

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB	Multicooker	4
RUS	Мультиварка	7
CZ	Multifunkční vařič	10
BG	Мултиварка	13
UA	Мультиварка	17
SCG	Апарат за припрему хране	21
EST	Riisikeetja	25
LV	Multivâres ierīc	28
LT	Multifunkcinis	31
H	Multifunkciós főzőgép	34
KZ	Көп тағамдық қасқан	38
SL	Multivarka	42



SL-MC411S69

GB DESCRIPTION

1. Hinged Lid
2. Steam Outlet
3. Lid Open Button
4. Control Panel
5. Handle
6. Case
7. Power Cable Socket
8. Power Cord
9. Wire Rack
10. Measuring Cup
11. Ladle
12. Spoon
13. Bowl
14. 6 jars for yoghurt

CZ POPIS

1. Odklopné víko
2. Odpařovací otvor
3. Tlačítko pro otevírání víka
4. Ovládací panel
5. Držák
6. Těleso
7. Konektor pro napájecí kabel
8. Napájecí kabel
9. Mřížka parního hrnce
10. Odměrka
11. Naběračka
12. Lžice
13. Mísa
14. 6 sklenic na přípravu jogurtu

UA ОПИС

1. Відкидна кришка
2. Отвір для виходу пари
3. Кнопка відчинення кришки
4. Панель управління
5. Ручка
6. Корпус
7. Роз'єм для кабелю живлення
8. Кабель живлення
9. Решітка пароварки
10. Мірна склянка
11. Половник
12. Ложка
13. Чаша
14. 6 баночок для приготування йогурта

EST KIRJELDUS

1. Liigendkaas
2. Auru väljaviik
3. Kaane avamisnupp
4. Juhtpaneel
5. Käepide
6. Korpus
7. Toitejuhtme pesa
8. Toitejuhe
9. Traatraam
10. Mõõtetass
11. Kulp
12. Lusikas
13. Kauss
14. 6 jogurtipurki

LT APRAŠYMAS

1. Atlenkiamasis dangtis
2. Garų išėjimo anga
3. Dangčio atidarymo mygtukas
4. Valdymo pultas
5. Rankenėlė
6. Korpusas

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Откидная крышка
2. Клапан для выхода пара
3. Кнопка открытия крышки
4. Панель управления
5. Ручка
6. Корпус
7. Разъем для шнура питания
8. Шнур питания
9. Решетка пароварки
10. Мерный стаканчик
11. Половник
12. Ложка
13. Чаша
14. 6 баночек для приготовления йогурта

BG ОПИСАНИЕ

1. Отварящ се капак
2. Отвор за излизане на пара
3. Бутон за отваряне на капака
4. Панела за управление
5. Дръжка
6. Корпус
7. Разклонител за захранващия кабел
8. Захранващ кабел
9. Решетка на уреда за готвене на пара
10. Мерна чаша
11. Черпак
12. Лъжица
13. Чаша
14. 6 бурканчета за приготвяне на кисело мляко

SCG ОПИС

1. Преклопни поклопац
2. Излаз за пару
3. Дугме за отварање поклопца
4. Контролна плоча
5. Ручка
6. Кућиште
7. Утичница за кабл
8. Кабл
9. Носач кабла
10. Мерна шоља
11. Кутлача
12. Кашика
13. Чинија
14. 6 теглица за прављење јогурта

LV APRAKSTS

1. Paceļams vāks
2. Tvaika izvadīšanas atvere
3. Vāka atvēršanas poga
4. Vadības panelis
5. Rokturis
6. Korpus
7. Barošanas vada spraudnis
8. Barošanas vads
9. Tvaicēšanas režģis
10. Mērglāze
11. Smeļamkauss
12. Karote
13. Trauks
14. 6 burciņas jogurta pagatavošanai

H LEÍRÁS

1. Lehajtható fedél
2. Párákieresztő nyílás
3. Fedélnyitó gomb
4. Vezérlőpad
5. Fogantyú
6. Készüléktest

7. Išema maitinimo laidui
8. Maitinimo laidas
9. Garų puodo grotelės
10. Matuoklė
11. Samtelis
12. Šaukštelis
13. Indas
14. 6 jogurto paruošimo indeliai

7. Vezeték-csatlakozó
8. Vezeték
9. Gőzfőzőrács
10. Mérőpohár
11. Merítőkanál
12. Kanál
13. Főzőedény
14. 6 db üveg pohár joghurt elkészítéséhez

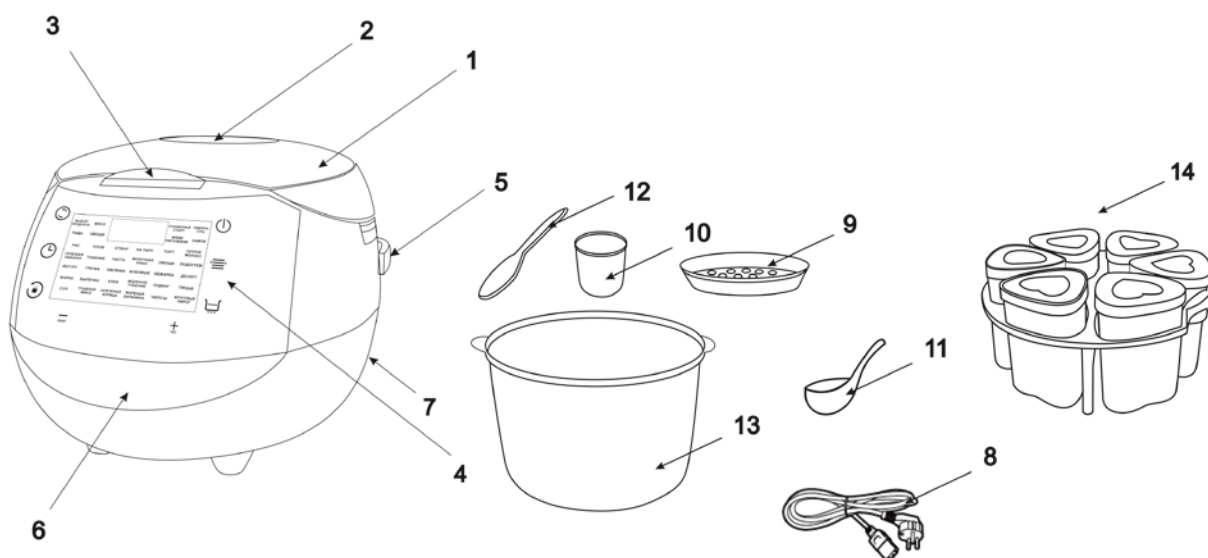
KZ СИПАТТАМА

1. Көтермелі қақпақ
2. Бу шығатын саңылау
3. Қақпақты ашатын түймешік
4. Басқару панелі
5. Тұтқа
6. Корпус
7. Қуат сымына арналған ағытпа
8. Қуат сымы
9. Бу қасқанның торы
10. Өлшер стақан
11. Ожау
12. Қасық
13. Шара
14. Йогурт дайындауға арналған 6 құты

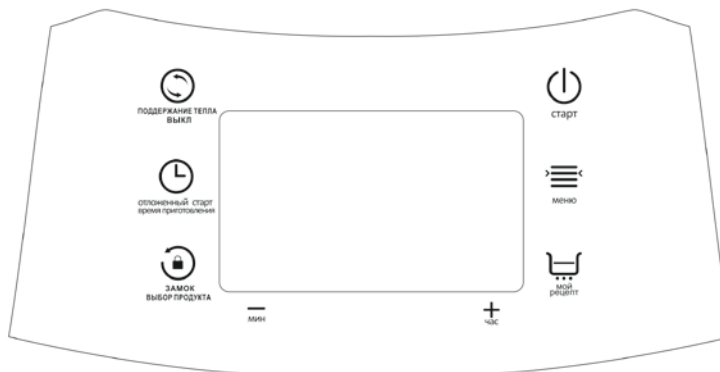
SL STAVBA VYROBKU

1. Odkladacie veko
2. Otvor na vypúšťanie pary
3. Tlačidlo na otvorenie veka
4. Ovládací panel
5. Rukoväť
6. Pevná časť hrnca
7. Prívod pre napájací kábel
8. Napájací kábel
9. Mriežka na jedlá na pare
10. Odmerná nádoba
11. Naberačka
12. Lyžica
13. Misa
14. 6 nádob na prípravu jogurtu

220-240 V~ 50 Hz	975 W	5 L	3.4/4.5 kg	
------------------	-------	-----	------------	--



ВЫБОР ПРОДУКТА	МЯСО		ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	ТЕМПЕРАТУРА	
РЫБА	ОВОЩИ		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗАМОК	
РИС	ПЛОВ	ОТВАР	НА ПАРУ	ТОРТ	ТЕПЛОЕ МОЛОКО
ГЛУБОКАЯ ОБЖАРКА	ТУШЕНИЕ	ПАСТА	МОЛОЧНАЯ КАША	ОВОЩИ	ПОДОГРЕВ
ЙОГУРТ	ГРЕЧКА	ОВСЯНКА	БОБОВЫЕ	ОБЖАРКА	ДЕСЕРТ
ЖАРКА	ВЫПЕЧКА	ХЛЕБ	МЕДЛЕННОЕ ТУШЕНИЕ	ПУДИНГ	ПИЦЦА
СУП	ТУШЕНОЕ МЯСО	ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА	ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА	ЧИПСЫ	ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Important safety instructions. Please read carefully and save for future reference.
 - 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.

