

# ARESA®



## AR-2011

**RUS** Мультиварка

**ENG** Multicooker

**UA** Мультиварка

**DE** Multikocher

**PL** Multicooker

**RO** Multicooker

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ENG** INSTRUCTION MANUAL

**UA** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**DE** BEDIENUNGSANLEITUNG

**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

**RO** MANUAL DE UTILIZARE

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

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

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

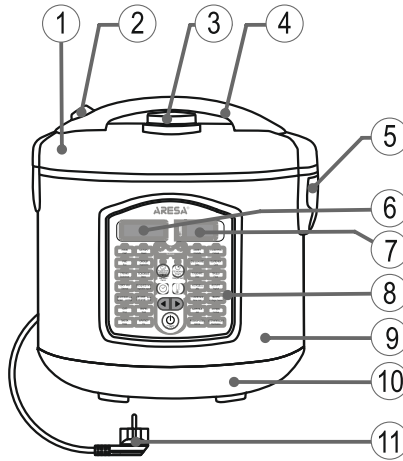
Dziękujemy za zakup naszych produktów.  
Upewnij się, że instrukcja jest opieczetowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży

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

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

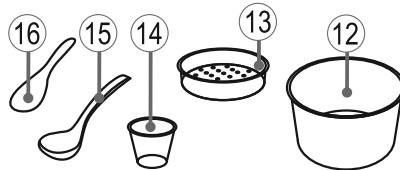
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА / ITEM DESCRIPTION / ОПИС ПРИЛАДУ / OPIS URZĄDZENIA / BEZEICHNUNG VON BESTANDTEILEN / IDENTIFICAREA PIESELOR COMPONENTE

- RUS**
1. Крышка
  2. Кнопка открытия крышки
  3. Отверстие выхода пара
  4. Ручка
  5. Устройство для сбора конденсата
  6. Led дисплей 1
  7. Led дисплей 2
  8. Панель управления
  9. Корпус
  10. Основание
  11. Сетевой шнур
  12. Съёмная чаша
  13. Контейнер для варки на пару
  14. Мерный стакан
  15. Половник
  16. Ложка



- ENG**
1. Lid
  2. Lid open button
  3. Steam outlet
  4. Handle
  5. Drip container
  6. Led display 1
  7. Led display 2
  8. Control panel
  9. Housing
  10. Base
  11. Power cord
  12. Removable bowl
  13. Container for steaming
  14. Measuring cup
  15. Soup ladle
  16. Spoon

- UA**
1. Кришка
  2. Кнопка відкриття кришки
  3. Отвір виходу пара
  4. Ручка
  5. Пристрій для збору конденсату
  6. Led дисплей 1
  7. Led дисплей 2
  8. Панель управління
  9. Корпус
  10. Підстава
  11. Мережевий шнур
  12. Знімна чаша
  13. Контейнер для варіння на пару
  14. Мірний стакан
  15. Половник
  16. Ложка



- PL**
1. Okładka
  2. Przycisk otwierania pokrywy
  3. Wylot pary
  4. Uchwyt
  5. Urządzenie do zbierania kondensatu
  6. Wyświetlacz LED 1
  7. Wyświetlacz LED 2
  8. Panel sterowania
  9. Ciepło
  10. Fundacja
  11. Przewód zasilający
  12. Wymowana miska
  13. Pojemnik do gotowania na parze
  14. Miarka
  15. Chochla
  16. Łyżka

- DE**
1. Abdeckung
  2. Öffnen Sie die Taste zum Öffnen
  3. Griff
  4. Griff
  5. Vorrichtung zum Sammeln von Kondensat
  6. LED-Anzeige 1
  7. LED-Anzeige 2
  8. Bedienfeld
  9. Körper
  10. Gründung
  11. Netzkabel
  12. Abnehmbare Schüssel
  13. Behälter zum Dämpfen
  14. Messglas
  15. Schöpfkelle
  16. Löffel

- RO**
1. Acoperiți
  2. Butonul de deschidere a capacului
  3. Iesire abur
  4. Măner
  5. Dispozitiv pentru colectarea condensului
  6. Afisaj cu LED-uri 1
  7. Afisaj cu led 2
  8. Panoul de control
  9. Corpul
  10. Fundație
  11. Cablu de alimentare
  12. Castron detașabil
  13. Container pentru aburire
  14. Vas de măsurare
  15. Polonic
  16. Lingua

- RUS**
- ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:**  
Встроенный микрокомпьютер  
2 LED дисплея  
Режимы приготовления:  
Плов, Рис, Гречка, Овсянка, Молочная каша, Суп, Паста, На пару, Овощи, Бобовые, Овощное рагу, Детское питание, Жарка, Фритюр, Омлет, Запекание, Тушение, Холодец, Томление, Варенье, Разморозка, Подогрев, Выпечка, Пицца, Йогурт, Творог, Фондю, Стерилизация, Мультиповар.  
Функции: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ОТМЕНА, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, СТАРТ.  
ТЕМПЕРАТУРА -   
ВРЕМЯ -

- ENG**
- CONTROL PANEL:**  
Built-in microcomputer, 2 LED displays  
Cooking modes:  
Pilaf, Rice, Buckwheat, Oatmeal, Milk porridge, Soup, Pasta, Steam, Vegetables, Beans, Vegetable ragout, Baby food, Toast, Fry, Omelette, Bake, Stew, Jelly, Slow cook, Jam, Defrost, Preheat, Cake, Pizza, Yoghurt, Cottage cheese, Fondue, Sterilization, Multicook.  
Functions: KEEP WARM, CANCEL, DELAYED START, START.  
TEMPERATURE -   
TIME -



**UA** ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ:  
Вбудований мікрокомп'ютер, 2 LED-дисплеї

Режим приготування:  
Плов, Рис, Гречка, **Овсянка** - Вісянка, **Молочна каша** - Молочна каша, Суп, Паста, На пару, **Овощи** - Овочі, **Бобовые** - Бобові, **Овощное рагу** - Овочева рагу, **Детское питание** - Дитяче харчування, Жарка, Фритюр, Омлет, **Запекание** - Запекання, **Тушение** - Гасіння, **Холодец** - Холодець, Томленіе, **Варенье** - Варення, **Разморозка** - Розморожування, **Подогрев** - Розігрів, **Выпечка** - Випічка, **Пицца** - Піца, **Йогурт**, **Творог** - Сир, **Фондю**, **Стерилизация** - Стерилізація, Мультиповар.  
Функції: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ, ОТМЕНА - СКАСУВАННЯ, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ, СТАРТ.

ТЕМПЕРАТУРА -   
ЧАС - 

**PL** PANEL STEROWANIA:  
Wbudowany mikrokomputer, 2 wyświetlacz LED

Tryby gotowania:  
**Плов** - Pilaw, **Рис** - Ryż, **Гречка** - Kasza gryczana, **Овсянка** - Płatki owsiane, **Молочная каша** - Kasza mleczna, **Суп** - Zupa, **Паста** - Pasta, **На пару** - Gotowane na parze, **Овощи** - Warzywa, **Бобовые** - Rośliny strączkowe, **Овощное рагу** - Gulasz warzywny, **Детское питание** - Żywność dla niemowląt, **Жарка** - Smażenie, **Фритюр** - Frytura, **Омлет** - Omlet, **Запекание** - Pieczenie, **Тушение** - Duszenie, **Холодец** - Mięso w galarecie, **Томление** - Gotowanie na wolnym ogniu, **Варенье** - Dżem, **Разморозка** - Rozmrażanie, **Подогрев** - Podgrzewanie, **Выпечка** - Pieczenie, **Пицца** - Pizza, **Йогурт** - Jogurt, **Творог** - Twaróg, **Фондю** - Fondue, **Стерилизация** - Sterylizacja, **Мультиповар** - Multicook.

Funkcje:  
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - UTRZYMANIE TEMPERATURY, ОТМЕНА - ANULOWANIE, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - OPÓŹNIONY START, СТАРТ - START.

ТЕМПЕРАТУРА -   
ЧАС - 

**DE** BEDIENFELD:  
integriertes Mikrocomputersystem, 2 LED-Anzeigen

Kochmodi:  
**Плов** - Pilaw, **Рис** - Reis, **Гречка** - Buchweizen, **Овсянка** - Haferflocken, **Молочная каша** - Milchbrei, **Суп** - Suppe, **Паста** - Pasta, **На пару** - Dampf, **Овощи** - Gemüse, **Бобовые** - Bohnen, **Овощное рагу** - Gemüseintopf, **Детское питание** - Babynahrung, **Жарка** - Toast, **Фритюр** - Braten, **Омлет** - Omelett, **Запекание** - Backen, **Тушение** - Eintopf, **Холодец** - Gelee, **Томление** - Slow Cook, **Варенье** - Marmelade, **Разморозка** - Auftauen, **Подогрев** - Vorheizen, **Выпечка** - Kuchen, **Пицца** - Pizza, **Йогурт** - Joghurt, **Творог** - Hüttenkäse, **Фондю** - Fondue, **Стерилизация** - Sterilisation, **Мультиповар** - Multicook.

Funktionen: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - TEMPERATUR HALTEN, ОТМЕНА - ABBRECHEN, СТАРТ - START, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - STARTVERZÖGERUNGSFUNKTION.

ТЕМПЕРАТУРА -   
ZEIT - 





**RO** PANOU DE CONTROL:  
Microcomputer Incorporated, 2 ecran LED

Program de gătit:

**Плов** - Pilaf, **Рис** - Orez, **Гречка** - Hrișcă, **Овсянка** - Fulgi de ovăz, **Молочная каша** - Terci de lapte, **Суп** - Supă, **Паста** - Pastă, **На пару** - Abur, **Овощи** - Legume, **Бобовые** - Fasole, **Овощное рагу** - Raгу de legume, **Детское питание** - Alimenta pentru bebeluși, **Жарка** - Păine prăjită, **Фритюр** - Prăjitură, **Омлет** - Omletă, **Запекание** - Coacere, **Тушение** - Tocană, **Холодец** - Jeleu, **Томление** - Bucătărie lentă, **Варенье** - Gem, **Разморозка** - Decongelare, **Подогрев** - Preincalzire, **Выпечка** - Tort, **Пицца** - Pizza, **Йогурт** - Iaurt, **Творог** - Brânză de vacă, **Фондю** - Fondue, **Стерилизация** - Sterilizare, **Мультиповар** - Multicook.

Functii: ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ - MENTINEREA TEMPERATURII, ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ - DE PORNIRE ÎNĂRZIATĂ, ОТМЕНА - ANULARE, СТАРТ - START.

Temperatura -   
Timp - 

## КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

**RUS** Мультиварка - 1  
Съемная чаша - 1  
Контейнер-пароварка - 1  
Половник - 1  
Ложка - 1  
Мерный стакан - 1  
Сетевой шнур - 1  
Гарантийный талон - 1  
Руководство по эксплуатации - 1  
Упаковочная коробка - 1

**ENG** Multicooker - 1  
Removable bowl - 1  
Steam container - 1  
Spoon - 1  
Soup ladle - 1  
Measuring cup - 1  
Power cord - 1  
Warranty card - 1  
Instruction manual - 1  
Gift box - 1

**UA** Мультиварка - 1  
Знімна чаша - 1  
Контейнер-пароварка - 1  
Ополовник - 1  
Ложка - 1  
Мірний стаканчик - 1  
Мережевий шнур - 1  
Гарантийний талон - 1  
Настановва з експлуатації - 1  
Пакувальна коробка - 1

**DE** Multicocher - 1  
Abnehmbarer Kochtopf - 1  
Behälter-Dampfkochtopf - 1  
Schöpfkelle - 1  
Löffel - 1  
Messbecher - 1  
Netzkaabel - 1  
Garantieschein - 1  
Bedienungsanleitung - 1  
Verpackungskarton - 1

**PL** Multicooker - 1  
Zdejmowany garnek - 1  
Chochlicha - 1  
Łyżka - 1  
Szlankawa wymiarowa - 1  
Przewód zasilający - 1  
Kontejner pro varění na parů - 1  
Przewód zasilający - 1  
Karta gwarancyjna - 1  
Instrukcja obsługi - 1  
Opakowanie - 1

**RO** Multicooker - 1  
Castron detaşabil - 1  
Policnic - 1  
Lingură - 1  
Cană de măsurare - 1  
Recipient pentru fierberea cu abur - 1  
Container pentru aburire - 1  
Cablu de alimentare - 1  
Ambalaj individual - 1  
Manual de utilizare - 1  
Card de garanție - 1



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

**Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.**

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

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

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования.  
**Важно!** Мультиварку, приобретенную в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота тока: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 790-930 Вт

Объем чаши: 5 л

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Не включайте мультиварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Не включайте прибор в сеть без съемной чаши, а также с пустой чашей!
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Используйте прибор вдали от детей. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не прикасайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- При работе корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Во время работы мультиварки через отверстие, расположенное на крышке прибора выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
- Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
- Не используйте мультиварку вблизи шнур, полки, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении чаши по окончании работы мультиварки может вырваться струя горячего пара. Ч! отовье блюда только в съемной чаше мультиварки!
- Не выкладываете продукты непосредственно на дно прибора. • Выньте съемную чашу, положите все необходимые ингредиенты, затем установите чашу в мультиварку.
- Перед приготовлением плотно закрывайте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи. Не нагревайте и не используйте съемную чашу для приготовления блюд вне мультиварки.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки и съемной чашей нет посторонних предметов.
- Следите за чистотой нагревательной поверхности и съемной чаши. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора. Важно! Корпус мультиварки, съемная чаша и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не заменяйте чашу другим контейнером или емкостью.
- Не используйте металлические предметы для перемешивания продуктов, которые могут поцарапать чашу. Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.
- При помещении чаши в мультиварку проследите, чтобы она была сухой и чистой.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная чаша мультиварки вставлена в прибор правильно до конца.
- Уровень воды и ингредиентов в съемной чаше не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. Не используйте для приготовления в мультиварке горячую воду.
- Не лейте воду в саму мультиварку! Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.
- Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
- Выкладывая ингредиенты, наливая воду в съемную чашу мультиварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки чаши оставались сухими и чистыми.

# РУССКИЙ


- Во избежание повреждения покрытия при работе со съемной чашей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Не наливайте в чашу уксус. Это может повредить специальное покрытие.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной чаши.
- Спустя некоторое время после эксплуатации чаша прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность чаши контактирует с водой и мощными средствами.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.
- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- По окончании приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Сохраните данную инструкцию.
- При использовании удлинителя убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Внимание! Никогда не извлекайте продукты из мультиварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения мультиварка может издавать неприятный запах гари. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Плотно закройте верхнюю крышку прибора во избежание плохого приготовления и утечки тепла в связи с плохой герметизацией. Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект мультиварки. Не используйте съемную чашу мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри чаши.

**Начало работы.** Подсоедините шнур питания к вашему прибору и вставьте вилку в розетку. На дисплее на панели управления отобразится "----".


**Выбор режима приготовления.** Нажмите кнопку  чтобы выбрать необходимую программу. Далее нажмите кнопку «СТАРТ».

**Функция «Отложенный старт»** позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

Примечание. Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» недоступна в программах «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «ОМЛЕТ», «ЙОГУРТ», «ТВОРОГ», «ФОНДЮ».

