



**GB DESCRIPTION**

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

**UA ОПИС**

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

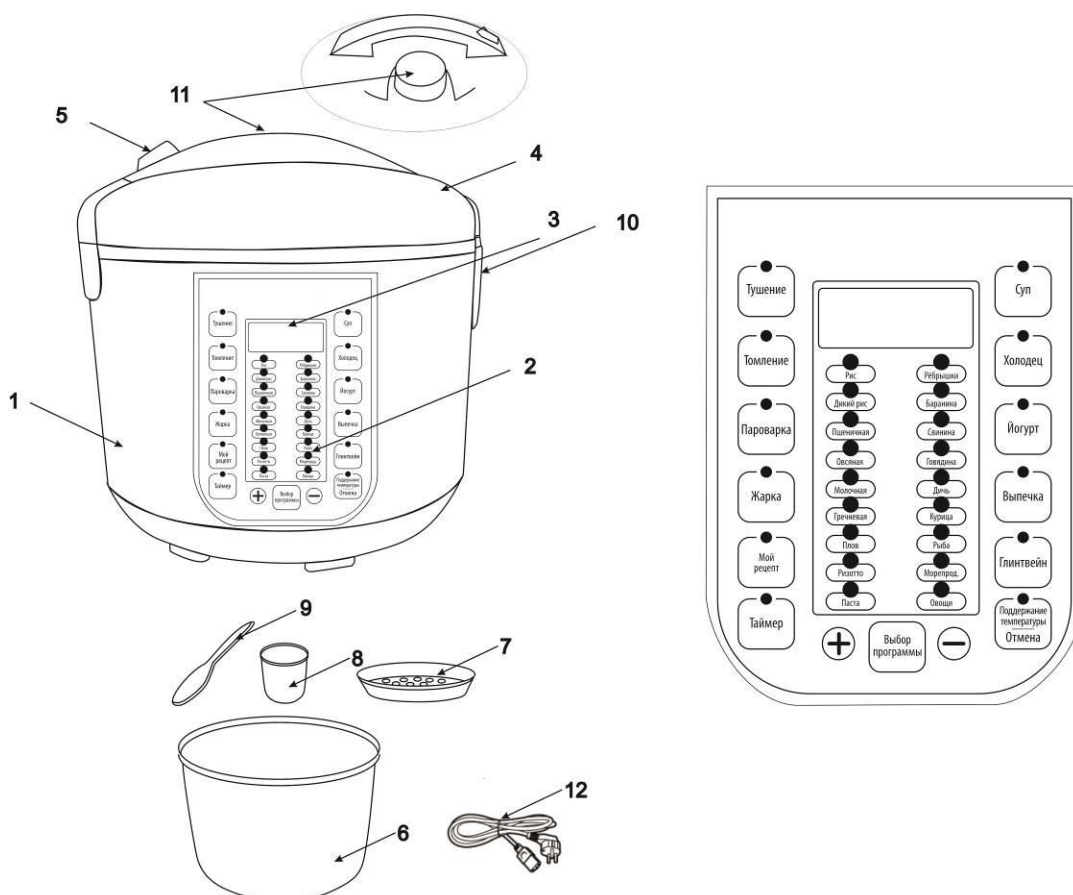
**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

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

**KZ СИПАТТАМА**

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

|                  |       |     |            |  |
|------------------|-------|-----|------------|--|
| 220-240 V~ 50 Hz | 900 W | 5 L | 2.9/3.2 kg |  |
|------------------|-------|-----|------------|--|