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, the scale on the left marks liters of water. The maximum amount of cereal to be cooked – 8 cups and 1.5 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. After that the display will illuminate.
- The universal cooker provides 34 cooking programs:

	Program	Preset Time	Time Interval Setting	Step	Temperature	Heating	Start Delay
1	Rice (Рис)	45 min.	-	-	98-100°C	24 h	24 h
2	Deep roasting (Глубокая обжарка)	15 min.	5 min. – 2 h	1 min.	155-170°C	-	-
3	Yoghurt (Йогурт)	8 h	6 h – 12 h	5 min.	35-40°C	-	-
4	Roasting (Жарка)	45 min.	5 min. – 1 h	5 min.	125-145°C	-	-
5	Soup (Суп)	1 h	30 min. – 4 h	5 min.	98-100°C	24 h	24 h
6	Pilaf (Плов)	55 min.	-	-	98-100°C	24 h	24 h
7	Stewing (Тушение)	2 h	1 h - 8 h	5 min.	98-100°C	24 h	24 h
8	Buckwheat (Гречка)	35 min.	20 min. – 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
9	Baking (Выпечка)	50 min.	30 min. – 2 h	5 min.	125-145°C	-	-
10	Stewing (Тушеное мясо)	60 min	30 min. - 4 h	5 min.	95-105°C	24 h	24 h
11	Broth (Отвар)	60 min	30 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
12	Pasta (Паста)	10 min.	5 min. - 1 h	1 min.	115-120°C	24 h	-
13	Porridge (Овсянка)	35 min.	20 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
14	Bread (Хлеб)	3 h	10 min. - 6 h	5 min.	35-120°C	2 h	24 h
15	Grilled chicken (Запеченная курица)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	24 h	24 h
16	Steam cooking (На пару)	20 min.	5 min. - 60 min.	1 min.	110-115°C	24 h	24 h
17	Milk porridge (Молочная каша)	35 min.	30 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
18	Beans (Бобовые)	60 min	30 min. - 4 h	5 min.	110-115°C	24 h	24 h
19	Casserole (Медленное тушение)	3 h	1 h - 8 h	5 min.	85-100°C	24 h	24 h
20	Roasted mutton (Жареная баранина)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
21	Cake (Торт)	50 min.	-	-	140-150°C	2 h	-
22	Vegetables (Овощи)	5 min.	5 min -30 min.	1 min.	80-100°C	24 h	24 h
23	Meat (Обжарка)	45 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
24	Pudding (Пудинг)	8 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	80-100°C	24 h	24 h
25	Chips (Чипсы)	15 min.	5 min. – 2 h	1 min.	155-170°C	-	-
26	Baked milk (Теплое молоко)	5 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	50-70°C	-	-
27	Heating (Подогрев)	20 min.	-	-	98-100°C	24 h	-
28	Desserts (Десерт)	50 min.	30 min. - 2 h	5 min.	98-100°C	24 h	-
29	Pizza (Пицца)	15 min.	5 min. - 60 min.	5 min.	140-160°C	24 h	24 h
30	Fruit cake (Фруктовый пирог)	60 min	5 min. - 2 h	5 min.	150°C	24 h	24 h
31	My recipe (Мой рецепт)	30 min.	5 min. – 15 h	1 min.	35-165°C	24 h	24 h
32	Preset (Отложенный старт)	24 h					
33	Keep warm (Поддержание тепла)	24 h					
34	Lock/Product Choice (Безопасный замок/Выбор продукта)						

- Use wire rack for STEAM COOKER (НА ПАРУ) 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**MENU (МЕНЮ) BUTTON**

- Press MENU (МЕНЮ) button as many times as required to select respective cooking program. The program name will illuminate.
- The preset time of cooking for the selected program will be displayed.

- When the program is selected, the DELAYED START/COOKING TIME (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) button will be backlit, and the COOKING TIME (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) indicator on the display will illuminate.
- Use the "HOUR +" (ЧАС +) and "MIN -" (МИН -) buttons to set cooking time according to the Recipe Book. The cooking time adjustment ranges for each program are given in the table above.

START (СТАРТ) BUTTON

- Press the "START" (СТАРТ) button to begin cooking. The button's LED will light up.
- After completion of the operation the universal cooker automatically switches to warming up mode.

MY RECIPE (МОЙ РЕЦЕПТ) BUTTON

- This function allows cooking food by presetting cooking time and temperature settings other than those used in automatic programs.
- Press the MY RECIPE (МОЙ РЕЦЕПТ) button. The temperature indicator will illuminate.
- Use the "HOUR +" (ЧАС +) and "MIN -" (МИН -) buttons to set the required temperature within the range of 35°C to 165 °C.
- To set the cooking time, press the DELAYED START/COOKING TIME (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) button. The COOKING TIME (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) indicator on the display will illuminate.
- Using "HOUR +" (ЧАС +) and "MIN -" (МИН -) buttons, set the required cooking time within the range of 2 to 24 hours, according to the Recipe Book.
- After making all settings, press the "START" (СТАРТ) button.
- When the specified time elapses, the universal cooker will shut off automatically.

DELAYED START/COOKING TIME (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) BUTTON

- The appliance is equipped with start delay function.
- Select the required cooking program, using the MENU (МЕНЮ) button.
- To switch on this function, press the DELAYED START/COOKING TIME (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) button. The DELAYED START (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ) indicator on the display will illuminate.
- Use the "HOUR +" (ЧАС +) and "MIN -" (МИН -) buttons to set the cooking delay time. The display will show the time at which the program should stop.
- To begin operation press the START (СТАРТ) button.

PREHEAT/OFF (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ) BUTTON

- If needed, press the PREHEAT/OFF (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ) 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 PREHEAT/OFF (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ) button.
- The maximum time interval to maintain temperature is 24 hours. At that the temperature inside the universal cooker shall not exceed 73 °C.

LOCK/PRODUCT SELECTION (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) BUTTON

- After such programs as STEAM COOKER (ПАРОВАРКА), DEEP ROASTING (ГЛУБОКАЯ ОБЖАРКА) and ROASTING (ЖАРКА) is selected, you will need to select the product to be cooked: meat, fish or chicken.
- To select the product, press the LOCK/PRODUCT SELECTION (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) button. The selected product indicator will be illuminated on the display.
- Using the LOCK/PRODUCT SELECTION (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) button, you may also lock the appliance. To do it, press and hold this button for 3 seconds. When the device is locked, the LOCK indicator will be displayed.
- To unlock the appliance, press and hold this button for 3 seconds again.

YOGHURT MAKER

- The delivery set of the universal cooker includes 6 cans for yoghurt.
- Before initial use wash the jars thoroughly with warm soapy water, and wipe dry.
- To prepare five jars of yoghurt you will need milk (800ml) and yeast (1 g).
- Place the jars filled with yoghurt premix on the support located inside the universal cooker bowl.
- The cooking time depends on the desirable thickness of yoghurt (5 to 8 hours).
- The detailed description of yoghurt cooking is given in the Recipe Book.

ADVANTAGES

- Multifunctional programs, such as cooker, steam cooker, stewing, baking.
- The 3D-cooking, which provides even heat distribution on all sides, and thus speeds up the cooking process, always gives you perfect and airy baked foods.
- 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.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Важные инструкции по безопасности. Прочитайте внимательно и сохраните для будущих справок.
- 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.
- Во время процесса приготовления не прикасайтесь к крышке.
- Ничем не накрывайте прибор во время работы.
- Внутреннюю поверхность прибора, чашу и нагревательный элемент следует держать в чистоте.
- Максимальное время поддержания температуры составляет 24 часа, однако для получения хорошего результата нежелательно превышать значение 6 часов.
- **ВНИМАНИЕ!** Не включайте прибор, пока крышка не закрыта.
- **ВНИМАНИЕ!** Не перемещайте прибор во время приготовления, когда он подключен к электросети.
- По окончании приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
- Не используйте для приготовления в мультиварке горячую воду.
- 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.

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 плитой, 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.

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. При этом дисплей начнет светиться.
- Мультиварка имеет 34 программы приготовления:

	Программа	Предустановленное время	Интервал настройки времени	Шаг	Температура	Подогрев	Отсрочка старта
1	Рис	45 мин.	-	-	98-100°C	24 ч.	24 ч.
2	Глубокая обжарка	15 мин.	5 мин. – 2 ч.	1 мин.	155-170°C	-	-
3	Йогурт	8 ч.	6 ч. – 12 ч.	5 мин.	35-40°C	-	-
4	Жарка	45 мин.	5 мин. – 1 ч.	5 мин.	125-145°C	-	-
5	Суп	1 ч.	30 мин. – 4 ч.	5 мин.	98-100°C	24 ч.	24 ч.
6	Плов	55 мин.	-	-	98-100°C	24 ч.	24 ч.
7	Тушение	2 ч.	1 ч. - 8 ч.	5 мин.	98-100°C	24 ч.	24 ч.
8	Гречка	35 мин.	20 мин. – 2 ч.	5 мин.	95-100°C	24 ч.	24 ч.
9	Выпечка	50 мин.	30 мин. – 2 ч.	5 мин.	125-145°C	-	-
10	Тушеное мясо	60 мин.	30 мин. - 4 ч.	5 мин.	95-105°C	24 ч.	24 ч.
11	Отвар	60 мин.	30 мин. - 2 ч.	5 мин.	95-100°C	24 ч.	24 ч.
12	Паста	10 мин.	5 мин. - 1 ч.	1 мин.	115-120°C	24 ч.	-
13	Овсянка	35 мин.	20 мин. - 2 ч.	5 мин.	95-100°C	24 ч.	24 ч.
14	Хлеб	3 ч.	10 мин. - 6 ч.	5 мин.	35-120°C	2 ч.	24 ч.
15	Запеченная курица	35 мин.	10 мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	24 ч.	24 ч.
16	На пару	20 мин.	5 мин. - 60 мин.	1 мин.	110-115°C	24 ч.	24 ч.
17	Молочная каша	35 мин.	30 мин. - 2 ч.	5 мин.	95-100°C	24 ч.	24 ч.
18	Бобовые	60 мин.	30 мин. - 4 ч.	5 мин.	110-115°C	24 ч.	24 ч.
19	Медленное тушение	3 ч.	1 ч. - 8 ч.	5 мин.	85-100°C	24 ч.	24 ч.
20	Жареная баранина	35 мин.	10 мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
21	Торт	50 мин.	-	-	140-150°C	2 ч.	-
22	Овощи	5 мин.	5 мин.-30 мин.	1 мин.	80-100°C	24 ч.	24 ч.
23	Обжарка	45 мин.	10 мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
24	Пудинг	8 мин.	5 мин. - 30 мин.	1 мин.	80-100°C	24 ч.	24 ч.
25	Чипсы	15 мин.	5 мин. – 2 ч.	1 мин.	155-170°C	-	-
26	Теплое молоко	5 мин.	5 мин. - 30 мин.	1 мин.	50-70°C	-	-
27	Подогрев	20 мин.	-	-	98-100°C	24 ч.	-
28	Десерт	50 мин.	30 мин. - 2 ч.	5 мин.	98-100°C	24 ч.	-
29	Пицца	15 мин.	5 мин. - 60 мин.	5 мин.	140-160°C	24 ч.	24 ч.
30	Фруктовый пирог	60 мин.	5 мин. - 2 ч.	5 мин.	150°C	24 ч.	24 ч.
31	Мой рецепт	30 мин.	5 мин. – 15 ч.	1 мин.	35-165°C	24 ч.	24 ч.
32	Отложенный старт	24 h					
33	Поддержание тепла	24 h					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- При работе программы «НА ПАРУ» 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

КНОПКА «МЕНЮ»

- Чтобы выбрать определенную программу, нажмите кнопку «МЕНЮ» нужное количество раз. При этом название программы будет подсвечиваться.
- На дисплее вы увидите предустановленное время приготовления выбранной программы.
- После выбора программы будет подсвечиваться кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и на дисплее гореть индикатор «время приготовления».
- С помощью кнопок «час +», «мин -» вы можете изменить время приготовления согласно рецепту. Интервалы настройки времени для каждой программы указаны в таблице.