Выберите и настройте программу приготовления.

• Нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», прозвучит сигнал, и на дисплее появится значение «0000».


• Кнопками  установите часы и минуты отсрочки.

• Нажмите кнопку «СТАРТ», подтверждая выбранные параметры, начнется выполнение программы. На дисплее (1) будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы и мигать индикатор выбранной программы приготовления. Если функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» доступна для выбранной программы, ее индикатор будет гореть все время.

**Корректировка времени приготовления.** Вы можете самостоятельно корректировать время приготовления, установленное по умолчанию для выбранной программы. Диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления. Функция корректировки времени доступна во всех программах.

Чтобы изменить время приготовления.

• После выбора программы приготовления на дисплее (1) отображается установленное время выполнения данной программы.

• Нажмите кнопку . Значение на дисплее (1) начнет мигать, кнопками  установите необходимое значение.



• Нажмите кнопку «СТАРТ», подтверждая выбранные параметры, - начнется программа приготовления.

• Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», после выберите нужную программу приготовления заново.

**Корректировка температуры приготовления.** Вы можете самостоятельно корректировать температуру приготовления в программах «ЖАРКА», «ФРИТЮР» и «МУЛЬТИПОВАР», при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Чтобы изменить температуру приготовления:

• После выбора программы приготовления на дисплее (2) отображается температура по умолчанию.

• Нажмите кнопку . Значение на дисплее (2) начнет мигать. Кнопками  измените температуру приготовления. Нажмите кнопку «СТАРТ»,

подтверждая выбранные параметры, - начнется программа приготовления. В режим автоматического подогрева с температурой 60°C на дисплее (1) начнется прямой отсчет времени, а на дисплее (2) - «00». Диапазон и шаг установки температуры зависит от выбранной программы.


**Функция «Поддержание температуры».** По окончании приготовления в выбранной программе мультиварка издает звуковой сигнал и перейдет в режим автоматического подогрева с температурой 60°C. На дисплее (1) начнется прямой отсчет времени, а на дисплее (2) - «00». Чтобы отключить автоматическое поддержание тепла, нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА». Автоматический подогрев выключается после окончания всех программ, кроме «ПАСТА», «НА ПАРУ», «ЗАПЕКАНИЕ», «ЙОГУРТ», «ТВОРОГ», «ФОНДЮ».

Примечание: в программах с функцией «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» при выборе программы загорается ее световой индикатор и горит все время работы программы. Функцию «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ», если она предусмотрена в программе, можно отключить заранее, во время приготовления, нажав кнопку «СТАРТ». Световой индикатор функции погаснет.

**Внимание!** Мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, однако не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как это может привести к изменению его вкусовых качеств.

**Программа «МУЛЬТИПОВАР».** Мультиварка оснащена универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР», помогающей адаптировать любые рецепты для мультиварки. Программа позволяет изменять время и температуру приготовления пищи, чтобы использовать любой рецепт, а также запрограммировать приготовление сложных рецептов с двумя и тремя этапами приготовления (заправочные супы, гуляши и поджарки). Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал.

• Нажмите кнопку «СТАРТ», мультиварка включится, все индикаторы мигнут 1 раз, прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится «----» «----», индикатор кнопки «СТАРТ» будет мигать.

• Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. • Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Закройте крышку до щелчка. • Нажмите кнопку , загорится и будет мигать индикатор программы «МУЛЬТИПОВАР», дисплее покажут время «00:10» и температуру приготовления «100°C», установленные по умолчанию.

**Внимание!** Время и температура приготовления по умолчанию нескольких (от 1 до 3) этапов приготовления:

1 этап: время по умолчанию 10 минут, диапазон регулировки от 5 минут до 12 часов, шаг изменения 1 минута, регулировка температуры от 35 до 160 °C.

2 этап: время по умолчанию 10 минут, диапазон регулировки от 5 минут до 12 часов, шаг изменения 1 минута, регулировка температуры от 35 до 160 °C.

3 этап: время по умолчанию 10 минут, диапазон регулировки от 5 минут до 12 часов, шаг изменения 1 минута, регулировка температуры от 35 до 160 °C.




**Внимание!** Не обязательно программировать 3 этапа. Если запрограммировать только 1 этап приготовления, то после окончания приготовления мультиварка

# РУССКИЙ

перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ». Если запрограммировать 2 этапа (не программируя третий), то после окончания приготовления мультиварка перейдет в режим «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ».


Примечание: при установленной температуре приготовления ниже 60°C функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» недоступна.


**Порядок программирования одноэтапных и многоэтапных режимов приготовления.**


- Установка времени и температуры на 1-м этапе приготовления: - Нажмите кнопку , на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления для 1-го этапа «00:10», на панели «МУЛЬТИПОВАР» загорится и будет мигать индикатор «1». Нажав кнопку , установите время, необходимое для приготовления на 1-м этапе; значение на дисплее (1) будет мигать в течение 5 секунд, установленное время подтвердится автоматически.
- На дисплее (2) отображается установленная по умолчанию температура 100 °C. Нажмите кнопку , значение на дисплее (2) будет мигать.


Кнопками  установите необходимую температуру приготовления, значение на дисплее (2) будет мигать в течение 5 секунд и подтвердится автоматически.

Примечание: при достижении максимального значения после звукового сигнала установка времени (температуры) продолжится с начала диапазона.


- Перейдите к программированию 2-го этапа или нажмите кнопку «СТАРТ», подтверждая выбранные параметры и старт программы.
- Программирование 2-го этапа приготовления: - Нажмите кнопку , еще раз, на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления


для 2-го этапа «00:10», на панели «МУЛЬТИПОВАР» загорится и будет мигать индикатор «2»; нажав кнопки , установите время, необходимое для приготовления на 2-м этапе; значение на дисплее (1) будет мигать в течение 5 секунд, установленное время подтвердится автоматически.


- На дисплее (2) отображается установленная по умолчанию температура 100 °C. Нажмите кнопку , значение на дисплее (2) будет мигать. Кнопками


 установите необходимую температуру приготовления, значение на дисплее (2) будет мигать в течение 5 секунд и подтвердится автоматически.

При необходимости установите время отсрочки старта. - Нажмите кнопку «СТАРТ», подтверждая выбранные параметры и старт программы.

- Установка времени и температуры на 3-м этапе: - Нажмите кнопку , еще раз, на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления

для 3-го этапа «00:10», на панели «МУЛЬТИПОВАР» загорится и будет мигать индикатор «3»; нажав кнопки , установите время, необходимое для приготовления на 3-м этапе; значение на дисплее (1) будет мигать в течение 5 секунд, установленное время подтвердится автоматически.

- На дисплее (2) отображается установленная по умолчанию температура 100 °C. Нажмите кнопку , значение на дисплее (2) будет мигать.

Кнопками  установите необходимую температуру приготовления, значение на дисплее (2) будет мигать в течение 5 секунд и подтвердится автоматически.

**Внимание! Продолжительность этапов с температурой приготовления выше 140 °C - не более 3 часов.**

При необходимости установите время отсрочки старта. - Нажмите кнопку «СТАРТ», подтверждая выбранные параметры и старт программы.

На дисплее (1) отобразится общее (суммарное) время приготовления в программе, а на дисплее (2) - температура на 1-м этапе. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы. После окончания каждого этапа приготовления прозвучит звуковой сигнал.

- По завершении программы приготовления прозвучат три сигнала, погаснет ее индикатор и прибор перейдет в режим автоподогрева (будет гореть индикатор функции, а на дисплее начнется прямой отсчет времени) или в режим ожидания (если температура последнего этапа была ниже 60°C).

Режим «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» можно отключить во время выполнения программы.

- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева (после завершения программы) нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА».

## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Режим приготовления	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени	Температура	Подогрев
1	Рис	1 час	20 мин - 2 часа	120-125°C	+
2	Плов	40 мин	20 мин - 2 часа	115°C	+
3	Гречка	25 мин	20 мин - 2 часа	115°C	+
4	Овсянка	5 мин	5 мин - 1 час	96°C	+
5	Молочная каша	1 час	10 мин - 1 час 30 мин	95°C	+
6	Суп	1 час	1 - 4 часа	97°C	+
7	Паста	8 мин	5 - 20 мин	105-115°C	-
8	На пару	5 мин	5 мин - 1 час	115-120°C	-
9	Овощи	1 час	30 мин - 8 часов	93°C	+
10	Бобовые	1 час	1 - 4 часа	93°C	+
11	Овощное рагу	2 часа	1 - 8 часов	90°C	+
12	Детское питание	15 мин	10 мин - 2 часа	100°C	+
13	Жарка	30 мин	10 мин - 1 час	130°C; 100-160°C	+
14	Фритюр	20 мин	10 - 40 мин	140°C; 100-160°C	+
15	Омлет	20 мин	10 - 30 мин	100°C	+
16	Запекание	30 мин	10 мин - 2 ч 30 мин	145°C	-
17	Тушение	2 часа	30 мин - 8 часов	93°C	+
18	Холодец	6 часов	2 - 8 часов	93°C	+
19	Томление	5 часов	1 - 8 часов	93°C	+
20	Варенье	1 час	30 мин - 4 часа	105°C	+
21	Разморозка	30 мин	10 - 40 мин	65°C	+
22	Подогрев	20 мин	10 мин - 1 час	105°C	+
23	Выпечка	50 мин	30 мин - 3 часа 30 мин	130°C	+
24	Пицца	20 мин	20 мин - 1 час	120°C	+
25	Йогурт	8 часов	4 - 12 часов	38-42°C	+
26	Творог	35 мин	10 - 50 мин	95 °C	-
27	Фондю	20 мин	10 мин - 2 часа	1 этап - 100°C 2 этап - 95°C	-
28	Стерилизация	20 мин	5 мин - 1 час 30 мин	115-120°C	+
29	Мультивар	1 этап - 10 мин 2 этап - 10 мин 3 этап - 10 мин	5 мин - 12 часов	115-120°C	+

## ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

Если не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует некорректно, возможно, Вы допустили одну из следующих ошибок:  
1. Слишком много ингредиентов или воды. 2. Неправильно выбран режим. 3. Внутренняя чаша прибора деформирована (повреждена). 4. Для приготовления использована горячая вода. 5. Нагревательный элемент либо дно съемной чаши загрязнены. 6. Во время приготовления мультиварка была выключена из сети. 7. Отверстия для выхода пара заблочено. 8. Установлено слишком большое время отсрочки старта. 9. Крышка прибора закрыта не до конца. 10. Остатки пищи внутри самого прибора. 11. Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры. 12. Была использована грязная съемная чаша.

## ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

**ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ.** Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах. **ЧИСТКА.** После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока прибор остынет.

Не мойте прибор водой! Для очистки внутренней и внешней поверхности прибора и панели управления используйте мягкую, влажную тряпку. Важно! Перед очисткой съемной чаши выньте ее из прибора. Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной чаши, ложки, половника, мерного стакана, контейнера для варки на пару, входящих в комплект устройства. Если остатки пищи прилипли к чаше, перед мытьем замочите ее. Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой прибора и всех его составляющих.

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

## ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

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

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

## ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

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

### Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуангшан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандонг, КНР)

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

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

Информация о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

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

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

Срок службы – тридцать шесть месяцев.

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



# ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance. Save the instruction manual as you may require it in future.

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

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

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption: 790-930 W

Bowl volume: 5 l

Warranty period in the European Union - twenty four months

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

# ENGLISH

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

## OPERATION

**Before cooking.** After placing the inner bowl in the multicooker, turn it until it is in full contact with the heating element. Before selecting a cooking program, please check that the inner bowl is correctly positioned. If the inner bowl is not placed correctly, it is forbidden to start cooking in order to avoid unpleasant accidents. Close the top cover of the appliance tightly to avoid poor cooking and heat leakage due to poor sealing. To determine the quantity of rice or any other cereal, use the measuring cup that comes with the multicooker. Do not use the removable multicooker bowl for rinsing ingredients / kneading dough. Do not cut the dish inside the bowl.

**Beginning of work.** Connect the power cord to your appliance and plug into a power outlet. The displays on the control panel will show "----".


**Selection of cooking modes.** Press  button to select the desired program. Then press the "START" button.

**Delayed start function** allows you to set the time interval after which the selected cooking program will start. You can postpone the start of the program in the range from 30 minutes to 24 hours with a setting of 5 minutes.

Note: Delayed start function is not available in the modes "Fry", "Toast", "Omelette", "Yoghurt", "Cottage cheese", "Fondue".

Choose and set the desired cooking mode.

• Press the Delayed start button, a beep will sound and the display will show the value "0000".

• Use the  buttons to set the hours and minutes of the delay.

• Press the button "Start", confirming the selected parameters, the program will start. The display (1) will show the countdown to start and the indicator of the selected cooking program will flash. If the Delayed start function is available for the selected program, its indicator will be on all the time.

**Cooking time correction.** You can independently adjust the cooking time set by default in the programs you have chosen. This function is available for all the cooking programs.

To change the cooking time:

• After you have chosen the program, the display 1 shows the cooking time.



• Press the button , the indication on the display will blink, use the buttons  and set the time you need. Press the button "Start" to confirm the setting. To cancel

the setting, press the button "Cancel".

**Cooking temperature correction.** You can independently adjust the cooking temperature in the programs "TOAST", "FRY" and "MULTICOOK", while the readiness of the product directly depends on the correct choice of temperature and cooking time.

To change the cooking temperature:

• After selecting a cooking program, the display (2) shows the default temperature.

• Press the button , the indication on the display (2) starts flashing. Use the buttons  to change the cooking temperature according to the recipe. Press the

button "Start" to confirm the selected parameters - the cooking program will start. In automatic heating mode with a temperature of 60 ° C. The display (1) will start counting down the time, and on the display (2) - "060". The range and step of setting the temperature depends on the selected program.

**"Keep warm" function.** After the cooking is ended, the multicooker will emit a sound signal and switch to automatic heating mode with a temperature of 60°C. The display (1) will start counting down the time, and on the display (2) - "060".

To disable automatic keeping warm, press the "Cancel" button. Automatic heating turns on after the end of all programs, except for "PASTA", "STEAM", "BAKE", "YOGHURT", "COTTAGE CHEESE", "FONDUE".

Note: in programs with the "Keep warm" function, when a program is selected, the indicator light comes on and remains on for the duration of the program. "Keep warm" function can be deactivated in advance by pressing the "Start" button during cooking. The function indicator light will go out.


Attention! The multicooker can keep the food warmed up for up to 12 hours, but it is not recommended to leave the dish heated for more than two to three hours, as this can lead to a change in its taste.

**Program "MULTICOOK".** This program helps to adapt any recipes for a multicooker. The program allows you to change the cooking time and temperature to use any



# ENGLISH

recipe, as well as program preparation of complex recipes with two and three stages of preparation (refueling soups, goulash and fries). Connect the device to the mains, a beep will sound.

- Press the button "Start", the multicooker will turn on, all the indicators will blink 1 time, a sound signal will sound, and the multicooker will go into standby mode, the displays will show "----" "----", the button "Start" indicator will flash.
- Put the bowl into the body of the device, turn it slightly, make sure that it is firmly in contact with the heating element.
- Prepare ingredients according to recipe, place in bowl. Ensure that all ingredients (including liquid) are below the maximum scale mark on the inside of the bowl. Close the cover until you hear a click.
- Press the button , the indicator of the "Multicook" program will light up and flash, the displays will show the time "00:10" and the cooking temperature "100°C" set by default.

