЕФ-PRO, это функция автоматического сохранения измененных пользователем настроек автоматических программ. Измененные настройки становятся настройками по умолчанию, замещая собой заводские. При необходимости измененные настройки всех программ либо одной выбранной программы могут быть сброшены к заводскому состоянию.

ШЕФ-ПОВАР

Функция ШЕФ-ПОВАР позволяет изменять настройки запущенной программы, не прерывая работу мультиварки. Просто подкорректируйте время или температуру в зависимости от степени готовности продукта и ждите завершения работы программы. MARTA предлагает готовые рецепты, ставшие результатом работы кулинарных экспертов. Но самое ценное – Ваш личный опыт! Дополните рецепты профессионалов по своему вкусу. Все лучшее нуждается в развитии.

АВТОПОДОГРЕВ (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД)

Программа автоматического запуска подогрева по завершении большинства программ позволяет готовое блюдо сохранить в состоянии готовом к подаче на стол. Эта функция доступна для всех программ, кроме программ ЖАРКА/ФРИТЮР и ЙОГУРТ/ТЕСТО во избежание порчи готовых блюд. Тем не менее, пользователь всегда может активировать автоматический запуск подогрева и для этих программ тоже. Новая мультиварка MARTA также оснащена функцией регулировки температуры подогрева в диапазоне от 30 до 90 градусов!

ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА


В нашей мультиварке предусмотрена возможность отключения автоподогрева вручную. Функция автоматического подогрева отключается кнопкой ПОДОГРЕВ во время приготовления или по завершении программы, а также в режиме отложенного старта до запуска программы. Настоящий кулинар все решает сам.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Мультиварку можно заранее подготовить, загрузив в нее необходимые продукты, и настроить таким образом, чтобы программа приготовления запустилась самостоятельно, без вмешательства человека. Надо всего лишь указать период времени, через который программа должна запуститься. Доступный диапазон настройки для этой функции – от 30 минут до 24 часов. Эта функция доступна не для всех автоматических программ, программы ЖАРКА/ ФРИТЮР, ВЫПЕЧКА, ПЛОВ, ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ, МОЛОКО, ОМЛЕТ, ХЛЕБ, ПИЦЦА, ЭКСПРЕСС и ДЕСЕРТЫ не могут быть запущены по таймеру.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКА

Большинство операций в ходе эксплуатации мультиварки сопровождаются звуковыми сигналами. Для удобства пользователя в конструкции мультиварки

предусмотрено отключение сигналов звукового оповещения одновременным нажатием и удержанием кнопок ВРЕМЯ/ТАЙМЕР  и ТЕМПЕРАТУРА $t^{\circ}\text{C}$

Отключение функции звукового оповещения отображается подсветкой индикатора 

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией до начала эксплуатации прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первым запуском прибора убедитесь в соответствии технических характеристик изделия параметрам вашей сети электропитания.
- Устройство предназначено для использования только в бытовых целях и согласно инструкциям данного руководства пользователя. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не включайте прибор вне помещений.

- Не включайте прибор с повреждениями шнура питания или с другими видимыми дефектами.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых углов и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте кабель питания вокруг корпуса прибора.
- При отключении устройства от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь за разъем.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Использование не рекомендованных продавцом аксессуаров может оказаться небезопасным или привести к выходу прибора из строя.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь в течение длительного периода времени.

ВНИМАНИЕ: Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, наполненных водой.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки исправности.
- Прибор не предназначен для эксплуатации людьми с физическими или психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В подобных случаях эксплуатация должна осуществляться под надзором человека, отвечающего за безопасность и ознакомленного с правилами работы с прибором.

РАЗМЕЩЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Перед началом работы с прибором установите мультиварку на ровную устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на горячих газовых и электрических плитах, в духовках; не размещайте его вблизи любых источников тепла.
- Убедитесь в том, что вокруг устройства имеется достаточно свободного места. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Не поднимайте и не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Необходимо хранить прибор в недоступном для детей месте.

РАБОТА МУЛЬТИВАРКИ

- Ничем не накрывайте прибор во время работы, это может стать причиной неисправности прибора.
- Никогда не включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мультиварки. Наливайте воду только в чашу для приготовления.
- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Несоблюдение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и к повреждению прибора.
- При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки шумов, запахов, дыма или других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

- По завершению работы с прибором не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду - резкая смена температур может привести к повреждению внутреннего покрытия. Дайте чаше остыть перед мытьем.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

ВНИМАНИЕ:

- При работе с мультиваркой будьте осторожны - горячий пар и корпус мультиварки могут привести к серьезным ожогам рук и лица. Соблюдайте правила безопасности при использовании мультиварки. Нажав на кнопку открывания крышки, дождитесь, пока крышка полностью откроется, дождитесь пока пар полностью выйдет, и лишь затем проверяйте степень готовности блюда.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Убедитесь в наличии всех компонентов прибора, и в отсутствии видимых повреждений.
- Подготовьте все компоненты согласно советам раздела "Чистка и уход"
- Вытрите насухо все детали и установите их необходимым образом.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

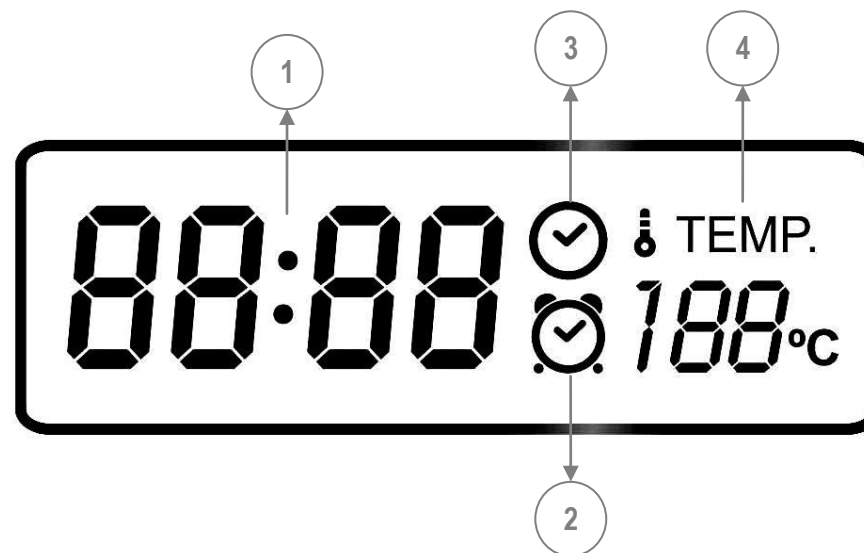
ДИСПЛЕЙ

LED дисплей мультиварки имеет оранжевую подсветку.

В режиме выполнения программы на дисплее идет обратный отсчет времени приготовления. В режиме поддержания температуры идет прямой отсчет времени с начала автоподогрева. В режиме отложенного старта идет обратный отсчет до момента запуска программы.


ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ

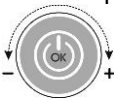
1. Индикаторы настроек времени.
2. Индикатор активности режима Отложенный старт.
3. Индикатор режима редактирования времени приготовления и настроек режима Отложенный старт.
4. Индикатор температуры.



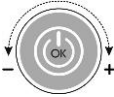
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА


1. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между чашей для приготовления и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
2. Вставьте чашу для приготовления в мультиварку.
3. Слегка поверните чашу для приготовления внутри мультиварки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Выложите необходимые ингредиенты в чашу.
5. Закройте крышку.
6. Вставьте штекер сетевого провода в гнездо штекера мультиварки.
7. Включите вилку сетевого провода мультиварки в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.


При первом включении загорается индикация дисплея мультиварки. Для начала работы нажмите регулятор , затем начните листать программы вращением

того же регулятора . Первыми в списке программ идут 4 пользовательские программы, вращением регулятора вправо перейдите в программу SMART, далее в программу Мультиповар и автоматические программы. Программы листаются последовательно сверху вниз и слева направо по горизонтали. При



переключении между программами значки выбираемых программ загораются, а дисплей отображает их настройки по умолчанию. Для обратной навигации

вращайте регулятор  влево, программы будут перелистываться в обратном порядке.

Чтобы запустить любую выбранную программу нажмите и удерживайте вращаемый регулятор , программа начнет работу после звукового сигнала. Во время выполнения программы индикаторы времени ведут обратный отсчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: настройки программ ЖАРКА/ ФРИТЮР и МАКАРОНЫ подразумевают начало обратного отсчета только после достижения установленной пользователем температуры! До тех пор пока температура не достигла требуемого уровня, на дисплее отображается динамический символ 


ПРИМЕЧАНИЕ: После запуска программы ЭКСПРЕСС обратный отсчет времени приготовления не ведется, длительность работы программы варьируется и зависит от количества жидкости в чаше мультитварки. Программа будет работать вплоть до полного выкипания жидкости.


По завершении работы программы также прозвучит звуковой сигнал и мультитварка перейдет в режим автоматического подогрева (если это предусмотрено настройками программы). Об активности режима автоподогрева свидетельствует подсветка кнопки  ПОДОГРЕВ. Выключить или включить функцию автоподогрева можно удержанием кнопки  ПОДОГРЕВ в ходе выполнения программы или по ее завершении.

РАБОТА В ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ ПРОГРАММАХ



Пользовательские программы – первые в меню программ вашей новой мультитварки и являются пустыми ячейками, в которые пользователь может сохранять свои личные настройки приготовления. По умолчанию величинам времени и температуры приготовления в этих ячейках присвоены минимальные значения: 00 часов, 00 минут, 30°C.

После включения выберите любую из пользовательских ячеек, листая их вращением регулятора . Нажмите ВРЕМЯ/ТАЙМЕР  чтобы настроить время

приготовления в выбранной ячейке, начнет мигать индикатор минут, установите необходимое значение вращением регулятора  и нажмите

ВРЕМЯ/ТАЙМЕР  повторно. Индикатор часов начнет мигать, установите необходимое значение вращением регулятора , нажмите кнопку


ТЕМПЕРАТУРА $t^{\circ}\text{C}$. Индикатор температуры на дисплее начнет мигать, установите необходимое значение вращением регулятора . Нажмите и

удерживайте вращаемый регулятор  для запуска созданной вами программы и сохранения новых настроек. При следующем запуске программы из этой ячейки, введенные вами настройки будут использоваться как настройки по умолчанию, но вы всегда можете внести в них коррективы, как до старта программы, так и в ходе ее работы. По завершении любой из пользовательских программ запускается функция автоподогрева, которую также можно отключить во время работы программы или по ее завершении удержанием кнопки  ПОДОГРЕВ.

РАБОТА В КОМБИНАЦИИ С МЕНЮ «ВЫБОР ПРОДУКТА»

Для удобства использования наиболее востребованных из автоматических программ к ним добавлена функция выбора автоматических настроек для четырех типов продуктов: МЯСО, ПТИЦА, РЫБА и ОВОЩИ. В комбинации с меню ВЫБОР ПРОДУКТА работают следующие программы: ЖАРКА/ФРИТЮР, ТОМЛЕНИЕ,



СУП/БУЛЬОН, ТУШЕНИЕ и ПАР/ВАРКА. При выборе любой из этих программ вместе со значком программы на панели прибора загорается индикатор 




справа от дисплея, это первый из четырех видов продуктов. Выберите нужный вам вид продукта вращением регулятора . Начнут последовательно


загораться индикаторы остальных трех типов продуктов: ПТИЦА , РЫБА  и ОВОЩИ  затем запустите программу нажатием и удержанием

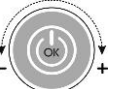

регулятора .

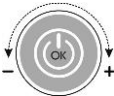
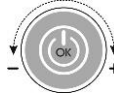

РАБОТА В МНОГОУРОВНЕВОЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЙ ПРОГРАММЕ «SMART»



Нажмите кнопку  и минуйте четыре пользовательские программы, листая их вращением регулятора  до тех пор, пока не загорится ряд цифр от 1 до

9 рядом с иконкой программы SMART . Нажмите регулятор , чтобы войти в режим редактирования первого этапа программы, напротив иконки 

загорится цифра **1**. Нажмите ВРЕМЯ/ТАЙМЕР , чтобы установить время приготовления первого этапа SMART, на дисплее начнет мигать индикатор минут,

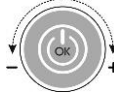


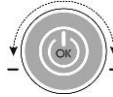

откорректируйте время приготовления вращением регулятора . Шаг настройки – 1 минута. После повторного нажатия кнопки ВРЕМЯ  на дисплее




начнет мигать индикатор часов, задайте необходимое значение вращением регулятора . Шаг настройки – 1 час. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА t°C , задайте необходимое значение вращением регулятора . Шаг настройки – 1 градус. Нажмите  для подтверждения введенных настроек первого этапа, цифра напротив значка SMART сменится на **2**. Задайте настройки времени и температуры приготовления второго этапа программы SMART по той же схеме, как описано выше. Всего, таким образом, можно запрограммировать до девяти этапов с различными настройками времени / температуры приготовления.

По завершению редактирования настроек нужного количества этапов приготовления, нажмите и удерживайте регулятор . SMART выполнит столько этапов приготовления, сколько запрограммировано пользователем. Этапы с начальными значениями не будут запускаться и SMART прекратит работу. Все сохраненные настройки записываются в память устройства и используются как настройки по умолчанию вплоть до следующего их изменения. Если до старта программы в настройке любого из этапов SMART были внесены изменения, но пользователь не запустил программу, а вышел из режима редактирования настроек, нажав кнопку  ОТМЕНА, то внесенные изменения также сохраняются в памяти устройства. Настройки текущего этапа могут редактироваться в ходе работы, но эти изменения не сохраняются в памяти мультиварки.

! ВНИМАНИЕ! Всегда помните о количестве ранее запрограммированных этапов SMART! Если в последний раз использовались три этапа, а в следующий раз нужны только два, но настройки третьего этапа не были обнулены, SMART выполнит все три этапа программы! Не забывайте обнулять ранее сохраненные настройки, если в них нет необходимости в дальнейшем! Для обнуления значений настроек отдельных этапов войдите в режим редактирования и установите нулевое значение времени приготовления.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ - «МУЛЬТИПОВАР»





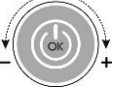
Программа МУЛЬТИПОВАР – следующая после SMART в меню программ, выберете ее вращением регулятора . Загорится индикатор программы  , на дисплее отобразятся начальные настройки программы (10 минут/30°C по умолчанию). Нажмите ВРЕМЯ , чтобы задать индивидуальные настройки времени приготовления, начнет мигать индикатор минут, откорректируйте значение времени приготовления вращением регулятора . Шаг настройки – 1 минута. После повторного нажатия кнопки ВРЕМЯ  начнет мигать индикатор часов, задайте необходимое значение вращением регулятора

 Шаг настройки – 1 час. Затем нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА $t^{\circ}\text{C}$ и задайте необходимое значение температуры приготовления вращением регулятора . Шаг настройки – 1 градус. Для запуска программы МУЛЬТИПОВАР с индивидуальными настройками нажмите и удерживайте регулятор . Мультиварка начнет выполнение программы с учетом внесенных изменений. При необходимости вы можете вносить коррективы прямо в ходе выполнения программы, не прерывая ее работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: При следующем запуске программы Мультиповар последние введенные вами настройки будут использованы как настройки по умолчанию.

ШЕФ-ПОВАР


Изменения настроек времени и температуры приготовления могут вноситься также и в ходе выполнения мультиваркой любой из программ, кроме автоматической программы ЭКСПРЕСС. Останавливать выполнение программы при этом не нужно, просто сделайте следующие операции - удерживайте кнопку

ВРЕМЯ  для того, чтобы задать индивидуальные настройки времени приготовления, начнет мигать индикатор минут, откорректируйте значение до нужного вращением регулятора . Шаг настройки – 1 минута. После повторного нажатия кнопки ВРЕМЯ  начнет мигать индикатор часов, задайте необходимое значение вращением регулятора . Шаг настройки – 1 час. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА $t^{\circ}\text{C}$ и задайте необходимое значение температуры приготовления вращением регулятора . Шаг настройки – 1 градус. После корректировки значений программа самостоятельно продолжит дальнейшую работу с учетом измененных настроек.



ПРИМЕЧАНИЕ: в настройках автоматических двухэтапных программ ПЛОВ и ХЛЕБ пользователь может изменять только настройки времени приготовления во втором этапе! Температура в этих программах не изменяется.



! ВНИМАНИЕ! установки времени приготовления автоматических программ могут изменяться в диапазоне от 1 минуты до 59 минут и от одного часа до 24 часов! Некорректные пользовательские настройки времени приготовления могут привести к порче продуктов и даже к неисправности мультиварки.


Большинство программ может запускаться в заранее установленное время на протяжении 24 часов. Чтобы воспользоваться функцией ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ,

выберите необходимую программу вращением регулятора . Внесите изменения в настройки времени/температуры приготовления, если требуется.

Нажмите и удерживайте кнопку  ВРЕМЯ, на дисплее станет активным индикатор функции ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ  и начнет мигать индикатор минут,

задайте нужное значение вращением регулятора . Шаг настройки – 5 минут. После повторного нажатия кнопки ВРЕМЯ  начнет мигать индикатор

часов, задайте необходимое значение вращением регулятора . Шаг настройки – 1 час. Нажмите и удерживайте регулятор . Начнется отсчет

времени до запуска выбранной программы. После запуска программы индикатор ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ  отключается и начинается отсчет времени приготовления.

Пример: Сейчас 14:00. Вы хотите, чтоб программа была запущена в 18:50. Вам необходимо установить Отложенный старт на 4 часа, 50 минут.


Запуск по таймеру недоступен для программ ЖАРКА/ФРИТЮР, ВЫПЕЧКА, ПЛОВ, ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ, МОЛОКО, ОМЛЕТ, ХЛЕБ, ПИЦЦА, ЭКСПРЕСС и ДЕССЕРТЫ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда помните, что в настройках режима ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ задается время до запуска программы, а не до ее завершения! Учитывайте длительность программы, чтобы вовремя получать свежеприготовленную пищу. В режиме ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ до запуска программы доступно отключение функции автоподогрева.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется оставлять еду в программе отсрочки более чем на 12 часов, иначе продукты могут испортиться. Пожалуйста, устанавливайте время отсрочки в зависимости от качества и особенностей каждого конкретного вида продукта.