КНОПКА «СТАРТ»

- Для начала приготовления нажмите кнопку «СТАРТ», загорится индикатор данной кнопки.
- По окончании работы мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.

КНОПКА «МОЙ РЕЦЕПТ»

- Данная функция позволяет приготовить блюдо, установив индивидуально время и температуру приготовления, отличные от настроек программ.
- Нажмите кнопку «МОЙ РЕЦЕПТ» на дисплее загорится индикатор температура
- Кнопками «час +», «мин -» установите необходимую температуру в пределах от 35°C до 165°C.
- Для установки времени приготовления нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», на дисплее загорится индикатор «время приготовления».
- Кнопками «час +», «мин -» установите необходимое время приготовления согласно рецепту от 2 до 24 часов.
- После завершения настроек нажмите кнопку «СТАРТ».
- По окончании заданного времени мультиварка выключится автоматически.

КНОПКА «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

- Мультиварка оснащена функцией отсрочки приготовления.
- С помощью кнопки «МЕНЮ» выберите нужную программу приготовления.
- Для настройки функции нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», на дисплее должен гореть индикатор «отсроченный старт»
- Кнопками «час+», «мин-» установите время отсрочки приготовления. На дисплее будет отображаться время, через которое программа закончит работу.
- Для начала работы нажмите кнопку «СТАРТ»

КНОПКА «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ»

- При необходимости, нажав на кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ» 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 «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ»
- Максимальное время подогрева составляет 24 часа, при этом внутри мультиварки температура будет достигать значения 73°C.

КНОПКА «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА»

- После выбора таких программ как «пароварка», «глубокая жарка», «жарка» нужно выбрать вид обрабатываемого продукта: рыба, мясо или птица.
- Для выбора вида продукта нажмите кнопку «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА», на дисплее будет подсвечиваться название выбранного вами продукта.
- Кнопкой «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» так же можно установить блокировку прибора. Для этого нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд. Во время блокировки на дисплее будет гореть индикатор «замок».
- Чтобы снять блокировку нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд еще раз.

ЙОГУРТНИЦА

- В комплект мультиварки входят 6 баночек для приготовления йогурта.
- Перед первоначальным использованием тщательно вымойте баночки теплой водой с мылом, вытрите насухо.
- Для приготовления йогурта во всех пяти баночках вам понадобится 800 мл молока и 1 грамм закваски.
- Поместите баночки с заготовкой на подставке в чашу мультиварки.
- Время приготовления зависит от того, какой густоты йогурт вы хотите получить (5-8 часов).
- Более подробно приготовление йогурта описано в книге рецептов

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Многофункциональные программы, такие как варка, пароварка, тушение, выпечка.
- 3D-приготовление, которое обеспечивает равномерное распределение тепла со всех сторон и тем самым ускорить процесс приготовления, а так же всегда получать великолепный результат воздушной выпечки.
- Автоматическое управление всем процессом.
- Отсрочка приготовления.

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

ОЧИСТКА И УХОД

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

ХРАНЕНИЕ

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

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pečlivě si přečtete tento návod k použití pro zamezení poškození spotřebiče.
- Před prvním připojením zkontrolujte, zda technické charakteristiky uvedené na výrobku odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné používání může vést k poškození spotřebiče, způsobit škodu majetku nebo zdraví uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Nepoužíváte-li spotřebiče, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby se do napájecího podstavce nedostala voda.
- Neponořujte spotřebič a napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny. Stalo-li se tak, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, a než ho budete používat, překontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u odborníků.
- Při poškození přívodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Dávejte pozor a chraňte napájecí kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netáhejte za kabel.
- Postavte spotřebič na suchý rovný povrch. Nestavte přístroj na horký povrch, a také blízko zdrojů tepla (například, elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými skříněmi.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použití spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem pro zabránění her se spotřebičem.
- Při poškození přívodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru dospělých.
- Používejte multifunkční hrnec jen na přípravu potravin. V žádném případě v něm nesmíte sušit oblečení, papír a jiné předměty.
- Nezapínejte multifunkční hrnec s prázdnou varnou nádobou.
- Nepoužívejte multifunkční hrnec bez varné nádoby.
- Nedávejte potraviny přímo na dno multifunkčního hrnce, používejte varnou nádobu.
- Nenahrazujte varnou nádobu jinou nádobou.
- Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškodit varnou nádobu.
- Povrch varné nádoby se může postupně stírat, proto ji musíte používat šetrně.
- Postupujte podle receptů na vaření.
- Nebudete-li udržovat multifunkční hrnec v čistotě, můžete tím způsobit rychle opotřebení povrchu. Opotřebení povrchu může negativně ovlivnit provoz elektrospotřebiče a zapříčinit nebezpečnou situaci.
- Chcete-li použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že se maximálně povolený výkon kabelu shoduje s výkonem elektrospotřebiče.
- Pozor! Během provozu se elektrospotřebič zahřívá! Musíte-li se během provozu dotknout multifunkčního hrnce, používejte rukavici nebo chňapku.
- Chraňte obličej a ruce před párou vycházející klapkou.
- Nevkládejte kovové či jiné předměty do klapky nebo jiných součástí elektrospotřebiče.
- Nezakrývejte víko multifunkčního hrnce ručníky nebo jinými předměty.

- Nesmíte sami provádět jakékoliv opravy přístroje nebo výměnu součástí. Pokud je to nutno, obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

MONTÁŽ

- Ujistěte se, že uvnitř multifunkčního hrnce nejsou žádné obalové materiály a cizí předměty.
- Zkontrolujte, zda nebylo během přepravy poškozeno víko, základna, odnímatelná varná nádoba anebo jiné příslušenství.
- V případě jakékoliv vady nepoužívejte elektrospotřebič, obraťte se na prodejce nebo servisní středisko.
- Umístěte elektrospotřebič na suchý, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Neumísťujte elektrospotřebič blízko hořlavých materiálů, výbušnin a pyroforických plynů.
- Neumísťujte elektrospotřebič v blízkosti plynových nebo elektrických sporáků a také jiných zdrojů tepla.
- Neumísťujte elektrospotřebič blízko stěny nebo nábytku.
- Nic nepokládejte na multifunkční hrnc.
- Neměli byste umísťovat multifunkční hrnc ve skříňce. Pro normální provoz elektrospotřebiče je nutné poskytnout prostor pro ventilaci: nejméně 20 cm nahoře, 10 cm od zadní strany a nejméně 5 cm od bočních stran.
- Před prvním použitím vytřete čistým a vlhkým hadříkem odnímatelnou varnou nádobu, nádobu na vaření v páře, odměrku, lžici, vnitřní a vnější povrch multifunkčního hrnce.
- Na vnitřní straně varné nádoby je zobrazená škála pro určování množství potravin a tekutiny: napravo je množství hrnků pro potraviny (1 hrnek -160 ml); nalevo je množství litrů tekutin. Maximální množství připravovaných potravin je 8 hrnků a 1,5l tekutin.

PROVOZ

- Před prvním použitím otřete hrnc, povrch topného prvku a vnitřní povrch univerzálního vařiče.
- Do hrnce dejte jídlo a vodu. NENAPLŇUJTE více než do 3/5 jeho kapacity. Celkový objem potravin a vody nesmí být menší než 1/5 kapacity hrnce.
- Vložte hrnc do vnější části univerzálního vařiče.
- Zavřete víčko tak, aby se ozvalo kliknutí.
- Univerzální vařič zapojte do sítě. Poté se displej rozsvítí.
- Univerzální vařič nabízí 34 programů vaření:

	Program	Čas	Nastavení časového intervalu	Krok	Teplota	Ohřev	Opožděný start
1	Rýže (Рис)	45 min.	-	-	98-100°C	24 h	24 h
2	Hluboké pečení (Глубокая обжарка)	15 min.	5 min. – 2 h	1 min.	155-170°C	-	-
3	Jogurt (Йогурт)	8 h	6 h – 12 h	5 min.	35-40°C	-	-
4	Pečení (Жарка)	45 min.	5 min. – 1 h	5 min.	125-145°C	-	-
5	Polévka (Суп)	1 h	30 min. – 4 h	5 min.	98-100°C	24 h	24 h
6	Pilaf (Плов)	55 min.	-	-	98-100°C	24 h	24 h
7	Dušení (Тушение)	2 h	1 h - 8 h	5 min.	98-100°C	24 h	24 h
8	Pohanka (Гречка)	35 min.	20 min. – 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
9	Pečení (Выпечка)	50 min.	30 min. – 2 h	5 min.	125-145°C	-	-
10	Dušení (Тушеное мясо)	60 min	30 min. - 4 h	5 min.	95-105°C	24 h	24 h
11	Vujón (Отвар)	60 min	30 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
12	Těstoviny (Паста)	10 min.	5 min. - 1 h	1 min.	115-120°C	24 h	-
13	Ovesná kaše (Овсянка)	35 min.	20 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
14	Chléb (Хлеб)	3 h	10 min. - 6 h	5 min.	35-120°C	2 h	24 h
15	Grilované kuře (Запеченная курица)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	24 h	24 h
16	Vaření v páře (На пару)	20 min.	5 min. - 60 min.	1 min.	110-115°C	24 h	24 h
17	Mléčná kaše (Молочная каша)	35 min.	30 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
18	Fazole (Бобовые)	60 min	30 min. - 4 h	5 min.	110-115°C	24 h	24 h
19	Dušení (Медленное тушение)	3 h	1 h - 8 h	5 min.	85-100°C	24 h	24 h
20	Pečené skorpové (Жареная баранина)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
21	Koláč (Торт)	50 min.	-	-	140-150°C	2 h	-
22	Zelenina (Овощи)	5 min.	5 min -30 min.	1 min.	80-100°C	24 h	24 h

23	Maso (Обжарка)	45 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
24	Puding (Пудинг)	8 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	80-100°C	24 h	24 h
25	Chipsy (Чипсы)	15 min.	5 min. – 2 h	1 min.	155-170°C	-	-
26	Vařené mléko (Теплое молоко)	5 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	50-70°C	-	-
27	Topení (Подогрев)	20 min.	-	-	98-100°C	24 h	-
28	Dezerty (Десерт)	50 min.	30 min. - 2 h	5 min.	98-100°C	24 h	-
29	Pizza (Пицца)	15 min.	5 min. - 60 min.	5 min.	140-160°C	24 h	24 h
30	Ovocný koláč (Фруктовый пирог)	60 min	5 min. - 2 h	5 min.	150°C	24 h	24 h
31	My recipe (Мой рецепт)	30 min.	5 min. – 15 h	1 min.	35-165°C	24 h	24 h
32	Отложенный старт	24 h					
33	Поддержание тепла	24 h					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- Použijte rošt pro program PARNÍ VAŘIČ (НА ПАРУ). Do hrnce nalijte vodu, potraviny položte na rošt a ten vložte do hrnce.