Attention! Default cooking time and temperature for several (1 to 3) cooking stages:

Stage 1: default time 10 minutes, adjustment range from 5 minutes to 12 hours, change step 1 minute, temperature adjustment from 35 to 160 ° C.

Stage 2: default time 10 minutes, adjustment range from 5 minutes to 12 hours, change step 1 minute, temperature adjustment from 35 to 160 ° C.


Stage 3: default time 10 minutes, adjustment range from 5 minutes to 12 hours, change step 1 minute, temperature adjustment from 35 to 160 ° C.

Attention! It is not necessary to program 3 steps. If you program only 1 cooking stage, then after the end of cooking the multicooker will switch to the "Keep warm" mode.



If you program 2 stages (without programming the third), then after the end of cooking the multicooker will switch to the "Keep warm" mode.

Note: If the cooking temperature is set below 60 ° C, the "Keep warm" function is not available.

**The order of programming one-stage and multi-stage cooking modes.**

- Setting the time and temperature for the 1st stage of cooking:
- Press the button , the display will show the default cooking time for the 1st stage "00:10", on the panel "MULTICOOK" the indicator "" will light up and blink.


Pressing the buttons , set the time required for cooking at the 1st stage: the value on the display (1) will flash for 5 seconds, the set time will be confirmed automatically.

- The display (1) shows the default temperature of 100 ° C. Press the button , the indication on the display (2) will flash. Use buttons  to set the required cooking

temperature, the indication on the display (1) will flash for 5 seconds and will be confirmed automatically.

Note: when the maximum value is reached after the beep, the time (temperature) setting will continue from the beginning of the range.

- Go to the programming of the 2nd stage or press "Start" to confirm the selected parameters and start the program.

• Programming of the 2nd cooking stage: - Press the button , again, the display will show the set default cooking time for the 2nd stage is "00:10", the "" indicator

on the "Multicook" panel will light up and blink; pressing the buttons , set the time required for cooking in the 2nd stage: the value on the display (1) will flash for

5 seconds, the set time will be confirmed automatically.

- The display (2) shows the default temperature of 100 ° C. Press the button , the indication on the display (2) will flash. Use the buttons  to set the required

cooking temperature, the value on the display (2) will flash for 5 seconds and will be confirmed automatically. - Go to the programming of the 3rd stage or press "Start"

to confirm the selected parameters and start the program.

• Setting the time and temperature at the 3rd stage: - Press the button , again, the display will show the default cooking time for the 3rd stage "00:10", on the "Multicook"

panel the "" indicator will light up and flash; by pressing the buttons "" (hours) and "" (minutes), set the time,

necessary for cooking in the 2nd stage: the value on the display (1) will flash for 5 seconds, the set time will be confirmed automatically.

- The display (2) shows the default temperature of 100 ° C. Press the button, the value on the display (2) will flash.

## COOKING PROGRAMMES

№	Cooking mode	Default time	Range of time	Temperature	Keep warm
1	Pilaff	1 hour	20 min - 2 hours	120-125°C	+
2	Rice	40 min	20 min - 2 hours	115°C	+
3	Buckwheat	25 min	20 min - 2 hours	115°C	+
4	Oatmeal	5 min	5 min - 1 hour	96°C	+
5	Milk porridge	1 hour	10 min - 1 hour 30 min	95°C	+
6	Soup	1 hour	1-4 hours	97°C	+
7	Pasta	8 min	5-20 min	105-115°C	-
8	Steam	5 min	5 min - 1 hour	115-120°C	-
9	Vegetables	1 hour	30 min - 8 hours	93°C	+
10	Beans	1 hour	1-4 hours	93°C	+
11	Vegetable ragout	2 hours	1-8 hours	90°C	+
12	Baby food	15 min	10 min - 2 hours	100°C	+
13	Toast	30 min	10 min - 1 hour	130°C; 100-160°C	+
14	Fry	20 min	10-40 min	140°C; 100-160°C	+
15	Omelette	20 min	10-30 min	100°C	+
16	Bake	30 min	10 min - 2 hours 30 min	145°C	-
17	Stew	2 hours	30 min - 8 hours	93°C	+
18	Jelly	6 hours	2-6 hours	93°C	+
19	Slow cook	5 hours	1-8 hours	93°C	+
20	Jam	1 hour	30 min - 4 hours	105°C	+
21	Defrost	30 min	10-40 min	65°C	+
22	Preheat	20 min	10 min - 1 hour	105°C	+
23	Cake	50 min	30 min - 3 hours 30 min	130°C	+
24	Pizza	20 min	20 min - 1 hour	120°C	+
25	Yoghurt	8 hours	4-12 hours	38 - 42°C	-
26	Cottage cheese	35 min	10-50 min	95 °C	-
27	Fondue	20 min	10 min - 2 hours	1 stage - 100°C; 2 stage - 95°C	-
28	Sterilization	20 min	5 min - 1 hour 30 min	115-120°C	+
29	Multicook	1 stage - 10 min 2 stage - 10 min 3 stage - 10 min	5 min - 12 hours	100°C 35-160°C	+

# ENGLISH

## ERROR IDENTIFICATION

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

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

## CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

**TRANSPORTATION.** Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of cargo securing rules ensuring preservation of the presentation of the product and / or packaging and its further safe operation. **DO NOT** expose the device to shock loads during handling operations. **CLEANING.** After use and before cleaning, remove the power plug from the outlet and wait for the appliance to cool. Do not wash the appliance with water! Use a soft, damp cloth to clean the inside and outside of the appliance and the control panel.

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

Use a dishwashing detergent, a soft sponge to clean the removable bowl, spoon, ladle, measuring cup, steaming container included in the kit. If the food remains stuck to the bowl, wash it before washing. Rinse well, wipe and dry all parts of the device. Watch for cleanliness of the device and all its components. **STORAGE.** The device must be stored indoors, in conditions that presume the preservation of the presentation of the product and its further safe operation. Make sure that the appliance and all its accessories are completely dried, before storing it.

## RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

## WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).

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

## THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

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

**Production month:** refer to the date on the gift box  
For warranty service, please contact your nearest service center.



# УКРАЇНСЬКА



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

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

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

Для використання в домашньому господарстві, не призначений для промислового використання.  
**Важливо!** Прилад, придбаний в холодну пору року, для уникнення виходу з ладу, до увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В  
Номинальна частота струму: 50 Гц  
Номинальна споживана потужність: 790-930 Вт  
Об'єм чаші: 5 л

Гарантійний термін – дванадцять місяців

# УКРАЇНЬСЬКА

## ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути пошкодження приладу. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріальної шкоди або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед початком роботи переконайтеся, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до пошкодження приладу або стати причиною пожежі. Якщо на підставі виробки є наклепки - зніміть їх.
- Перед першим вимкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
- Не вимикайте мультіварку в розетку одночасно з іншими електроприладами.
- Не вимикайте прилад з мережі під час роботи! • Не вимикайте прилад з мережу без змінюючої чаши, а також з порожньою чашею!
- Не тягніть за шнур живлення, не перекуруйте його, не накручуєте його навколо приладу.
- Використовуйте мультіварку тільки для приготування продуктів. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зменшеними фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або НЕ проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку.
- Використовуйте прилад подальші від дітей. Діти повинні перебувати під контролем для недопущення гри з приладом.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або штепсельна вилка, а також, якщо пошкоджений або несправний сам прилад. Віднесіть його в сервісний центр. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Чи не ремонтує прилад самостійно.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- При пошкодженні кабелю живлення його слід замінити спеціальним шнуром або комплектом, отриманим у виробника або сервісної служби.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте корпус приладу в воду чи іншу рідину. Якщо він все ж потрапив у воду, ні в якому разі не доторкайтесь до корпусу, а негайно вимкніть його від електромережі.
- Не допускайте провисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Вимикайте прилад від мережі, якщо Ви ним не користуєтесь, а також перед чищенням.
- Не використовуйте прилад в цілях, не передбачених інструкцією. Не застосовувати препарат поза приміщеннями.
- Будьте гранично уважні, якщо поруч з працюючим приладом знаходяться діти.
- При роботі корпус, чаша і кришка пристрою нагріваються. Не торкайтесь до гарячих поверхонь голими руками. Використовуйте спеціальні прихватки.
- Не використовуйте прилад, що не входить в комплект поставки.
- Під час роботи мультіварки через отвір, розташоване на кришці приладу виходить пар, тому будьте обережні і не нахиліться близько до пристрою.
- Не кладіть на мультіварку кухонні рушники, не ставте сторонні предмети на кришку приладу. Отвір виходу пара приладу буде заблоковано, що призведе до проблем із виробом.
- Не використовуйте мультіварку поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені паром.
- Будьте уважні – при відкритті кришки і витягненні чаші після закінчення роботи мультіварки може вивирватися струмінь гарячої пари.
- Готуйте страви тільки в змінній чаші мультіварки! • Чи не вкладайте продукти безпосередньо на дно приладу.
- Вийміть змінну чашу, покладайте всі необхідні інгредієнти, потім встановіть чашу в мультіварку.
- При приготуванні шпільно закривайте кришку виробу. Якщо кришка буде закрита недостатньо шпільно і герметично, це вплине на смак і якість приготовленої їжі. Чи не нагрівайте і не використовуйте змінну кастрюлю для приготування страв поза мультіварки. Це може призвести до пошкодження спеціального покриття чаші.
- Перед використанням переконайтеся, що між нагріваючою поверхню мультіварки і змінною чашею немає сторонніх предметів.
- Через дивини за чистою нагріваючою поверхні і змінною чаші. Будь-які забруднення можуть призвести до його руйнування. Важливо! Корпус мультіварки, змінна чаша і нагріваюча поверхня завжди повинні залишатися сухими і чистими!
- Чи не замінюйте чашу іншим контейнером або ємністю.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подрпати чашу. Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно використовувати «дбайливо». • При прикладенні чаші в мультіварку простежте, щоб вона була сухою і чистою.
- Не починайте приготування поки не переконаєтеся, що змінна чаша мультіварки вставлена в прилад правильно до кінця.
- Рівень води та інгредієнтів у найменшій чаші не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхні чаші. Не використовуйте для приготування в мультіварці гарячу воду.
- Не лийте воду в саму мультіварку! Це може призвести до пошкодження телефону або ураження електричним струмом.
- Перед приготуванням шпільно закривайте кришку приладу. Якщо кришка буде закрита недостатньо шпільно, порушиться герметичність, що може вплинути на смак і якість приготованого блюда.
- Викаладаючи інгредієнти, наливаючи воду в змінну чашу мультіварки, стежте за тим, щоб дно і зовнішні стінки чаші залишалися сухими і чистими.
- Щоб уникнути пошкодження покриття при роботі зі змінною чашею пристрою використовуйте вхід в комплект асесури, або пластикові / дерев'яні кухонні прилади. • Чи не наливайте в чашу одет. Це може пошкодити спеціальне покриття.
- Під час роботи не залишайте ложки всередині змінної чаші.
- Через дивини не після експлуатації чаша приладу може поміняти колір - це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня чаші контактує з водою та молочними засобами.
- Використовуйте і зберігайте розетку в недоступному для дітей місці.
- Вимикайте свій пристрій з розетки після використання, а також перед чищенням. Перед переміщенням, проведенням чистки або інших дій по догляду дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте прилад, вимкніть його з мережі. Вимикаючи прилад, не тягніть за шнур живлення, акуратно вийміть вилку з розетки.
- Після закінчення приготування дайте мультіварку охолонути протягом 15 хвилин перед наступним включенням.
- Не вставляйте металеві або інші предмети в випускний клапан або будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя і руки від пара, що виходить з клапана.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! У разі необхідності контакту з мультіваркою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавички або прихватки. Не використовуйте прилад вологими руками. • Прилад призначений тільки для домашнього використання. • Збережіть цю інструкцію.
- При використанні подовжувача переконайтеся, що максимально допустима потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Увага! Ніколи не виймайте продукти з мультіварки гострими предметами, які можуть пошкодити покриття.
- Увага! Під час першого включення мультіварка може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище і пов'язане з вигоранням заводського масла! Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, кардинально не впливаючі на його безпеку, працездатність і функціональність.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

**Перед приготуванням.** Після встановлення внутрішньої чаші у мультіварку прокрутіть її для повного стикання з нагріваючим елементом. Перед вибором програми для приготування, будь ласка, перевірте, щоб внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена. Якщо внутрішня чаша розміщена неправильно, забороняється розпочинати приготування, щоб уникнути неприємних подій. Шпільно закривте верхню кришку приладу, щоб уникнути поганого приготування і витоків тепла у зв'язку з поганою герметизацією. Для визначення кількості рису чи будь-якої іншої крупки використовуйте мірний стаканчик, що входить до комплекту мультіварки. Наливайте воду відповідно до кількості мірних стаканів, але при цьому пам'ятайте, що всі крупи вібирають воду по-різному. Не використовуйте змінну кастрюлю для промивання інгредієнтів/замшування тіста. Не розрізайте страву всередині кастрюлі. Стежте за тим, щоб продукти були рівно розподілені по кастрюлі.

**Початок роботи.** Підключіть шнур живлення до вашого приладу і вставте вилку в розетку. На дисплеях на панелі керування з'явиться "----".

**Вибір режиму приготування.** Натисніть кнопку **⏻**, щоб вибрати необхідну програму. Діти натисніть кнопку «Старт».

**Функція «Відкладений старт»** дозволяє задати інтервал часу, через який почне роботу обрана програма приготування. Відкласти старт програми можна в діапазоні від 30 хвилин до 24 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Примітка: Функція «Відкладений старт» недоступна в програмах «ЖАРКА», «ФРИТЮРН», «ОМЛЕТ», «ЙОГУРТ», «СІР», «ФОНДЮ». Виберіть і налаштуйте програму приготування.




• Натисніть кнопку «Відкладений старт», прозвучить сигнал, і на дисплеї з'явиться значення «0000».

• Кнопками **⏻** встановіть годинник і хвилини відстроки.

• Натисніть кнопку «Старт», підтверджуючи вибрані параметри, почнется виконання програми. На дисплеї (1) буде відобразитися зворотний відлік часу до початку роботи і білими індикатор обраної програми приготування. Якщо функція «Відкладений старт» доступна для обраної програми, її індикатор буде горіти весь час.

# УКРАЇНЬСЬКА




**Коригування часу приготування.** Ви можете самостійно коригувати час приготування, встановлене за замовчуванням для обраної програми. Діапазон налаштувань залежить від обраної програми приготування. Функція коригування часу доступна в усіх програмах. Щоб змінити час приготування:

- Після вибору програми приготування на дисплеї (1) відображається встановлений час виконання даної програми.
- Натисніть кнопку  , значення на дисплеї (1) почне блимати, кнопками   встановіть необхідне значення.

• Натисніть кнопку «Старт», підтверджуючи вибрані параметри, - почнеться програма приготування.

• Щоб скасувати будь-який встановлений час приготування, натисніть кнопку «Підтримка температури/Скасування», після чого введіть всю програму приготування заново.