АВТОПОДОГРЕВ/ПОДОГРЕВ


Все программы, кроме ЖАРКА/ФРИТЮР и ЙОГУРТ/ТЕСТО по умолчанию имеют функцию автоматического запуска подогрева по завершении процесса приготовления.

В любой момент выполнения программы или по ее окончании, а также в режиме ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ до запуска программы можно включить или отключить эту функцию нажатием кнопки  ПОДОГРЕВ. Кроме того, до старта программы или непосредственно после перехода в режим подогрева, можно задать требуемую

температуру нажатием кнопки ТЕМПЕРАТУРА $t^{\circ}\text{C}$ и вращением регулятора . Диапазон настройки температуры в режиме подогрев – 30-90°C.

Последнее установленное значение температуры подогрева сохраняется в памяти и используется по умолчанию при последующем включении. Если в ходе

выполнения программы подсветка кнопки  ПОДОГРЕВ активна, то по окончании программы запускается режим автоматического подогрева готового блюда. Функцию автоподогрева также можно вручную включить и для программ ЖАРКА/ФРИТЮР, ЙОГУРТ/ТЕСТО.

Если требуется разогреть готовое блюдо из холодильника или разморозить продукты, можно воспользоваться тем же режимом. Режим подогрева запускается нажатием и удержанием кнопки  ПОДОГРЕВ в режиме ожидания. Рабочая температура режима ПОДОГРЕВ составляет 70°C.

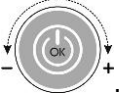

Значение температуры режима подогрев может быть сброшено к заводским настройкам так же, как и у всех автоматических программ – вместе со всеми настройками. Сброс температуры подогрева без сброса всех настроек мультиварки недоступен.

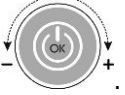
ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется оставлять продукты в состоянии автоподогрева или подогрева на длительный срок, поскольку это может привести к порче продуктов, либо к пересушиванию готового блюда.

ШЕФ-PRO


Мультиварка позволяет редактировать настройки автоматических программ и сохранять ваши собственные настройки приготовления в памяти устройства. Система сохраняет базовое время программы приготовления + добавленное Вами. Если же Вы уменьшили время приготовления во время работы программы, то система уменьшает базовое время программы.

Выберите любую программу, кроме программы ЭКСПРЕСС вращением регулятора . На дисплее видны настройки выбранной программы по умолчанию, нажмите кнопку ВРЕМЯ , чтобы задать индивидуальные настройки времени приготовления, начнет мигать индикатор минут, откорректируйте значения



времени приготовления вращением регулятора . Шаг настройки – 1 минута. После повторного нажатия кнопки ВРЕМЯ  начнет мигать индикатор




часов, задайте необходимое значение вращением регулятора . Шаг настройки – 1 час. Затем нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА $t^{\circ}\text{C}$ и задайте

необходимое значение температуры приготовления вращением регулятора . Шаг настройки – 1 градус. Нажмите и удерживайте регулятор  для подтверждения измененных настроек и запуска программы. При следующем запуске измененной программы, введенные Вами значения времени и температуры приготовления, будут использованы как настройки по умолчанию, заменив собой заводские.


ШЕФ-PRO это функция автоматического сохранения измененных пользователем настроек автоматических программ и программы МУЛЬТИПОВАР. Измененные настройки начинают использоваться как настройки по умолчанию сразу после нажатия регулятора . Любые изменения, внесенные в настройки любой

программы (кроме программы ЭКСПРЕСС), как до запуска, так и во время выполнения программы, сохраняются в памяти устройства и становятся настройками по умолчанию. При необходимости индивидуальные настройки могут быть отменены, а настройки программ возвращены к заводскому состоянию. Сброс к заводским


настройкам осуществляется одновременным нажатием и удержанием кнопок  ПОДОГРЕВ и  ОТМЕНА в режиме ожидания. Тройной звуковой сигнал оповестит вас о том, что настройки всех измененных пользователем настроек возвращены к заводскому состоянию. Если необходимо восстановить заводское

состояние настроек одной конкретной программы, то выберите ее вращением регулятора , а затем нажмите и удерживайте кнопки  ПОДОГРЕВ и  ОТМЕНА.

ПРИМЕЧАНИЕ: в настройках двухэтапных автоматических программ ПЛОВ и ХЛЕБ пользователь может изменять только настройки времени приготовления второго этапа! Температура в этих программах не меняется.



 Не забывайте о последних внесенных изменениях! Если на финальной стадии приготовления была увеличена температура, то в следующий раз это значение будет использовано по умолчанию с самого начала выполнения программы!

ОТМЕНА ДЕЙСТВИЙ

Выход из режима редактирования настроек или для отмены выполнения любой текущей операции осуществляется нажатием кнопки  ОТМЕНА. После прекращения работы мультиварка переходит в ждущий режим после 60 секунд бездействия. Нажатием этой же кнопки можно прервать выполнение любой программы или функции.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Новая мультиварка оснащена функцией автоматического отключения спустя 60 секунд простоя. Вы также можете отключить питание мультиварки и перевести ее

в спящий режим нажатием и удержанием кнопки  ОТМЕНА. Вывод прибора из спящего режима осуществляется нажатием и удержанием регулятора .

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Мультиварка не включается	Нет напряжения сети Нет питания сети. Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом.	Проверьте наличие напряжения в сети Проверьте напряжение в сети. Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
Блюдо готовится слишком долго	Нагревательный элемент загрязнен. Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений. Удалите посторонний предмет.
Еда пригорела или неправильно приготовлена.	Не соблюдено соотношение крупы и жидкости.	Подберите соответствующее количество жидкости и крупы.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани.
- Не мойте чашу для приготовления пищи в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте ей остыть. Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.
- Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.
- Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора.
- Аккуратно снимите клапан выхода пара, при этом не прикладывайте значительного усилия.
- Разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

ХРАНЕНИЕ

Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл.

Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела ЧИСТКА и УХОД.

Храните прибор в прохладном, сухом месте.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ПОДОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Благодаря эффекту водяной бани Вы можете подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

- Залейте в чашу 1-2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
- Закройте крышку.
- Выберите программу **«Мультиповар»**.
- Установите температуру 60°C и время 20 минут.
- Готовьте до окончания программы.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Это процесс нагревания жидких продуктов. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты).

- Залейте продукт в чашу не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Закройте крышку.
- Выберите программу **«Мультиповар»**.
- Установите температуру 75°C.
- Установите время согласно указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости:
 - ✓ 500 мл / 1 час 5 минут
 - ✓ 1000 мл / 1 час 10 минут
 - ✓ 1500 мл / 1 час 15 минут
- Готовьте до окончания программы.
- По окончании пастеризации извлеките готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке можно создать как паровой, так и водяной способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов используйте водяной способ:

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
3. Установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
5. Установите программу **«Пар/Варка»** на 40 минут.
6. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнутся сразу.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, и прибор перейдет в состояние автоподогрева.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**. Для отключения режима автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев»**.
9. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте по назначению.

Для сосок и мелких предметов используйте паровой способ:

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т.д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
3. Залейте в чашу 700 – 1000 мл воды, установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
5. Установите программу **«Пар/Варка»** на 20 минут.
6. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнется после выхода прибора на заданную температуру.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, и прибор перейдет в состояние автоподогрева.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**. Для отключения режима автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев»**.
9. По окончании работы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

Ингредиенты:

Молоко 4% – 1 л
Творог 9% – 600 г
Масло сливочное – 50 г
Яйцо – 50 г / 1 шт.
Соль крупная – 5 г
Сода – 5 г

В чашу мультиварки выложить творог, залить молоком и перемешать. Закрывать крышку, установить программу **«Мультивар»** с температурой 100°C на 30 минут. Готовить до окончания программы. После окончания программы готовую массу процедить и дать стечь сыворотке. Добавить соль, соду, размягченное сливочное масло, яйцо и перемешать. Полученную массу выложить в чашу мультиварки, установить программу **«Мультивар»** с температурой 100°C на 10 минут. Готовить, постоянно помешивая, до окончания программы. Готовую массу переложить в отдельную емкость, сверху поставить пресс и убрать в холодильник на 6–8 часов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

Ингредиенты:

Сыр «Чеддер» – 350 г
Вино белое сухое – 150 мл
Сливки 22 % – 75 мл
Крахмал – 10 г
Чеснок – 10 г
Лимон – 5 г
Вода – 50 мл
Сахар, соль, специи

Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить ножом. Из лимона выдавить сок. Сливки, воду, крахмал и сахар смешать в отдельной емкости до однородной массы. В чашу мультиварки залить вино. Закрывать крышку, установить программу **«Мультивар»** с температурой 90°C на 15 минут. За 10 минут до завершения приготовления добавить чеснок и сыр, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Не прекращая помешивать, добавить лимонный сок, соль и специи. За 3 минуты до завершения приготовления при постоянном помешивании добавить смесь из сливок и крахмала. Готовить до окончания программы.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ТИПИЧНЫЕ ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможные причины проблемы

Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.

Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура

Способы решения

Блюдо не приготовилось до конца

Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора, и уплотнительное кольцо на внутренней крышке не деформировано.

Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном

приготовления была недостаточно высока.

Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным Вами способом или Вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный Вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке

При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.

Вы залили в чашу слишком много растительного масла.

При жарке

Избыток влаги в чаше.

При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.

В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выхода пара.

При выпечке тесто не пропеклось

Вы заложили в чашу слишком много теста.

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления.

Слишком малые размеры ингредиентов.

После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на подогреве.

При варке молочной каши выкипает молоко.

к нагревательному элементу. Убедитесь, что в мультиварке нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного диска.

Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.

Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме.

При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Замороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.

Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного Вами рецепта.

Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Продукт переварился

Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать рекомендациям.

Длительное использование функции «Подогрев» нежелательно.

При варке продукт выкипает

Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультра пастеризованное

Ингредиенты перед варкой не были обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).

Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.

Чаша не была разогрета до необходимой температуры перед выкладкой продукта.

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Покрытие чаши повреждено.

Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.

Вы установили слишком большое время приготовления.

При жарке: Вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.

При тушении: в чаше недостаточно влаги

При варке: в чаше слишком мало жидкости - не соблюдены пропорции ингредиентов.

При выпечке: Вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.

Вы установили слишком большое время приготовления.

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)

молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой.

Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.

Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты тщательно промывайте до чистой воды.

Блюдо пригорает

Прежде чем выложить продукт в чашу, убедитесь, что чаша достаточно разогрета.

Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо промыта и покрытие чаши не имеет повреждений.

Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.

Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.

Добавляйте в чашу больше жидкости.

Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.

Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом, не наливая масло в чашу.

Продукт потерял форму нарезки

При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще, чем каждые 5–7 минут.

Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

Выпечка получилась влажной

Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.

Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.

Яйца с сахаром были плохо взбиты.
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.
Выбранный Вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.

Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости Вы можете оставить продукт в мультиварке на небольшое время при включенной функции «Автоподогрев».

Выпечка не поднялась

Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рекомендациям.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ ВОДЫ И НАЧАЛА ИНТЕНСИВНОГО ПАРООБРАЗОВАНИЯ

Продукт	Вес (г)	Количество воды (мл)	Время приготовления (минуты)
Филе свинины / говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 / 20
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Фрикадельки / котлеты	180 / 450	500	20 / 30
Рыба (филе)	500	500	15
Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5
Манты / хинкали	300	500	20
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Овощи (заморозка)	500	500	15
Яйцо	150 / 3 шт	500	5

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ В ПРОГРАММЕ «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура (°C)	Рекомендации по использованию
30-40	Расстойка теста, приготовление йогурта, уксуса
45-50	Закваска, брожение
55-60	Приготовление помидки, зеленого чая, подогрев детского питания
65-70	Варка мяса в вакуумной упаковке, приготовление пунша
75-80	Пастеризация, приготовление белого чая, глинтвейна
85-90	Приготовление творога, блюд, требующих длительного времени приготовления, приготовление
95-100	Приготовление молочных каш, варенья, джемов
105-110	Стерилизация, приготовление холодцов, студней, заливных
115-120	Приготовление рульки, сахарного сиропа
125-130	Приготовление тушеного мяса, запеканок
135-140	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки, копчение
145-150	Запекание овощей, рыбы и мяса в фольге
155	Жарка овощей, рыбы
160-180	Жарка мяса, птицы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Электропитание	220-240 Вт 50 Гц
Мощность	860 Вт
Вес нетто / брутто	2,78 кг / 3,05 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	290 мм x 290 мм x 305 мм



Срок службы изделия, при эксплуатации продукции в рамках бытовых нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в руководстве по эксплуатации, составляет 2 (два) года со дня передачи изделия потребителю. Срок службы установлен в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Изготовитель обращает внимание потребителей, что при соблюдении данных условий, срок службы изделия может значительно превысить указанный изготовителем срок. Срок хранения – неограничен, условия хранения: при температуре от +5°C до +40°C и относительной влажности 60%. Возможно хранение при минусовых температурах непродолжительное время.

Изготовитель:

“MARTA TRADE INC.”

C/O COMMONWEALTH TRUST LIMITED, P.O. BOX 3321, ROAD TOWN, TORTOLA, UNITED KINGDOM, СОЕДИНЕННОЕ КОРОЛЕВСТВО ВЕЛИКОБРИТАНИИ И СЕВЕРНОЙ ИРЛАНДИИ

Производственный филиал:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

КОСМОС ФАР ВЬЮ ИНТЕРНЭШНЛ ЛИМИТЕД

ОФ. 701, 16 АПАРТ., ЛЕЙН 165, РЭЙНБОУ НОРС СТРИТ, НИНБО, КИТАЙ

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И ДР.)

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии.

Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Уполномоченное изготовителем лицо / Организация, уполномоченная принимать претензии на тер. РФ: ООО «ВАЛЕРИЯ», 188671, РФ, ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ, ВСЕВОЛОЖСКИЙ РАЙОН, ДЕРЕВНЯ ЛЕПСАРИ, ЗДАНИЕ 4ТЛ №23, ТЕЛ/ФАКС 8(812) 325-2334

Импортер:

ООО «МЕТЕОР», РОССИЯ, 195220, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ГРАЖДАНСКИЙ ПР., Д. 41, ЛИТ. А, ОФ. 407

Сделано в Китае

MULTICOOKER MARTA MT-4317

116 COOKING PROGRAMS

Your multifunctional cooker contains 116 programs. There are 38 automatic programs, 4 customized program settings, and 72 individual user settings. Besides, there are the Multicooker and Smart programs with their own adjustable settings. Actually, there is no limit in quantity of user settings and 72 is just a number of basic options which allow you to save your own customized settings in the digital memory of the cooker. You also can use 5 basic automatic programs paired with one of four sorts of foods. This option makes the cooking process much more flexible.

The following Programs are available in this cooker:

Fry/Deep fry



Recommended for frying meat, fish, vegetables, etc. Works paired with one of four products from the sort of food submenu. Cook with lid open. No automatic keep warm function.

Cake



Recommended for baking sponge cake and other pastries.

Slow stew



Recommended for cooking courses which need a long time of simmering during cooking. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.

Jam



Recommended for cooking jams and confiture.

Yogurt/Dough



Recommended for cooking home-made yogurt and dough.

Soup/Broth



Recommended for cooking soups and broth. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.

Stew






Recommended for cooking ragout, stewed meat, fish etc. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.

Milk porridge



Recommended for cooking cereals and porridges.

Steam/Boil		Recommended for cooking steamed meat, fish or vegetables. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.
Pilaf		Recommended for cooking pilaf, risotto or paella. Contains two phases: sauteeing and simmering.
Rice/Cereals		Recommended for cooking rice or fluffy porridges of different sorts of grains.
Galantine		Recommended for cooking mousseline, galantine or broth jelly.
Pasta		Recommended for cooking pasta and macaroni.
Baby food		Recommended for cooking baby food.
Bake		Recommended for baking meat, fish etc.
Milk		Recommended for warming milk.
Omelet		Recommended for cooking omelets.
Cottage cheese		Recommended for cooking home-made cottage cheese.
Bread		Recommended for baking bread. Contains two phases: rising and baking.
Pizza		Recommended for cooking pizza.

Express



Recommended for cooking fluffy porridges automatically. Cooking stops when porridge is ready.

Baked ham



Recommended for cooking baked meat.

Desserts



Recommended for cooking desserts.

Note that User settings, both those applied before the start of a program and during program runtime, are stored in the memory of the device. New settings replace factory settings but you may restore factory settings of all programs at any time.

SMART

Our newest feature of your cooker is the SMART program. It allows creating a multi-level program consisting of up to nine phases of a complex cooking process. This new program is the best way of cooking soups and sauces requiring a variety of time/temperature combinations for each phase of cooking.

TWO-PHASE PROGRAMS

The Pilaf and Bread programs contain two phases for automation of the cooking process. An alarm sounds when a new phase starts. You cannot adjust the temperature in either of these two programs.

USER SETTINGS

There are four empty programs to store customized User settings in the memory of your multicooker. You can set and store these settings in any customized program which you need every day.

EXPRESS

An automatic program for cooking fluffy porridges. The program works until the temperature reaches about 98°C and all liquid has been evaporated. Once the temperature goes higher than 100°C the program will stop.

CHEF

CHEF allows adjusting cooking settings during runtime. You do not need to stop a program; simply adjust the settings as you wish at the current moment.

MULTICOOKER



Multicooker allows setting and storing your own customized cooking settings. This program is the most flexible way of cooking. This mode can become indispensable if you use it in pair with CHEF and CHEF-PRO. CHEF allows you to adjust settings "on the go" and CHEF-PRO stores these new settings in the memory of the device for further use. The available range of cooking temperature is between 30 - 180°C; pitch is 1 degree. Available range of cooking time is 1 minute - 24 hours; pitch – 1 hour / 1 minute.

CHEF-PRO

For ones who excel at cooking to create their new recipes. Adjust and store your own cooking settings of any autoprogram. Adjust default cooking settings of autoprograms. New settings become defaults once entered. You may restore factory defaults of any specific program or all programs at once.