## **GB** INSTRUCTION MANUAL

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

### **INSTALLATION**

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

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

#### OPERATION

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

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

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

## OPERATION

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

## "ТАЙМЕР" (TIMER) FUNCTION

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

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

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

## ADVANTAGES

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

## STORAGE

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

## TROUBLESHOOTING

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



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

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

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

## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### **УСТАНОВКА**

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



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

#### РАБОТА

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

|    | Программа     | Предустановле<br>нное время<br>приготовления | Регулировка<br>времени<br>приготовления<br>в<br>таблице, (ч.) | Шаг<br>регулировки<br>времени,<br>(мин.) | Поддержание<br>температуры<br>после<br>приготовления,<br>(мин.) |
|----|---------------|--|---|--|---|
| 1  | Рис           | 0:35   | 0:05-6:00   | 5  | 60  |
| 2  | Дикий рис     | 0:45   | 0:05-6:00   | 10                                       | 60  |
| 3  | Овсянная      | 0:20   | 0:20-2:00   | 5  | 60  |
| 4  | Гречневая     | 0:50   | 0:05-6:00   | 5  | 60  |
| 5  | Пшеничная     | 0:50   | 0:20-2:00   | 5  | 60  |
| 6  | Молочная      | 0:20   | 0:20-2:00   | 10                                       | 60  |
| 7  | Плов          | 0:40   | 0:40-3:00   | 5  | 60  |
| 8  | Ризотто       | 0:20   | 0:20-2:50   | 5  | 60  |
| 9  | Паста         | 0:45   | 0:10-1:30   | 5  | 60  |
| 10 | Рёбрышки      | 0:50   | 0:05-6:00   | 5  | 60  |
| 11 | Баранина      | 1:00   | 0:05-6:00   | 5  | 60  |
| 12 | Свинина       | 0:50   | 0:05-6:00   | 5  | 60  |
| 13 | Говядина      | 1:00   | 0:05-6:00   | 5  | 60  |
| 14 | Дичь          | 1:00   | 0:30-5:00   | 10                                       | 60  |
| 15 | Курица        | 0:45   | 0:10-1:30   | 5  | 60  |
| 16 | Рыба          | 0:20   | 0:20-1:30   | 1  | 60  |
| 17 | Морепродукты  | 0:40   | 0:05-6:00   | 5  | 60  |
| 18 | Овощи         | 0:20   | 0:20-1:30   | 5  | 60  |
| 19 | Тушение       | 1:00   | 1:00-8:00   | 10                                       | -   |
| 20 | Медленноварка | 0:50   | 0:05-6:00   | 5  | -   |
| 21 | Пароварка     | 0:20   | 0:20-1:30   | 1  | -   |
| 22 | Жарка         | 0:10   | 0:10-0:30   | 1  | -   |
| 23 | Суп           | 0:50   | 0:50-4:00   | 5  | -   |
| 24 | Холодец       | 0:50   | 0:05-6:00   | 5  | -   |
| 25 | Йогурт        | 6:00   | 3:00-12:00  | 5  | -   |
| 26 | Выпечка       | 0:45   | 0:10-1:30   | 5  | -   |
| 27 | Глинтвейн     | 1:00   | 0:05-6:00   | 10                                       | -   |
| 28 | Мой рецепт    | 0:05   | 0:05-24.00  | 5  | -   |

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

## РАБОТА

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

## ФУНКЦИЯ «ТАЙМЕР»

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

## ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

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

## ПРЕИМУЩЕСТВА

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

## ОЧИСТКА И УХОД

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

## ХРАНЕНИЕ

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

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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



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



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

## **UA** ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

### **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

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

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

### ВСТАНОВЛЕННЯ

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

### РОБОТА

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

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

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

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

#### РОБОТА

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

#### ФУНКЦІЯ «ТАЙМЕР»

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

#### ФУНКЦІЯ «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ»

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

#### ПЕРЕВАГИ

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

#### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

## ЗБЕРІГАННЯ

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

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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



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

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

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

## **KZ** ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

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

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңыз да, болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.
  - Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
  - Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- ЕСКЕРТУ!** Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз.
- Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес, тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалану керек. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
  - Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
  - Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
  - Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
  - Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
  - Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
  - Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
  - Құрылғыны бүлінген қорек сымымен және (немесе) ашасымен бірге пайдалануға болмайды. Қатерден сақтану үшін бүлінген қорек сымын уәкілетті сервис орталығында ауыстырту керек.
  - Аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға малмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, оны қайтадан пайдаланбас бұрын, аспаптың жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіп алыңыз.
  - Қорек сымының өткір ұштар мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
  - Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.
  - Көп тағамдық қасқанды тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
  - Көп тағамдық қасқанның кәстрәлі бос болғанда тоққа қоспаңыз.
  - Көп тағамдық қасқанды кәстрәлсіз пайдаланбаңыз.
  - Азық-түлікті көп тағамдық қасқанның түбіне тікелей қоймаңыз, ол үшін кәстрәлді қолданыңыз.
  - Кәстрәлдің орнына басқа ыдыс қолданбаңыз.
  - Кәстрәлге сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.
  - Кәстрәлдің беткі қабатына жалатылған жабын біртіндеп үйкелуі мүмкін, сондықтан оны абайлап пайдалану керек.
  - Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.