**Коригування температури приготування.** Ви можете самостійно коригувати температуру приготування в програмах «ЖАРКА», «ФРИТЮР» і «МУЛЬТИПОВАР», при цьому готовність продукту безпосередньо залежить від правильності вибору температури і часу приготування. Щоб змінити температуру приготування:

- Після вибору програми приготування на дисплеї (2) відображається температура за замовчуванням.
- Натисніть кнопку  , значення на дисплеї (2) почне блимати. Кнопками   змініть температуру приготування згідно рецепту. Натисніть кнопку «Старт»,

підтверджуючи вибрані параметри, - почнеться програма приготування. В режим автоматичного підігріву з температурою 60 °С. На дисплеї (1) розпочнеться прямий відлік часу, а на дисплеї (2) - «06:00». Діапазон і крок установки температури залежить від обраної програми.

**Функція автоматичної підтримки тепла «Підтримка температури».** Після закінчення приготування в обраній програмі мультіварка видає звуковий сигнал і переїде в режим автоматичного підігріву з температурою 60 °С. На дисплеї (1) розпочнеться прямий відлік часу, а на дисплеї (2) - «06:00». Щоб відключити автоматичну підтримку тепла, натисніть кнопку «Підтримка температури/Скасування». Автоматичний підігрів вимкнеться після закінчення всіх програм, окрім «МАКАРОНИ», «НА ПАРУ», «ЗАПІКАННЯ», «ЙОГУРТ», «СІР», «ФОНДЮ».

Примітка: в програмах з функцією «Підтримка температури» при виборі програми загоряється її світловий індикатор і горить весь час роботи програми.

Функцію «Підтримка температури», якщо вона передбачена в програмі, можна відключити заздалегідь, під час приготування натиснувши кнопку «Старт».

Світловий індикатор функції загасне.


Увага! Мультіварка може зберігати продукцію в розігрітому стані до 12 годин, однак не рекомендується залишати блюдо розігрітим більш ніж на дві-три години, так як це може привести до зміни його смакових якостей.

**Програма «Мультівар».** Мультіварка оснащена універсальною програмою «Мультівар», що допомагає адаптувати будь-які рецепти для мультіварки.

Програма дозволяє змінювати час і температуру приготування їжі, щоб використовувати будь-який рецепт, а також запрограмувати приготування складних рецептів з двома і трьома етапами приготування (заправні супи, гуляші і піджарки). Підтримує прилад до електромережі, пропуснає звуковий сигнал.

• Натисніть кнопку «Старт», мультіварка включиться, все індикатори засвіяться 1 раз, прогнана звуковий сигнал, і мультіварка переїде в режим очікування, на дисплеях відобразяться «- - -» («- - -»), індикатор кнопки «Старт» буде блимати.

• Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконатися, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.

• Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші. Закрийте кришку до клацання. • Натисніть кнопку  (З) загориться і буде мигати індикатор (4) програми

«Мультівар», дисплеї покажуть час «00:10» і температуру приготування «100 °С», встановлені за замовчуванням.

Увага! Час і температура приготування за замовчуванням декількох (від 1 до 3) етапів приготування:

1 етап: час за замовчуванням 10 хвилин, діапазон регулювання від 5 хвилин до 12 годин, крок зміни 1 хвилина, регулювання температури від 35 до 160 °С.


2 етап: час за замовчуванням 10 хвилин, діапазон регулювання від 5 хвилин до 12 годин, крок зміни 1 хвилина, регулювання температури від 35 до 160 °С.



3 етап: час за замовчуванням 10 хвилин, діапазон регулювання від 5 хвилин до 12 годин, крок зміни 1 хвилина, регулювання температури від 35 до 160 °С.


Увага! Не обов'язково програмувати 3 етапи. Якщо запрограмувати тільки 1 етап приготування, то після закінчення приготування мультіварка переїде в режим «Підтримка температури». Якщо запрограмувати 2 етапу (не програмуючи третій), то після закінчення приготування мультіварка переїде в режим «Підтримка температури».



Примітка: при встановленій температурі приготування нижче 60 °С функція «Підтримка температури» недоступна.

**Порядок програмування одностайні і багатостайні режимі приготування.**

• Установа часу і температури на 1-му етапі приготування: - Натисніть кнопку  , на дисплеї з'явиться встановлене за замовчуванням час приготування

для 1-го етапу «00:10», на панелі «Мультівар» загориться і буде мигати індикатор «3». За допомогою кнопок   , встановіть час, необхідне для приготування на 1-му етапі; індикація дисплея (1) буде блимати протягом 5 секунд, встановлений час підтвердиться автоматично.



- На дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 100 °С. Натисніть кнопку  , значення на дисплеї (2) буде блимати.

Кнопками   встановіть необхідну температуру приготування, значення на дисплеї (2) буде блимати протягом 5 секунд і підтвердиться автоматично.


Примітка: при досягненні максимального значення після звукового сигналу установка часу (температури) буде продовжено з початку діапазону.

• Переїдьте до програмування 2-го етапу або натисніть кнопку «Старт», підтверджуючи ваш вибір і старт програми.

• Програмування 2-го етапу приготування: - Натисніть кнопку  , ще раз, на дисплеї з'явиться встановлене по замовчуванням час приготування для 2-го



етапу «00:10», на панелі «Мультівар» загориться і буде мигати індикатор «3»; натискаючи кнопки   , встановіть час, необхідний для приготування на 2-му етапі, індикація дисплея (1) буде блимати протягом 5 секунд, встановлений час підтвердиться автоматично.


- На дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 100 °С. Натисніть кнопку  , значення на дисплеї (2) буде блимати.

Кнопками   встановіть необхідну температуру приготування, значення на дисплеї (2) буде блимати протягом 5 секунд і підтвердиться автоматично.

• Переїдьте до програмування 3-го етапу або натисніть кнопку «Старт», підтверджуючи ваш вибір і старт програми.

• Установа часу і температури на 3-му етапі: - Натисніть кнопку  , ще раз, на дисплеї з'явиться встановлене за замовчуванням час приготування для 3-го

етапу «00:10», на панелі «Мультівар» загориться і буде мигати індикатор «3»; натискаючи кнопки   (хвилини), встановіть час, необхідне для приготування на 2-му етапі; індикація дисплея (1) буде блимати протягом 5 секунд, встановлений час підтвердиться автоматично.

- На дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 100 °С. Натисніть кнопку  , значення на дисплеї (2) буде блимати.

Увага! *Тривалість етапів з температурою приготування вище 140 °С - не більше 3 год.*

При необхідності встановіть час відстрочки старту.

• Натисніть кнопку «Старт», підтверджуючи ваш вибір і старт програми. На дисплеї (1) відобразиться загальне (сумарне) час приготування в програмі, а на дисплеї (2) - температура на 1-му етапі. Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми. Після закінчення кожного етапу приготування прозвучить звуковий сигнал.

• По завершенні програми приготування прозвучать три сигнали, загасне її індикатор і прилад переїде в режим автоподогрева (горітиме індикатор функції, а на дисплеї почнеться прямий відлік часу) або в режим очікування (якщо температура останнього етапу була нижче 60 °С).

Режим «Підтримка температури» можна відключити під час виконання програми.

• Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автоподогрева (після завершення програми) натисніть кнопку «Підтримка температури/Скасування».

## ВИЯВЛЕННЯ ПОМИЛОК

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

1. Дуже багато інгредієнти або води.
2. Неправильно обраний режим.
3. Внутрішня кастрюля приладу деформована (пошкоджена).
4. Для приготування використана гаряча вода.
5. Нагрівальний елемент або дно змінної кастрюлі забруднені.
6. Під час приготування мультіварка була вимкнена з мережі.
7. Отвори при виходу пари заблоковано.
8. Встановлено дуже великий час відстрочки старту.
9. Кришка приладу закрита не до кінця.
10. Залишки їжі всередині самого приладу.
11. Дуже довга робота мультіварки в режимі підтримання температури.
12. Була використана брудна змінна кастрюля.

## РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

№	Режим приготування	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу	Температура	Підтримка температури
1	Плов	1 година	20 хвилин - 2 години	120 - 125°C	+
2	Рис	40 хвилин	20 хвилин - 2 години	115°C	+
3	Гречка	25 хвилин	20 хвилин - 2 години	115°C	+
4	Вівсянка	5 хвилин	5 хвилин - 1 година	96°C	+
5	Молочна каша	1 година	10 хвилин - 1 година 30 хвилин	95°C	+
6	Суп	1 година	1 - 4 години	97°C	+
7	Паста	8 хвилин	5 - 20 хвилин	105-115°C	-
8	На пару	5 хвилин	5 хвилин - 1 година	115-120°C	-
9	Овочі	1 година	30 хвилин - 8 годин	93°C	+
10	Бобові	1 година	1 - 4 години	93°C	+
11	Овочеве рагу	2 години	1 - 4 години	90°C	+
12	Дитяче харчування	15 хвилин	10 хвилин - 2 години	100°C	+
13	Жарка	30 хвилин	10 хвилин - 1 година	130°C; 100-160°C	+
14	Фритюр	20 хвилин	10 - 40 хвилин	140°C; 100-160°C	+
15	Омлет	20 хвилин	10 - 30 хвилин	100°C	+
16	Запікання	30 хвилин	10 хвилин - 2 години 30 хвилин	145°C	-
17	Гасіння	2 години	30 хвилин - 8 годин	93°C	+
18	Холодець	6 годин	2 - 8 годин	93°C	+
19	Томление	5 годин	1 - 8 годин	93°C	+
20	Варення	1 година	30 хвилин - 4 години	105°C	+
21	Розморожування	30 хвилин	10 - 40 хвилин	65°C	+
22	Розігрів	20 хвилин	10 хвилин - 1 година	105°C	+
23	Випічка	50 хвилин	30 хвилин - 3 години 30 хвилин	130°C	+
24	Піца	20 хвилин	20 хвилин - 1 година	120°C	+
25	Йогурт	8 годин	4 - 12 годин	38-42°C	-
26	Сир	35 хвилин	10 - 50 хвилин	95°C	-
27	Фондю	20 хвилин	10 хвилин - 2 години	150°C	-
28	Стерилізація	20 хвилин	5 хвилин - 3 година 30 хвилин	115-120°C	+
29	Мультиповар	1 етап - 10 хв 2 етап - 10 хв 3 етап - 10 хв	5 хвилин - 12 годин		+

## ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

## ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

**ТРАНСПОРТУВАННЯ.** Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або упакування і його подальшої безпечної експлуатації. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** наражати прилад на удари навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт. **ЧИЩЕННЯ.** Після використання і перед очищенням виймайте вилку живлення з розетки і дочекайтеся, поки прилад охолоне. Не мийте прилад водою! Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхні приладу і панелі керування використовуйте м'яку вологу ганчірку. **Важливо!** Перед очищенням зніміть її з приладу. Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення знімної часті, ложки, ополоника, Стежте за чистотою приладу та всіх його складових. **ЗБЕРІГАННЯ.** Прилад необхідно зберігати у закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшої безпечної експлуатації. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

## ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

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

## УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

## ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).

# УКРАЇНСЬКА

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

Виготовлювач: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.

3 питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців.



# DEUTSCH



**Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie den Multikocher benutzen.**

**Bewahren Sie das Handbuch auf, Sie benötigen es möglicherweise in der Zukunft.**

Dieses Gerät ist für Zubereitung der Gerichte in der automatischen Regime bestimmt, sowie erfüllt Funktionen von Dämpfen, Braten, Ausbacken, kurzgareten Zubereitung, Erwärmung von schon zubereiteten Gerichten, Haltung der Temperatur von Gerichten eine lange Zeit hindurch.

Für gewöhnliche und analogische Verwendung; in Orten der Gemeinschaftsmählung, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen; in Farmlandwirtschaften; von Konsumenten in Hotels, Hotelhäusern und anderen Orten, die für Leben bestimmt sind; in Orten, die für Übernachtung und Frühstückessen passen. Ist für die Verwendung in der householdlichen Wirtschaft bestimmt, pass nicht für betriebliche Verwendung.

Wichtig! Das Gerät, der in die kalte Jahreszeit gekauft ist, muss man zur Vermeidung des Betriebsausfalls bis zum Netzanschluss wenigstens vier Stunden bei der Raumtemperatur halten.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V  
Bemessungsfrequenz: 50 Hz  
Nennleistungsaufnahme: 790-930 Watt  
Bechervolumen: 5 l