AUTO KEEP WARM

Most of the autoprograms have a function of automatically keeping prepared food warm once the program has ended. This function applies to all programs except FRY/DEEP

FRY  and YOGURT/DOUGH . You may manually activate the keep warm function for these two programs as well, but generally, there is no need for this function for these two types of meals. Keep warm can be activated or deactivated during runtime or after the end of the program. You can also set the temperature of the Keep warm mode. The range of the function is between 30°C and -90°C. Default value - 70°C. You may turn keep warm off if you do not need it to start after the end of a program.



Just press and hold the KEEP WARM  button during runtime or after the end of a program.

DELAYED START

User may preset a program to start at a certain time. Just prepare and combine ingredients in the pot, choose a program and check the cooking settings. Then activate DELAYED START mode and set the time interval in which you need the program to start. The range of time settings for this function is from 30 min to 24 hours.

This function is **not** available for the following set of programs: FRY/DEEP FRY , CAKE , PILAF , BABY FOOD , MILK , OMELETTE , BREAD , PIZZA , EXPRESS  and DESSERTS 

SOUND NOTIFICATIONS ON/OFF

You may turn OFF the sounds which you hear while operating. Simultaneously press the buttons  and . Press the same two buttons again to turn sound notifications ON.

When sound is OFF, the backlight of the  indicator is active.

IMPORTANT SAFEGUARDS

This user manual contains information on the use and care of this product. Please read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

- Before first use and to avoid any accidents. Check that your power supply and home fuse box is sufficient to provide the necessary voltage for the device.
- This device is only for domestic purposes and is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with a damaged cord, plug or other damages.
- Keep the power cord away from sharp edges, hot surfaces and water.
- Do not pull the cord. Always take the plug. Do not wind the cord around the device casing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the customer service center listed in the warranty card.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact the service center for inspection.
- 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Place the multicooker on a stable, horizontal and smooth surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.
- Do not place on the multicooker near heat-emitting devices such as heaters, cooktops or electric burners.
- Make sure that there is enough space around. The multicooker should stand more than 15 cm from such flammable objects as furniture, curtains etc.
- Do not use the unit near flammable materials.
- Do not move the appliance when it is connected and contains hot food or liquids.
- Do not leave water or products in the multicooker for a long time.
- Do not cover the steam vent and the lid while the multicooker is operating.
- Do not let the multicooker work with an empty pot.
- While cooking, the lid and outer surface of the multicooker might get hot. Handle or move the multicooker with care. The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation. When you open the multicooker lid, wait for any steam to come out before approaching..
- While cooking avoid using sharp utensils to prevent damage the inner surface of the pot. You may safely use wooden, plastic or silicone utensils.
- Beware of hot steam that comes out of the steam vent during cooking. Keep hands and face away from the multicooker when you open it to avoid being burnt.
- Pour water only into the pot. Do not pour water into the multicooker body.
- Always check that there are no foreign objects between the pot bottom and heating plate.
- If any unusual sounds, odour or any other disruption happens, switch the multicooker off. Make sure that there are no any objects or liquids between the pot and heating plate. If a malfunction reason is not found, please call customer service. Never attempt to disassemble and repair the multicooker by yourself.
- Let the multicooker pot cool before washing to avoid pot inner coating damage.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing materials, and stickers from the lid and housing.
- Please check if all parts of the multicooker are present and are not damaged.
- Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the stainless steel outer housing with a clean damp cloth.
- NEVER immerse the outer housing in water or any other liquid.



- Before first use, pour 3.5 L of water into the multicooker pot and start STEAM/BOIL for 60 minutes.

FUNCTIONS

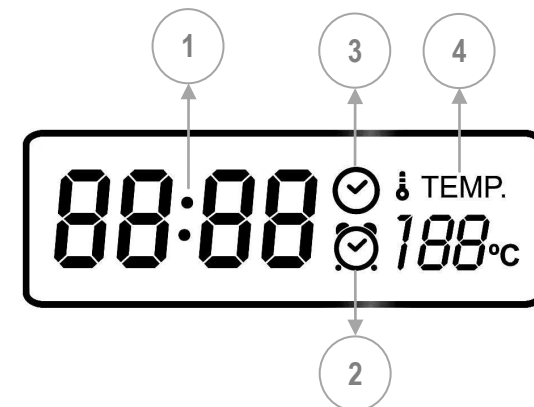
DISPLAY

The color of the LED backlight display is orange.

The display shows current temperature and cooking time during runtime. When program is in Delayed start mode, the display shows a countdown until the start of the program. When the cooker is in Keep warm mode, the display shows the total time of keeping warm.

DISPLAY INDICATION

1. Time indication.
2. Indication of "Delayed time" mode.
3. Cooking time edit mode indication.
4. Temperature indication.


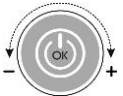



HOW TO COOK


1. Please first check if both the inner and outer surfaces of the inner pot are clean and dry.
2. Place the inner pot in the multi cooker.

3. Turn the pot a bit to ensure full contact with the surface of the bottom heating element.
4. Place the recipe ingredients inside the pot.
5. Close the lid.
6. Connect the multicooker to the power source. Please always follow above instructions before beginning use.


OPERATION

Press the button  to start. Turn the knob  to choose the programs you need. First, there are four User settings, then the programs SMART and



Multicooker  followed by the rest of the autoprograms. When a program is chosen, the display shows its cooking settings.

Press and hold the button  for 2 seconds to start a program which starts after a beep and the countdown of cooking time starts.

NOTICE: countdown of cooking time in FRY/DEEP FRY  and PASTA  starts when the temperature reaches certain value (160°C for FRY and 100°C for PASTA).

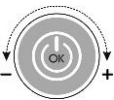

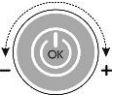


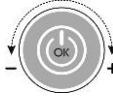

Until the temperature reaches these values; display shows .

NOTICE: There is no cooking time countdown during the runtime of EXPRESS ; display shows  until the end of the program. This program stops automatically or when interrupted by the User.





After the end of the program the cooker enters into a Keep warm mode (if Keep warm function is active). When Keep warm is active, the LED-backlight of the  KEEP WARM is active. Press and hold  to turn the Keep warm OFF.








USER SETTINGS

The four User settings are empty cells with minimal values of cooking settings (cooking time – 00:00; cooking temperature - 30°C). The user can set and save any target values for preparing customized dishes.

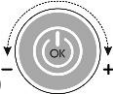














Choose one of four User settings by turning the knob . Press  to set the cooking time; the minute indicator starts flashing; enter the target value by turning knob  and press  again. When the hours indicator starts flashing, set the target value by turning the knob  and press $t^{\circ}\text{C}$. When the cooking temperature indicator starts flashing, enter the target value by turning the knob  then press and hold the button  for 2 seconds to start the program with your personal customized settings. New settings will be stored in the memory for future use. The user may adjust these customized settings at any time. After the end of the User program, the Keep warm function automatically starts but can be deactivated at any time.

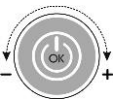

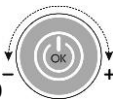
FOOD TYPE SUBMENUS



The autoprograms can work with one of four types of food groups: MEAT , CHICKEN , FISH  and VEGETABLES .


The Programs which can work with specific food group submenus are: FRY/DEEP FRY , SLOW STEW , SOUP/BROTH , STEW  and STEAM/BOIL . When choosing any of these programs, you can combine the food group setting by pressing and turning the knob  until the desired food group icon flashes. To select and start the program, press and hold the button  for 2 seconds.

MULTILEVEL USER PROGRAM «SMART»

Following the four User settings is the SMART program – a multilevel User program. This program contains up to nine phases with customized settings in one cooking process. Choose SMART by turning the knob . Digits from 1 to 9          begin flashing by the SMART icon . Press the button ,  starts flashing by the  symbol. It means you entered into edit mode of the first phase. Press ; the minutes indicator will begin flashing on the display.

Set the target value by turning the knob . Pitch – 1 minute. Press  again; the hours indicator will begin to flash. Set the target value by turning the knob .


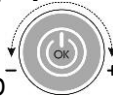

Pitch – 1 hour. Then press $t^{\circ}\text{C}$ and set the target value of the cooking temperature by turning the knob . Pitch - 1°C. Press the button  to confirm the settings of the first phase in the SMART program. Set the cooking time/temperature settings of as many phases as you need in the same manner as described above for up

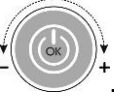
to nine phases. Press and hold the button  for 2 seconds to start the SMART program. It will execute as many phases as programmed. Phases which have a zero value of cooking time will not start. All customized settings will be stored in the memory for future use. The user may also adjust cooking settings of any phase during runtime of the SMART but those changes will not be saved in the memory.

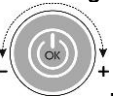

! ATTENTION! Check how many phases have been programmed earlier! If, for example, three phases were used last time but only two are needed now, please do not forget to set the value at zero cooking time for the third phase. This can be done by entering into edit mode of the third phase and resetting the cooking time to 00:00 in the manner described above.








«MULTICOOKER»



Choose Multicooker by turning the knob . The Multicooker icon  will light up and the display will show the program's default settings: (10 minutes / 30°C).

Press ; the minute indicator will begin flashing on the display. Set the target value by turning the knob . Pitch – 1 min. Press  again; the hour indicator will

begin flashing. Set the target value by turning the knob . Pitch – 1 hour. Press $t^{\circ}\text{C}$ to edit the cooking temperature. Set the target value by turning the




knob . Pitch – 1°C. Press and hold the button  for 2 seconds to start the Multicooker program with your customized settings. The user can change the cooking settings during runtime.

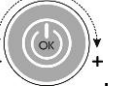



Cooking settings are adjustable during runtime. The only program which has no adjustable values is EXPRESS . Do not stop the program; simply press and hold  to adjust the cooking time during runtime. The minute indicator will begin flashing; enter the target value by turning the knob . Pitch – 1 min. Press , the hour indicator will begin flashing; set the target value by turning the knob . Pitch – 1 hour. Press $t^{\circ}\text{C}$ and set the target value of the cooking temperature by turning the knob . Pitch – 1°C. Press and hold the button  for 2 seconds to start the program with new customized settings.

NOTICE: The cooking temperature of PILAF  and BREAD  are not adjustable. In these two programs only the cooking time can be adjusted.

! ATTENTION! Cooking time is adjustable in the following range: 1 – 59 minutes, 1 – 24 hours. Please set correct cooking time values to avoid malfunction.

DELAYED START

Most of the available programs can be started in Delayed start mode within a 24-hour period. Choose the program by turning the knob . Set preferable values of cooking time / temperature if needed. Press and hold  for 2 seconds until Delayed start icon  lights up and the minute indicator display starts flashing on the display.

Set the amount of time which must pass until the start of the program by turning the knob . Interval – 5 minutes. Press , the hour indicator will begin flashing. Set the target value by turning the knob . Pitch – 1 hour. Press and hold the button  for 2 seconds to start a program in the Delayed start mode.



Example: The time is 14:00. You need a program to start at 18:50. You should set Delayed start to 4 hours and 50 minutes.


Delayed start mode is unavailable for the following set of programs: FRY/DEEP FRY , CAKE , PILAF , BABY FOOD , MILK , OMELETTE , BREAD , PIZZA , EXPRESS  and DESSERTS .

NOTICE: Please remember that you must set time which will pass before the start of a program. Keep the total duration time of a program in mind to be able to plan your intended meal delivery.

NOTICE: It is not recommended to leave ingredients in the cooker longer than for 12 hours. Always consider the specific features of food left in Delayed start mode.







AUTO KEEP WARM/REHEAT


All programs except FRY/DEEP FRY and YOGURT/DOUGH automatically enter into Keep warm mode upon completing. The dish stays in the Keep warm mode (70°C) for 24 hours if the setting is not manually deactivated. The user may turn OFF automatic Keep warm when setting up a program, during its runtime or after the end of the program. Just press and hold  to turn keep warm OFF. If LED-backlight of  is ON; program enters a Keep warm mode upon completing. Automatic Keep warm is unavailable for FRY/DEEP FRY and YOGURT/DOUGH by default, but it can be manually set as well.





You can also defrost and reheat food from the refrigerator. Just press  when the device is in Standby mode. The temperature of both the Keep warm and Reheat modes is 70°C.



NOTICE: It is not recommended to leave products in the cooker longer than for 12 hours. Always consider the sort of food.

CHEF-PRO FUNCTION – MEMORY OF CUSTOMIZED SETTINGS


If default settings of any program were changed by User, new values get stored in the memory. This applies to any program except EXPRESS . The display shows the program's default settings. Press  to set customized settings of cooking time; the minute indicator will begin flashing, set the target values by turning the knob . Pitch – 1 minute. Press  again; the hour indicator will begin flashing. Set the target settings of the cooking time by turning the knob . Pitch – 1 hour. Then press $t^{\circ}\text{C}$; the temperature value will begin flashing. Set the target value of the cooking temperature by turning the knob . Pitch – 1°C. Press and hold

the button  for 2 seconds to start the program with the new cooking settings. Settings adjusted by User overwrite defaults and can be applied next time. Cooking settings are adjustable during runtime and new values also replace defaults.



Settings of all programs can be restored to factory defaults. Just press and hold  and  simultaneously when the device is in standby mode. Settings restore to factory defaults after three beeps. You may also restore factory defaults of one certain program. Just choose the program (but do not start it) and press  and  together.

NOTICE: the cooking temperature of PILAF  and BREAD  are not adjustable. User may only adjust the cooking time of these two programs.

CANCEL AN ACTION

The user can abort any running program or cancel any mode by pressing the button .

ENERGY SAVING

Power automatically turns OFF in 30 seconds of down-time. The user can manually turn the power OFF – press and hold the button  for at least 5 seconds. To turn ON the power – press and hold the button  for at least 2 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Let the appliance cool down completely.
- Wash the inner pot by hand using dishwashing liquid, rinse with water, then dry using soft material.
- Do not use a dishwasher for cleaning the inner pot.
- Do not use chemical and abrasive cleaners for washing the appliance or accessories.
- Do not put the inner pot into cold water right after cooking as this may cause damage to the inner coating. Let it cool down first. Do not put very cold products in the pot when it is extremely hot.
- CAUTION: do not let water to get inside the housing.
- Clean the appliance housing when required using warm water and soft material, do not use any chemical and abrasive cleaners or dish washing detergent.
- Clean the steam valve after every cooking session. Detach it carefully. Rinse with running water, dry and set back.

SPECIFICATION

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Power	860 W
Net weight / Gross weight	2,78 kg / 3,05 kg
Package size (L x W x H)	290 x 290 x 305 mm

WARRANTY DOES NOT APPLY TO CONSUMABLES (FILTERS, CERAMIC AND NON-STICK COATING, RUBBER SEALS, ETC.)

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the packaging and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

Production branch:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені в маркованні, електроживленню у Вашій мережі.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до даного посібника з експлуатації.
- Не використовувати поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережним шнуром або іншими пошкодженнями.
- Стежте, щоб мережний шнур не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте і не намотуйте мережний шнур навколо корпусу приладу.
- При відключенні приладу від мережі живлення не тягніть за мережний шнур, беріться тільки за вилку.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Використання не рекомендованих додаткових приналежностей може бути небезпечним або призвести до ушкодження приладу.
- Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру для перевірки.
- Прилад не призначений для використання людьми з фізичними і психічними обмеженнями (у тому числі дітьми), що не мають досвіду поводження з даним приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований людиною, що відповідає за його безпеку.
- Не встановлюйте прилад на гарячих газових і електричних плитах, у духовках; не розміщайте його поблизу будь-яких джерел тепла.
- Переконайтеся в тому, що навколо пристрою є досить вільного місця. Мультиварка повинна бути встановлена на відстані не менше 15 см від потенційно вогнебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори та ін.
- Не включайте прилад у безпосередній близькості від вибухових і легкозаймистих матеріалів.
- Не піднімайте і не пересувайте прилад, поки він підключений до електромережі.
- Не залишайте продукти або воду в мультиварці на тривалий час.
- Нічим не накривайте прилад під час роботи, це може стати причиною несправності приладу.
- Ніколи не включайте мультиварку з порожньою чашею.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу мультиварки. Наливайте воду тільки в чашу для приготування.
- Уникайте потрапляння сторонніх предметів і рідин до простору між дном чаші і нагрівальним елементом! Недотримання цього правила може призвести до появи запаху гару, неприродних звуків і до пошкодження приладу.
- При виникненні незвичайних для нормальної роботи мультиварки шумів, запахів, диму або інших явних порушень роботи приладу, необхідно негайно відключити його від мережі. Переконайтеся в тому, що між чашею і нагрівальним елементом немає сторонніх предметів або рідин. Якщо причина несправності не виявлена, варто звернутися до сервісного центру.
- Після завершення роботи з приладом не поміщайте чашу для приготування відразу під холодну воду - різка зміна температур може призвести до пошкодження внутрішнього покриття.
- Щоб не пошкодити покриття чаші, виробник рекомендує використовувати аксесуари, що йдуть у комплекті з мультиваркою. Можна також використовувати дерев'яні, пластикові або силіконові приналежності.