- Podrobný popis programů vaření a nastavení je uvedený v knize s recepty.

TLAČÍTKO

MENU (МЕНЮ)

- Stiskněte tlačítko MENU (МЕНЮ) tolikrát, kolikrát je to třeba pro výběr příslušného programu vaření. Název programu se rozsvítí.
- U vybraného programu se zobrazí přednastavený čas vaření.
- Když je program vybrán, rozsvítí se tlačítko OPOŽDĚNÝ START/ČAS VAŘENÍ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) a na displeji se rozsvítí ČAS VAŘENÍ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
- Tlačítka "HODINA +" (ЧАС +) a "MIN -" (МИН -) použijte k nastavení času podle knihy s recepty. Nastavení času vaření u každého programu je uvedeno v tabulce výše.

TLAČÍTKO START (СТАРТ)

- Pro zahájení vaření stiskněte tlačítko "START" (СТАРТ). Tlačítka LED se rozsvítí.
- Po dokončení provozu se univerzální vařič automaticky přepne do režimu ohřívání.

TLAČÍTKO «Můj recept» (МОЙ РЕЦЕПТ)

- Tato funkce umožní vaření jídla pomocí přednastavení délky vaření a nastavení teploty jiné než použité u automatických programů.
- Stiskněte tlačítko «Můj recept» (МОЙ РЕЦЕПТ). Kontrolka teploty se rozsvítí.
- K nastavení požadované teploty 35°C až 165°C použijte tlačítka "HODINA +" (ЧАС +) a "MIN -" (МИН -).
- K nastavení času vaření stiskněte tlačítko OPOŽDĚNÝ START /COOKING TIME (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). Na displeji se rozsvítí kontrolka ČAS VAŘENÍ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
- Pomocí tlačítek "HODINA +" (ЧАС +) a "MIN -" (МИН -) nastavte požadovaný čas vaření v rozmezí 2 až 24 hodin, podle knihy receptů.
- Po provedení všech nastavení stiskněte tlačítko "START" (СТАРТ).
- Když nastavený čas uplyne, univerzální vařič se automaticky vypne.

TLAČÍTKO OPOŽDĚNÝ START/ČAS VAŘENÍ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

- Spotřebič je vybavený funkcí opožděného startu.
- Pomocí tlačítka MENU (МЕНЮ) vyberte požadovaný program vaření.
- Chcete-li tuto funkci zapnout, stiskněte tlačítko OPOŽDĚNÝ START/ČAS VAŘENÍ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). Na displeji se rozsvítí kontrolka OPOŽDĚNÝ START (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ).
- K nastavení délky odloženého startu použijte tlačítka "HODINA +" (ЧАС +) a "MIN -" (МИН -). Na displeji se zobrazí čas, kdy se program zastaví.
- Pro spuštění stiskněte tlačítko START (СТАРТ).

TLAČÍTKO PŘEDHŘÍVÁNÍ/VYP. (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ)

- Pokud třeba stiskněte tlačítko PŘEDHŘÍVÁNÍ/VYP. (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ) a proces vaření pozastavte.
- Funkce předhřívání se spustí v automatickém režimu a spustí se, jakmile se proces vaření dokončí
- Tuto funkci lze použít k předhřívání potravin. Pro použití této funkce vložte jídlo do předehřáté vnitřní části vařiče a stiskněte tlačítko PŘEDHŘÍVÁNÍ/VYP. (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ).
- Maximální časový interval pro zachování teploty je 24 hodin. Teplota uvnitř univerzálního vařiče nesmí překročit 73 °C.

TLAČÍTKO ZÁMEK/VÝBĚR PRODUKTU (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА)

- Po takových programech jako je VAŘENÍ V PÁŘE (ПАРОВАРКА), HLUBOKÉ PEČENÍ (ГЛУБОКАЯ ОБЖАРКА) a OŘEKÁNÍ (ЖАРКА) budete muset vybrat produkt, který se bude vařit: maso, ryba nebo kuře.
- Pro výběr produktu stiskněte tlačítko ZÁMEK/VÝBĚR PRODUKTU (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА). Na displeji se rozsvítí kontrolka s vybraným produktem.

- Pomocí tlačítka **ЗАМЕК/ВЫБЕР ПРОДУКТА (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА)** můžete spotřebič zamknout. Chcete-li tak učinit, stiskněte a přidržte tlačítko na 3 sekundy. Když je zařízení zamknuté, rozsvítí se kontrolka **ЗАМЕК**.
- Chcete-li spotřebič odemknout, toto tlačítko znovu stiskněte a podržte na 3 sekundy.

JOGURTOVAČ

- Sada multifunkčního hrnce zahrnuje 6 sklenic na přípravu jogurtu.
- Před prvním použitím dobře umyjte sklenice teplou vodou s mýdlem a utřete dosucha.
- Na přípravu jogurtu ve všech pěti sklenicích budete potřebovat 800 ml mléka a 1 g kvásku.
- Umístěte sklenice s mlékem a kváskem na podstavci do mísy multifunkčního hrnce.
- Doba přípravy záleží na tom, jak hustý chcete mít jogurt (5-8 hodin).
- Podrobný popis přípravy jogurtu najdete v receptáři.

VÝHODY

- Multifunkční programy jako například vaření, vaření v páře, dušení, pečení.
- 3D vaření umožňuje rovnoměrné rozložení tepla ze všech stran, urychluje proces vaření a nabízí ve výsledku skvělé nadýchané pečivo.
- Automatické řízení celého procesu.
- Odložení startu přípravy jídla.
- Vysoká účinnost s 40% úsporou energie a 60% úsporou času.
- Plně uzavřená konstrukce pro zachování výživných látek a chuti a také pro měkkost jídla.
- Mísa multifunkčního hrnce má dvojitý nepřilnavý povrch a snadno se čistí.
- Spolehlivé bezpečnostní zařízení:
 - Bezpečnostní zařízení pro otevírání a zavírání víka.
 - Bezpečnostní omezovač teploty. Díky němu se automaticky zastaví ohřívání v případě, že multifunkční hrncem byl zpuštěn s prázdnou mísou nebo bez ní.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Měli byste pravidelně čistit elektrospotřebič a zbavovat jeho povrch zbytků jídla.
- Před čištěním vypněte multifunkční hrncem a odpojte ho od elektrické sítě.
- Nechte elektrospotřebič úplně vychladnout. Vytřete vlhkým hadříkem s mycím prostředkem ovládací panel, vnější a vnitřní povrch hrnce, potom je vytřete dosucha. Vymyjte varnou nádobu teplou vodou s mycím prostředkem a vytřete ji dosucha. Je lepší umývat varnou nádobu hned po uvaření jídla.
- Nepoužívejte agresivní mycí prostředky nebo abrazivní materiály.

SKLADOVÁNÍ

- Ujistěte se, že elektrospotřebič je odpojen od elektrické sítě a že úplně vychladl. Postupujte podle pokynů části **ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**.
- Skladujte multifunkční hrncem s otevřeným víkem v suchém a čistém místě.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно ръководството за експлоатация за да избегнете повреди при ползване.
- Преди първоначално включване проверете, дали техническите характеристики, посочени върху изделието, отговарят на параметрите на електрическата мрежа.
- Неправилна експлоатация на уреда може да доведе до материални и здравословни щети.
- Каната е предназначена само за домашна употреба. Уредът не е за промишлено използване.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, ако не го ползвате.
- Не допускайте вода да попадне върху блока за хранване.
- Не потапяйте уреда, кабела или щепсела му във вода или други течности. Ако това се е случило веднага изключете каната от контакта. Преди да я използвате отново, проверете работата на уреда в квалифициран сервизен център.
- В тези случаи, когато хранващият кабел е повреден, с цел избягване на рискови ситуации, хранващият кабел трябва да бъде заменен от производителя или оторизиран център за обслужване, или от квалифициран специалист.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Фурната не трябва да се управлява от хора (включително деца) с понижени физически, сетивни или умствени способности, или от лица, които не притежават съответните знания и опит, ако тези лица не са под надзор или не са инструктирани относно използването на фурната от друго лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата не трябва да се оставят сами до фурната и не трябва да им се разрешава да играят с нея.
- При изключване на уреда извадете щепсела от контакта, а не дърпайте кабела.
- Уредът трябва да стои върху суха равна повърхност. Не слагайте уреда на горещи повърхности, а също близо източници на топлина (например, електрически печки), пердета и под рафтове.
- Никога не оставяйте работеща кана без надзор.
- Не позволявайте децата да ползват уреда без да има някой възрастен до тях.

- Мултиварката трябва се използва само за приготвяне на храна. В никакъв случай не подсушавайте в нея дрехи, хартия или други предмети.
- Не включвайте мултиварката с празната чаша.
- Не ползвайте мултиварката без чашата.
- Не поставяйте продуктите непосредствено на дъното на мултиварката, ползвайте чашата.
- Не замествайте чашата с друг контейнер.
- Не ползвайте метални предмети, които могат да надраскат чашата.
- Покритието, нанесено върху повърхността на чашата, може с времето да се захابي, затова го пазете.
- Следвайте рецептите за приготвяне.
- Неналежаша поддръжка на мултиварката в чисто състояние може да доведе до захабяване на повърхността ѝ, което неблагоприятно ще повлияе върху работата на уреда или може да предизвика евентуална опасност за ползвателя.
- При използване на удължител, уверете се, че максималната мощност на кабела му съответства на същата на уреда.
- Внимание! Уредът се нагрива по време на работата си! При необходимост от контакт с мултиварката по време на работата на уреда сложете кухненски ръкавици или използвайте ръкохватки.
- Пазете лицето и ръцете си от излизащата от клапата пара.
- Не слагайте метални или други предмети в извеждащата клапа или в другите части на уреда.
- Не покривайте мултиварката с кърпа или с други предмети.
- Не поправяйте уреда самостоятелно. За отстраняване на повреди се обърнете в най-близкия сервизен център.
- Ако изделието известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделието, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.

УСТАНОВКА

- Уверете се, че вътре в мултиварката няма опаковъчни материали или странични предмети.
- Проверете, при транспортиране да не са се повредили: капак, корпус, допълнителни части, сваляща се чаша.
- При намиране на каквито и да било дефекти не включвайте уреда, обърнете се към продавача или в сервизния център.
- Сложете уреда върху суха, равна и жароустойчива повърхност.
- Не поставяйте уреда близо до леснозапалими материали, експлозивни вещества и самовъзпламеняващи се газове.
- Не слагайте уреда близо до газови или електрически котлони, а също и до други източници на топлина.
- Не намествайте уреда в непосредствена близост до стена или мебели.
- Нищо не слагайте върху мултиварката.
- Не поставяйте мултиварката в шкафове. За нормална работа на уреда осигурете свободно пространство за вентилация: не по-малко от 20 см отгоре, 10 см от страната на задния панел и не по-малко от 5 см от двете страни.
- Преди първо използване забършете с чисто влажно парцалче свалящата се чаша, контейнерът за готвене на пара, мерната чаша, лъжицата, вътрешната и външната части на мултиварката.
- На вътрешната стена на чашата има условна скала с пропорции за насипни продукти и вода: отдясно - количество чаши за насипни продукти (1 чаша -160 мл); отляво - количество литри вода. Максимално количество насипни продукти за приготвяне - 8 чаши и 1,5 л течност.