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

**ОРНАТУ**

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

**ЖҰМЫСЫ**

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

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



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

• «БУҒА ПІСІРУ» бағдарламасы жұмыс істеп тұрғанда бу қасқанға арналған торды пайдалану қажет. Шараға су құйыңыз, тордың үстінен азық-түлікті салыңыз да, шараның үстінен торды орнатыңыз.

• Бағдарламалар мен олардың параметрлерінің толығырақ сипаттамасы рецепттер кітабында берілген.

#### **ЖҰМЫСЫ**

• «ВЫБОР ПРОГРАММЫ» (бағдарлама таңдау) түймешігін қанша рет керек болса, сонша рет басып, «Рис» (күріш), «Дикий рис» (жабайы күріш), «Пшеничная» (бидай), «Овсяная» (сұлы), «Молочная» (сүт), «Гречневая» (қарақұмық), «Плов» (палау), «Ризотто», «Паста», «Ребрышки» (қабырға), «Баранина» (қой еті), «Свинина» (шошқа еті), «Говядина» (сиыр еті), «Дичь» (жабайы құс), «Курица» (тауық), «Рыба» (балық), «Морепрод.» (теңіз өнімдері), «Овоци» (көкөніс) бағдарламаларының біреуін таңдаңыз. Сол кезде таңдалған бағдарламаның тұсында жарық индикаторы жанады. Дисплейде таңдалған бағдарламаның алдын ала орнатылған дайындау уақытын көресіз.

• Сондай-ақ тиісті түймешікті басу арқылы «Тушение» (бұқтыру), «Томление» (демдеу), «Пароварка» (буға пісіру), «Мой рецепт», «Жарка» (қуыру), «Суп» (көже), «Холодец» (сілікпе), «Йогурт», «Выпечка» (қамырдан пісіру), «Глинтвейн» бағдарламаларының біреуін таңдауға болады. Дисплейде таңдалған бағдарламаның алдын ала орнатылған дайындау уақытын көресіз.

• «+», «-» түймешіктерінің көмегімен сіз пісіру уақытын рецептке сәйкес өзгерте аласыз. Әр бағдарлама бойынша дайындау уақытын реттеу аралықтары кестеде келтірілген.

• Для начала приготовления подождите несколько секунд. Программа начнет работу, когда индикатор данной кнопки начнет мигать.

• Жұмысы аяқталғаннан кейін көп тағамдық қасқан автоматты түрде жылыту режиміне ауысады.

#### **«ТАЙМЕР» ФУНКЦИЯСЫ**

• Бұл функция тағам дайындай бастау уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.

• Выберите нужную программу приготовления.

• Функцияны реттеу үшін «ТАЙМЕР» (бастауды кейінге қалдыру) түймешігін басыңыз да, «+», «-» түймешіктерінің көмегімен бастауды кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. Дисплейде бағдарлама қанша уақыттан кейін жұмысын аяқтайтын болса, сол уақыт бейнеленеді.

• Для начала работы подождите несколько секунд.

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

• Қажет болған жағдайда, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басу арқылы сіз тамақ дайындауды тоқтата аласыз.

• Жылыту функциясы автоматты түрде жұмыс істейді де, дайындау аяқталғаннан кейін іске қосылады.

• Бұл функцияны тағамды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін жылытылатын тағамды көп тағамдық қасқанның шарасына салыңыз да, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басыңыз.



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

### **МУЛЬТИҚАЙНАТҚЫШ АСПАПТЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ**

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

### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ**

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

### **САҚТАЛУЫ**

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

### **АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ**

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



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

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

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