УВАГА: При роботі з мультиваркою будьте обережні - гаряча пара і деталі мультиварки, що розігрілися, можуть призвести до серйозних опіків рук і обличчя. Дотримуйтеся правил техніки безпеки при використанні мультиварки. Натиснувши на кнопку відкривання кришки, дочекайтеся, поки кришка цілком відкриється і поки пара цілком вийде.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпакуйте прилад і видаліть всі етикетки.
- Перевірте наявність усіх компонентів приладу і відсутність пошкоджень.
- Очистіть усі компоненти відповідно до розділу “Очищення і догляд”
- Протріть насухо всі деталі та установіть їх так, щоб прилад був готовий до роботи.
- Перед першим застосуванням приладу необхідно включити програму «Пароварка» на термін 60 хвилин з чашею, заповненою водою на 70%.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед очищенням обов'язково відключіть прилад від електромережі.
- Дайте приладові цілком охолонути.
- Вимийте чашу для приготування їжі з миючим засобом, ополосніть водою і висушіть за допомогою м'якої тканини.
- Не мийте чашу для приготування їжі в посудомийній машині.
- Не використовуйте для очищення приладу та аксесуарів абразивні очисники та агресивні миючі речовини.
- Ні в якому разі не допускайте потрапляння води всередину приладу.
- Очищайте корпус приладу в міру необхідності, при цьому використовуйте чисту теплу воду і м'яку тканину.
- Очищення клапану виходу пари необхідно робити щоразу після використання приладу. Акуратно зніміть клапан, не прикладаючи значного зусилля. Розберіть клапан і ретельно промийте його під проточною водою, після чого просушіть, зберіть у зворотній послідовності та установіть на місце.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	220-240 Вольт 50 Герців
Потужність	860 Ват
Вага нетто / брутто	2,78 кг / 3,05 кг
Розміри коробки (Д x Ш x В)	290 мм x 290 мм x 305 мм

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИДАТКОВІ МАТЕРІАЛИ (ФІЛЬТРИ, КЕРАМІЧНІ ТА АНТИПРИГАРНІ ПОКРИТТЯ, ГУМОВІ УЩІЛЬНЮВАЧІ ТА ІНШІ).

Дату виготовлення приладу можна знайти на серійному номері, розташованому на ідентифікаційному стікері на коробці виробу і/або на стікері на самому виробі. Серійний номер складається з 13 знаків, 4-й і 5-й знаки позначають місяць, 6-й і 7-й позначають рік виготовлення приладу.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може змінювати комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва, термін гарантії і технічні характеристики моделі. Перевіряйте в момент отримання товару.

Виробник:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Аспапты пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және кейін анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

- Алғашқы қосу алдында бұйымның таңбалауында көрсетілген техникалық сипаттамалары жергілікті желіңіздегі электр қоректенуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Аспап өнеркәсіпте қолдануға арналмаған.
- Бөлменің сыртында пайдаланбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Желілік бауы зақымданған немесе басқа зақымдары бар аспапты пайдаланбаңыз.
- Желілік бау өткір шеттер мен ыстық беттерге тимеуін байқаңыз.
- Желілік бауды аспап корпусының айналасына орамаңыз, бұрамаңыз және тартпаңыз.
- Аспапты қоректену желісінен ажыратқанда желілік бауды тартпай, тек ашадан ұстаңыз.
- Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз. Ақау туындаған жағдайда жақын орналасқан сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Кеңес берілмеген қосымша керек-жарақты пайдалансаңыз, қауіп төнуі немесе аспап зақымдануы мүмкін.
- Аспапты тазалау алдында және оны пайдаланбасаңыз ылғи электр желіден ажыратыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Аспапты су толған ванна, раковина немесе басқа ыдыстардың қасында пайдаланбаңыз.

- Электр тоқ соқпау және тұтанбау үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл бола қалса, оны бірден электр желіден ажыратып, тексеру үшін сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Аспап физикалық және психикалық шектеулері бар, осы аспапты пайдалану тәжірибесі жоқ адамдармен (соның ішінде балалармен) пайдаланылуға арналмаған. Бұл жағдайда пайдаланушыны оның қауіпсіздігіне жауап беретін адам алдын ала үйрету керек.
- Аспаппен жұмысты бастаудың алдында мультипісіргішті тегіс тұрақты бетке орнатыңыз.
- Аспапты ыстық газ және электр плитаға, духовкіге қоймаңыз; оны кез келген жылу көздері қасына орналастырмаңыз.
- Құрылғының айналасында жеткілікті бос кеңістік барына көз жеткізіңіз. Мультипісіргіш жиһаз, перде және т.б. сияқты потенциалды өртке қауіпті нысаннан кем дегенде 15 см аралықта орнатылуы керек.
- Аспапты жарылатын және жеңіл тұтанатын материалдардың тура қасында қоспаңыз.
- Аспап электр желіге қосылып тұрғанша оны көтермеңіз және жылжытпаңыз.
- Азық-түлікті немесе суды мультипісіргіштің ішіне ұзақ уақытқа қалдырмаңыз.
- Аспапты балалар қол жеткізе алмайтын жерде сақтау керек.
- Аспапты жұмыс істеп тұрғанда ештеңемен жаппаңыз, бұл аспап ақауының себебіне айналуы мүмкін.
- Тостағаны бос мультипісіргішті ешқашан өшірмеңіз.
- Сұйықтықты мультипісіргіш корпусының ішіне тигізбеңіз. Суды тек әзірлеу тостағанына құйыңыз.
- Бөтен зат пен сұйықтықты тостаған түбі мен қыздыру элементі арасындағы кеңістікке түсірмеңіз! Бұл ережені ұстанбасаңыз, күйіктің иісі, оғаш дыбыс шығып, аспап зақымдануы мүмкін.
- Мультипісіргіштің қалыпты жұмысы үшін әдеттегіден тыс шу, иіс, түтін немесе аспап жұмысының басқа анық бұзылыстары туындағанда оны бірден желіден ажырату керек. Тостаған мен қыздыру элементі арасында бөтен зат немесе сұйықтық жоқтығына көз жеткізіңіз. Егер ақау себебі анықталмаса, сервистік орталыққа жолығу керек. Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз.
- Аспаппен жұмыс аяқталысымен әзірлеу тостағанын бірден суық суға салмаңыз – температура кенет ауысса, ішкі жабынды зақымдануы мүмкін. Тостағанды жуу алдында суытыңыз.

- Тостағанның ішкі беті мұқият және абайлап жұмыс істеуді талап ететін жабындымен жабылған. Тостаған жабындысын зақымдамау үшін өндіруші мультипісіргішпен бірге келетін керек-жарақты пайдалануға кеңес береді. Сонымен қатар, ағаш, пластик немесе силикон керек-жарақты пайдалануға болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Мультипісіргішпен жұмыс істегенде абай болыңыз – ыстық бу мен мультипісіргіштің ыстық бөлшектері бет пен қолды қатты күйдіруі мүмкін. Мультипісіргішті пайдаланғанда қауіпсіздік техника ережелерін ұстаныңыз. Қақпақты ашу түймешігін басып, қақпақ толық ашылғанын және бу толық шыққанын күтіңіз және тек сонда ғана ас дайындығы дәрежесін тексеріңіз.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Аспапты орамынан шығарып, барлық жапсырманы алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық құрамдастары барын және зақым жоқтығын тексеріңіз.
- Барлық құрамдасты «Тазалау және күту» тарауына сәйкес тазалаңыз.
- Барлық бөлшекті құрғатып сүртіңіз және аспап жұмысқа дайын болатындай орнатыңыз.
- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында тостағаны суға 70% толған «Бу пісіргіші» бағдарламасын 60 минут мерзіміне қосу керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Аспапты тазалаудың алдында міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.
- Аспапты толық суытыңыз.
- Ас әзірлеу тостағанын жуу құралымен жуыңыз, сумен шайып, жұмсақ матаның көмегімен кептіріңіз.
- Ас әзірлеу тостағанын ыдыс жуатын машинада жумаңыз.
- Аспап пен керек-жарақты тазалау үшін абразивті тазартқыштар мен агрессивті жуу заттарын пайдаланбаңыз.
- Аспаптың ішіне ешқандай жағдайда су тигізбеңіз.
- Конденсатты жинау контейнері қақпақты ашқанда конденсат тамшыларын жинауға арналған, оны пайдаланған сайын шешіп, жуыңыз.
- Бу шығу клапанын аспап пайдаланылған сайын тазалау керек. Клапанды абайлап шешіңіз, бұл кезде көп күш салмаңыз. Клапанды бұзып, ағынды суда мұқият жуыңыз, одан кейін мұқият кептіріңіз, керісінше тәртіппен жинаңыз және орнына орнатыңыз.
- Аспап корпусы мен қақпағын ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін таза құрғақ матамен кептіріңіз.
- Әзірлеу аяқталысымен әзірлеу тостағанын бірден суық суға салмаңыз, бұл ішкі жабындыны зақымдауы мүмкін. Суытыңыз. Қатты суық азықты қызып тұрған бетке бірден салмау керек.
- Аспап корпусын қажет болғанда тазалаңыз, бұл кезде таза жылы су мен жұмсақ мата пайдаланыңыз, абразивті жуу құралдары мен ыдысты жуу құралдарын пайдаланбаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр қоректену	220-240 Вольт 50 Герц
Қуаты	860 Ватт
Нетто / брутто салмағы	2,78 кг / 3,05 кг
Қорап өлшемдері (Ұ x Е x Б)	290 мм x 290 мм x 305 мм

КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (СҮЗГІЛЕР, КЕРАМИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КҮЮГЕ ҚАРСЫ ЖАБЫНДЫЛАР, РЕЗИНА НЫҒЫЗДАУЫШТАР МЕН БАСҚАЛАР) ТАРАЛМАЙДЫ.

Аспап жасалу күнін бұйым қорабындағы сәйкестендіру стикерінде және/немесе бұйымның өзіндегі стикерде табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады, 4-ші және 5-ші белгі аспаптың жасалу айын, 6-шы және 7-ші белгі жылын білдіреді.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала ескетпей өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

Өндіруші зауыт:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

МЕРЫ БЯСПЕКІ

- Перад першапачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі выраба, пазначаныя ў маркіроўцы, электрасілкаванню ў Вашай сетцы.
- Выкарыстоўваць толькі ў побытавых мэтах паводле дадзенага кіраўніцтва па эксплуатацыі.
- Не выкарыстоўваць па-за памяшканнямі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром ці іншымі пашкоджаннямі.
- Сачыце, каб сеткавы шнур не дакранаўся вострых кантаў і гарачых паверхняў.
- Не цягніце, не перакручвайце і не намотвайце сеткавы шнур вакол корпуса прыбора.
- Падчас адключэння прыбора ад сеткі сілкавання не цягніце за сеткавы шнур, бярэцеся толькі за відэлец.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні непаладак звяртайцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Выкарыстанне не рэкамендаваных дадатковых прыладаў можа быць небяспечным ці прывесці да пашкоджання прыбора.
- Дзеля пазбягання паражэння электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і зверніцеся ў сэрвісны цэнтр для праверкі.
- Прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі і псіхічнымі абмежаваннямі (у тым ліку дзецьмі), якія ня маюць досведу карыстання дадзеным прыборам. У такіх выпадках карыстач павінен быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, які адказвае за яго бяспеку.
- Не ўсталёўвайце прыбор на гарачых газавых і электрычных плітах, у духоўках; не змяшчайце яго паблізу любых крыніц цяпла.
- Пераканайцеся ў тым, што вакол прылады існуе досыць вольнага месца. Мультиварка павінна быць усталявана на адлегласці не меней 15 см ад патэнцыйна вогнебяспечных аб'ектаў, такіх як мэбля, запавесы і інш.
- Не ўключайце прыбор у непасрэднай блізкасці ад выбуховых і лёгкаўзгаральных матэрыялаў.
- Не паднімайце і не перасоўвайце прыбор, пакуль ён падлучаны да электрасеткі.
- Не пакідайце прадукты ці ваду у мультиварцы на працяглы час.
- Нічым не накрывайце прыбор падчас працы, гэта можа стаць прычынай няспраўнасці прыбора.
- Ніколі не ўключайце мультиварку з пустой чарай.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мультиваркі. Налівайце ваду толькі ў чару для гатавання.
- Пазбягайце траплення старонніх прадметаў і вадкасцяў у прастору паміж дном чары і награвальным элементам! Невыкананне гэтага правіла можа прывесці да з'яўлення паху гару, ненатуральных гукаў і да пашкоджання прыбора.
- Пры ўзнікненні незвычайных для нармалёвай працы мультиваркі шумоў, пахаў, дыму ці іншых відавочных парушэнняў працы прыбора, неабходна неадкладна адключыць яго ад сеткі. Пераканайцеся ў тым, што паміж чарай і награвальным элементам няма старонніх прадметаў ці вадкасцяў. Калі прычына няспраўнасці не выяўлена, трэба звярнуцца ў сэрвісны цэнтр.
- Пасля завяршэння працы з прыборам не памяшчайце чару для гатавання адразу пад халодную ваду – рэзкая змена тэмператур можа прывесці да пашкоджання ўнутранага пакрыцця.
- Каб не пашкодзіць пакрыццё чары, вытворца рэкамендуе выкарыстоўваць аксэсуары, якія пастаўляюцца ў камплекце з мультиваркай. Можна таксама выкарыстоўваць драўляная, пластыкавыя ці сіліконовыя прылады.

УВАГА: Падчас працы з мультиваркай сцеражыцеся – гарачая пара і гарачыя дэталі мультиваркі могуць прывесці да сур'ёзных апёкаў рук і твара. Выконвайце правілы тэхнікі бяспекі падчас выкарыстання мультиваркі. Націснуўшы на пімпку адкрыцця вёчка, дачакайцеся, пакуль вёчка цалкам адкрыецца і пакуль пара цалкам выйдзе.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Распакуйце прыбор і выдаліце ўсе этыкеткі.
- Праверце наяўнасць усіх кампанентаў прыбора і адсутнасць пашкоджанняў.
- Ачысціце ўсе кампаненты паводле часткі “Чыстка і догляд”.
- Пратрыце насуха ўсе дэталі і ўсталюйце іх так, каб прыбор быў гатовы да працы.
- Перад першым выкарыстаннем прыбора неабходна ўключыць праграму “Параварка” на 60 хвілін з чарай, запоўненай вадой на 70%.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Перад чысткай абавязкова адключыце прыбор ад электрасеткі.
- Дайце прыбору цалкам астыць.
- Вымыйце чару для гатавання ежы з мыйным сродкам, апаласніце вадой і высушыце з дапамогай мяккай тканіны.
- Не мойце чару для гатавання ежы ў посудамыйнай машыне.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора і аксэсуараў абразіўныя ачышчальнікі і агрэсіўныя мыйныя рэчывы.
- Ні ў якім разе не дапушчайце траплення вады ўнутр прыбора.
- Чысціце корпус прыбора па меры неабходнасці, пры гэтым выкарыстоўвайце чыстую цёплую ваду і мяккую тканіну.
- Ачыстку клапана выйсця пары неабходна рабіць кожны раз пасля выкарыстання прыбора. Акуратна зніміце клапан, не прыкладаючы значных высілкаў. Разбярыце клапан і старанна прамойце яго пад праточнай вадой, пасля чаго прасушыце, збярыце ў адваротнай паслядоўнасці і ўсталюйце на месца.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне	220-240 Вольт 50 Герц
Магутнасць	860 Ват
Вес нета / брота	2,78 кг / 3,05 кг
Памеры скрыні (Д x Ш x В)	290 мм x 290 мм x 305 мм

ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖАЕЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНІЯ ПАКРЫЦЦІ, ГУМОВЫЯ ЎШЧЫЛЬНЯЛЬНІКІ, І ІНШЫЯ)

Дату вытворчасці прыбора можна знайсці на серыйным нумары, які змешчаны на ідэнтыфікацыйным стыкеры на скрынцы выраба і/ці на стыкеры на самым вырабе. Серыйны нумар складаецца з 13 знакаў, 4-й і 5-й знакі паказваюць месяц, 6-й і 7-й паказваюць год выраба прыбора.

Вытворца на сваё меркаванне і без дадатковых апавяшчэнняў можа змяняць камплектацыю, вонкавы выгляд, краіну вытворчасці, тэрмін гарантыі і тэхнічныя характарыстыкі мадэлі. Правярайце ў момант атрымання тавара.

Вытворца:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

SICHERHEITSMABMAHNEN

- Vor der Ersteinschaltung stellen Sie sicher, dass die technischen Charakteristiken des Erzeugnisses aus der Markierung dem Strom in Ihrer Netz entsprechen.
- Für die Anwendung nur für Haushaltsziele gemäß der vorliegenden Bedienungsanleitung.
- Nicht im Freien anwenden.
- Das Gerät mit beschädigter Netzschnur oder anderen Beschädigungen nicht verwenden.
- Passen Sie darauf auf, dass die Netzschnur keine spitze Kanten oder heiße Oberflächen berührt.
- Ziehen Sie die nicht, verdrehen Sie die nicht und spulen Sie die Netzschnur nicht rund um das Gerätegehäuse.
- Bei der Trennung des Geräts vom Stromnetz ziehen Sie die Netzschnur nicht, greifen Sie nur die Gabel.
- Versuchen Sie nicht, selbständig das Gerät zu reparieren. Bei Störungen wenden Sie sich an das nächstliegende Servicezentrum.
- Die Verwendung des nicht empfohlenen Zubehörs kann gefährlich sein und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Um Stromschädigung und Zündung zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das passiert ist, trennen Sie unverzüglich das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an das Servicezentrum für Überprüfung.
- Das Gerät wurde nicht für die Verwendung durch physisch oder psychisch behinderte Personen bestimmt (darunter auch Kinder), sowie durch die Personen, die keine Erfahrung in der Verwendung von diesem Gerät haben. In solchen Fällen muss der Bediener vorsorglich von der Person, die für seine Sicherheit verantwortlich ist, eingewiesen werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Gas- oder Stromherden, Öfen; platzieren Sie es nicht in der Nähe von jeglichen Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass es genug freien Platz rund um das Gerät gibt. Der Multikocher soll in minimaler Entfernung von 15 cm von potentiell feuergefährlichen Objekten wie Möbel, Gardinen usw. stehen.
- Schalten Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von explosiven und leichtentzündbaren Materialien ein.
- Heben Sie das Gerät nicht hoch und verschieben Sie es nicht, bis es in Stromnetz eingeschaltet ist.
- Lassen Sie Lebensmittel oder Wasser über lange Zeit nicht im Multikocher stehen.
- Bedecken Sie das Gerät nicht bei der Arbeit, das kann Ursache der Geräteschädigung sein.
- Schalten Sie nie den Multikocher mit der leeren Schale ein.
- Lassen Sie das Eindringen der Flüssigkeit in das Gerätegehäuse nie zu. Gießen Sie das Wasser nur in die Zubereitungsschale.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Fremdkörpern und Flüssigkeiten in den Raum zwischen dem Schalenboden und dem Heizkörper! Die Nichteinhaltung dieser Regel kann zum Brandgeruch, unnatürlichen Tönen, und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Bei den Geräuschen, die nicht typisch für normale Arbeit des Geräts sind, sowie bei den untypischen Gerüchen, Rauch und anderen Arbeitsstörungen ist es notwendig das Gerät unverzüglich vom Stromnetz zu trennen. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Schale und dem Heizkörper keine Fremdkörper oder Flüssigkeiten sich befinden. Falls die Ursache der Störung nicht entdeckt wurde, wenden Sie sich an das Servicezentrum an.
- Nach der Arbeit mit dem Gerät stellen Sie die Zubereitungsschale nicht sofort unter kaltes Wasser - der abrupte Temperaturwechsel kann zu Beschädigung der Innerbeschichtung führen.
- Um nicht die Beschichtung der Schale zu beschädigen, empfiehlt der Hersteller, das Zubehör, das zusammen mit dem Multikocher geliefert wird, zu benutzen. Man kann auch das Zubehör aus Holz, Plastik oder Silikon benutzen.