РАБОТА

- Преди започване на работата забършете чашата, повърхността на нагревателя и вътрешната страна на мултиварката.
- В чашата сипете вода и сложете продукти. Не запълвайте резервоара на мултиварката повече от 3/5 от обема и. При сваряване на продуктите, които обикновено набъбват в гореща вода (ориз, изсушени зеленчуци) или отделят пяна, не запълвайте тенджерата повече от половината от обема и. При това общият обем от продуктите не трябва да надвишава 1/5 от обема на чашата.
- Поместете чашата вътре в мултиварката.
- Затворете капака, докато щракне.
- Включете мултиварката към електрическата мрежа. При това дисплеят ще светне.

- Мултиварката има 34 програми за готвене:

	Програма	Предварително зададено време	Интервал в настройка на времето	Стъпка	Температура	Затопляне	Отложен старт
1	Ориз (Рис)	45 мин.	-	-	98-100°C	24ч.	24ч.
2	Силно запържване (Глубокая обжарка)	15 мин.	5 мин. – 2ч.	1мин.	155-170°C	-	-
3	Кисело мляко (Йогурт)	8 ч.	6ч. – 12ч.	5 мин.	35-40°C	-	-
4	Жарка (Жарка)	45 мин.	5мин. – 1ч.	5 мин.	125-145°C	-	-
5	Супа (Суп)	1 ч.	30мин. – 4ч.	5 мин.	98-100°C	24ч.	24ч.
6	Пилаф (Плов)	55 мин.	-	-	98-100°C	24ч.	24ч.
7	Задушаване (Тушение)	2 ч.	1ч. - 8 ч.	5 мин.	98-100°C	24ч.	24ч.
8	Елда (Гречка)	35 мин.	20мин. – 2ч.	5 мин.	95-100°C	24ч.	24ч.
9	Изпичане (Выпечка)	50 мин.	30мин. – 2ч.	5 мин.	125-145°C	-	-
10	Задушаване (Тушеное мясо)	60 мин.	30мин. - 4 ч.	5 мин.	95-105°C	24ч.	24ч.
11	Отвара (Отвар)	60 мин.	30мин. - 2 ч.	5 мин.	95-100°C	24ч.	24ч.
12	Паста (Паста)	10 мин.	5мин. - 1 ч.	1 мин.	115-120°C	24ч.	-
13	Овесена каша (Овсянка)	35 мин.	20мин. - 2 ч.	5 мин.	95-100°C	24ч.	24ч.
14	Хляб (Хлеб)	3 ч.	10мин. - 6 ч.	5 мин.	35-120°C	2ч.	24ч.
15	Печено пиле (Запаченная курица)	35 мин.	10мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	24ч.	24ч.
16	Готвене на пара (На пару)	20 мин.	5мин. - 60 мин.	1 мин.	110-115°C	24ч.	24ч.
17	Млечна каша (Молочная каша)	35 мин.	30мин. - 2 ч.	5 мин.	95-100°C	24ч.	24ч.
18	Бобови (Бобовые)	60 мин.	30мин. - 4 ч.	5 мин.	110-115°C	24ч.	24ч.
19	Задушаване (Медленное тушение)	3 ч.	1ч. - 8 ч.	5 мин.	85-100°C	24ч.	24ч.
20	Пържено агнешко (Жареная баранина)	35 мин.	10мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
21	Торта (Торт)	50 мин.	-	-	140-150°C	2ч.	-
22	Зеленчуци (Овощи)	5 мин.	5мин.-30 мин.	1 мин.	80-100°C	24ч.	24ч.
23	Месо (Обжарка)	45 мин.	10мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
24	Пудинг (Пудинг)	8 мин.	5мин. - 30 мин.	1 мин.	80-100°C	24ч.	24ч.
25	Чипс (Чипсы)	15 мин.	5мин. – 2ч.	1 мин.	155-170°C	-	-
26	Топено мляко (Теплое молоко)	5 мин.	5мин. - 30 мин.	1 мин.	50-70°C	-	-
27	Затопляне (Подогрев)	20 мин.	-	-	98-100°C	24ч.	-
28	Десерт (Десерт)	50 мин.	30мин. - 2 ч.	5 мин.	98-100°C	24ч.	-
29	Пица (Пицца)	15 мин.	5мин. - 60 мин.	5 мин.	140-160°C	24ч.	24ч.
30	Плодов сладкиш (Фруктовый пирог)	60 мин.	5мин. - 2 ч.	5 мин.	150°C	24ч.	24ч.
31	Моя рецепта (Мой рецепт)	30 мин.	5мин. – 15ч.	1 мин.	35-165°C	24ч.	24ч.
32	Отложенный старт	24 ч					
33	Поддержание тепла	24 ч					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- При работа на програмата «ГОТВЕНЕ НА ПАРА» (НА ПАРУ) трябва да ползвате решетката за готвене на пара. Сипете вода в чашата, сложете върху решетката продукти, после решетката поместете върху чашата.
- По-подробното описание на програмите и настройките е посочено в книгата с рецепти.

РАБОТА**БУТОН «МЕНЮ» (МЕНЮ)**

- За избор на необходимата програма натиснете бутона «МЕНЮ» (МЕНЮ) толкова пъти, колкото е необходимо. При това названието на програмата ще свети.
- Върху дисплея ще се изпише предварително зададеното време на избраната програма.
- След избора на програмата ще свети бутона «ОТЛОЖЕН СТАРТ/ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ» (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) и върху дисплея ще свети индикаторът «време за готвене» («время приготовления»).
- С помощта на бутоните «час+», «мин-» можете да промените времето за приготвяне според рецептата.
- Стъпките за настройване на времето за приготвяне за всяка програма са посочени в таблицата.

БУТОН «СТАРТ» (СТАРТ)

- За започване на готвене натиснете бутона «СТАРТ» (СТАРТ), ще светне индикаторът на дадения бутон.
- ще премине в режим за затопляне.

БУТОН «МОЯ РЕЦЕПТА» (МОЙ РЕЦЕПТ)

- Дадената функция позволява да пригответе ястие при индивидуални настройки на времето и температурата на готвене, които ще се отличават от настройките на програмите.
- Натиснете бутона «МОЯ РЕЦЕПТА» (МОЙ РЕЦЕПТ) върху дисплея ще светне индикаторът на температурата.
- С помощта на бутоните «час+», «мин-» настройте необходимата температура в рамките от от 35°C до 165 °C.
- За настройване на времето за готвене натиснете бутона «ОТЛОЖЕН СТАРТ/ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ» (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ), върху дисплея ще светне индикаторът «време за готвене» («время приготовления»).
- С помощта на бутоните «час+», «мин-» настройте необходимото време за готвене, според рецептата от 2 до 24 часа.
- След приключване на настройките натиснете бутона «СТАРТ» (СТАРТ).
- След изтичане на зададеното време мултиварката ще се изключи автоматично.

БУТОН «ОТЛОЖЕН СТАРТ/ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ» (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

- Мултиварката има функция за отсрочване на готвене.
- С помощта на бутона «МЕНЮ» изберете нужната програма на готвене.
- За настройване на функцията натиснете бутона «ОТЛОЖЕН СТАРТ/ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ» (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ), върху дисплея ще светне индикаторът «отложен старт» («отсроченный старт»).
- С помощта на бутоните «час+», «мин-» настройте времето за отсрочване на готвене. Върху дисплея ще се изписва времето, чрез което програмата ще спре да работи.

БУТОН «ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА/ИЗКЛ» (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ)

- При необходимост, като натиснете бутона «ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА/ИЗКЛ» (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ) можете да спрете процеса на готвене.
- Функцията за затопляне работи автоматично и се изключва след приключване на процеса на готвене.
- Данната функция може да се използва за затопляне на ястия. За тази цел сложете ястие, което трябва да се затопли, в чашата на мултиварката и натиснете бутона «ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА/ИЗКЛ» (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ).
- Максималното време за затопляне е 24 часа, при това вътре в мултиварката температурата ще достига означението 73 °C.

БУТОН «ЗАКЛЮЧВАНЕ/ИЗБОР НА ПРОДУКТА» (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА)

- След избора на такива програми като «готвене на пара», «силно запържване», «пържене» трябва да изберете вида на обработвания продукт: риба, месо или птиче месо.
- За избор на вида на продукта натиснете бутона «ЗАКЛЮЧВАНЕ/ИЗБОР НА ПРОДУКТА» (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА), върху дисплея ще светва названието на избрания продукт.
- С помощта на бутона «ЗАКЛЮЧВАНЕ/ИЗБОР НА ПРОДУКТА» (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) също можете да направите блокиране на уреда. За тази цел натиснете бутона и го дръжте в натиснато състояние в продължение на 3 секунди. По време на блокиране върху дисплея ще свети индикаторът «заклучване» (замок).
- За деактивиране на блокиране натиснете бутона и го дръжте в натиснато състояние в продължение на 3 секунди още веднъж.

КИСЕЛО МЛЯКО

- Комплектът на мултиварката включва 6 бурканчета за приготвяне на кисело мляко.
- Преди първото използване бурканчетата измийте добре с топла вода и сапун, а после щателно ги избършете.
- За приготвяне на кисело мляко с използване на петте бурканчета ще ви потрябва 800 мл мляко и 1 грам подкваса.
- Поставете бурканчета със съдържимото на поставката в чашата на мултиварката.
- Времето за готвене зависи от това, колко гъсто кисело мляко искате да получите (5-8 часа)
- По-подробно описание на приготвяне на киселото мляко е посочено в книгата с рецепти.