Garantiedauer in der Europäischen Union – vierundzwanzig Monaten

## SICHERHEITSSAßNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

- Man muss diese Anleitung von der Verwendung des Gerätes für Vermeidung der Störungen bei der Verwendung aufmerksam lesen. Die fehlerhafte Behandlung kann zur Brechung des Gerätes führen, materielle Schäden zufügen oder die Gesundheit des Benutzers schädigen.
- Vom Beginn der Arbeit muss man sich überzeugen, dass es innerhalb des Gerätes keine Verpackungsmaterialien und andere fremde Gegenstände gibt, das Vorhandensein welcher zur Verletzung des Gerätes oder der Verbrennung führen kann. Wenn es auf dem Gestell des Gerätes Kleben gibt, muss man diese entfernen.
- Von der anfänglichen Einschaltung muss man prüfen, ob technische Eigenschaften des Gerätes den Parametern des Spannungsnetzes entsprechen.
- Man darf den Multikocher in die Anschlussdose gleichzeitig mit anderen Geräten nicht einschalten. •Man darf das Gerät während der Arbeit nicht spannungslos schalten!
- Man darf das Gerät ohne abnehmbaren Becher oder mit dem leeren Becher an das Netz nicht anschließen! •Man darf die Netzschur hinter sich her nicht ziehen, diese auf die Gehäuse des Gerätes nicht aufrufen und überdrehen.
- Man darf den Multikocher nur für Zubereitung der Produkte verwenden. Keinesfalls kann man in ihm Kleidung, Papier oder andere Gegenstände trocknen.
- Das Gerät ist für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit gesunkenen physischen, sinnlichen oder intellektuellen Fähigkeiten, oder beim Fehlen bei diesen der Erfahrung oder Kenntnissen, oder wenn diese sich unter der Kontrolle nicht befinden oder über die Verwendung des Gerätes von der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, nicht eingewiesen sind, nicht bestimmt. •Man darf das Gerät in der Nähe mit den Kindern nicht verwenden. Lassen Sie die Kinder zum Spiel mit dem Gerät nicht zu. •Lassen Sie das eingeschaltete Gerät ohne Aufsicht nicht. •Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschur oder Doppelsitzstecker verletzt sind, sowie auch wenn der Multikocher selbst verletzt oder fehlerhaft ist. Man muss ihn in das Servicezentrum bringen. Die Reparatur des Gerätes soll nur im autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Man darf das Gerät selbständig nicht reparieren. •Das Gerät ist für die Inbetriebnahme vom inneren Timer oder dem separaten Fernsteuerungssystem nicht bestimmt. •Im Fall der Verletzung der Netzschur muss man diese mit der speziellen Netzschur oder dem Set, der vom Hersteller oder Servicedienst gegeben war, ersetzen.
- Zur Vermeidung vom elektrischen Schlag darf man die Gehäuse des Gerätes in das Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Man darf das Gerät mit den feuchten Händen nicht berühren. Wenn das Gerät in das Wasser gefallen war, darf man die Gehäuse nicht berühren! Man muss ihn augenblicklich von der Netzspannung freischalten.
- Man darf den Überhang der Leitungsschur vom Rand des Tisches oder ob heißen Oberflächen nicht zulassen. •Man muss das Gerät von der Netzleitung abschalten, wenn Sie diese nicht verwenden, sowie von der Reinigung. •Man darf das Gerät in Zielen, die von dieser Betriebsanleitung nicht vorgesehen sind, nicht verwenden.
- Man muss sich sehr aufmerksam werden, wenn sich neben dem funktionierenden Gerät die Kinder befinden. •Bei der Arbeit erwärmen sich Gehäuse, Becken und Decke der Einrichtung. Man darf heiße Oberfläche mit bloßen Händen nicht berühren. Man muss spezielle Topflappen verwenden. •Man darf keine Zubehörfteile, die zum Lieferumfang nicht gehören, verwenden. •Im Laufe der Arbeit des Multikochers wird durch die Öffnung, die sich in der Decke des Gerätes befindet, der Dampf ausgehen, darum soll man sich sehr aufmerksam werden und sehr nah zum Gerät nicht steigen.
- Man darf nicht den Multikocher mit einem Küchentuch abdecken, fremde Gegenstände auf die Decke des Gerätes stellen. Die Öffnung für Ausgehen des Dampfes wird blockiert, was zur Verletzung des Gerätes führen kann. •Man darf den Multikocher in der Nähe von Gardinen, Regalen, Küchenschränken sowie anderen Gegenständen, die können vom Dampf verletzt werden. •Seien Sie sehr aufmerksam – beim Öffnen der Decke und Herausnehmen des Kochtopfes nach der Beendigung der Arbeit des Multikochers kann der heiße Dampf ausgehen. •Die Gerichte soll man nur im abnehmbaren Kochtopf des Multikochers zubereiten! •Man darf Produkte unmittelbar auf den Boden des Gerätes nicht anlegen. •Man muss den abnehmbaren Kochtopf herausnehmen, alle notwendigen Ingredienzien anlegen und dann den Kochtopf in den Multikocher stellen. •Von der Vorbereitung muss man die Dicke des Gerätes dicht schließen. Wenn die Decke nicht dicht und hermetisch geschlossen wird, so kann es auf Geschmack und Qualität der zubereiteten Gerichte Einfluss haben. Man darf nicht den abnehmbaren Kochtopf erwärmen und für Zubereitung der Gerichte außerhalb vom Multikocher verwenden. Das kann zu der Verletzung der speziellen Bedeckung des Kochtopfes führen.
- Von der Verwendung muss man sich überzeugen, dass es zwischen der Erwärmungsoberfläche und dem abnehmbaren Kochtopf keine fremden Gegenstände gibt. •Man muss auf Reinlichkeit der Erwärmungsoberfläche und des abnehmbaren Kochtopfes achten. Irgendwelche Verschmutzungen können zur Verletzung des Gerätes führen. Wichtig! Gehäuse des Multikochers, abnehmbarer Kochtopf und Erwärmungsoberfläche sollen immer trocken und sauber werden!
- Man darf den Kochtopf durch andere Behälter nicht ersetzen. •Man darf keine metallischen Gegenstände verwenden, die den Kochtopf ankratzen können. Die Beschichtung, die auf die Oberfläche aufgebracht ist, kann sich schrittweise abschleifen, darum soll man ihn sehr aufmerksam verwenden.
- Bei der Anlegung des Kochtopfes in den Multikocher muss man beachten, damit der trocken und sauber war.
- Man darf die Zubereitung nicht beginnen, bis Sie sich nicht überzeugen, dass der abnehmbare Kochtopf richtig uns bis zur Ende in den Multikocher gestellt ist.
- Der Stand des Wassers und der Ingredienzien im abnehmbaren Kochtopf soll die Bezeichnung des maximal zugelassenen Standes, die sich auf der inneren Oberfläche des


# DEUTSCH

- Kochtopfes befindet, nicht überschreiten. Für die Zubereitung im Multikoher darf man kein heißes Wasser verwenden.
- Man darf das Wasser in den Multikoher direkt gießen. Das kann zur Verletzung des Gerätes oder der Stromschäden führen.
- Von der Zubereitung muss man dicht die Decke des Gerätes schließen. Wenn die Decke nicht dicht und hermetisch geschlossen wird, so kann es auf Geschmack und Qualität der zubereiteten Gerichte Einfluss haben. •Beim Anlegen der Ingredienzen und Gießen des Wasser in den abnehmbaren Kochtopf des Multikochers muss man darauf achten, damit Boden und innere Wände des Kochtopfes trocken und sauber waren.
- Zur Vermeidung der Schädigung der Beschichtung bei der Arbeit mit dem abnehmbaren Kochtopf des Gerätes muss man die, zum Lieferumfang gehörende Zubehöreile, oder Küchengeräte aus Kunststoff oder Holz verwenden. • Man darf das Sauer in den Kochtopf nicht gießen. Es kann die spezielle Beschichtung verletzen.
- Während der Arbeit darf man Löffeln innerhalb des abnehmbaren Kochtopfes nicht lassen. •Nach einiger Zeit nach der Verwendung kann der Kochtopf des Gerätes seine Farbe ändert – das ist normal und damit verbunden, dass die Oberfläche des Kochtopfes mit dem Wasser und Waschmitteln kontaktiert. •Man soll das Gerät in der für die Kinder unzugänglichen Stelle bewahren. •Man soll das Gerät spannungslos nach der Verwendung sowie von der Reinigung machen. Vom Standortwechsel, der Durchführung der Reinigung oder anderen Handlungen muss man warten, bis das Gerät kalt wird.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, muss man es von der Netzspannung freischalten. Bei der Ausschaltung des Gerätes darf man nicht die Netzschnur ziehen. Man muss vorsichtig die Gabelung aus der Anschlussdose herausheben. •Nach der Beendigung der Zubereitung muss man warten im Laufe von 15 Minuten von der nächsten Verwendung, bis das Gerät kalt wurde.
- Man darf keine metallische oder andere Gegenstände in die Auslassklappe oder irgendwelche andere Teile des Gerätes stecken. Man muss Gesicht und Hände vom Dampf, der aus der Auslassklappe ausgeht, bewahren.
- Achtung! Während der Arbeit erwärmt sich der Multikoher. Bei Bedarf des Kontaktes mit dem Multikoher während der Arbeit muss man Topfhandschuh oder Topflappen verwenden. Man darf das Gerät mit feuchten Händen nicht berühren.
- Das Gerät ist nur für gewöhnliche Verwendung bestimmt.
- Man soll diese Bedienungsanleitung bewahren.
- Bei der Verwendung vom Verlängerungskabel muss man sich überzeugen, dass die maximal zulässige Kabelleistung der Leistung des Gerätes entspricht.
- Verwenden Sie die Rezepten der Zubereitung. Achtung! Man darf nicht Produkte aus dem Multikoher mit Hilfe von scharfen Gegenständen, die die Bedeckung verletzen können, ausnehmen. ACHTUNG! Während der ersten Einschaltung kann das Gerät eine Ausdünstung des Brandgeruchs ausstrahlen. Das ist eine normale Erscheinung und ist mit dem Abbrennen vom Betriebsöl verbunden! Der Hersteller behält sich das Recht vor ohne zusätzlichen Benachrichtigungen vor kleine Veränderungen in die Konstruktion der Maschine vorzunehmen, die auf ihre Sicherheit, Arbeitsfähigkeit und Funktionsfähigkeit nicht kardinal Einfluss haben werden.

## VERWENDUNG


**Von der Zubereitung.** Nach der Anlage vom inneren Becken in den Multikoher muss man es bis zum vollständigen Berühren mit dem Heizkörper drehen. Vor der Auswahl des Programms muss man prüfen, damit das innere Becken mit dem Essen richtig angelegt war. Wenn das innere Becken falsch angelegt ist, darf man die Zubereitung für Vermeidung von Unfällen nicht beginnen. Man soll obere Decke des Gerätes für Vermeidung schlechter Zubereitung und Wärmezenerstreuung wegen schlechter Abdichtung dicht schließen. Für Bestimmung der Menge von Reis oder anderen Grapeu muss man den Messbecher, der zum Lieferumfang des Multikochers gehört, verwenden. Man muss das Wasser in Übereinstimmung mit der Anzahl von Messbechern einfüllen, aber dabei muss im Gedächtnis halten, dass alle Grapeun auf verschiedene Weise das Wasser einsaugen. Man darf den abnehmbaren Becher des Multikochers für Auspüfung der Ingredienzen/Anmachen des Teiges nicht verwenden. Schneiden Sie das Gericht innerhalb des Bechers nicht. Man muss im Auge behalten, dass alle Produkte im Becher gleichförmig verteilt werden sollen. Beim Anlegen von Ingredienzen in den Becher des Multikochers muss man im Gedächtnis halten, dass die Produkte im Prozess der Zubereitung wachsen, darum soll das Niveau des Wassers/der Produkten die Bezeichnung der inneren maximal zulässigen Stufe nicht überschreiten. Zur Vermeidung der mangelhaften Wärmeisolierung darf man den Löffel innerhalb des Behälters nicht lassen.

**Beginn der Arbeit.** Man muss die Netzschnur zu Ihrem Gerät anbinden und den Stecker in die Anschlussdose stecken. Auf dem Bildschirm des Bedienfelds wird „----“ gezeigt.



**Auswahl der Kochmodi:** Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Programm auszuwählen. Drücken Sie dann die "Start"-Taste. Mit der Funktion **VERZÖGERTER START** können Sie das Zeitintervall einstellen, nach dem das ausgewählte Kochprogramm gestartet wird. Sie können den Programmstart im Bereich von 30 Minuten bis 24 Stunden in Schritten von 5 Minuten verschieben.

Hinweis: Die Funktion Verzügelter Start ist in den Programmen "TOAST", "BRATEN", "OMLET", "YOGHURT", "HÜTTENKÄSE", "FONDU" nicht verfügbar.

Kochprogramm auswählen und einstellen.



- Drücken Sie die Taste Verzügelter Start, es ertönt ein Piepton und auf dem Display wird der Wert „0000“ angezeigt.
- Verwenden Sie die Tasten , um die Stunden und Minuten der Verzögerung einzustellen.
- Drücken Sie die Taste "Start", um die ausgewählten Parameter zu bestätigen. Das Display (1) zeigt den zu startenden Countdown an und die Anzeige des ausgewählten Kochprogramms blinkt. Wenn die Funktion Verzügelter Start für das ausgewählte Programm verfügbar ist, leuchtet die Anzeige ständig.
- Kochzeitkorrektur.** Sie können die Standardkochzeit für das ausgewählte Programm unabhängig einstellen. Der Einstellbereich hängt vom gewählten Garprogramm ab. Die Zeitkorrekturfunktion ist in allen Programmen verfügbar.

So ändern Sie die Garzeit:

- Nach Auswahl eines Kochprogramms zeigt das Display (1) die für dieses Programm eingestellte Zeit an.
- Drücken Sie die Taste , der Wert auf dem Display (1) beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Tasten  um den gewünschten Wert einzustellen.
- Drücken Sie die Taste "Start", um die ausgewählten Parameter zu bestätigen - das Kochprogramm wird gestartet.
- Um die vorgenommenen Einstellungen abzubrechen, drücken Sie die Taste "Temperatur Halten/Abbrechen" und geben Sie das gesamte Kochprogramm erneut ein.

**Kochtemperaturkorrektur.** Sie können die Kochtemperatur in den Programmen "TOAST", "BRATEN", und "MULTICOOK" unabhängig einstellen, während die Bereitschaft des Produkts direkt von der richtigen Wahl der Temperatur und der Garzeit abhängt.


So ändern Sie die Kochtemperatur:

- Nach Auswahl eines Kochprogramms zeigt das Display (2) die Standardtemperatur an.
- Drücken Sie die Taste , der Wert auf dem Display (2) beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Tasten , um die Kochtemperatur gemäß dem Rezept zu ändern.

Drücken Sie die Taste "Start", um die ausgewählten Parameter zu bestätigen - das Kochprogramm wird gestartet. Im automatischen Heizmodus mit einer Temperatur von 60°C. Das Display (1) beginnt mit dem Countdown und auf dem Display (2) - "060". Der Bereich und der Schritt zum Einstellen der Temperatur hängen vom ausgewählten Automatische Warmhaltefunktion "Temperatur Halten". Am Ende des Garvorgangs im ausgewählten Programm gibt der Multikoher ein Tonsignal aus und wechselt in den automatischen Heizmodus mit einer Temperatur von 60 ° C. Die Anzeige (1) beginnt herunterzuzählen und die Anzeige (2) - "060". Drücken Sie die Taste "Temperatur Halten/Abbrechen", um das automatische Warmhalten zu deaktivieren. Die automatische Heizung wird nach dem Ende aller Programme eingeschaltet, außer "Pasta", "Dampf", "Kuchen", "Joghurt", "Hüttenkäse", "Fondue". Hinweis: In Programmen mit der Funktion "Temperatur Halten" leuchtet bei Auswahl eines Programms die Anzeigelampe auf und bleibt für die Dauer des Programms eingeschaltet. Die im Programm vorgesehene Funktion "Temperatur Halten" kann vorab durch Drücken der Taste " " während des Garvorgangs deaktiviert werden. Die Funktionsanzeige erlischt.

Beachtung! Der Multikoher kann das Essen bis zu 12 Stunden lang warm halten. Es wird jedoch nicht empfohlen, das Gericht länger als zwei bis drei Stunden erhitzt zu lassen, da dies zu einer Änderung des Geschmacks führen kann.

**Das Programm Multicook.** Der Multicooker ist mit einem universellen Programm "Multicook" ausgestattet, mit dessen Hilfe alle Rezepte für einen Multicooker angepasst werden können. Mit dem Programm können Sie die Garzeit und -temperatur ändern, um jedes Rezept sowie jedes Programm zu verwenden. Zubereitung komplexer Rezepte mit zwei und drei Zubereitungsstufen (Auftanken von Suppen, Gulasch und Pommes). Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Es ertönt ein Piepton.

- Drücken Sie die Taste "Start", der Multicooker schaltet sich ein, alle Anzeigen blinken einmal, ein Tonsignal ertönt und der Multicooker wechselt in den Standby-Modus. Auf den Displays wird "----" angezeigt. Die Anzeige der Taste "Start" blinkt.
- Setzen Sie die Schlüssel in das Gehäuse des Gerätes ein, drehen Sie sie leicht und stellen Sie sicher, dass sie fest mit dem Heizelement in Kontakt steht. • Zutaten nach Rezept zubereiten, in eine Schüssel geben. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten (einschließlich Flüssigkeit) unter der maximalen Skala auf der Innenseite der Schüssel liegen. Schließen Sie die Abdeckung, bis Sie ein Klicken hören. • Drücken Sie die Taste. Die Programmanzeige „MULTI COOK“ leuchtet und blinkt. Auf den Displays werden die Zeit „00:10“ und die standardmäßig eingestellte Kochtemperatur „100 ° C“ angezeigt.
- Durch Drücken der Tasten  stellen Sie die für das Kochen in der 2. Stufe erforderliche Zeit ein. Der Wert auf dem Display (1) blinkt 5 Sekunden lang, die eingestellte

# DEUTSCH

Zeit wird automatisch bestätigt.