ACHTUNG: Seien Sie vorsichtig bei der Arbeit mit dem Multikocher - heißer Dampf und erwärmte Details des Multikochers können schwere Verbrennungen an Händen und Gesicht verursachen. Beachten Sie die Sicherheitsregel bei der Anwendung des Multikochers. Nachdem sie den Knopf der Deckelöffnung gedrückt haben, warten Sie ab, bis der Deckel sich vollständig öffnet und bis der Dampf vollständig rauskommt.

VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Überprüfen Sie die Präsenz von allen Komponenten des Geräts und das Fehlen von Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Komponente gemäß dem Kapitel "Reinigung und Pflege"
- Wischen Sie alle Details trocken und setzen Sie so an, damit das Gerät betriebsbereit ist.
- Vor der ersten Anwendung ist es notwendig, das Programm «Dampfkocher» für 60 Minuten mit der Schale, die auf 70% mit Wasser gefüllt ist, zu starten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung schalten Sie unbedingt das Gerät aus dem Stromnetz aus.
- Lassen Sie das Gerät sich vollständig abzukühlen.
- Spülen Sie die Zubereitungsschale mit dem Spülmittel ab, rinsen Sie die mit Wasser ab und trocknen Sie die mithilfe eines weichen Tuchs ab.
- Spülen Sie die Zubereitungsschale nicht in dem Geschirrspüler ab.
- Benutzen Sie keine Schleifreinigungsmittel und aggressive Waschmittel für die Reinigung des Geräts und des Zubehörs.
- In keinem Fall lassen Sie das Eindringen des Wassers ins Gerät zu.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf, verwenden Sie dabei sauberes Warmes Wasser und weiches Tuch.
- Die Reinigung der Dampfklappe muss man jedes Mal nach der Benutzung des Geräts durchführen. Bauen Sie die Klappe sorgfältig ab, ohne dabei starken Einsatz zu leisten. Demontieren Sie die Klappe und spülen Sie sorgfältig unter fließendem Wasser ab, danach trocknen Sie die, montieren sie und stellen sie zurück.

TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN

Strom	220-240 Volt 50 Hertz
Leistung	860 Watt
Netto- / Bruttogewicht	2,78 kg / 3,05 kg
Kartondurchmesser (L x B x H)	290 mm x 290 mm x 305 mm

DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR VERBRAUCHSMATERIALIEN (FILTER, KERAMISCHE ANTIHAFTBESCHICHTUNGEN, GUMMIDICHTUNGEN, U.S.W.)

Herstellungsdatum des Geräts findet man auf der Seriennummer, die sich auf dem Identifikationsaufkleber auf dem Karton des Geräts und/oder auf dem Aufkleber auf dem Gerät selbst befindet. Seriennummer besteht von 13 Zeichen, 4. und 5. Zeichen bezeichnen den Monat, 6. und 7. Zeichen - Herstellungsjahr des Geräts.

Der Hersteller kann nach seinem Ermessen und ohne zusätzlichen Benachrichtigungen die Komplettierung, das Aussehen, Herstellungsland, Garantiefrist und technische Charakteristiken des Modells verändern. Überprüfen Sie alles zum Zeitpunkt des Warenempfangs.

Hersteller:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

PRECAUZIONI

- Prima di collegare l'apparecchio ad una fonte di alimentazione, controllare che le caratteristiche tecniche del prodotto indicate nella marcatura corrispondano a quelle della rete.
 - Da usare esclusivamente a scopi domestici in stretta conformità con il presente manuale d'uso.
 - Non usare all'aperto.
 - Non è ammesso l'uso dell'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato o nel caso di presenza di ogni altro difetto.
 - Controllare che il cavo di alimentazione non contatti cogli oggetti acuminati e superficie riscaldate.
 - Non tirare, non attorcigliare e non avvolgere il cavo di alimentazione al corpo dell'apparecchio.
 - Non estrarre la spina dalla presa tirandola per il cavo, ma operare con la spina.
 - Non manomettere nell'apparecchio. Nel caso di malfunzionamento rivolgersi al servizio assistenza tecnica locale.
 - L'uso degli accessori non appropriati può risultare pericoloso o provocare il danneggiamento dell'apparecchio.
 - Per evitare l'elettrocuzione ed incendi non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro tipo di liquido. Nel caso contrario disinserirlo dalla rete elettrica e rivolgersi all'assistenza per effettuare il suo controllo.
 - L'apparecchio non è destinato all'uso dalle persone e bambini con alienazioni fisiche, mentali e/o nervose o con insufficienza di esperienza e conoscenza. In questi casi viene effettuato il loro addestramento sull'uso dell'apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
 - Non posare l'apparecchio sulle cucine a gas od elettriche, nei forni o in prossimità di qualsiasi fonte di calore.
 - Assicurarsi che intorno all'apparecchio ci sia abbastanza spazio libero. Il robot dovrà essere posto a distanza di almeno 15 cm dagli oggetti potenzialmente infiammabili quali immobili, tende, ecc.
 - Non accendere l'apparecchio in diretta prossimità delle materie esplosive e infiammabili.
 - Non alzare o spostare l'apparecchio mentre è collegato con la rete di alimentazione.
 - Non lasciare a lungo i prodotti od acqua all'interno del robot.
 - Non coprire l'apparecchio mentre è acceso, questo può provocare il malfunzionamento.
 - Non accendere mai il robot se la coppa è vuota.
 - Non far entrare acqua o qualsiasi altro tipo di liquido all'interno del corpo del robot. Versare l'acqua esclusivamente nella coppa da cucinare.
 - Evitare la presenza dei corpi estranei e liquidi nello spazio tra il fondello della coppa e la resistenza! L'inosservanza di questa regola può provocare il puzzo di bruciato, i rumori impropri e danneggiamento dell'apparecchio.
 - Nel caso di presenza dei rumori, odori o fumi impropri al normale funzionamento del robot od altri malfunzionamenti evidenti dell'apparecchio, disinserirlo immediatamente dalla rete. Assicurarsi che tra la coppa e la resistenza non ci siano gli oggetti estranei o liquidi. Se la causa dell'inconveniente non è evidenziata, rivolgersi all'assistenza tecnica.
 - Al termine della cucinatura non sottoporre la coppa al lavaggio con l'acqua fredda subito, il cambiamento brusco della temperatura può provocare il danneggiamento del rivestimento interno della coppa.
 - Per non danneggiare il rivestimento, il produttore consiglia di usare gli accessori in dotazione al robot. E' ammesso l'uso degli accessori in legno, plastico o silicone.
- ATTENZIONE: Il vapore caldo e le parti riscaldate del robot durante il suo funzionamento possono provocare le gravi ustioni delle mani e della faccia. Osservare le norme di sicurezza durante l'utilizzo del robot. Dopo aver premuto il pulsante apertura coperchio aspettare che il coperchio si apra e il vapore esca.**

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare l'apparecchio ed eliminare tutte le etichette.

- Verificare la presenza di tutti i componenti dell'apparecchio e l'assenza dei difetti.
- Pulire tutti i componenti in conformità al capitolo "Pulizia e cura"
- Asciugare tutti i componenti e montarli di modo che l'apparecchio sia pronto al funzionamento.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio occorre accendere il programma «Vaporiera» per 60 minuti con la coppa riempita dell'acqua a 70%.

PULIZIA E CURA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete prima di pulire.
- Lasciare l'apparecchio raffreddarsi.
- Lavare la coppa con un detergente, risciacquare con l'acqua ed asciugare con una stoffa morbida.
- Non lavare la coppa in lavastoviglie.
- Non usare i detersivi abrasivi od aggressivi per la pulizia dell'apparecchio e degli accessori.
- Non ammettere assolutamente la presenza dell'acqua all'interno dell'apparecchio.
- Pulire il corpo dell'apparecchio in caso di necessità usando l'acqua calda pulita e una stoffa morbida.
- La pulizia della valvola uscita vapore deve essere effettuata dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. Togliere accuratamente la valvola senza applicare troppo sforzo. Smontare la valvola e lavare bene sotto l'acqua corrente, asciugare bene, rimontare seguendo l'ordine inverso di smontaggio ed installare al suo posto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione d'alimentazione	220-240 Volt 50 Hertz
Potenza	860 Watt
Peso netto/brutto	2,78 kg / 3,05 kg
Dimensioni imballo (Lung. x Larg. x Alt.)	290 mm x 290 mm x 305 mm

LA GARANZIA NON VALE PER I MATERIALI DI CONSUMO (FILTRI, RIVESTIMENTI CERAMICI ED ANTIADERENTI, GUARNIZIONI IN GOMMA ED ALTRI).

La data di fabbricazione dell'apparecchio è riportata nel numero di serie posto sull'etichetta identificativa incollata sulla scatola del prodotto e/o sull'etichetta del prodotto stesso. Il numero di serie è composto di 13 simboli, il 4° e 5° simboli indicano il mese di fabbricazione, il 6° e 7° simboli indicano l'anno di produzione dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai componenti, aspetto esterno, paese di origine, periodo di garanzia e caratteristiche tecniche del prodotto a propria discrezione e senza preavviso. Controllare le caratteristiche al momento di ricevimento del prodotto.

Fabbricante:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Antes de la primera conexión, comprobar que las características técnicas del producto indicadas en la etiqueta corresponden a la alimentación eléctrica de la red.
- Utilizar sólo para fines domésticos conforme a este manual de instrucciones.
- No usar fuera.
- No utilizar el aparato con un cable dañado u otros daños.
- Mantener el cable eléctrico lejos de bordes afilados o superficies calientes.
- No tirar, retorcer ni enrollar el cable alrededor del cuerpo del aparato.
- Al desconectar el aparato de la red, no tirar el cable, sacar sólo el enchufe.
- No intentar reparar el aparato por sí mismo. Al surgir alguna falla, dirigirse al centro de servicio más cercano.
- El uso de accesorios no recomendados puede ser peligroso o causar daños del aparato.
- Para evitar descargas eléctricas e incendio, no sumergir el aparato en agua u otros líquidos. Si ello ha ocurrido, desenchufar inmediatamente y llamar a un centro de servicio para su control.
- El aparato no está diseñado para utilizarse por personas con discapacidades físicas y mentales (niños tampoco), que no tienen experiencia de uso de este aparato. En estos casos, el usuario debe recibir instrucciones previamente por la persona responsable de su seguridad.
- No poner el aparato sobre cocinas de gas y eléctricas calientes, en hornos; no colocarlo cerca de focos de calor.
- Comprobar que hay suficiente espacio libre alrededor del aparato. La olla de multicocción debe colocarse a 15 cm de distancia como mínimo de los objetos potencialmente inflamables, como muebles, cortinas, etc.
- No enchufar el aparato cerca de explosivos y materiales inflamables.
- No levantar ni mover el aparato conectado a la red eléctrica.
- No dejar la comida o el agua en la olla de multicocción durante mucho tiempo.
- No cubrir el aparato durante su funcionamiento, puede provocar una falla del aparato.
- Nunca encender la olla de multicocción con un plato vacío.
- No dejar penetrar líquidos dentro del cuerpo de la olla de multicocción. Verter el agua sólo en el plato para cocinar.
- ¡Evitar entrar objetos y líquidos extraños en el espacio entre el fondo del plato y el elemento de caldeo! Si no hacerlo puede aparecer un olor a quemado, sonidos no naturales y daños en el aparato.
- Si aparecen ruidos, olores, humo impropios del funcionamiento normal de la olla de multicocción u otras alteraciones evidentes de su funcionamiento, hace falta de inmediato desconectar el aparato de la red. Comprobar que entre el plato y el elemento de caldeo no hay objetos y líquidos extraños. Si no se detecta la causa de la falla, hay que dirigirse al centro de servicio.
- Una vez finalizado el trabajo con el aparato, no colocar de inmediato el plato para cocinar en agua fría - un cambio brusco de temperatura puede causar daños en la cubierta interior.
- Para evitar daños en la cubierta del plato, el fabricante recomienda utilizar los accesorios que se suministran con la olla de multicocción. También se puede utilizar los utensilios de madera, plástico o silicona.

OJO: Al utilizar la olla de multicocción tener cuidado – el vapor caliente y piezas calentadas de la olla de multicocción pueden causar quemaduras graves en las manos y la cara. Observar las normas de seguridad al usar la olla de multicocción. Al pulsar el botón para abrir la tapa esperar hasta que la tapa esté completamente abierta y hasta que todo el vapor salga.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desempaquetar el aparato y quitar todas las etiquetas.

- Comprobar que están todos los componentes del aparato y no hay daños.
- Limpiar todos los componentes conforme a la sección "Limpieza y cuidado".
- Secar bien todas las piezas e instalarlas de manera que el aparato esté preparado para su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez hace falta encender el programa "Vaporera" durante 60 minutos con el plato lleno de agua en un 70%.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes de limpiar es necesario desenchufar el aparato.
- Dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Lavar el plato para cocinar con un detergente, enjuagar con agua y secar con un paño suave.
- No lavar el plato para cocinar en un lavavajillas.
- No limpiar el aparato y los accesorios con purificadores abrasivos o detergentes fuertes.
- Nunca dejar penetrar el agua dentro del aparato.
- Limpiar el cuerpo del aparato, según sea necesario, con agua limpia y templada y un paño suave.
- Hace falta limpiar la válvula de salida de vapor después de cada uso del aparato. Quitar la válvula con cuidado, sin mucho esfuerzo. Desmontar la válvula y enjuagarla bien con agua corriente, luego secar, montarla y poner en su sitio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220-240 V 50 Hz
Potencia	860 W
Peso neto / bruto	2,78 kg / 3,05 kg
Dimensiones de la caja (largo x ancho x alto)	290 mm x 290 mm x 305 mm

LA GARANTÍA NO SE EXTIENDE A LOS MATERIALES CONSUMIBLES (FILTROS, CUBIERTAS CERÁMICAS Y ANTIADHERENTES, COMPACTADORES DE CAUCHO, Y OTROS).

Se puede encontrar la fecha de fabricación del aparato en el número de serie ubicado en la etiqueta de identificación en la caja del producto y/o en el cuerpo del producto. El número de serie contiene 13 signos, los signos 4 y 5 designan el mes, los signos 6 y 7 designan el año de producción del aparato.

El fabricante puede sin previo aviso cambiar la lista de equipo, el aspecto, el país de fabricación, el plazo de garantía y las características técnicas del modelo. Comprobar en el momento de la recepción del producto.

Fabricante:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

RECOMMANDATIONS DE SECURITE

- Avant la première utilisation, vérifiez si les caractéristiques techniques de l'appareil figurant dans le marquage correspondent à l'alimentation électrique de votre secteur.
- N'utiliser qu'à des fins domestiques conformément à la notice d'utilisation.
- Ne pas utiliser à l'extérieur des locaux.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le cordon d'alimentation endommagé ou présentant d'autres défauts.
- Veuillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas des bords tranchants et des surfaces chaudes.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le retordre ni enroulez autour du corps de l'appareil.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur, ne tirer que sur la fiche.
- Ne cherchez pas à réparer l'appareil vous-même. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement veuillez vous adresser au centre service de proximité.
- L'utilisation des accessoires non recommandés peut s'avérer dangereux ou endommager l'appareil.
- Pour éviter l'électrocution ou l'inflammation, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si c'est arrivé, débranchez-le du secteur immédiatement et adressez-vous au centre de service pour contrôle.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience de manipulation de cet appareil. Dans de tels cas, l'utilisateur doit bénéficier d'instructions préalables par l'intermédiaire d'une personne responsable de sa sécurité.
- Ne pas installer l'appareil sur des cuisinières chaudes à gaz ou électriques, dans des fours, à proximité de toute source de chaleur.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place autour de l'appareil. Le multicuiseur doit être installé à la distance de minimum 15 cm des objets potentiellement inflammables, comme meubles, rideaux etc.
- Ne faites pas marcher l'appareil à proximité du matériel explosible et facilement inflammable.
- Ne levez ni ne déplacez l'appareil tant qu'il soit branché sur le secteur.
- Ne laissez pas dans le multicuiseur des produits ou de l'eau pour longtemps.
- Ne recouvrez pas l'appareil de quoi que ce soit pendant qu'il fonctionne, cela pourrait causer une panne de l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le récipient est vide.
- Eviter que de l'eau ne pénétrer à l'intérieur du corps du multicuiseur. Ne versez de l'eau que dans le récipient de cuisson.
- Evitez que des objets étrangers ou des liquides se trouvent dans l'espace entre le fond du récipient et la résistance chauffante ! La contravention à cette règle peut entraîner l'apparition de l'odeur du brûlé, des sons étranges et la défaillance de l'appareil.
- En cas d'apparition de bruits, odeurs, fumée inhabituels pour le fonctionnement normal de l'appareil il est indispensable de le débrancher immédiatement du secteur. S'assurez qu'il n'y a pas d'objets ou de liquides étrangers intercalés entre le récipient et la résistance chauffante. Si la cause du défaut n'est pas détectée, il faut s'adresser au centre service.
- Après avoir fini la cuisson, ne mettez pas le récipient immédiatement sous l'eau froide – le changement brusque de température peut endommager le revêtement intérieur.
- Pour ne pas endommager le revêtement du récipient, le fabricant recommande d'utiliser les accessoires fournis avec le multicuiseur. Il est également possible de se servir d'accessoires en bois, plastique ou silicone.