ПРЕДИМСТВА

- Многофункціональні програми, таківа як сваряване, готвене на пара, задушаване, печене.
- 3D-приготвяне, което осигурява равномерно разпределение на топлината от всички страни, и по този начин ускорява процеса на приготвяне, и също както винаги постига великолепен резултат на въздушно изпичане.
- Автоматично управляване на целия процес.
- Отсрочване на времето за започване на приготвяне.
- Висока топлинна ефективност с икономия до 40% на енергия и 60% на време.
- Напълно херметична конструкция за запазване на хранителните вещества и вкус, а също и за предаване на мекота на храна.
- Леко почистваща се чаша на мултиварката с двойно незалепващо покритие.
- Надеждни защитни устройства:
 - Защитно устройство за отваряне и затваряне на капака.
 - Защитен ограничител на температурата. Осигурява автоматично спиране на затопляне при работа на мултиварката с празна чаша или без чаша.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уредът трябва да се чисти редовно и да се отстраняват какви то и да било остатъци от храна от повърхността му.
- Преди почистване изключете мултиварката и извадете щепсела от контакта.
- Изчакайте, уредът да изстине напълно. Забършете панела за управление, външните и вътрешните повърхности с влажен парцал и миялен препарат, след това ги подсушете добре. Измийте чашата с миялен препарат в топла вода и я подсушете добре. Препоръчително е, да измивате чашата веднага след приготвянето на храна.
- Не използвайте агресивни вещества или абразивни материали.

СЪХРАНЯВАНЕ

- Проверете, че уредът е изключен от контакта и е изстинал напълно. Спазвайте изискванията от раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.
- Съхранявайте мултиварката с полуотворен капак на сухо чисто място.

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 умов 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.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Важливі інструкції з безпеки. Прочитайте уважно та збережіть для майбутніх довідок.
 - 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 вилкою. 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 трапилося, 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.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- 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.

ВСТАНОВЛЕННЯ

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

РОБОТА

- В першу чергу протріть чашу, поверхню нагрівача та внутрішню поверхню мультиварки.
- Покладіть воду та продукти в чашу. Не заповнюйте ємність мультиварки більш ніж на 3/5 її об'єму. У разі готування продуктів, що мають здібність 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 повинен бути меншим 1/5 повного об'єму чаші.
- Покладіть чашу всередину мультиварки.
- Закрийте кришку до клацання.
- Увімкніть мультиварку в електромережу. При цьому дисплей почне світитися.
- Мультиварка має 34 програм приготування:

	Програма	Попередньо встановлений час	Інтервал налаштування часу	Крок	Температура	Підігрів	Відкладення старту
1	Рис Рис	45 хв.	-	-	98-100°C	24 год.	24 год.
2	Глибоке об смаження Глибока обжарка	15 хв.	5 хв. – 2 год.	1 хв.	155-170°C	-	-
3	Йогурт Йогурт	8 год.	6 год. – 12 год.	5 хв.	35-40°C	-	-

4	Смаження Жарка	45 хв.	5 хв. – 1 год.	5 хв.	125-145°C	-	-
5	Суп Суп	1 год.	30 хв. – 4 год.	5 хв.	98-100°C	24 год.	24 год.
6	Плов Плов	55 хв.	-	-	98-100°C	24 год.	24 год.
7	Тушкування Тушение	2 год.	1 год. - 8 год.	5 хв.	98-100°C	24 год.	24 год.
8	Гречка Гречка	35 хв.	20 хв. – 2 год.	5 хв.	95-100°C	24 год.	24 год.
9	Випічка Выпечка	50 хв.	30 хв. – 2 год.	5 хв.	125-145°C	-	-
10	Тушкування Тушеное мясо	60 хв.	30 хв. - 4 год.	5 хв.	95-105°C	24 год.	24 год.
11	Відвар Отвар	60 хв.	30 хв. - 2 год.	5 хв.	95-100°C	24 год.	24 год.
12	Паста Паста	10 хв.	5 хв. - 1 год.	1 хв.	115-120°C	24 год.	-
13	Вівсянка Овсянка	35 хв.	20 хв. - 2 год.	5 хв.	95-100°C	24 год.	24 год.
14	Хліб Хлеб	3 год.	10 хв. - 6 год.	5 хв.	35-120°C	2 год.	24 год.
15	Запечена курка Запеченная курица	35 хв.	10 хв. - 60 хв.	5 хв.	125-145°C	24 год.	24 год.
16	На парі На пару	20 хв.	5 хв. - 60 хв.	1 хв.	110-115°C	24 год.	24 год.
17	Молочна каша Молочная каша	35 хв.	30 хв. - 2 год.	5 хв.	95-100°C	24 год.	24 год.
18	Бобові Бобовые	60 хв.	30 хв. - 4 год.	5 хв.	110-115°C	24 год.	24 год.
19	Томління Медленное тушение	3 год.	1 год. - 8 год.	5 хв.	85-100°C	24 год.	24 год.
20	Смажена баранина Жареная баранина	35 хв.	10 хв. - 60 хв.	5 хв.	125-145°C	-	-
21	Торт Торт	50 хв.	-	-	140-150°C	2 год.	-
22	Овочі Овощи	5 хв.	5 хв.-30 хв.	1 хв.	80-100°C	24 год.	24 год.
23	М'ясо Обжарка	45 хв.	10 хв. - 60 хв.	5 хв.	125-145°C	-	-
24	Пудинг Пудинг	8 хв.	5 хв. - 30 хв.	1 хв.	80-100°C	24 год.	24 год.
25	Чіпси Чипсы	15 хв.	5 хв. – 2 год.	1 хв.	155-170°C	-	-
26	Топлене молоко Теплое молоко	5 хв.	5 хв. - 30 хв.	1 хв.	50-70°C	-	-
27	Підігрів Подогрев	20 хв.	-	-	98-100°C	24 год.	-
28	Десерт Десерт	50 хв.	30 хв. - 2 год.	5 хв.	98-100°C	24 год.	-
29	Піца Пицца	15 хв.	5 хв. - 60 хв.	5 хв.	140-160°C	24 год.	24 год.
30	Фруктовий пиріг Фруктовый пирог	60 хв.	5 хв. - 2 год.	5 хв.	150°C	24 год.	24 год.
31	Мій рецепт Мой рецепт	30 хв.	5 хв. – 15 год.	1 хв.	35-165°C	24 год.	24 год.
32	Отложенный старт	24 год.					
33	Поддержание тепла	24 год.					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- У разі роботи програми "НА ПАРІ" «НА ПАРУ» необхідно використовувати решітку для пароварки. В чашу налейте воду, на решітку покладіть продукти, встановіть решітку на чашу.
- Більш повний опис програм та їхніх налаштувань вказаний в книзі рецептів.

РОБОТА

КНОПКА "МЕНЮ" «МЕНЮ»

- Щоб обрати певну програму, натисніть кнопку "МЕНЮ" «МЕНЮ» потрібну кількість разів. При цьому назва програми буде підсвічуватися.
- На дисплеї ви побачите попередньо встановлений час приготування обраної програми.
- Після обрання програми буде підсвічуватися кнопка "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ/ЧАС ПРИГОТУВАННЯ" «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» та на дисплеї горить індикатор «час приготування».
- За допомогою кнопок "година +" «час +», "хв -" «мин -» ви можете змінити час приготування згідно з рецептом. Інтервали налаштування часу для кожної програми вказані в таблиці.

КНОПКА "СТАРТ" «СТАРТ»

- Для початку приготування натисніть кнопку "СТАРТ" «СТАРТ», засвітиться індикатор цієї кнопки.
- Після закінчення роботи мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.

КНОПКА "МІЙ РЕЦЕПТ" «МОЙ РЕЦЕПТ»

- Ця функція дозволяє приготувати страву, встановивши індивідуально час та температуру приготування, відмінні від налаштування програм.
- Натисніть кнопку " МІЙ РЕЦЕПТ " «МОЙ РЕЦЕПТ» на дисплеї засвітиться індикатор температура
- Кнопками "година +" «час +», "хв -" «мин -» встановіть необхідну температуру в межах від 35°C до 165 °C.
- Для встановлення часу приготування натисніть кнопку "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ/ЧАС ПРИГОТУВАННЯ" «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», на дисплеї засвітиться індикатор «час приготування».
- Кнопками "година +" «час +», "хв -" «мин -» встановіть необхідний час приготування згідно з рецептом від 2 до 24 годин.
- Після завершення налаштувань натисніть кнопку "СТАРТ" «СТАРТ».
- Після закінчення заданого часу мультиварка вимкнеться автоматично.

КНОПКА "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ/ЧАС ПРИГОТУВАННЯ" «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

- Мультиварка оснащена функцією відкладеного приготування.
- За допомогою кнопки "МЕНЮ" «МЕНЮ» оберіть потрібну програму приготування.
- Для налаштування функції натисніть кнопку "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ/ЧАС ПРИГОТУВАННЯ" «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», на дисплеї повинен світитися індикатор «відкладений старт»
- Кнопками "година +" «час+», "хв. -" «мин-» встановіть час відкладення приготування. На дисплеї буде відображатися час, через який програма закінчить роботу.
- Для початку роботи натисніть кнопку "СТАРТ" «СТАРТ»

КНОПКА "ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВИМК" «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ»

- За необхідності, натиснувши на кнопку "ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВИМК" «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ» ви можете зупинити процес приготування.
- Функція підігріву працює автоматично та вмикається після закінчення приготування.
- Цю функцію можна використати для підігріву страви. Для цього покладіть страву, що необхідно підігріти в чашу мультиварки та натисніть кнопку "ПІДТРИМКА ТЕПЛА/ВИМК" «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ»
- Максимальний час підігріву складає 24 години, при цьому всередині мультиварки температура буде досягати значення 73 °C.

КНОПКА "ЗАМОК/ОБРАННЯ ПРОДУКТУ" «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА»

- Після обрання таких програм як "пароварка" «пароварка», "глибоке смаження" «глубокая жарка», "смаження" «жарка» потрібно обрати вид продукту, що оброблятиметься: риба, м'ясо або птиця.
- Для обрання виду продукту натисніть кнопку "ЗАМОК/ОБРАННЯ ПРОДУКТУ" «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА», на дисплеї буде підсвічуватися назва обраного вами продукту.
- Кнопкою "ЗАМОК/ОБРАННЯ ПРОДУКТУ" «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» також можна встановити блокування приладу. Для цього натисніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд. Під час блокування на дисплеї буде світитися індикатор «замок».
- Щоб зняти блокування натисніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд вразі.

ЙОГУРТНИЦЯ

- В комплект мультиварки входить 6 баночок для приготування йогурту.
- Перед першим використанням ретельно вимийте баночки теплою водою з милом, витріть досуха.
- Для приготування йогурту у всіх п'яти баночках вам знадобиться 800 мл молока та 1 грам закваски.
- Покладіть баночки з заготовкою на підставці в чашу мультиварки.
- Час приготування залежить від того, якої густоти йогурт ви хочете отримати (5-8 годин).
- Більш детально виготовлення йогурту описано в книзі рецептів.

ПЕРЕВАГИ

- Багатофункціональні програми, такі як варка, пароварка, тушкування, випікання.

- 3D-приготування, яке забезпечує рівномірний розподіл тепла з усіх боків, тим самим прискорить процес приготування, а також дозволить завжди отримувати чудовий результат пухкої випічки.
- 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 мультитварки, 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 мультитварки 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 мультитварку 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 мультитварку з відчищеною кришкою в сухому чистому місці.