- Einstellen von Zeit und Temperatur in der 3. Stufe: - Drücken Sie die Taste  erneut. Das Display zeigt die Standardkochzeit für die 3. Stufe "00:10" an. Auf dem Bedienfeld "Multicook" leuchtet die Anzeige "3" auf und blinkt. Durch Drücken der Tasten  stellen Sie die für das Kochen in der 2. Stufe erforderliche Zeit ein. Der Wert auf dem Display (1) blinkt 5 Sekunden lang, die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
- Das Display (2) zeigt die Standardtemperatur von 100°C an. Drücken Sie die Taste , der Wert auf dem Display (2) blinkt.

Stellen Sie mit den Tasten  die gewünschte Kochtemperatur ein. Der Wert auf dem Display (2) blinkt 5 Sekunden lang und wird automatisch bestätigt.

*Hinweis: Wenn der Maximalwert nach dem Piepton erreicht ist, wird die Zeiteinstellung (Temperatur) ab dem Beginn des Bereichs fortgesetzt.*

- Gehen Sie zur Programmierung der 2. Stufe oder drücken Sie die Taste "Start", um die ausgewählten Parameter und den Programmstart zu bestätigen.

- Am Ende des Kochprogramms erklingen drei Signale, die Anzeige erlischt und das Gerät wechselt in den automatischen Heizmodus (die Funktionsanzeige leuchtet auf und das Display beginnt, die Zeit herunterzuzählen) oder in den Standby-Modus (wenn die Temperatur der letzten Stufe unter 60 ° C lag).

Der Modus "Temperatur Halten" kann bei laufendem Programm ausgeschaltet werden.

- Um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, das eingegebene Programm abzubrechen oder die automatische Heizung (nach Programmende) auszuschalten, drücken Sie die Taste "Temperatur Halten/Abbrechen".

## REGIMEN DER ZUBEREITUNG

Nr	Regime der Zubereitung	Art der Zubereitung als Vorgabe	Zeitbereich	Temperatur	Warm halten
1	Reis	1 Stunde	20 Minuten - 2 Stunden	120-125°C	+
2	Pilaff	40 Minuten	20 Minuten - 2 Stunden	115°C	+
3	Buchweizen	25 Minuten	20 Minuten - 2 Stunden	115°C	+
4	Haferflocken	5 Minuten	5 Minuten - 1 Stunde	96°C	+
5	Milchbrei	1 Stunde	10 Minuten - 1 Stunde 30 Min	95°C	+
6	Suppe	1 Stunde	1 - 4 Stunden	97°C	+
7	Pasta	8 Minuten	5 - 20 Minuten	105-115°C	-
8	Dampf	5 Minuten	5 Minuten - 1 Stunde	115-120°C	-
9	Gemüse	1 Stunde	30 Minuten - 8 Stunden	93°C	+
10	Bohnen	1 Stunde	1 - 4 Stunden	93°C	+
11	Gemüseintopf	2 Stunden	1 - 8 Stunden	90°C	+
12	Babynahrung	15 Minuten	10 Minuten - 2 Stunden	100°C	+
13	Toast	30 Minuten	10 Minuten - 1 Stunde	130°C; 100-160°C	+
14	Braten	20 Minuten	10 - 40 Minuten	140°C; 100-160°C	+
15	Omelett	20 Minuten	10 - 30 Minuten	100°C	+
16	Backen	30 Minuten	10 Minuten - 2 Stunden 30 Min	145°C	-
17	Eintopf	2 Stunden	30 Minuten - 8 Stunde	93°C	+
18	Gelee	6 Stunden	2 - 8 Stunde	93°C	+
19	Slow Cook	5 Stunden	1 - 8 Stunde	93°C	+
20	Marmelade	1 Stunde	30 Minuten - 4 Stunden	105°C	+
21	Auftauen	30 Minuten	10 - 40 Minuten	65°C	+
22	Vorheizen	20 Minuten	10 Minuten - 1 Stunde	105°C	+
23	Kuchen	50 Minuten	30 Minuten - 3 Stunden 30 Min	130°C	+
24	Pizza	20 Minuten	20 Minuten - 1 Stunde	120°C	+
25	Joghurt	8 Stunde	4 - 12 Stunden	38-42°C	+
26	Hüttenkäse	35 Minuten	10 - 50 Minuten	95°C	-
27	Fondue	20 Minuten	10 Minuten - 2 Stunden	Bühne 1 - 100°C Bühne 2 - 95°C	-
28	Sterilisation	20 Minuten	5 Minuten - 1 Stunde 30 Min	115-120°C	+
29	Multicook	Bühne 1 - 10 Min Bühne 2 - 10 Min Bühne 3 - 10 Min	5 Minuten - 12 Stunden	115-120°C	+

## FESTSTELLEN VON FEHLERN

Wenn man irgendwelches Gericht nicht zubereiten oder das Gerät funktioniert nicht richtig, haben Sie, vielleicht eine der folgenden Fehlern begehen:

1. Zu viel Zutaten und Wasser. 2. Das Regime ist falsch gewählt. 3. Der innere Kochtopf des Gerätes ist deformiert (verfärbt).
4. Für die Zubereitung war heißes Wasser verwendet.
5. Heizkörper oder Boden des abnehmbaren Kochtopfes sind verschmutzt.
6. Während der Zubereitung war der Multikocher spannungslos geschaltet.
7. Die Öffnung für Ausgehen des Dampfes ist geblockt.
8. Ist zu lange Zeit der Aufschiebung vom Start eingestellt.
9. Die Decke des Gerätes ist nicht vollständig geschlossen.
10. Innerhalb des Gerätes hat man Reste vom Essen. 11. Zu lange Arbeit des Multikochers in der Regime der Haltung der Temperatur. 12. War der verschmutzte abnehmbare Kochtopf verwendet.

## TRANSPORT, REINIGUNG UND BEWAHRUNG

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

Man DARF das Gerät der stoßförmigen Belastung bei der Lade- und Entladearbeiten NICHT UNTERWERFEN.

**REINIGUNG.** Nach der Verwendung und von der Reinigung muss man den Netzstecker aus der Anschlussdose herausnehmen und warten, bis Gerät kalt wird. Darf man das Gerät unter dem Wasser nicht waschen. Für Reinigung der inneren und der äußeren Oberflächen und des Bedienfeldes muss man weiches, feuchtes Tuch verwenden. Wichtig! Von der Reinigung vom abnehmbaren Kochtopf muss man ihn auf dem Gerät herausnehmen.



# DEUTSCH

Man kann Spülmittel, weichen Schwamm für Reinigung von abnehmbaren Kochtopf, Löffel, Schöpfkelle, Messbecher, Behälter-Dampfkochtopf, die zum Lieferumfang gehören, verwenden. Man muss auf Reinlichkeit des Gerätes und allen Zubehörteilen achten. BEWAHRUNG. Das Gerät muss man im geschlossenen Raum, unter Bedingungen, die die Bewahrung vom Warenausfall des Gerätes und seine weitere sichere Verwendung voraussetzen. Man muss sich überzeugen, dass das Gerät auf alle seine Zubehörteile vollständig getrocknet sind, ehe es für die Bewahrung bereiten.

## REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät und die Verpackungsmaterialien sollen mit dem niedrigsten Schaden für Umwelt in Übereinstimmung mit den Regeln der Abfallverwertung in Ihrer Region entsorgt werden.

## BEDINGUNGEN DER GARANTIELEISTUNGEN

Beim Kauf des Gerätes muss man seine Prüfung in Ihrer Gegenwart und Ausfüllung der Garantiebrochüre (Stempel der Handelsorganisation, Datum des Verkaufs und Unterschrift des Verkäufers) anfordern.

Ohne Vorlage der Garantiebrochüre oder im Fall ihrer falschen Auffüllung werden keine Qualitätsbeanstandungen angenommen werden und Garantiereparatur nicht durchgeführt. Die Garantiebrochüre muss man bei jedem Anruf an das Servicezentrum im Laufe der ganzen Garantiefrist vorlegen. Das Gerät nimmt man auf den Nachverkaufservice nur im vollen Lieferumfang an. Die Garantiefrist beginnt vom Zeitpunkt des Verkaufs vom Gerät dem Käufer. Wir bitten Sie alle Dokumente, die das Datum vom Kaufen des Gerätes (Kassenzettel oder Warenzettel) bewahren.

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

## GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

1. Fehler, die von Umständen höherer Gewalt hervorgerufen sind.
2. Verletzungen des Gerätes, die vor der Verwendung des Gerätes in Zielen, die sich hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe kommen (das heißt, betriebliche oder kommerzielle Verwendung) kommen, hervorgerufen sind.
3. Verbrauchsmaterialie und Zubehörteile.
4. Fehler, die von der Überlastung, nicht ordnungsgemäßen Verwendung, Eindringung von Flüssigkeiten, Staub, Insekten, fremden Gegenständen innerhalb des Gerätes hervorgerufen sind.
5. Die Geräte, die nicht in bevollmächtigten Servicezentren oder Garantiewerkstätten repariert waren.
6. Fehler, die Folge der Vornahme in die Konstruktion des Gerätes der Änderungen vom Benutzer selbst oder unsachgemäßen Austausch der Zubehörteile hervorgerufen sind.
7. Verletzung der Anforderungen der Betriebsanleitung.
8. Falsche Einstellung der Versorgungsnetzspannung (wenn das notwendig ist).
9. Vornahme von technischen Veränderungen.
10. Mechanische Verletzungen, darunter in Folge der nachlässigen Behandlung, falschen Beförderung und Bewahrung, Fallen des Gerätes.
11. Verletzungen durch Verschulden von Tieren (darunter von Nageltieren und Insekten).

Hersteller: Sites Elektrik Kampania Limited, China.

Information über Herstellungsdatum ist auf der Einzelverpackung angegeben.

In Fragen der Garantieleistungen sowie bei der Feststellung von Fehlern wenden Sie sich an das nächste Servicezentrum.



# POLSKI



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

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

Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych. Ważnie! Multicooker, która została nabyta w okresie zimowym, w celu uniknięcia awarii, należy włączyć do sieci elektrycznej co najmniej po czterech godzinach w temperaturze pokojowej.

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W

Nominalna częstotaść prądu: 50 Hz

Nominalna skonsumowana potęga: 790-930 Wt

Pojemność misy: 5 l

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesięcy

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wewnątrz urządzenia nie ma materiałów opakowaniowych i innych przedmiotów, których obecność może spowodować uszkodzenie urządzenia lub pożar. Jeśli na podstawie wroby są nakleja – usuń je.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Nie włączaj multicookera w gniazdka jednocześnie z innymi urządzeniami.
- Nie wyłączaj urządzenia z sieci podczas pracy!
- Nie włączaj urządzenia w sieci bez zdejmowanego garnku, a także z pustym garnkiem!
- Nie ciągnij za przewód, nie zalamuj i nie owijaj go wokół urządzenia.
- Używaj multicookera tylko do gotowania produktów. W żadnym wypadku nie susz w nim ubrania, papier lub inne przedmioty.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Używaj urządzenia z dala od dzieci. Dzieci powinny być pod kontrolą, aby nie dopuścić gry z urządzeniem.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzony lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do napełniania zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na specjalny przewód lub zestaw otrzymany od producenta lub służby serwisowej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli jednak wpadł do wody, w żadnym wypadku nie dotykaj obudowy, należy natychmiast odłączyć go od sieci elektrycznej.
- Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
- Należy odłączyć urządzenie od sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
- Nie należy używać urządzenia w celach nie przewidzianych instrukcją. Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.
- Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
- Podczas pracy obudowa, garnek i pokrywa urządzenia nagrzewają się. Nie należy dotykać gorących powierzchni gołymi rękami. Używaj specjalne chwytaki.
- Nie należy używać akcesoria, które nie znajdują się w zestawie.
- Podczas pracy multicookera przez otwór znajdujący się na pokrywie urządzenia wydobywa się para, więc należy być ostrożnym i nie pochylać się blisko urządzenia.
- Nie należy przykrywać multicookera papierowymi ręcznikami, umieszczać żadnych przedmiotów na pokrywie urządzenia. Otwór wyjścia para urządzenia zostanie zablokowany, co doprowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać multicookera w pobliżu zaston, polek, szafek kuchennych i innych przedmiotów, które mogą być uszkodzone parą.
- Należy uważać — po otwarciu pokrywy i wyjęciu garnka po zakończeniu pracy multicookera może wyrwać się strumień gorącej pary.
- Gotować posiłki należy tylko w zdejmowanym garnku multicookera!
- Nie należy umieszczać produkty bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Wyjmij zdejmowany garnek, umieść wszystkie niezbędne składniki, a następnie umieść garnek w multicooker.
- Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno i szczelnie, będzie to miało wpływ na smak i jakość gotowanych potraw. Nie podgrzewaj i nie używaj zdejmowany garnek do gotowania poza Multicookerem. Może to spowodować uszkodzenie powłoki garnka.
- Przed użyciem upewnij się, że między grzewczą powierzchnią multicookera i zdejmowanym garnkiem nie ma żadnych ciał obcych.
- Należy dbać o czystość powierzchni grzewczej i zdejmowanego garnka. Wszelkie zanieczyszczenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Ważne! Obudowa multicookera, zdejmowany garnek i powierzchnia grzewcza powinny być zawsze suche i czyste!
- Nie należy wymieniać garnek innym pojemnikiem lub pojemnością.
- Nie używaj metalowych przedmiotów, które mogą zarysować misę. Powłoka naniesiona na powierzchnię miski może stopniowo się zcierać, więc należy używać jej oszczędnie. •Po umieszczeniu garnka w multicooker dopilnuj, aby był suchy i czysty.
- Nie zaczynaj przygotowanie aż dopoki się nie upewnisz, że zdejmowany garnek multicookera jest poprawnie do końca włożony do urządzenia.
- Poziom wody i składników w zdejmowanym garnku nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu skali znajdującej się na wewnętrznej powierzchni patelni. Nie należy używać do gotowania w multicooker ciepłą wodę.
- Nie wolno wlewać wody w sam multicooker! Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub porażenie prądem elektrycznym.
- Przed gotowaniem należy szczelnie zamknąć pokrywę urządzenia. Jeśli pokrywa jest zamknięta nie dość mocno, zostanie naruszona szczelność, co będzie miało wpływ na smak i jakość potraw gotowanych.
- Układając składniki, wlewając wodę w zdejmowany garnek multicookera, należy uważać, aby dno i ściany zewnętrzne garnka były suche i czyste.
- Aby uniknąć uszkodzenia powłoki podczas pracy ze zdejmowanym garnkiem urządzenia użyj akcesoria w zestawie, lub plastikowe/drewniane przybory kuchenne.
- Nie ażej wlewać do garnka ocet. Może to spowodować uszkodzenie specjalnej powłoki.
- Podczas pracy nie należy pozostawiać łyżki wewnątrz zdejmowanego garnka.
- Jakis czas później, po eksploatacji garnka urządzenia może zmieniać kolor – jest to zjawisko normalne, związane z tym, że powierzchnia patelni ma kontakt z wodą i detergentami.
- Używać i przechowywać należy w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Po użyciu, a także przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie z gniazdka. Przed przenoszeniem, przystąpieniem do czyszczenia lub innych czynności pielęgnacyjnych odczekaj do schłodzenia się urządzenia.
- Jeśli nie korzystasz z urządzenia, należy wyłączyć go z sieci. Wyłączając urządzenie nie należy ciągnąć za przewód zasilający, należy delikatnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po zakończeniu gotowania pozostaw multicookera do ochłodzenia przez 15 minut przed ponownym włączeniem.
- Nie wkładaj metalowych lub innych przedmiotów w zawrę wyczołowy lub wszelkie inne części produktu. Unikaj oparzenia twarzy i ręki przez parę wychodzącą z zaworu.
- Uwaga! Urządzenie nagrzewa się podczas pracy! W razie potrzeby kontaktu z multicookerem podczas jego pracy należy użyć kuchenne rękawiczki lub chwytaki. Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękoma.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Zachowaj niniejszą instrukcję. Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że maksymalna dopuszczalna moc kabla odpowiada mocy urządzenia.
- Należy przestrzegać przepisów kulinarnych.
- Uwaga! Nigdy nie wolno wyjmować produkty z multicookera ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić powłokę.
- UWAGA! Podczas pierwszego włączenia z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach spaleniowy. Jest to normalne zjawisko i związane z wypaleniem fabrycznego oleju!
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania drobnych zmian w konstrukcji produktu, zupełnie nie wpływające na jego bezpieczeństwo, wydajność i funkcjonalność bez dodatkowego powiadomienia.