ATTENTION : Soyez prudent en utilisant le multicuiseur – la vapeur chaude et des parties rechauffées du multicuiseur peuvent occasionner de sérieuses brûlures des mains et de la face. Après avoir appuyé sur le bouton d'ouverture du couvercle attendez que le couvercle soit bien ouverte et que toute la vapeur s'échappe.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez l'appareil et enlevez toutes les étiquettes.
- Assurez-vous de la présence de toutes les pièces de l'appareil et de l'absence de défauts.
- Nettoyez toutes les pièces conformément au paragraphe « Nettoyage et entretien »
- Essuyez à sec toutes les pièces et installez-les de manière que l'appareil soit prêt à fonctionner.
- Avant la première utilisation de l'appareil il est indispensable d'activer le programme « Cuisson à la vapeur » pour 60 minutes, avec le récipient rempli d'eau à 70%.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage il est obligatoire de débrancher l'appareil du secteur.
- Laissez l'appareil refroidir entièrement.
- Lavez le récipient à cuisson avec un détergent, rincez d'eau et séchez avec un linge doux.
- Ne confiez pas le récipient à cuisson au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou des agents lavant agressifs pour nettoyer l'appareil et les accessoires.
- Gardez-vous bien de laisser pénétrer de l'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyez le corps de l'appareil suivant les besoins avec de l'eau tiède pure et le linge doux.
- La valve vapeur nécessite le nettoyage après chaque utilisation de l'appareil. Retirez la valve du couvercle avec précaution, sans appliquer trop d'effort. Démontez le clapet lavez-le bien à l'eau du robinet, ensuite séchez-le, remontez dans l'ordre inverse et remettez à sa place.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240 Volt 50 Hertz
Puissance	860 Watt
Poids net / brut	2,78 kg / 3,05 kg
Cotes de la boîte (L x P x H)	290 mm x 290 mm x 305 mm

LA GARANTIE NE COUVRE PAS DES CONSOMMABLES (FILTRÉS, REVETEMENTS CERAMIQUES ET ANTIADHESIFS, JOINTS EN CAOUTCHOUC ETC).

Vous pouvez trouver la date de fabrication de l'appareil dans le numéro de série imprimé à l'autocollant d'identification situé sur la boîte du produit et/ou à l'autocollant sur le produit lui-même. Le numéro de série comprend 13 symboles, les 4ème et 5ème chiffres indiquent le mois, les 6ème et 7ème – l'an de fabrication de l'appareil.

Le fabricant peut modifier à son gré et sans préavis la composition le lot de livraison, le design, le pays de fabrication, la durée de garantie et les caractéristiques techniques d'un modèle. Veuillez vous en informer à la réception du produit.

Fabricant:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

MEDIDAS NECESSÁRIAS PARA A SEGURANÇA

- Antes da primeira ativação, verifique se as especificações do produtos indicadas no rótulo correspondem à voltagem da sua rede elétrica.
- Usar apenas para fins domésticos de acordo com o manual de instruções.
- Não usar ao ar livre.
- Não use o aparelho com um cabo de alimentação danificado ou se tem outros danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de objetos afiados e superfícies quentes.
- Não puxe, torça ou enrole o cabo de alimentação à volta do corpo do instrumento.
- Ao desconectar o aparelho da rede eléctrica, não puxe o cabo de alimentação, segure apenas o plugue.
- Não tente reparar o aparelho. Se você encontrar problemas, por favor, contacte o centro de assistência mais próximo.
- O uso de acessórios não recomendados pode ser perigoso ou causar danos.
- Para evitar choque elétrico e incêndio, não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se isso ocorrer, desligue-o imediatamente e contacte um centro de assistência para verificação.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com deficiências físicas e mentais (incluindo crianças), que não têm experiência com este aparelho. Em tais casos, o utilizador deve em primeiro lugar ser instruído pela pessoa responsável pela sua segurança.
- Não instale sobre fogões eléctricos e a gás quentes, em fornos; não coloque perto de qualquer fonte de calor.
- Verifique se em torno do aparelho tem espaço livre suficiente. A painela de pressão Multicozedura deve ser instalado pelo menos a 15 cm de distância de objetos inflamáveis, tais como móveis, cortinas, etc.
- Não utilize o aparelho nas proximidades de explosivos e materiais inflamáveis.
- Não levante nem mova o aparelho enquanto ele estiver conectado à rede elétrica.
- Não deixe comida ou água na painela de pressão Multicozedura por um longo tempo.
- Não cubra o aparelho durante a operação, isso pode causar um mau funcionamento do aparelho.
- Nunca ligue a painela de pressão Multicozedura com a tigela vazia.
- Não permita a entrada de líquidos dentro do corpo da painela de pressão Multicozedura. Pohna a água apenas na tigela para cozinhar.
- Evite introduzir objectos e líquidos no espaço entre o fundo da tigela e o elemento de aquecimento! A falha de fazer assim pode causar um cheiro de queimado, sons artificiais e danos ao aparelho.
- Caso aparecer ruído, cheiro, fumo não habitual a funcionamento do aparelho ou falha óbvia deste, é necessário o disconetar imediatamente da rede. Verifique se entre o copo e o elemento de aquecimento não há objetos ou líquidos. Se a causa não for encontrada, entre em contato com o centro de serviço.
- Após a conclusão do trabalho com o aparelho, não coloque a tigela da painela de pressão imediatamente em água fria: uma mudança brusca da temperatura pode causar danos ao revestimento interno.
- Para evitar danificar o revestimento da tigela, o fabricante recomenda o uso de acessórios, que estão no conjunto da painela de pressão Multicozedura. Você também pode usar utensílios de madeira, plástico ou silicone.

ATENÇÃO: Ao trabalhar com a painela de pressão Multicozedura tenha cuidado: o vapor quente e partes aquecidas da a painela de pressão Multicozedura pode causar queimaduras graves das mãos e face. Observe as regras de segurança ao usar a painela de pressão Multicozedura. Ao primir o botão para abrir a tampa, espere até que a tampa for completamente aberta e até que todo o vapor sair.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Desembale e remova todas as etiquetas.

- Verifique se todos os componentes do aparelho estão presentes e não têm danos.
- Limpe todos os componentes conforme descrito em "Limpeza e manutenção".
- Seque com um pano todos os componentes e os instale de modo que o aparelho esteja pronto para a operação.
- Antes da primeira utilização do aparelho é necessário iniciar o programa "VAPOR" por um período de 60 minutos com uma tigela cheia de água a 70%.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, verifique se o aparelho está desconetado da rede elétrica.
- Deixe o aparelho esfriar completamente.
- Lave a tigela da Multicozedura com detergente, enxague com água e seque com um pano macio.
- Não lave a tigela da Multicozedura na máquina de lavar loiça.
- Não limpe o aparelho e acessórios com produtos de limpeza abrasivos ou detergentes agressivos.
- Em qualquer caso não deixe a água entrar dentro da unidade.
- Limpe o corpo do aparelho se for necessário, utilizando água quente limpa e um pano macio.
- A limpeza da válvula de vapor deve ser realizada após cada utilização do aparelho. Remova cuidadosamente a válvula sem aplicar esforço considerável. Desmonte a válvula e enxague-a abundantemente com água corrente, seque, remonte na ordem inversa e instale no aparelho.

ESPECIFICAÇÕES

Alimentação	220-240 Volt 50 Herz
Potência	860 Watt
Peso líquido/peso bruto	2,78 kg / 3,05 kg
Dimensões da caixa (L x W x H)	290 mm x 290 mm x 305 mm

A GARANTIA NÃO COBRE ELEMENTOS CONSUMÍVEIS (filtros, revestimento cerâmico e antiaderente, vedações de borracha e outros).

A data de fabricação do aparelho pode ser encontrado no número de série que está na etiqueta de identificação na caixa do produto e/ou na etiqueta sobre o produto. O número de série é composto por 13 caracteres, os caracteres 4 e 5 indicam o mês, 6 e 7 indicam o ano de fabricação do aparelho.

O fabricante a seu exclusivo critério e sem aviso prévio pode mudar o conjunto completo, aparência, país de fabricação, prazo da garantia e características técnicas do modelo. Verifique no momento da recepção da mercadoria.

Fabricante:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

OHUTUSNÕUDED

- Enne toote esmakordset kasutamist kontrollige hoolikalt, kas markeeringul esitatud tehnilised andmed vastavad Teie elektrivõrgu toitele.
 - Toodet kasutada vaid kasutusjuhendis äratoodud eesmärkidel.
 - Mitte kasutada toodet õues.
 - Mitte kasutada kahjustatud võrgujuhtme või muu kahjustusega seadet.
 - Jälgida, et võrgujuhe ei puutuks kokku teravate servade ning kuumade pindadega.
 - Ärge tirige ega keerutage juhet ümber seadme korpust.
 - Seadme väljalülitamisel voluvõrgust ärge sikutage juhtmest vaid tõmmake see pistikust kinni hoides stepslist välja.
 - Ärge parandage iseseisvalt seadet. Rikete ilmnemisel pöörduge lähimasse hooldustöökotta.
 - Seadme komplekti mittekuuluvate osade kasutamine võib olla ohtlik ning põhjustada seadme riket.
 - Seadet ei või asetada vette või muusse vedelikku, kuna see võib põhjustada teile elektrilööki, samuti seadme süttimist.
 - Kui selline olukord on juhtunud, tuleb seade viivitamatult voluvõrgust välja lülitada ning pöörduda hooldustöökotta seadme töökorra kontrollimiseks.
 - Seade pole ettenähtud kasutamiseks vastavate kogemusteta piiratud füüsiliste või psüühiliste võimetega inimeste (sealhulgas ka laste) poolt. Sellistel puhkudel peab kasutajat eelnevalt juhendama inimene, kes vastutab tema ohutuse eest.
 - Ärge asetage seadet tulisele gaasi või elektripliidile, ahju või muu soojusallika lähedusse.
 - Veenduge selles, et seadme ümbruses on piisavalt vaba ruumi. Multifunktsionaalse toiduvalmistaja võib paigaldada tuleohtlikest esemetest mitte lähemale kui 15 cm, nt. mööbel, kardinad ja muu.
 - Ärge lülitage seadet sisse lõhke- või süttimisohtlike esemete läheduses.
 - Ärge tõstke ega nihutage seadet niikaua kuni see on lülitatud voluvõrku.
 - Ärge jätke toiduaineid multikeetjas vette pikaks ajaks.
 - Ärge katke töötavat seadet, kuna see võib põhjustada seadme riket.
 - Ärge käivitage tühja anumaga multikeetjat.
 - Hoiduge vedeliku sattumisest multikeetja korpusesse. Valage vesi ainult toidu valmistamiseks ettenähtud anumasse.
 - Ärge laske sattuda kõrvalisi esemeid ning vedelikku anuma põhja ja soojenduselemendi vahele. Selle nõude eiramine võib põhjustada kõrbelõhna ja ebaloomulike helide teket ning seadme riket.
 - Kui seadme töö käigus tekivad multikeetja tavapärase tööga võrreldes kõrvalised helid, lõhn, suits või muu seadme töö ilmne kõrvalekalle, tuleb koheselt seade lülitada välja voluvõrgust. Veenduge, et multikeetja anuma põhja ja soojenduselemendi vahele pole sattunud kõrvalisi asju või vedelikku. Kui seadme rikke põhjus pole selginenud, tuleb pöörduda hooldustöökotta.
 - Kui olete multikeetja kasutamise lõpetanud, siis ärge pange tulist anumad kohe külma vette, kuna järsk temperatuurimuutus võib kahjustada anuma sisepinna katet.
 - Anuma katte kahjustamise vältimiseks soovib tootja kasutada multikeetja kompleksis olevaid tarvikuid. Samuti on soovitatav kasutada puidust, plastikust või silikoonist tarvikuid.
- NB! Multikeetja kasutamisel olge palun ettevaatlikud, kuna seadmest tuleb aur ning kuumenenud detailid võivad põhjustada käte või näo põletusi. Multikeetja kasutamisel pidage kinni ohutusnõuetest. Kui olete vajutanud kaane avamise nupule, oodake kuni kaas täielikult avaneb ja aur välja tuleb.**

ENNE ESMAST KASUTAMIST

- Pakkige seade lahti ja eemaldage temalt sildid.
- Kontrollige üle kõikide seadme osade olemasolu ning kahjustuste puudumine.

- Puhastage kõik seadme osad vastavalt juhistele „Seadme hooldus ja puhastamine“
- Kuivatage kõik seadme osad ning pange nad töövalmis. Enne esmakasutust tuleb käivitada programm Aurutaja ja valida tööaeg 60 minutit, seejärel täita anum 70% veega.

SEADME HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Enne puhastamist lülitage seade vooluvõrgust välja.
- Laske seadmel täielikult jahtuda.
- Peske toiduvalmistamisanum nõudepesuvahendiga, loputage hoolikalt ja kuivatage seejärel pehme lapiga.
- Ärge peske toiduvalmistamise anumaid nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage seadme ning selle tarvikute puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ning materjale.
- Mingil juhul ärge laske vedelikul sattuda seadmesse.
- Puhastage seadme korpust vajadusel, seejuures kasutage puhast sooja vett ning pehmest materjalist lappi.
- Auruklappi tuleb puhastada iga kord peale seadme kasutamist. Ettevaatlikult, liigset jõudu kasutamata, võtke auruklapp välja. Seejärel võtke klapp lahti ning peske hoolikalt jooksva vee all puhtaks, kuivatage, pange uuesti kokku ja asetage see oma kohale.

TEHNILISED ANDMED

Elektertoide	220-240 Volt 50 Herts
Võimsus	860 W
Neto/ bruto kaal	2,78 kg / 3,05 kg
Pakendi mõõtmed (PxLxK)	290 mm x 290 mm x 305 mm

GARANTII EI KEHTI TARVIKUTELE (FILTRID, KERAAMILINE NING KÕRBEMISKINDEL KATE, KUMMIST TIHENDID NING MUU).

Valmistamiskuupäev kajastub tootenumbri kleebisel toote pakendil ja / või tootel. Tootenumber koosneb 13-st numbrist, millest 4. ja 5. näitavad kuud, 6. ja 7. toote valmistamise aastat. Tootja võib oma äranägemisel eelnevalt teavitamata muuta toote komplekti, välisilmet, tootjamaad, garantiiaega, mudeli tehnilist kirjeldust. Kontrollige kauba kättesaamisel.

Tootja:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

SAUGOS PRIEMONĖS

- Prieš įjungdami pirmą kartą patikrinkite, ar markiruotėje nurodyti gaminio techniniai duomenys atitinka jūsų elektros tiekimo tinklo duomenis.
- Naudokite prietaisą tik buitiniams tikslams, vadovaudamiesi šia naudojimo instrukcija.
- Naudokite tik patalpose.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas elektros srovės laidas arba yra kitų gedimų.
- Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nesiliestų prie aštrių briaunų ir karštų paviršių.
- Netraukite, nepersukite ir neapvyniokite elektros srovės laido apie prietaiso korpusą.
- Išjungdami prietaisą iš elektros tinklo netraukite už elektros srovės laido, imkite tik už šakutės.
- Nebandykite patys taisyti sugedusio prietaiso. Kilus nesklandumams kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
- Naudoti nerekomenduojamus priedus gali būti pavojinga arba dėl jų prietaisas gali sugesti.
- Kad išvengtumėte sužalojimų elektros srove ir gaisro, nepanardinkite prietaiso į vandenį arba kitus skysčius. Jeigu taip atsitiktų, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad patikrintų.
- Prietaisas neskirtas naudotis žmonėms, kurių fizinės ar psichikos galimybės yra ribotos (taip pat ir vaikams), arba jei jie neturi šio prietaiso eksploataavimo įgūdžių. Tokiu atveju naudotoją turi iš anksto išmokyti elgtis su prietaisu žmogus, atsakingas už jo saugą.
- Nestatykite prietaiso ant karštos dujų arba elektros viryklės, į orkaites; nestatykite arti bet kokio šilumos šaltinio.
- Įsitinkite, kad aplink prietaisą yra pakankamai laisvos vietos. Multifunkcinis puodas turi būti pastatytas ne mažesniu kaip 15 cm atstumu nuo potencialiai degių daiktų - baldų, užuolaidų ir kt.
- Nejunkite prietaiso arti sprogių ir lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.
- Neikelkite ir nestumkite prietaiso, kol jis įjungtas į elektros tinklą.
- Nepalikite ilgam laikui multifunkciniame puode produktų arba vandens.
- Niekuo nepridenkite veikiančio prietaiso, nes dėl to prietaisas gali sugesti.
- Niekada nejunkite multifunkcinio puodo, jeigu jo dubuo tuščias.
- Saugokite, kad į multifunkcinio puodo korpuso vidų nepatektų vandens. Vandenį pilkite tik į gaminimui skirtą indą.
- Saugokite, kad į ertmę tarp dubens dugno ir kaitinamojo elemento nepatektų pašalinių daiktų ir skysčių! Jeigu nesilaikysite šios taisyklės, gali atsirasti svilėsių kvapas, pasigirsti nenatūralūs garsai arba prietaisas gali sugesti.
- Jeigu pasigirsta normaliai veikiančiam multifunkciniam puodui nejprastas garsas, atsiranda kvapų, dūmų ar kitų prietaiso veikimo sutrikimų, būtina nedelsiant išjungti jį iš elektros tinklo. Įsitinkite, kad tarp dubens ir kaitinamojo elemento nėra pašalinių daiktų ir skysčių. Jeigu gedimo priežastis neaiški, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
- Baigę gaminti, gaminimui skirtą dubens iškart nedėkite į šaltą vandenį – dėl staigaus temperatūros pokyčio gali atsirasti vidinio paviršiaus dangos pažeidimų.
- Kad nepažeistumėte dubens dangos, gamintojas rekomenduoja naudoti priedus, kurie tiekiami kartu su multifunkciniu puodu. Galima taip pat naudotis mediniais, plastikiniais arba silikoniniais reikmenimis.