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ **СИГУРНОСНЕ МЕРЕ**

- Пажливо прочитајте ово упутство пре употребе уређаја да избегнете оштећења уређаја у процесу његовог искориштавања.
- Пре него што апарат укључите први пут, проверите да ли техничке карактеристике назначене на апарату одговарају параметрима мреже.
- Неправилна употреба може довести до оштећења уређаја, нанети материјалну штету и оштетити здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Увек искључујте уређај из напајања када се не користи.
- Пазите да се на бази напајања не нађе вода.
- Не стављајте уређај и гајтан у воду или у друге течности. Ако се то деси, одмах искључите уређај и поново укључите само онда када добијете стручни савет око безбедности и радне способности уређаја.
- Да би се избегле опасности у случају оштећења кабла, оштећени кабл треба да замени произвођач, овлашћени сервис или стручно лице.
- Пазите да гајтан не прође кроз оштре углове и да не дотакне вруће површине.
- Приликом откључавања уређаја од мреже напајања не вуците за гајтан него за утикач.
- Уређај мора чврсто стајати на сувој равной површини. Не ставите уређај на вруће површине, а такође близу извора топлоте (наприклад, електричног шпорета), завеса и испод обешених полица.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Пећницу не треба да користе особе (укључујући и децу) са умањеним физичким, чулним или менталним способностима или особе које немају одговарајуће знање и искуство ако нису под надзором лица задужених за њихову безбедност или ако им та лица нису дала упутства о употреби пећнице.
- Децу треба надзирати и не треба им дозволити да се играју с пећницом.
- Пазите да деца не користе уређај без надзора одраслих.
- Користите универзални апарат за припрему хране искуључиво за његову намену. Немојте га користити за сушење одеће, папира или других ствари.
- Универзални апарат за припрему хране немојте укључивати ако је посуда празна.
- Универзални апарат за припрему хране немојте користити без посуде.
- Намирнице немојте стављати директно на дно универзалног апарата за припрему хране већ их ставите у посуду.
- Немојте користити другу посуду уместо испоручене.
- Немојте користити металне предмете који могу да изгребу посуду.
- Слој нанесен на површину посуде с временом може да се огули, зато посуду користите пажливо.
- Строго се придржавајте рецепата за кување.
- Пропуст да се универзални апарат за припрему хране одржава чистим може изазвати хабање површине, што може негативно да утиче на рад апарата и представља опасност по корисника.
- Када користите продуктни кабл проверите да ли максимално дозвољено оптерећење кабла одговара оптерећењу апарата.

- Пажња! Апарат постаје врућ током употребе! Користите кухињске рукавице када је неопходно да додирујете апарат током његовог рада.
- Заштитите лице и руке од паре која излази из вентила.
- У испусни вентил или друге делове уређаја никада немојте гурати металне или друге предмете.
- Поклопац универзалног апарата за припрему хране немојте прекривати крпама или другим предметима.
- Не покушавајте самостално поправити уређај или заменити његове поједине делове. Ако се појаве проблеми, јавите се у најближи сервиски центар.
- Ако је производ неко време био изложен температурама нижим од 0°C, треба га ставити да стоји на собној температури најмање 2 сата пре укључивања.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

ПОСТАВЉАЊЕ

- Проверите да ли је у универзалном апарату за припрему хране остало нешто амбалаже или других предмета.
- Прегледајте апарат и проверите да ли на поклопцу, кућишту, посуди и другом прибору има оштећења насталих током транспорта.
- Ако приметите било каква оштећења, немојте укључивати апарат већ позовите овлашћени сервис или дистрибутера.
- Ставите апарат на суву и равну површину отпорну на топлоту.
- Апарат немојте стављати близу запаљивих материјала и експлозива, или на места где се могу појавити самозапаљиви гасови.
- Апарат немојте стављати близу шпорета на гас, електричних пећница нити близу других извора топлоте.
- Апарат немојте стављати сувише близу зидова или намештаја.
- На универзални апарат за припрему хране немојте стављати било какве предмете.
- Универзални апарат за припрему хране немојте стављати у орман. Да би апарат нормално радио, потребно је да око њега има довољно простора за струјање ваздуха: најмање 20 см изнад кућишта, 10 см иза задње плоче и 5 см око бочних страна кућишта.
- Пре прве употребе чистом, влажном крпом обришите посуду, резервоар за пару, мерну шољу, кашику, унутрашње и спољашње површине кућишта.
- Мерне ознаке за житарице и воду налазе се на унутрашњем зиду посуде: број шоља житарица налази се на десној страни, док је количина воде (у литрама) приказана на левој страни. (Напомена: 1 шоља садржи 160 ml житарица). Максимално дозвољена количина житарица за кување је 8 шоља у 1,5 l воде.

РАД

- Пре прве употребе обришите посуду за припрему хране, површину грејача и унутрашњост универзалног апарата за припрему хране.
- Воду и намирнице ставите у посуду за припрему хране. НЕМОЈТЕ пунити апарат за припрему хране више од 3/5 његовог капацитета. Током припреме намирница које се у води шире (пиринач, сушено поврће) или стварају пену, посуду за припрему хране немојте пунити више од половине њеног капацитета. При томе укупна количина намирница и воде не треба да буде већа од 1/5 укупног капацитета посуде.
- Посуду ставите у спољно кућиште универзалног апарата за припрему хране.
- Затворите поклопац, треба да чујете клик.
- Универзални апарат за припрему хране прикључите на напајање. Након тога екран ће почети да светли.
- Универзални апарат за припрему хране има 34 програма:

	Програм	Унапред одређено време	Поставка временског интервала	Корак	Температура	Загревање	Почетак одлагања
1	Пиринач (Рис)	45 мин.	-	-	98-100°C	24 ч	24 ч
2	Дубоко пржење (Глубокаја обжарка)	15 мин.	5 мин. - 2 ч	1 мин.	155-170°C	-	-
3	Јогурт (Јогурт)	8 ч	6 ч - 12 ч	5 мин.	35-40°C	-	-
4	Пржење (Жарка)	45 мин.	5 мин. - 1 ч	5 мин.	125-145°C	-	-
5	Супа (Суп)	1 ч	30 мин. - 4 ч	5 мин.	98-100°C	24 ч	24 ч
6	Пилав (Плов)	55 мин.	-	-	98-100°C	24 ч	24 ч
7	Динстање (Тушение)	2 ч	1 ч - 8 ч	5 мин.	98-100°C	24 ч	24 ч
8	Хелда (Гречка)	35 мин.	20 мин. - 2 ч	5 мин.	95-100°C	24 ч	24 ч
9	Печење (Выпечка)	50 мин.	30 мин. - 2 ч	5 мин.	125-145°C	-	-
10	Динстање (Тушеное месо)	60 мин.	30 мин. - 4 ч	5 мин.	95-105°C	24 ч	24 ч
11	Чорба (Отвар)	60 мин.	30 мин. - 2 ч	5 мин.	95-100°C	24 ч	24 ч
12	Тестенина (Паста)	10 мин.	5 мин. - 1 ч	1 мин.	115-120°C	24 ч	-
13	Каша (Овсянка)	35 мин.	20 мин. - 2 ч	5 мин.	95-100°C	24 ч	24 ч

14	Хлеб (Хлеб)	3 ч	10 мин. - 6 ч	5 мин.	35-120°C	2 ч	24 ч
15	Печено пиле (Запеченная курица)	35 мин.	10 мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	24 ч	24 ч
16	Кување на пари (На пару)	20 мин.	5 мин. - 60 мин.	1 мин.	110-115°C	24 ч	24 ч
17	Млечна каша (Молочная каша)	35 мин.	30 мин. - 2 ч	5 мин.	95-100°C	24 ч	24 ч
18	Махунарке (Бобовые)	60 мин.	30 мин. - 4 ч	5 мин.	110-115°C	24 ч	24 ч
19	Гулаш (Медленное тушение)	3 ч	1 ч - 8 ч	5 мин.	85-100°C	24 ч	24 ч
20	Печена овчетина (Жареная баранина)	35 мин.	10 мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
21	Колач (Торт)	50 мин.	-	-	140-150°C	2 ч	-
22	Поврће (Овощи)	5 мин.	5 мин. - 30 мин.	1 мин.	80-100°C	24 ч	24 ч
23	Месо (Обжарка)	45 мин.	10 мин. - 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
24	Пудинг (Пудинг)	8 мин.	5 мин. - 30 мин.	1 мин.	80-100°C	24 ч	24 ч
25	Чипс (Чипсы)	15 мин.	5 мин. - 2 ч	1 мин.	155-170°C	-	-
26	Кувано млеко (Теплое молоко)	5 мин.	5 мин. - 30 мин.	1 мин.	50-70°C	-	-
27	Подгревање (Подогрев)	20 мин.	-	-	98-100°C	24 ч	-
28	Десерти (Десерт)	50 мин.	30 мин. - 2 ч	5 мин.	98-100°C	24 ч	-
29	Пица (Пицца)	15 мин.	5 мин. - 60 мин.	5 мин.	140-160°C	24 ч	24 ч
30	Воћни колач (Фруктовый пирог)	60 мин.	5 мин. - 2 ч	5 мин.	150°C	24 ч	24 ч
31	Мој рецепт (Мой рецепт)	30 мин.	5 мин. - 15 ч	1 мин.	35-165°C	24 ч	24 ч
32	Отложенный старт	24 ч.					
33	Поддержание тепла	24 ч.					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

• Користите жичану решетку за програм КУВАЊЕ НА ПАРИ (НА ПАРУ). Сипајте воду у посуду, ставите намирнице на решетку и решетку затим ставите на посуду.

• Детаљан опис програма припреме хране и подешавања налази се у Кувару.

РАД

ДУГМЕ МЕНИ (МЕНЮ)

- Притисните дугме МЕНИ (МЕНЮ) онолико пута колико је потребно да бисте изабрали одговарајући програм припреме. Назив програма ће почети да светли.
- Биће приказано унапред одређено време припреме за изабрани програм.
- Када изаберете програм, дугме ОДЛАГАЊЕ ПОЧЕТКА/ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) биће осветљено у позадини, а на екрану ће светлети индикатор ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
- Помоћу дугмади „ЧАС +“ (ЧАС +) и „МИН -“ (МИН -) подесите време припреме у складу са оним што пише у Кувару. Распон подешавања времена припреме за сваки програм налази се у горњој табели.

ДУГМЕ ПОЧЕТАК (СТАРТ)

- Притисните дугме „ПОЧЕТАК“ (СТАРТ) да бисте започели с припремом. LED лампица у дугмету ће почети да светли.
- По завршетку рада, универзални апарат за припрему хране аутоматски прелази у режим за подгревање хране.