## EKSPLOATACJA

**Przed gotowaniem.** Po ustawieniu wewnętrznej miski w multicookera obróć ją do pełnego kontaktu z elementem grzejnym. Przed wyborem programu do gotowania prosimy upewnić się, aby wewnętrzna miska z jedzeniem została poprawnie umieszczona. Jeśli wewnętrzna miska nie jest prawidłowo umieszczona, nie wolno rozpocząć gotowanie, aby uniknąć nieprzyjemnych zdarzeń. Szczelnie zamknij górna pokrywę urządzenia, aby uniknąć nieprawidłowego przygotowania i wycieku ciepła w związku ze złym uszczelnianiem. Do wyznaczenia ilości ryżu lub innego zboża użyj szklankę wymiarową, która wchodzi w skład multicookera. Należy włożyć do liczby wymiarowych szklanek, ale przy tym należy pamiętać, że wszystkie zboża wchłaniają różną ilość wody. Nie należy używać zdejmowanego garnka multicookera do przemywania składników/uigniatania ciasta. Nie kroj danie wewnątrz miski. Należy uważać, aby produkty były równomiernie rozłożone w garnku.

**Rozpoczęcie pracy.** Podłącz przewód zasilający do urządzenia i podłącz do gniazdka elektrycznego. Wyświetlacz panelu sterowania pokaże „----”.  
**Wybór trybów gotowania.** Naciśnij przycisk **(ID)**, aby wybrać żądany program. Następnie naciśnij przycisk „Start”.  
**Funkcja OPOŹNIONY START** umożliwia ustawienie czasu, po którym rozpocznie się wybrany program gotowania. Start programu można przesunąć w czasie w zakresie od 30 minut do 24 godzin w 5-minutowych odstępach.

**Uwaga:** Funkcja Opóźnionego startu nie jest dostępna w programach „Smażenie”, „Frytura”, „Omlet”, „Jogurt”, „Twaróg”, „Fondue”.  
 Wybierz i ustaw program gotowania.  
 • Wcisnij przycisk Opóźniony start, zabrzmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się wartość „0000”.  
 • Użyj przycisków **(ID)**, aby ustawić godziny i minuty opóźnienia.  
 • Wcisnij przycisk „Start” potwierdzając wybrane parametry, program się uruchomi. Na wyświetlaczu (1) pojawi się odliczanie do rozpoczęcia, a wskaźnik wybranego programu gotowania będzie migał. Jeżeli dla wybranego programu dostępna jest funkcja Opóźniony start, jej wskaźnik będzie się świecił przez cały czas.

**Korekta czasu gotowania.** Możesz niezależnie ustawić domyślny czas gotowania dla wybranego programu. Zakres ustawień zależy od wybranego programu gotowania. Funkcja korekty czasu jest dostępna we wszystkich programach.

Aby zmienić czas gotowania:  
 • Po wybraniu programu gotowania, wyświetlacz (1) pokazuje ustawiony czas dla tego programu.  
 • Naciśnij przycisk **(ID)**, wartość na wyświetlaczu (1) zacznie migać, przyciskami **(ID)** ustaw żądaną wartość.

• Naciśnij przycisk „Start”, aby zatwierdzić wybrane parametry - rozpocznie się program gotowania.  
 • Aby anulować wprowadzone ustawienia, naciśnij przycisk „Utrzymanie temperatury/Anulowanie”, a następnie ponownie wprowadź cały program gotowania.  
**Korekta temperatury gotowania.** W programach „Smażenie”, „Frytura” i „Multicook” można niezależnie regulować temperaturę gotowania, natomiast gotowość produktu bezpośrednio zależy od prawidłowego doboru temperatury i czasu pieczenia.

Aby zmienić temperaturę gotowania:  
 • Po wybraniu programu gotowania na wyświetlaczu (2) pojawi się domyślna temperatura.  
 • Naciśnij przycisk **(ID)**, wartość na wyświetlaczu (2) zaczyna migać. Użyj przycisków **(ID)**, aby zmienić temperaturę gotowania zgodnie z przepisem. Wcisnij

przycisk „Start”, aby zatwierdzić wybrane parametry - rozpocznie się program gotowania. W automatycznym trybie grzania z temperaturą 60 ° C. Wyświetlacz (1) zacznie odliczać czas, a na wyświetlaczu (2) - „060”. Zakres i krok ustawienia temperatury zależy od wybranego programu.

Automatyczna funkcja utrzymywania ciepła „Utrzymanie temperatury” - Pod koniec gotowania w wybranym programie multicooker wyda sygnał dźwiękowy i przełączy się na automatyczny tryb grzania z temperaturą 60 ° C. Wyświetlacz (1) zacznie odliczać czas, a na wyświetlaczu (2) - „060”. Aby wyłączyć automatyczne utrzymywanie ciepła, naciśnij przycisk Utrzymanie temperatury/Anuluj. Automatyczne podgrzewanie włącza się po zakończeniu wszystkich programów z wyjątkiem

„Pasta”, „Gotowanie na parze”, „Pieczenie”, „Jogurt”, „Twaróg”, „Fondue”.

Uwaga: w programach z funkcją „Utrzymanie temperatury” po wybraniu programu, jego lampka kontrolna zapala się i pozostaje włączona przez czas trwania programu. Funkcję „Utrzymanie temperatury”, jeśli jest przewidziana w programie, można wcześniej wyłączyć, naciskając przycisk „” podczas gotowania. Kontrolka funkcji zgśnie.

Uwaga! Multicooker może utrzymywać ciepło potrawy nawet przez 12 godzin, ale nie zaleca się pozostawiania potrawy podgrzanej na dłużej niż dwie do trzech godzin, ponieważ może to doprowadzić do zmiany jej smaku.

**Program MULTICOOK.** Multicooker jest wyposażony w uniwersalny program „Multicook”, który pomaga dostosować dowolne przepisy do multicookera. Program pozwala na zmianę czasu i temperatury pieczenia w zależności od dowolnego przepisu, a także zaprogramowanie przygotowywania złożonych przepisów z dwoma i trzema etapami gotowania (sosy, zupy, gulasz i tosty). Podłącz urządzenie do sieci, zabrzmi sygnał dźwiękowy.

• Naciśnij przycisk „Start”, multicooker włączy się, wszystkie wskaźniki migną 1 raz, zabrzmi sygnał dźwiękowy i multicooker przejdzie w tryb czuwania, na wyświetlaczach pojawi się „- - -” i „- - -” wskaźniki przycisku „Start” będzie migał.

• Włożyć miszkę do korpusu urządzenia, lekko ją obrotując, upewniając się, że mocno przylega do elementu grzejnego. • Przygotuj składniki według przepisu, włóż do miski. Upewnij się, że wszystkie składniki (w tym płyn) znajdują się poniżej znaku maksymalnej na wewnętrznej stronie miski. Zamknij pokrywę, aż usłyszysz kliknięcie.

• Wcisnąć przycisk **⏸**, wskaźnik (4) programu „Multicook” zaświeci się i zacznie migać, a na wyświetlaczach pokaże się czas „00:10” i domyślna temperatura gotowania „100”.

Uwaga! Domyślny czas i temperatura pieczenia kilku (od 1 do 3) etapów gotowania:

Etap 1: domyślny czas 10 minut, zakres regulacji od 5 minut do 12 godzin, zmiana co 1 minuta, regulacja temperatury od 35 do 160 °C

Etap 2: domyślny czas 10 minut, zakres regulacji od 5 minut do 12 godzin, zmiana co 1 minuta, regulacja temperatury od 35 do 160 °C

Etap 3: domyślny czas 10 minut, zakres regulacji od 5 minut do 12 godzin, zmiana co 1 minuta, regulacja temperatury od 35 do 160 °C

Uwaga! Nie ma potrzeby programowania 3 kroków. Jeśli zaprogramujesz tylko 1 etap gotowania, to po zakończeniu gotowania multicooker przełączy się na tryb „Utrzymanie temperatury”. Jeśli zaprogramujesz 2 etapy (bez programowania trzeciego), to po zakończeniu pieczenia multicooker przełączy się w tryb „Utrzymanie temperatury”. Uwaga! Jeśli temperatura pieczenia jest ustawiona poniżej 60 °C, funkcja „Utrzymanie ciepła” nie jest dostępna.

**Kolejność programowania jednoetapowych i wieloetapowych trybów gotowania**

• Ustawianie czasu i temperatury dla pierwszego etapu pieczenia: • Wcisnij przycisk **⏸**, na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas pieczenia dla pierwszego etapu „00:10”, na panelu „Multicook” zaświeci się i zacznie migać wskaźnik „3”. Naciskając przyciski **⏸** ustaw czas, niezbędny do gotowania na I etapie; wartość na wyświetlaczu (1) będzie migać przez 5 sekund, ustawiony czas zostanie potwierdzony automatycznie.

- Wyświetlacz (2) pokaże domyślną temperaturę 100 °C. Wcisnij przycisk **⏸**, wartość na wyświetlaczu (2) zacznie migać. Przyciskami **⏸** ustaw żądaną

temperaturę gotowania, wartość na wyświetlaczu (2) będzie migać przez 5 sekund i zostanie automatycznie potwierdzona.

Uwaga: po osiągnięciu maksymalnej wartości po sygnale dźwiękowym ustawienie czasu (temperatury) będzie kumulowane od początku zakresu.

- Przejdź do programowania drugiego etapu lub naciśnij przycisk **⏸**, aby zatwierdzić wybrane parametry i uruchomić program.

• Programowanie drugiego etapu gotowania: - Ponownie naciśnij przycisk „”, na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania dla drugiego etapu „00:10”, na panelu „Multicook” zaświeci się i zacznie migać wskaźnik „3”; naciskając przyciski **⏸** ustawić czas potrzebny do gotowania w 2 etapie; wartość na wyświetlaczu (1) będzie migać przez 5 sekund, ustawiony czas zostanie potwierdzony automatycznie.

- wyświetlacz (2) pokaże domyślną temperaturę 100°C. Wcisnij przycisk **⏸**, wartość na wyświetlaczu (2) zacznie migać. Za pomocą przycisków **⏸** ustawić

żądaną temperaturę gotowania, wartość na wyświetlaczu (2) będzie migać przez 5 sekund i zostanie automatycznie potwierdzona. - Przejdź do programowania trzeciego etapu lub naciśnij przycisk „Start”, aby zatwierdzić wybrane parametry i uruchomić program.

• Ustawianie czasu i temperatury na 3 etapie: - Ponownie naciśnij przycisk **⏸**, na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania dla 3 etapu „00:10”, na panelu

„Multicook” zaświeci się i zacznie migać wskaźnik „3”; naciskając przyciski **⏸** ustawić czas, niezbędny do gotowania w II etapie; wartość na wyświetlaczu (1) będzie migać przez 5 sekund, ustawiony czas zostanie potwierdzony automatycznie. Wcisnij przycisk **⏸**, wartość na wyświetlaczu (2) zacznie migać. Przyciskami **⏸**

ustaw żądaną temperaturę gotowania, wartość na wyświetlaczu (2) będzie migać przez 5 sekund i zostanie automatycznie potwierdzona.

Uwaga! Czas trwania etapów przy temperaturze gotowania powyżej 140 °C wynosi nie więcej niż 3 godziny.

W razie potrzeby ustaw czas opóźnienia startu.

• Wcisnij przycisk „Start”, potwierdzając wybrane parametry i uruchamiając program. Wyświetlacz (1) pokaże całkowity (całkowity) czas gotowania w programie, a wyświetlacz (2) pokaże temperaturę na 1. etapie. Rozpoczyna się proces gotowania i odliczenie czasu działania programu. Po zakończeniu każdego etapu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

• Po zakończeniu programu gotowania rozlegają się trzy sygnały dźwiękowe, jego wskaźnik gaśnie, a urządzenie przełącza się w tryb automatycznego ogrzewania (wskaźnik a wyświetlacz rozpocznie bezpośrednie odliczanie) lub w stan czuwania (jeśli temperatura ostatniego etapu była poniżej 60 °C). Tryb „Utrzymanie temperatury” można dezaktywować podczas działania programu.

• Aby przerwać proces gotowania na dowolnym etapie, anulować wprowadzony program lub wyłączyć automatyczne ogrzewanie (po zakończeniu programu), należy nacisnąć przycisk „Utrzymaj temperaturę/Anulowanie”.