DĖMESIO: Naudodamiesi multifunkciniu puodu būkite atsargūs – karšti garai arba įkaitusios multifunkcinio puodo dalys gali smarkiai nudeginti rankas ir veidą. Naudodamiesi multifunkciniu puodu laikykitės saugaus prietaiso eksploataavimo taisyklių. Paspaudę dangčio atidarymo mygtuką palaukite, kol dangtis visiškai atsidarys ir išeis visi garai.

PRIŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

- Išpakuokite prietaisą ir pašalinkite visus lipdukus.
- Patikrinkite, ar yra visos prietaiso sudedamosios dalys, ar jis nepažeistas.
- Nuvalykite visas sudedamąsias dalis vadovaudamiesi nurodymais skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Sausai nušluostykite visas dalis ir įstatykite jas taip, kad prietaisas būtų paruoštas darbui.
- Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu įjunkite programą „Garinimas“ 60 minučių, įpylę į dubenį vandens 70% dubens tūrio.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami būtinai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Išplaukite gaminimui skirtą dubenį plovikliu, perskalaukite vandeniu ir iššluostykite minkšta šluoste.
- Neplaukite gaminimui skirtą dubens indaplovėje.
- Nenaudokite prietaisui ir jo priedams valyti abrazyvinių valiklių ir agresyvių ploviklių.
- Saugokite, kad jokia būdu į prietaiso vidų nepatektų vandens.
- Prietaiso korpusą valykite kai reikia, naudodami šiltą vandenį ir minkštą audinį.
- Garų išleidimo vožtuvą reikia valyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Atsargiai nuimkite vožtuvą, nenaudodami didelės jėgos. Išardykite vožtuvą ir kruopščiai nuplaukite tekančiu vandeniu, po to išdžiovinkite, surinkite atgaline tvarka ir pastatykite į vietą.

TECHNINIAI DUOMENYS

Elektros srovės tiekimas	220-240 Voltų 50 Hercų
Galia	860 Vatų
Neto / bruto svoris	2,78 kg / 3,05 kg
Dėžės matmenys (I x P x A)	290 mm x 290 mm x 305 mm

GARANTIJA NETAIKOMA EKSPLOATACINĖMS MEDŽIAGOMS (FILTRAMS, KERAMINĖMS IR NESVYLANČIOMS DANGOMS, GUMINIAMS SANDARINIMO ŽIEDAMS IR KT.).

Prietaiso paminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio dėžės ir/arba lipduke, užklijuotame ant paties gaminio. Serijos numerį sudaro 13 ženklų, 4-as ir 5-as ženklas reiškia prietaiso pagaminimo mėnesį, 6-as ir 7-as metus.

Gamintojas savo nuožiūra ir papildomai nepranešdamas gali keisti gaminio komplekto sudėtį, išvaizdą, šalį gamintoją, garantijos terminą ir modelio techninius duomenis. Tikrinkite pasiimdami prietaisą.

Gamintojas:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskie parametri, kas norādīti uz marķējuma, atbilst elektropagādei Jūsu tīklā.
- Lietot tikai mājāsaimniecības apstākļos atbilstoši šai lietošanas instrukcijai.
- Nelietot ārpus telpām.
- Neizmantojiet ierīci ar sabojātu elektrobarošanas vadu vai arī ar cietiem bojājumiem.
- Uzmaniet, lai elektrobarošanas vads nesaskaras ar asiem stūriem un malām un karstām virsmām.
- Nevelciet, nesamezgliojiet un nefiniet elektrobarošanas vadu ap ierīces korpusu.
- Atslēdzot ierīci no elektrobarošanas tīkla, nevelciet aiz vada, satveriet kontaktdakšu uz izvelciet to no rozetes.
- Nemēģiniet patstāvīgi remontēt ierīci. Ja rodas traucējumi tās darbībā, vērsieties tuvākajā servisa centrā.
- Nerekomendētu papildus piederumu lietošana var būt bīstama un var izraisīt ierīces salūšanu.
- Lai novērstu traumu iegūšanu no elektriskās strāvas un aizdegšanās, neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrums. Ja tas ir noticis, nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un vērsieties servisa centrā, lai ierīci pārbaudītu.
- Ierīce nav paredzēta, lai to izmantotu cilvēki ar fiziskiem vai psihiskiem ierobežojumiem (tai skaitā arī bērni), kuriem nav pieredzes darbā ar šādām ierīcēm. Šajos gadījumos cilvēks, kas atbild par drošību, veic lietotāja instruktažu pirms ierīces izmantošanas.
- Nelieciet ierīci uz karstas gāzes un elektriskās plīts, karstās cepeškrāsnis; nelietojiet to jebkuru siltuma avotu tuvumā.
- Pārliedziniet par to, ka apkārt ierīcei ir pietiekami daudz brīvas vietas. Multikatls jānovieto vismaz 15 cm attālumā no potenciāli ugunsdrošiem objektiem, tādiem kā mēbeles, aizkari un tam līdzīgiem.
- Neieslēdziet ierīci tiešā tuvumā sprādzienbīstamiem un viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Neceliet un nepārvietojiet ierīci, kamēr tā ir pieslēgta pie elektrotīkla.
- Neatstājiet produktus vai ūdeni multikatlā uz ilgu laiku.
- Nekad neapklājiet ierīci tās darbības laikā, tas var kļūt par iemeslu ierīces bojājumiem.
- Nekad neieslēdziet ierīci ar tukšu kausu.
- Nepieļaujiet, ka multikatla korpusa iekšpusē nokļūst šķidrums. Ūdeni lejiet tikai gatavošanas kausā.
- Izsargājieties no svešķermeņu un šķidrums iekļūšanas starp kausa dibenu un sildāmelementu! Šī noteikuma neievērošana var radīt deguma smaku, nedabīgas skaņas un var izraisīt ierīces sabojāšanos.
- Ja parādās normālai multikatla darbībai neraksturīgas skaņas, smakas, dūmi vai citi ierīces darbības traucējumi, ir nepieciešams nekavējoties atslēgt to no elektrotīkla. Pārliedziniet par to, ka starp kausu un slidāmelementu nav svešķermeņu vai šķidrums. Ja bojājuma iemesls nav atklāts, ir jāvērsas servisa centrā.
- Kad darbs ar ierīci ir pabeigts, nelieciet gatavošanai paredzēto kausu uzreiz zem auksta ūdens – strauja temperatūras maiņa var radīt iekšējā pārklājuma bojājumus.
- Lai nesabojātu kausa pārklājumu, ražotājs iesaka izmantot aksesuārus, kas ietilpst multikatla pārdošanas komplektā. Tāpat var izmantot koka, plastmasas vai silikona piederumus.

UZMANĪBU: Strādājot ar multikatlu, esiet uzmanīgi – karstie tvaiki un sakarsušās multikatla detaļas var izraisīt nopietnus roku un sejas apdegumus. Ievērojiet drošības tehnikas noteikumus, lietojot multikatlu. Pēc vāka attaisīšanas pogas nospiešanas sagaidiet, kad pilnībā atvērsies vāks un pilnībā izplūdis tvaiki.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Izsaiņojiet ierīci un noņemiet visas etiķetes.
- Pārbaudiet, vai ir saņemtas visas ierīces komponentes, un vai ierīce nav bojāta.
- Notīriet visas komponentes saskaņā ar nodaļas „Tīrīšana un apkopšana” norādījumiem.

- Noslaukiet visas detaļas un uzstādiet tās tā, lai ierīce būtu gatava darbam.
- Pirms pirmās ierīces lietošanas ir jāieslēdz programma „Tvaicēšana” uz 60 minūtēm ar kausu, kurš par 70% ir piepildīts ar ūdeni.

TĪRĪŠANA UN APKOPŠANA

- Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu atslēdziet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet ēdiena gatavošanas kausu ar mazgājamo līdzekli, noskalojiet ar ūdeni un nosusiniet to ar mīkstu drāniņas palīdzību.
- Nemazgājiet ēdiena gatavošanas kausu trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet ierīces un aksesuāru tīrīšanai abrazīvus tīrītājus un agresīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Nekādā gadījumā nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ierīces iekšpusē.
- Ierīces korpusu tīriet pēc nepieciešamības, izmantojot siltu tīru ūdeni un mīkstu drānu.
- Tvaika noplūdes vārsta tīrīšana jāveic katru reizi pēc ierīces lietošanas. Uzmanīgi izņemiet vārstu bez liela spēka izmantošanas. Izjauciet vārstu un rūpīgi to nomazgājiet zem tekoša ūdens, pēc tam nosusiniet, salieciet atpakāejošā secībā un iestatiet to vietā.

TEHNISKIE PARAMETRI

Elektrobarošana	220-240 Volts 50 Hercs
Jauda	860 Vats
Neto/ bruto svars	2,78 kg / 3,05 kg
Kārbas izmēri (GxPxA)	290 mm x 290 mm x 305 mm

GARANTĪJA NAV ATTIECINĀMA UZ TĀDIEM MATERIĀLIEM, KĀ KERAMISKIE UN NEPIEDEGOŠIE PĀRKLĀJUMI, GUMIJAS BLĪVĒJUMI, FILTRI UN CITI.

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces iesaiņojuma kārbas un/ vai uz uzlīmes uz paša izstrādājuma. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm, 4. un 5. zīme apzīmē mēnesi, 6. un 7. – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotājs pēc saviem ieskatiem un bez papildus izziņošanas var mainīt ierīces modeļa komplektāciju, ārējo izskatu, ražotājvalsti, garantijas termiņu un tehniskos parametrus. Pārbaudiet to preces saņemšanas brīdī.

Ražotājs:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

TURVATOIMET

- Tarkista ennen ensimmäistä käynnistämistä, vastaavtko tuotteen merkityt tekniset tiedot verkkovirtasi virtalähdettä.
 - Käytä pelkästään tämän käyttöohjeen osoittamiin kotitaloustarkoituksiin.
 - Älä käytä ulkona.
 - Älä käytä laitetta, jossa on vahingoittunut verkkojohto tai muita vaurioita.
 - Pidä huolta, että verkkojohto ei kosketa teräviä reunoja tai kuumia pintoja.
 - Älä vedä, kierrä tai väännä verkkojohtoa laitteen rungon ympärille.
 - Kun irrotat laitteen virtalähteestä, älä vedä itse verkkojohdosta vaan sen töpselistä.
 - Älä yritä korjata laitetta omatoimisesti. Käyttövirheiden ilmetessä ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
 - Muiden, kuin suositeltujen lisävarusteiden käyttö voi olla vaarallista ja johtaa laitteen vahingoittumiseen.
 - Vältäaksesi sähköiskuja ja tulipaloja, älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos tämä joka tapauksessa sattuu tapahtumaan, kytke laite välttämättömästi verkkovirrasta ja yhteyttä huoltokeskukseen tarkastusta varten.
 - Laite ei ole tarkoitettu fyysisistä tai mielenterveysongelmista kärsivien, tai puutteellista tietoa laitteen käytöstä omaavien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi. Näissä tapauksissa käyttäjän tulee olla opetettu käyttämään kyseistä laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön alaisuudessa.
 - Älä aseta laitetta kuumille kaasui- tai sähköhelleille, uuniin; älä laita lähelle mitä tahansa lämmönlähdettä.
 - Varmista, että laitteen ympärillä on tarpeeksi vapaata tilaa. Monitoimikeittimen tulee olla asetettuna vähintään 15 cm etäisyydelle potentiaalisista syttyvistä esineistä, kuten mm. huonekaluista ja ikkunaverhoista.
 - Älä käynnistä laitetta räjähdysherkkien tai herkästi syttyvien materiaalien läheisyydessä.
 - Älä nosta tai liikuta esinettä, kun se on kytkettynä verkkovirtaan.
 - Älä jätä tuotteita tai vettä monitoimikeittimeen pitkäksi aikaa.
 - Älä peitä laitetta sen toiminnan aikana, sillä se voi johtaa sen vioittumiseen.
 - Älä ikinä käynnistä monitoimikeitintä, jos sen kulho on tyhjä.
 - Älä päästä nestettä monitoimikeittimen rungon rakenteiden sisään. Kaada vettä pelkästään ruoanlaittoon tarkoitettuun kulhoon.
 - Vältä ulkopuolisten esineiden ja nesteiden joutumista kulhoon ja lämmityselementin väliin! Tämä voi johtaa käryn ja ulkopuolisten äänien ilmestymiseen, sekä laitteen vahingoittumiseen.
 - Jos monitoimikeittimen käytön yhteydessä ilmenee epätavallisia ääniä, hajuja, savua tai muita selkeitä poikkeamia, se on ehdottomasti irrotettava verkkovirrasta. Varmista, että kulhon ja lämmityselementin välillä ei ole ulkopuolisia esineitä tai nesteitä. Jos poikkeaman syy ei selviä, ota yhteyttä huoltokeskukseen.
 - Kun olet käyttänyt laitetta, älä huuhtelee ruoanlaittokulhoa heti kylmän veden alla – nopea lämpötilanvaihdos voi johtaa sen pinnoitteen vaurioitumiseen.
 - Jotta kulhon pinnoite ei vaurioituisi, valmistaja suosittelee niiden lisävarusteiden käyttöä, jotka tulevat monitoimikeittimen mukana. Voit myös käyttää puisia, muovisia ja silikonisia esineitä.
- HUOMIO: Ole varovainen käyttäessäsi monitoimikeitintä – kuuma höyry ja monitoimikeittimen kuumenevat osat voivat johtaa kasvojen ja käsien palovammoihin. Noudata turvallisuusmääräyksiä käyttäessäsi monitoimikeitintä. Kun painat kannen avauspainiketta, odota että kansi on täysin avautunut ja höyry poistunut laitteesta.**

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Pura laite pakkauksesta ja poisto kaikki etiketit.
- Tarkista, että kaikki laitteen osat ovat paikallaan ja että laitteessa ei ole vaurioita.
- Puhdista kaikki osat kohdan "Puhdistus ja huolto" mukaisesti.
- Pyyhi kaikki osat kuiviksi ja asenna ne niin, että laite on valmis käyttöön.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, sinun tulee käynnistää ohjelma "Höyrykeitin" 60 minuutiksi kulholla, joka on 70% täynnä vettä%.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen puhdistusta irrota laite ehdottomasti verkkovirrasta.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Pese ruoanlaittokulho astianpesuaineella, huuhtelee vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Älä pese ruoanlaittokulhoa astianpesukoneessa.
- Älä käytä laitteen ja sen varusteiden pesemiseen hankausaineita tai voimakkaita syövyttäviä pesuaineita.
- Älä missään tapauksessa päästä vettä laitteen rungon sisään.
- Puhdista laitteen runko vai tarvittaessa ja käytä puhdasta, lämmintä vettä, sekä pehmeää liinaa.
- Höyryventtiiliin puhdistus tulee suorittaa joka kerta laitteen käytön jälkeen. Irrota venttiili varovasti käyttämättä liikaa voimaa, pura se ja pese sen jälkeen huolellisesti juoksevan veden alla, jonka jälkeen se tulee kuivata, koota ja asetella takaisin paikalleen.

TEKNISET TIEDOT

Sähköjännite	220-240 Volttia 50 Hertsia
Teho	860 Wattia
Paino / kokonaispaino	2,78 kg / 3,05 kg
Laatikon mitat (P x L x K)	290 mm x 290 mm x 305 mm

TAKUU EI SISÄLLÄ EHTYVIÄ VARUSTEITA (SUODATTIMIA, KERAAMISIA JA TARTTUMATTOMIA PINNOITTEITA, KUMISIA TIIVISTEITÄ JA MUITA)

Laitteen valmistamispäivämäärän voi löytää sarjanumerosta, joka sijaitsee laitteen laatikon tunnistuskilpitarrassa ja/tai itse laitteeseen kiinnitetyssä tarrassa. Sarjanumero koostuu 13:sta merkistä, 4:s ja 5:s merkki osoittavat valmistuskuukauden, 6:s ja 7:s osoittavat valmistusvuoden.

Valmistaja voi muuttaa mallin pakkaukokonaisuutta, ulkonäköä, valmistusmaata, takuu-aikaa ja teknisiä tietoja harkintansa ja ilman ennakoilmoitusta. Tarkista laitteen vastaanottamisen yhteydessä.

Valmistaja:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

בטיחות

לפני הפעלה ראשונית צריך לבדוק אם יש התאמה במאפיינים טכניים של המוצר, המופיעים בתג, אנרגיה חשמלית ברשת שלכם. יש לשמש במכשיר רק למטרות ביתיות על פי הוראות הפעלה. אין להשתמש בחוץ.

אין להשתמש במכשיר עם כבל פגום או ליקויים בטיחותיים אחרים. תשמרו כדי שכבל החשמל לא נגע בקצוות חדים ומשטחים חמים.

אל תמשכו, אל תסובבו ואל תגלגלו את כבל החשמל סביב הגוף של המכשיר. בעת ניתוק המכשיר מהחשמל אל תמשכו את כבל החשמל, תחזיקו את התקע בלבד. אל תנסו לתקן את המכשיר בעצמכם. במקרה של תקלות פנו למרכז שירות הקרוב. שימוש באביזרים נוספים שאינם מומלצים עלול להיות מסוכן או לגרום נזק למכשיר.

כדי להימנע התחשמלות והידלקות, לא לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים. במקרה וזה קרה, יש לנתק אותו מייד ולפנות למרכז שירות לבדיקה. המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים עם מוגבלויות פיזיות ונפשיות (כולל ילדים), עם חוסר ניסיון בשימוש המכשיר. במקרים כאלה, המשתמש חייב להיות הורה מראש על ידי אדם אחראי לבטיחות. אל תתקינו את המכשיר על תנורי גז חם ותנורי חשמל, תנור-אפייה; אל תניחו אותו ליד מקור חום כלשהו. ודאו שסביב המכשיר יש מספיק מקום פנוי.

מולטי קוק יש להתקין במרחק לפחות 15 ס"מ מחפצים שעלולים להיות דליקים, כגון ריהוט, וילונות וכו' אין להפעיל את המכשיר בקרבת חומרי נפץ וחומרים דליקים.