## IDENTYFIKACJA BŁĘDŪ

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

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

## TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

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

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

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

## ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

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

## WARUNKI GWARANCJI

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

## TRYBY GOTOWANIA

Nr	Tryb gotowania	Czas gotowania domyślne	Zakres czasu	Temperatura	Utrzymywanie temperatury
1	Pilaw	1 godzina	20 minut - 2 godziny	120-125°C	+
2	Ryż	40 minut	20 minut - 2 godziny	115°C	+
3	Kasza gryczana	25 minut	20 minut - 2 godziny	115°C	+
4	Płatki owsiane	5 minut	5 minut - 1 godzina	96°C	+
5	Kasza mleczna	1 godzina	10 minut - 1godzina 30 minut	95°C	+
6	Zupa	1 godzina	1 - 4 godziny	97°C	+
7	Pasta	8 minut	5 - 20 minut	105-115°C	-
8	Gotowane na parze	5 minut	5 minut - 1 godzina	115-120°C	-
9	Warzywa	1 godzina	30 minut - 8 godziny	93°C	+
10	Rośliny strączkowe	1 godzina	1 - 4 godziny	93°C	+
11	Gulasz warzywny	2 godziny	1 - 8 godziny	90°C	+
12	Żywność dla niemowląt	15 minut	10 minut - 2 godziny	100°C	+
13	Smażenie	30 minut	10 minut - 1 godzina	130°C; 100-160°C	+
14	Frytura	20 minut	10 - 40 minut	140°C; 100-160°C	+
15	Omlet	20 minut	10 - 30 minut	100°C	+
16	Pieczenie	30 minut	10 minut - 2 godziny 30 minut	145°C	-
17	Duszenie	2 godziny	30 minut - 8 godziny	93°C	+
18	Mięso w galarecie	6 godziny	2 - 8 godziny	93°C	+
19	Gotowanie na wolnym ogniu	5 godziny	1 - 8 godziny	93°C	+
20	Dżem	1 godzina	30 minut - 4 godziny	105°C	+
21	Rozmrażanie	30 minut	10 - 40 minut	65°C	+
22	Podgrzewanie	20 minut	10 minut - 1 godzina	105°C	+
23	Pieczenie	50 minut	30 minut - 3 godziny 30 minut	130°C	+
24	Pizza	20 minut	20 minut - 1 godzina	120°C	+
25	Jogurt	8 godziny	4 - 12 godziny	38-42°C	+
26	Twaróg	35 minut	10 - 50 minut	95 °C	-
27	Fondue	20 minut	10 minut - 2 godziny	1 krok -100°C 2 krok - 95°C	-
28	Sterylizacja	20 minut	5 minut - 1 godzina 30 minut	115-120°C	+
29	Multicook	1 krok - 10 minut 2 krok - 10 minut 3 krok - 10 minut	5 minut - 12 godziny	115-120°C	+

## GWARANCJA NIE OBOWIĄDUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
  2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych lub komercyjnych).
  3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria.
  4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
  5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
  6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zmiany jego składników.
  7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
  8. Naruszenie instrukcji obsługi.
  9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
  10. Dokonywanie zmian technicznych.
  11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).
- Producent:** Sites Electric Company Limited, China.  
 Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.  
 W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowy.



# ROMÂNĂ



## Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.

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

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

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

## CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V  
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz  
Consum nominal de putere: 790-930 W  
Volumul bolului - 5 l

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

## MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

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

## UTILIZARE

**Înainte de gătit.** După instalarea bolului interior în multicooker, rotiți-l pentru a intra în contact cu elementul de încălzire. Înainte de a alege un program de gătit, vă rugăm să verificați că vasul interior cu mâncare este plasat corect. Dacă vasul nu este poziționat corect, este interzisă începerea gătitului. Închideți capacul aparatului cu atenție pentru a preveni scurgerea și scurgerea căldurii datorită lipsei de etanșare. Pentru a determina cantitatea de orez sau alte cereale, utilizați cupa de măsurare, care este inclusă în set. Se toarnă apă și în funcție de numărul de cești de măsurare, dar, în același timp, rețineți că toate boabele absorb apa în moduri diferite. Nu utilizați un vas detașabil pentru călătirea ingredientelor / frământarea aluatului. Nu tăiați vasul în interiorul vasului. Asigurați-vă că alimentele sunt distribuite uniform în întregul vas. Atunci când puneți ingredientele în vas, amintiți-vă că în timpul procesului de gătire produsele cresc în volum, de aceea nivelul de apă / alimente nu trebuie să depășească marcatul nivelului maxim admisibil al scării situate în interior. Pentru a evita izolarea termică insuficientă, este interzisă lăsarea unei lingurite în interiorul vasului.

**Începerea funcționării.** Conectați cablul de alimentare la dispozitivul dvs. și introduceți ștecherul în priză. Ecranul panoului de control va afișa "-----".


# ROMÂNĂ

**Funcția „De Pomire Întârziată”** vă permite să setați intervalul de timp după care va începe programul de gătit selectat. Puteți amâna începutul programului în intervalul de la 30 de minute la 24 de ore în trepte de 5 minute.

Notă: Funcția „De Pomire Întârziată” nu este disponibilă în programele „Pâine prăjită”, „Prăjitură”, „Omletă”, „Yoghurt”, „Brânză de vacă”, „Fondue”.

Selectați și setați un program de gătit.

• Apăsând butonul „De Pomire Întârziată”, se va auzi un semnal sonor și afișajul va afișa valoarea „0000”.



• Utilizați butoanele  pentru a seta orele și minutele întârzierii.

• Apăsând butonul „Start”, confirmând parametrii selectați, programul va porni. Afișajul (1) va afișa număratoarea inversă pentru a porni și indicatorul pentru programul de gătit selectat va clipi. Dacă funcția „De Pomire Întârziată” este disponibilă pentru programul selectat, indicatorul său va fi aprins tot timpul.

**Corecția timpului de gătit.** Puteți regla independent timpul de gătire implicit pentru programul selectat. Intervalul de setare depinde de programul de gătit selectat. Funcția de corectare a timpului este disponibilă în toate programele.

Pentru a schimba timpul de gătire:

• După selectarea unui program de gătit, afișajul (1) arată ora setată pentru acel program.

• Apasa butonul . Valoarea de pe afișaj (1) începe să clipească, utilizați butoanele  pentru a seta valoarea dorită.



• Apăsând butonul „Start” pentru a confirma parametrii selectați - va începe programul de gătit.

• Pentru a anula setările făcute, apăsați butonul „Menținerea temperaturii/Anulare”, apoi introduceți din nou întregul program de gătit.

**Corecția temperaturii de gătit.** Puteți regla în mod independent temperatura de gătit în programele „Pâine prăjită”, „Prăjitură” și „Multicook”, în timp ce pregătirea produsului depinde direct de alegerea corectă a temperaturii și a timpului de gătit.

Pentru a modifica temperatura de gătit:

• După selectarea unui program de gătit, afișajul (2) arată temperatura implicită.

• Apasa butonul . Valoarea de pe afișaj (2) va începe să clipească. Folosiți butoanele  pentru a modifica temperatura de gătit în conformitate cu rețeta. Apăsând

butonul «Start» pentru a confirma parametrii selectați - va începe programul de gătit. În modul de încălzire automată cu o temperatură de 60 ° C. Afișaj (1) va începe număratoarea inversă, iar pe afișaj (2) - „060”. Gama și pasul de setare a temperaturii depind de programul selectat.

**Funcția de menținere a temperaturii.** La sfârșitul gătirii în programul selectat, multicookerul va emite un semnal sonor și va trece în modul de încălzire automată cu o temperatură de 60°C. Afișajul (1) va începe număratoarea inversă a timpului, iar pe afișajul (2) - „060”. Pentru a dezactiva menținerea caldă automată, apăsați butonul „Menținerea temperaturii/Anulare”. Încălzirea automată se activează după terminarea tuturor programelor, cu excepția „Pasta”, „Abur”, „Coacere”, „Laur”, „Brânză de vacă”, „Fondue”.

Notă: în programele cu funcția „Menținerea temperaturii”, atunci când este selectat un program, indicatorul luminos al acestuia se aprinde și rămâne aprins pe durata programului. Funcția „Menținerea temperaturii”, dacă este prevăzută în program, poate fi dezactivată în prealabil prin apăsarea butonului „Start” în timpul gătirii. Indicatorul luminos al funcției se va stinge.

Atenție! Multicookerul poate menține alimentele calde până la 12 ore, dar nu este recomandat să lăsați vasul încălzit mai mult de două până la trei ore, deoarece acest lucru poate duce la o schimbare a gustului său.

**Programul Multicook.** Multicookerul este echipat cu un program universal „Multicook”, care ajută la adaptarea oricărei rețete pentru un multicooker. Programul vă permite să modificați timpul de gătit și temperatura pentru a utiliza orice rețetă, precum și programul pregătirei rețetelor complexe cu două și trei etape de pregătire (realimentarea supelor, gulașului și cartofilor prăjiți). Conectați dispozitivul la rețea, veți auzi semnal sonor.

• Apăsând butonul „Start”, multicookerul se va porni, toți indicatorii vor clipi 1 dată, se va auzi un semnal sonor și multicookerul va intra în modul standby, afișajele vor afișa „- - - - -”, indicatorul butonului „Start” va clipi.

• Introduceți vasul în corpul dispozitivului, rotiți ușor, asigurați-vă că este în contact ferm cu elementul de încălzire.

• Pregătiți ingredientele conform rețetei; puneți-le în castron. Asigurați-vă că toate ingredientele (inclusiv lichidul) sunt sub marca maximă a scalei din interiorul vasului. Închideți capacul până când da clic. Apăsând butonul, indicatorul programului „Multicook” se va aprinde și va clipi, afișajele vor afișa ora „00:10” și temperatura de gătit „100 ° C” setată implicit.

Atenție! Timpul și temperatura de gătit implicite pentru mai multe (1 până la 3) etape de gătit:

Etapă 1: timp implicit 10 minute, interval de reglare de la 5 minute la 12 ore, schimbarea pasului 1 minut, ajustarea temperaturii de la 35 la 160 ° C.

Etapă 2: timp implicit 10 minute, interval de reglare de la 5 minute la 12 ore, schimbarea pasului 1 minut, reglarea temperaturii de la 35 la 160 ° C.

Etapă 3: timp implicit 10 minute, interval de reglare de la 5 minute la 12 ore, schimbarea pasului 1 minut, reglarea temperaturii de la 35 la 160 ° C.

Notă: când temperatura de gătit este setată sub 60 ° C, funcția „PASTRARE TEMPERATURA” nu este disponibilă.

**Ordinea programării modurilor de gătit într-o etapă și în mai multe etape.**


• Setarea timpului și temperaturii pentru prima etapă de gătit: - Apăsând butonul , afișajul va afișa timpul implicit de gătire pentru prima etapă „00:10”, panoul „Multicook” se va aprinde și indicatorul „1” va clipi. Prin apăsarea butoanelor , setați timpul necesar pentru gătit în prima etapă, valoarea de pe afișaj (1) va clipi timp de 5 secunde, timpul setat va fi confirmat automat.



- Afișajul (2) arată temperatura implicită de 100 ° C. Apăsând butonul , valoarea de pe afișaj (2) va clipi. Folosiți butoanele  pentru a seta temperatura dorită de gătit, valoarea de pe afișaj (2) va clipi timp de 5 secunde și va fi confirmată automat.

Notă: când atingeți valoarea maximă după bip, setarea timpului (temperaturii) va continua de la începutul intervalului.


- Mergeți la programarea celei de-a doua etape sau apăsați butonul „Start”, confirmând parametrii selectați și pornind programul.

• Programarea celei de-a doua etape de gătit: - Apăsând din nou butonul , afișajul va afișa timpul de gătire implicit pentru a doua etapă „00:10”, pe panoul „Multicook”

indicatorul „2” se va aprinde și va clipi; prin apăsarea butoanelor , setați timpul necesar pentru pregătire în etapa a 2-a; valoarea de pe afișaj (1) va clipi timp de 5 secunde, timpul setat va fi confirmat automat.

- afișajul (2) arată temperatura implicită de 100 ° C. Apăsând butonul , valoarea de pe afișaj (2) va clipi. Folosiți butoanele  pentru a seta temperatura dorită de gătit, valoarea de pe afișaj (2) va clipi timp de 5 secunde și va fi confirmată automat.

- Mergeți la programarea celei de-a treia etape sau apăsați butonul „Start”, confirmând parametrii selectați și pornind programul.

• Programarea celei de-a doua etape de gătit: - Apăsând din nou butonul , afișajul va afișa timpul de gătire implicit pentru a doua etapă „00:10”, pe panoul „Multicook”

indicatorul „2” se va aprinde și va clipi; prin apăsarea butoanelor , setați timpul necesar pentru pregătire în etapa a 2-a; valoarea de pe afișaj (1) va clipi timp de 5 secunde, timpul setat va fi confirmat automat.

- afișajul (2) arată temperatura implicită de 100°C. Apăsând butonul , valoarea de pe afișaj (2) va clipi. Folosiți butoanele pentru a seta temperatura dorită de gătit, valoarea de pe afișaj (2) va clipi timp de 5 secunde și va fi confirmată automat.

- Mergeți la programarea celei de-a treia etape sau apăsați butonul „Start”, confirmând parametrii selectați și pornind programul.

• La sfârșitul programului de gătit, se vor auzi trei semnale, indicatorul acestuia se va stinge și aparatul va trece în modul de încălzire automată (indicatorul funcției se va aprinde și timpul va începe să numere în jos pe afișaj) sau în modul de așteptare (dacă temperatura ultimei etape a fost sub 80°C).

Modul „Menținerea temperaturii” poate fi dezactivat în timp ce programul rulează.

• Pentru a intrare procesul de gătire în orice etapă, pentru a anula programul introdus sau pentru a opri încălzirea automată (după terminarea programului) apăsați butonul „Menținerea temperaturii/Anulare”.

## IDENTIFICAREA ERORILOR

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

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

## ELIMINAREA APARATULUI

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

## MODURI DE PREPARARE

№	Mod de preparare	Țiimpul implicat de gătit	Interval de timp	Temperatura	Țineți-vă cald
1	Pilaff	1 oră	20 minute - 2 ore	120-125°C	+
2	Orez	40 minute	20 minute - 2 ore	115°C	+
3	Hrișcă	25 minute	20 minute - 2 ore	115°C	+
4	Fulgi de ovăz	5 minute	5 minute - 1 oră	96°C	+
5	Terci de lapte	1 oră	10 minute - 1 oră 30 minute	95°C	+
6	Supă	1 oră	1-4 ore	97°C	+
7	Pastă	8 minute	5-20 minute	105-115°C	-
8	Abur	5 minute	5 minute - 1 oră	115-120°C	-
9	Legume	1 oră	30 minute - 8 ore	93°C	+
10	Fasole	1 oră	1-4 ore	93°C	+
11	Ragu de legume	2 ore	1-8 ore	90°C	+
12	Alimente pentru bebeluși	15 minute	10 minute - 2 ore	100°C	+
13	Păine prăjită	30 minute	10 minute - 1 oră	130°C; 100-160°C	+
14	Prăjitură	20 minute	10-40 minute	140°C; 100-160°C	+
15	Omeletă	20 minute	10-30 minute	100°C	+
16	Coacere	30 minute	10 minute - 2 ore 30 minute	145°C	-
17	Tocană	2 ore	30 minute - 8 ore	93°C	+
18	Jeleu	6 ore	2-8 ore	93°C	+
19	Bucătărie lentă	5 ore	1-8 ore	93°C	+
20	Gem	1 oră	30 minute - 4 ore	105°C	+
21	Decongelare	30 minute	10-40 minute	65°C	+
22	Preîncălzire	20 minute	10 minute - 1 oră	105°C	+
23	Tort	50 minute	30 minute - 3 ore 30 minute	130°C	+
24	Pizza	20 minute	20 minute - 1 oră	120°C	+
25	Laurt	8 ore	4-12 ore	38 - 42°C	-
26	Brânză de vacă	35 minute	10-50 minute	95°C	-
27	Fondue	20 minute	10 minute - 2 ore	Etapă 1 - 100°C; Etapă 2 - 95°C	-
28	Sterilizare	20 minute	5 minute - 1 oră 30 minute	115-120°C	+
29	Multicook	Etapă 1 - 10 min Etapă 2 - 10 min Etapă 3 - 10 min	5 minute - 12 ore	100°C 35-160°C	+

## TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

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

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

## CONDIȚII DE GARANȚIE

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

## GARANȚIA NU ACOPERĂ

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

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

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