אל תרימו או אל תעבירו את המכשיר עד שהוא מחובר לחשמל.

אל תשאירו אוכל או מים במולטי קוק לזמן ממושך.

אל תכסו את המכשיר שהוא מופעל, זה עלול לגרום לתקלה במכשיר.

אף פעם אל תפעילו מולטי קוק עם קערה ריקה.

אל תאפשרו לנוזלים להיכנס לתוך הגוף של מולטי קוק. תיצקו את המים תוך הכוס לבישול בלבד.

תמנעו הכנסת החפצים זרים ונוזלים בחלל שבין תחתית הקערה וגוף החימום! הימנעו מלעשות זאת עלולה לגרום לריח שריפה, צלילים לא טבעיים ונזק למכשיר.

אם הופיעו רעש יוצא דופן עבור פעולה רגילה של מולטי קוק או ריח עשן או הפרות ברורות אחרות בעבודת המכשיר, צריך מייד לנתק אותו מהחשמל. ודאו שבין הקערה וגוף החימום אין חפצים זרים או נוזלים. אם הסיבה לתקלה אינה נמצאה, אנא צרו קשר עם מרכז השירות.

בסיום שימוש המכשיר, אל תניחו את הקערה לבישול מייד בתוך המים קרים - שינוי חד בטמפרטורה יכול לגרום נזק לציפוי הפנימי.

כדי למנוע נזק לציפוי הקערה, היצרו ממליץ להשתמש באביזרי מולטי קוק שמגיעים במארז. ניתן גם להשתמש בכלי עץ, פלסטיק או סיליקון.

שימו לב: בשימוש מולטי קוק יש להיזהר - מאדים חמים ורכיבים חמים של מולטי קוק אשר יכולים לגרום לכוויות חמורות בידיים ופנים. תשמרו על כללי הבטיחות בעת שימוש המולטי קוק. בלחיצת הכפתור פתיחת מכסה, חכו עד שהמכסה תפתח באופן מלא ועד שאדים יוצאים לחלוטין.

לפני שימוש ראשון:

תפתחו את המכשיר ותסירו את כל התוויות.

בדוקו שכל הרכיבים של המכשיר נמצאים בתוך האריזה ושאינם פגמים.

יש לנקות את כל הרכיבים כפי שמתואר ב"ניקוי והתחזוקה".

תנגבו עד ליבש את כל החלקים ותתקינו אותם, כך שהמכשיר יהיה מוכן להפעלה.

לפני שימוש ראשון במכשיר חייבים להפעיל את התוכנית "סיר אידוי" למשך 60 דקות עם קערה, מלאה במים עד 70%.

ניקוי ותחזוקה:

לפני ניקוי תקפידו לנתק את המכשיר מהחשמל.
תתנו למכשיר להתקרר לחלוטין.
תשטפו קערה לבישול עם חומר ניקוי כילים ומים ותייבשו במטלית רכה.
אל תשטפו את הקערה לבישול במדיח כלים.
אל תשתמשו לניקוי מכשיר ואביזרים בחומרי ניקוי חריפים או חומרי ניקוי קשים.
הכר.
בכל מקרה אל תאפשרו הכנסת המים לתוך המכשיר.
נקו גוף המכשיר לפי הצורך לזה תשתמשו במים חמים נקיים ומטלית רכה.
ניקוי שסתום הקיטור יש לבצע לאחר כל שימוש במכשיר. תוצאו בזהירות את השסתום בלי מאמץ. תפרקו את השסתום ותשטפו היטב תחת מים זורמים, ולאחר מכן תייבשו, תרכיבו מחדש בסדר הפוך ותניחו למקום.

אופיינים טכניים

אנרגיה חשמלית	220-240 טליו 50 הרץ
עוצמה	860 ואט
משקל נטו \ ברוטו	2,78 / 3,05 ק"ג
גודל אריזה (אורך * רוחב * גובה)	מ"מ 305 * 290 * 290

אחריות אינה מכסת פריט מתכלה (מסננים, ציפוי קרמי וטפולון, פסי גומי (rubber seal) ועוד).
תאריך הייצור של המכשיר ניתן למצוא במספר סידורי הנמצא על מדבקת זיהוי שעל אריזת המוצר ו/או על גבי מדבקה שעל מוצר עצמו. מספר סידורי מורכב מ13 סימנים, סימנים 4 ו 5 מציינים את החודש, 6 ו 7 מציינים על שנת הייצור של המכשיר.
היצרן בשיקול דעתו וללא הודעות נוספות עשוי לשנות את הרכיבים, עיצוב, ארץ ייצור, תקופת האחריות ומאפיינים טכניים של הדגם. בדקו בעת קבלת המוצר.

ורצי:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym włączeniem sprawdź, czy charakterystyki techniczne wyrobu, podane na oznakowaniu, odpowiadają parametrom zasilania elektrycznego w Twojej lokalnej sieci.
- Używać tylko do celów domowych zgodnie z instrukcją obsługi.
- Nie używać poza pomieszczeniami.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem sieciowym lub z innymi uszkodzeniami.
- Zwracaj uwagę na to, aby przewód sieciowy nie miał kontaktu z ostrymi krawędziami i powierzchniami gorącymi.
- Nie ciągnij, nie przekręcaj i nie nawijaj przewodu sieciowego wokół korpusu urządzenia.
- W przypadku odłączenia urządzenia od sieci zasilającej nie ciągnij za przewód sieciowy, trzymaj go za wtyczkę.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W przypadku powstania usterek zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.
- Używanie nie zalecanego osprzętu dodatkowego może być niebezpieczne lub doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i zapalenia się, nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach. Jeżeli tak się stało, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i zwróć się do centrum serwisowego w celu jego sprawdzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby z upośledzeniami fizycznymi i psychicznymi (również dzieci), które nie mają doświadczenia w użytkowaniu danego urządzenia. W takich przypadkach użytkownik powinien być wstępnie poinstruowany przez osobę odpowiedzialną za jego bezpieczeństwo.
- Nie stawiaj urządzenia na gorących kuchenkach gazowych i elektrycznych, w piekarnikach, nie umieszczaj go w pobliżu jakichkolwiek źródeł ciepła.
- Upewnij się że wokół urządzenia jest wystarczająco wolnego miejsca. Multicooker należy stawiać w odległości nie mniejszej niż 15 cm od potencjalnie łatwopalnych obiektów, takich jak meble, firanki i in.
- Nie włączaj urządzenia w bezpośredniej bliskości od materiałów wybuchowych i łatwopalnych.
- Nie podnoś i nie przemieszczaj urządzenia, dopóki jest ono podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie pozostawiaj produktów lub wody w multicookerze na długi okres czasu.
- Niczym nie przykrywaj urządzenie podczas działania, może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie włączaj urządzenia z pustą misą.
- Nie dopuszczaj do przedostania się płynów do wnętrza korpusu multicookera. Wodę nalewaj tylko do miski do przygotowywania.
- Unikaj przedostania się przedmiotów postronnych i płynów do przestrzeni między dnem miski a elementem grzewczym! Nieprzestrzeganie tej zasady może doprowadzić do powstania zapachu spalenizny, nienaturalnych dźwięków i uszkodzenia urządzenia.
- W przypadku stwierdzenia niezwykłych dla normalnego działania multicookera hałasów, zapachów, dymu lub innych jawnych zakłóceń w działaniu urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od sieci. Upewnij się, że między misą a elementem grzewczym nie ma przedmiotów postronnych lub płynów. Jeżeli przyczyna niesprawności nie została wykryta, należy zwrócić się do centrum serwisowego.
- Po zakończeniu pracy z urządzeniem nie stawiaj miski do przygotowywania od razu pod chłodną wodę - gwałtowna zmiana temperatury może doprowadzić do uszkodzenia powłoki wewnętrznej.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki miski, producent zaleca użycie akcesoriów dodatkowych, wchodzących w skład zestawu multicookera. Można używać również przyborów drewnianych, plastikowych lub silikonowych.
- UWAGA: Podczas pracy z multicookerem zachowaj ostrożność - gorąca para i rozgrzane części mogą doprowadzić do poważnych oparzeń rąk i twarzy. Przestrzegaj przepisów techniki bezpieczeństwa podczas użycia multicookera. Naciskając przycisk otwierania pokrywy, poczekaj, dopóki pokrywa nie otworzy się całkowicie i dopóki para całkowicie nie wyjdzie.

PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM

- Rozpakuj urządzenie i usuń wszystkie etykiety.
- Sprawdź, czy zestaw zawiera wszystkie elementy urządzenia, i czy nie posiada uszkodzeń.
- Oczyszczyć wszystkie elementy zgodnie z rozdziałem "Czyszczenie i obsługa"
- Wytrzeć do sucha wszystkie części i złożyć je tak, aby urządzenie było gotowe do pracy.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy włączyć program «Варка» na czas 60 minut z misą, napełnioną wodą na 70%.

CZYSZCZENIE I OBSŁUGA

- Przed czyszczeniem, obowiązkowo odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Wymyć misę do przygotowywania potraw z płynem do mycia naczyń, przepłucz wodą i wysusz przy pomocy miękkiej szmatki.
- Nie myj misy do przygotowywania w zmywarce.
- Nie używaj do czyszczenia urządzenia i akcesoriów zmywaków ściernych i agresywnych środków do mycia.
- W żadnym przypadku nie dopuszczaj do dostania się wody do wnętrza urządzenia.
- Korpus urządzenia czyść w miarę potrzeby, używając do tego czystej ciepłej wody i miękkiej szmatki.
- Zawór wypuszczania pary należy czyścić po każdym użyciu urządzenia. Ostrożnie zdejmij zawór, nie wkładając znacznego wysiłku. Rozbierz zawór i następnie dokładnie przepłucz go pod wodą bieżącą, następnie wysusz, złożyć w kolejności odwrotnej i wstaw na miejsce.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Zasilanie elektryczne	220-240 V, 50 Hc
Moc	860 W
Waga netto / brutto	2,78 kg / 3,05 kg
Wymiary opakowania (D x S x W)	305 mm x 290 mm x 290 mm

GWARANCJA NIE ROZPRZESTRZENIA SIĘ NA MATERIAŁY ZUŻYWANE (FILTRY, POWŁOKI CERAMICZNE I ANTYADHEZYJNE, USZCZELKI GUMOWE I INNE)

Datę produkcji urządzenia można znaleźć w numerze seryjnym, który znajduje się na tabliczce identyfikacyjnej na opakowaniu wyrobu i/lub na tabliczce na samym wyrobie. Numer seryjny składa się z 13 znaków, znaki czwarty i piąty oznaczają miesiąc, a szósty i siódmy - rok produkcji urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany designu i charakterystyk technicznych urządzenia bez wstępnego powiadomienia.

Zakład wytwórczy:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

Wyprodukowano w Chinach

EHTIYOTKORLIK CHORALARI

- Dastlabki yoqishdan avval mahsulotning markirovkada ko'rsatilgan texnik xususiyatlari Sizing tarmog'ingizdagi elektr ta'minotiga mos kelishini tekshiring.
- Faqat maishiy maqsadlarda ushbu foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq tarzda foydalaning.
- Xonadan tashqarida foydalanmang.
- Tarmoq shnuri shikastlangan yoki boshqa shikastlanishlarga ega bo'lgan jihozdan foydalanmang.
- Tarmoq shnurining o'tkir qirralar yoki issiq sitrlarga tegib turmasligini kuzatib boring.
- Tarmoq shnurini tortmang, ortiqcha buramang va jihoz korpusi atrofiga o'ramang.
- Jihozni ta'minot tarmog'idan uzganda tarmoq shnuridan ushlab tortmang, faqat vilkadan ushlab torting.
- Jihozni o'zingizcha ta'mirlashga urinmang. Nosozliklar yuzaga kelgan hollarda yaningizdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Tavsiya qilinmagan qo'shimcha asboblardan foydalanish xavfli bo'lishi va jihozning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Elektr toki urishi va yong'in chiqishining oldini olish uchun jihozni suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang. Agar shunday holat yuz bergan bo'lsa, uni darhol elektr tarmog'idan uzing va tekshirish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
- Jihoz jismoniy va ruhiy cheklanishlarga ega bo'lgan (jumladan bolalar), ushbu jihoz bilan ishlash tajribasiga ega bo'lmagan kishilar tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan. Bunday holatlarda foydalanuvchiga uning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan avvaldan ko'rsatmalar berilishi kerak.
- Jihozni issiq gaz va elektr plitalariga, qizdirish pechlariga o'rnatmang; uni har qanday issiqlik manbalari yaqiniga joylashtirmang.
- Jihoz atrofida yetarli darajada bo'sh joyning mavjudligiga ishonch hosil qiling. Multipishirgich mebel, parda kabi yonish xavfi mavjud bo'lgan buyumlardan kamida 15 sm masofada o'rnatilishi kerak.
- Jihozni portlovchan va oson yonuvchan materiallarning bevosita yaqinida yoqmang.
- U elektr tarmog'iga ulangan holatda jihozni ko'tarmang va harakatlantirmang.
- Mahsulotlar yoki suvni multipishirgichda uzoq vaqt qoldirmang.
- U ishlayotgan vaqtda jihozni hech narsa bilan yopmang, bu jihozning ishdan chiqishiga sabab bo'lishi mumkin.
- Jihozni hech qachon bo'sh jom bilan ishga tushirmang.
- Multipishirgich korpusi ichiga suyuqlik tushishiga yo'l qo'ymang. Suvni faqat tayyorlash uchun jomga quyung.
- Jom bilan qizdirish elementi o'rtasiga begona buyumlar va suyuqliklarning tushishiga yo'l qo'ymang! Bu qoidaga amal qilmaslik kuyish hidi, notabiiy tovushlarning paydo bo'lishi va jihozning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Multipishirgichning me'yorida ishlashiga xos bo'lmagan shovqinlar, hidlar, tutun yoki jihoz ishining buzilganligi to'g'risidagi yaqqol belgilar vujudga kelgan hollarda uni darhol elektr tarmog'idan uzish lozim. Jom bilan qizdirish elementi o'rtasida begona buyumlar yoki suyuqliklarning yo'qligiga ishonch hosil qiling. Agar nosozlik sababi aniqlanmasa, xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qilish lozim.
- Jihozdan foydalanib bo'lgandan so'ng tayyorlash uchun jomni darhol sovuq suvga solmang - haroratning keskin o'zgarishi ichki qoplamaning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jom qoplamasini shikastlamaslik uchun ishlab chiqaruvchi multipishirgich majmuasiga kiruvchi aksessuarlardan foydalanishni tavsiya qiladi. Yana yog'och, plastik yoki silikondan tayyorlangan anjomlardan ham foydalanish mumkin.
- DIQQAT: Multipishirgich bilan ishlaganda ehtiyot bo'ling - qaynoq bug' va multishirgichning qizigan detallari qo'l va yuzning jiddiy kuyishlariga olib kelishi mumkin. Multipishirgichdan foydalanganda texnika xavfsizligi qoidalariga amal qiling. Qopqoqni ochish tugmasini bosgan holda qopqoqning to'liq ochilishi va bug'ning to'liq chiqib ketishini kuting.

DASTLABKI FOYDALANISHDAN AVVAL

- Jihozni qadoqdan chiqarib oling va barcha etiketkalarini olib tashlang.
- Jihozning barcha qismlarining mavjudligi va shikastlanishlarning yo'qligini tekshiring.
- Barcha qismlarni "Tozalash va qarov" bo'limiga ko'ra tozalang
- Barcha detallarni quruq qilib arting va ularni jihoz ishlashga tayyor bo'ladigan tarzda o'rning.
- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval suv bilan 70% ga to'ldirilgan jom bilan «Bapka» dasturini 60 daqiqa muddatga ishlatish lozim.

TOZALASH VA QAROV

- Tozalashdan avval jihozni elektr tarmog'idan albatta uzib qo'ying.
- Jihozni to'liq sovuting.
- Tayyorlash uchun jomni yuvish vositasi bilan yuving, suv bilan chaying va yumshoq latta bilan quriting.
- Tayyorlash uchun jomni idish yuvish mashinasida yuvmang.
- Jihoz va aksessuarlarni tozalash uchun abraziv tozalagichlar va o'tkir yuvish vositalaridan foydalanmang.
- Har qanday holatda ham jihozning ichiga suv kirishiga yo'l qo'ymang.
- Jihoz korpusini zarurat bo'lishi bilan tozalang, bunda toza iliq suv va yumshoq lattadan foydalaning.
- Bug' chiqarish klapanini jihozdan foydalangandan keyin har safar tozalash lozim. Klapani ko'p kuch sarflamagan holda ehtiyotlik bilan oling. Klapani qismlarga ajrating va uni oquvchi suvda yaxshilab yuving, keyin quriting, teskari ketma-ketlikda yig'ing va joyiga qaytarib o'rning.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Elektr ta'minoti	220-240 V, 50 Gts
Quvvati	860 W
Netto / brutto og'irligi	2,78 kg / 3,05 kg
Qutining o'lchamlari (U x K x B)	305 mm x 290 mm x 290 mm

KAFOLAT ISHLATILUVCHI MATERIALLARGA (FILTRLAR, SOPOL VA KUYISHGA QARSHI QOPLAMALAR, REZINA ZICHLAGICHLAR KABILAR) NISBATAN QO'LLANILMAYDI

Jihoz ishlab chiqarilgan sanani mahsulot qutisidagi identifikatsion stikerda va/yoki mahsulotning o'zidagi stikerda joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta raqamdan iborat, 4 va 5-belgilar jihoz ishlab chiqarilgan oyni, 6 va 7-belgilar jihoz ishlab chiqarilgan yilni bildiradi.

Ishlab chiqaruvchi avvaldan xabardor qilmagan holda jihoz dizayni va texnik xususiyatlariga o'zgartirishlar kiritish huquqini o'zida saqlab qoladi.

Ishlab chiqaruvchi-zavod:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

ROOM 701, 16 APT, LANE 165, RAINBOW NORTH STREET, NINGBO, CHINA

Kilingan Kitay