ДУГМЕ МОЈ РЕЦЕПТ (МОЈ РЕЦЕПТ)

- Ова функција омогућава припремање хране подешавањем времена припреме и температуре који се разликују од поставки коришћених у аутоматским програмима.
- Притисните дугме МОЈ РЕЦЕПТ (МОЈ РЕЦЕПТ). Индикатор температуре ће почети да светли.
- Користите дугмади „ЧАС +“ (ЧАС +) и „МИН -“ (МИН -) да бисте подесили жељену температуру у распону од 35°C до 165 °C.
- Да бисте подесили време припреме, притисните дугме ОДЛАГАЊЕ ПОЧЕТКА/ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). На екрану ће почети да светли индикатор ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
- Помоћу дугмади „ЧАС +“ (ЧАС +) и „МИН -“ (МИН -) подесите жељено време припреме у распону од 2 до 24 часа, у складу са оним што пише у Кувару.
- Када завршите с подешавањем, притисните дугме „ПОЧЕТАК“ (СТАРТ).
- Када подешено време прође, универзални апарат за припрему хране аутоматски ће се искључити.

ДУГМЕ ОДЛАГАЊЕ ПОЧЕТКА/ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

- Апарат има функцију одлагања почетка припреме.
- Помоћу дугмета МЕНИ (МЕНЮ) изаберите жељени програм припреме.
- Да бисте укључили ову функцију, притисните дугме ОДЛАГАЊЕ ПОЧЕТКА/ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). На екрану ће почети да светли индикатор ОДЛАГАЊЕ ПОЧЕТКА (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ).
- Помоћу дугмади „ЧАС +“ (ЧАС +) и „МИН -“ (МИН -) подесите време одлагања почетка припреме. На екрану ће бити приказано време када ће се програм зауставити.
- Да бисте започели с припремом притисните дугме ПОЧЕТАК (СТАРТ).
- ДУГМЕ ПОДГРЕВАЊЕ/ИСКЉУЧЕНО (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ)
- Ако је потребно притисните дугме ПОДГРЕВАЊЕ/ИСКЉУЧЕНО (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ) да бисте поништили процес припреме.
- Функција подгревања ради у аутоматском режиму и укључује се када се припрема хране заврши.
- Ова функција се може користити за подгревање јела. Ако желите да користите ову функцију, ставите јело које хоћете да подгрејете у посуду и притисните дугме ПОДГРЕВАЊЕ/ИСКЉУЧЕНО (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ).
- Максимални интервал за одржавање температуре је 24 сата. При томе температура унутар универзалног апарата за припрему хране неће бити већа од 73 °С.
- ДУГМЕ ЗАКЉУЧАНО/ИЗБОР НАМИРНИЦА (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА)
- Када изаберете програм КУВАЊЕ НА ПАРИ (ПАРОВАРКА), ДУБОКО ПРЖЕЊЕ (ГЛУБОКАЯ ОБЖАРКА) или ПРЖЕЊЕ (ЖАРКА), морате да изаберете и намирнице које ћете припремати: месо, рибу или пилетину.
- Да бисте изабрали намирнице, притисните дугме ЗАКЉУЧАНО/ИЗБОР НАМИРНИЦА (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА). На екрану ће почети да светли индикатор изабране намирнице.
- Помоћу дугмета ЗАКЉУЧАНО/ИЗБОР НАМИРНИЦА (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) можете и да закључате апарат. Да бисте то урадили, притисните дугме и држите га 3 секунде. Када апарат буде закључан, на екрану ће бити приказан индикатор ЗАКЉУЧАНО.
- Да бисте откључали апарат, поново притисните дугме и држите га 3 секунде.

АПАРАТ ЗА ПРАВЉЕЊЕ ЈОГУРТА

- Универзални апарат за припрему хране има 6 теглица за прављење јогурта.
- Пре прве употребе оперите теглице са топлом сапуницом и обришите сувом крпом.
- Да бисте направили пет теглица јогурта потребно вам је 800 мл млека и 1 г средства за кисељење.
- Ставите теглице са смесом на подметач у посуду апарата за прављење јогурта.
- Време припреме зависи од жељене густине јогурта (од 5 до 8 сати).
- Детаљни опис прављења јогурта приказан је у кувару.

ПРЕДНОСТИ

- Мултифункционални програми као што су кување, кување на пару, динстање, печење.
- ЗД кување, које омогућава равномерну расподелу топлоте на свим странама, и на тај начин убрзава процес припреме, увек вам пружа савршене и ваздушасто испечене намирнице.
- Аутоматска контрола целог процеса.
- Одложен почетак припреме
- Висока топлотна ефикасност штеди 40% енергије и 60% времена.
- Потпуно заптивена структура чува хранљиве састојке и укус, и чини да храна буде мекша
- Посуда за припрему са површином за коју се храна не лепи и лако се чисти
- Поуздани сигурносни уређаји:
 - Сигурносни уређај за отварање и затварање поклопца
 - Сигурносни ограничаваач температуре. Аутоматски зауставља загревање када је посуда празна или ако није на свом месту.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- Редовно чистите апарат и уклањајте све остатке хране са његових површина.
- Пре чишћења искључите универзални апарат за припрему хране и извуците утикач из зида.
- Оставите апарат да се потпуно охлади. Контролну плочу, спољашње и унутрашње површине апарата очистите влажном крпом натопљеном у детерџент и затим посушите. Посуду оперите топлом водом и средством за чишћење, и затим посушите. Препоручљиво је да посуду оперете одмах након припреме хране.
- Немојте користити корозивне супстанце или абразиве.

ЧУВАЊЕ

- Прекините напајање апарата и оставите га да се охлади. Спроведите све поступке описане у одељку „ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ“.
- Универзални апарату за припрему хране држите са полузатвореним поклопцем и на сувом и чистом месту.

EST KASUTAMISJUHEND

OHUTUSNÕUANDED

- Enne teekannu kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas tootele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad vooluvõrgu parameetritele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalset kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade vooluvõrgust ajaks, mil seda ei kasutata.
- Teekannu alus ei tohi märjaks saada.
- Ärge pange seadet ja juheta vette või teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage ta kohe vooluvõrgust ja pöörake Teeninduskeskusesse seadme töökorra ja ohutuse kontrollimiseks.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust juhtmest tõmmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadist kuumadele pindadele, soojusallikate (näiteks elektripliitide) ja kardinade lähedale ning rippiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Kasutage universaalset küpsetit ainult toiduainete valmistamiseks. Ärge kasutage seda kunagi riiete, paberi või teiste esemete kuivatamiseks.
- Ärge lülitage universaalset küpsetit sisse, kui selles on tühi anum.
- Ärge kasutage universaalset küpsetit ilma anumata.
- Ärge pange toiduaineid otse universaalse küpseti põhja peale, kasutage anumata.
- Ärge kasutage kunagi mõnda teist anumata peale kaasasoleva.
- Ärge kasutage metallesemeid, mis võivad anumata kriipida.
- Anuma pinna katematerjal võib aja jooksul ära kuluda, seega peaksite seda ettevaatlikult kasutama.
- Järgige rangelt küpsetusretsepti.
- Kui universaalset küpsetit ei suudeta puhtana hoida, võib selle tagajärjel pind kahjustuda, mis võib halvasti seadme tööle mõjuda ning ohustada kasutajat.
- Pikendusjuheta kasutades jälgige, et juhtme maksimaalne lubatud võimsus vastaks seadme võimsusele.
- Tähelepanu! Seade muutub töötades kuumaks! Vajaduse korral kasutage puudutamiseks pajakindaid või -lappe, kui seadet on vaja töö ajal puudutada.
- Kaitske oma nägu ja käsi ventiili vahelt väljuva auru eest.
- Ärge pange metallesemeid ega muid esemeid väljalaskeventiili ega teiste seadme detailide sisse.
- Ärge katke universaalse küpseti kaant rätikute või teiste esemetega.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.

SEADISTAMINE

- Kontrollige, et küpseti sisse pole jäänud pakkematerjale ega ebavajalikke esemeid.
- Kontrollige seadet ja veenduge, et kaas, korpus, eemaldatav anum ja muud tarvikud pole transportimisel kahjustusi saanud.
- Vigade leidmisel ärge lülitage seadet sisse ning pöörduge teenindusse või tarnija poole.
- Asetage seade kuivale, tasasele ja kuumakindlale pinnale.
- Ärge pange seadet kergesisüttivate materjalide, plahvatusohtlike ainete ega isesüttivate gaaside lähedusse.
- Ärge pange seadet gaasipliidi, elektriahju ega teiste kuumusallikate lähedusse.
- Ärge pange seadet seinte või mööbli vahetusse lähedusse.
- Ärge pange ühtegi eset universaalse küpseti peale.
- Ärge pange universaalset küpsetit kappi. Normaalse töö tagamiseks jätke seadme ümber ventilatsiooni jaoks vaba ruumi: vähemalt 20 cm korpuse kohal, 10 cm tagapaneeli taga ning 5 cm korpuse küljeseinte ümber.
- Enne esmakordset kasutamist pühkige eemaldatav anum, aurukonteiner, mõõtetops, lusikas, korpuse sise- ja välispinnad puhta niiske lapiga puhtaks.

- Teraviljasaaduste ja vee mõõtemärgid asuvad anuma siseseinal: teraviljasaaduste topside arv asub paremal, vee maht (liitrites) vasakul. (Märkus: 1 tops mahutab 160 ml teraviljasaadusi). Maksimaalne lubatud teraviljasaaduste kogus küpsetamiseks on 8 topsi 1,5 l veega.

KASUTAMINE

- Pühkige keedupoti ja kütteelemendi pind ning multikeetja sisepind enne esmakordset kasutamist üle.
- Pange keedupotti vesi ja toit. ÄRGE täitke keedupotti rohkem kui 3/5 jagu. Kui Te valmistate toiduaineid, mis kuumas vees paisuvad (riis, kuivad köögiviljad) või vahtu tekitavad, täitke pott maksimaalselt poole täituvuseni. Sellisel juhul ei tohiks toiduainete ja vee kogumaht ületada 1/5 poti mahust.
- Asetage pott multikeetja kesta sisse.
- Sulgege kaas kuuldava klõpsatusega.
- Ühendage multikeetja vooluvõrguga. Ekraan süttib.
- Multikeetjal on 34 toiduvalmistamise programmi.

	Programm	Eelmääratud aeg	Ajaintervalli seadistus	Samm	Temperatuur	Soojen dus	Käivitus viivitus
1	riis (Рис)	45 min.	-	-	98-100°C	24 h	24 h
2	fritüür (Глубокая обжарка)	15 min.	5 min. – 2 h	1 min.	155-170°C	-	-
3	jogurt (Йогурт)	8 h	6 h – 12 h	5 min.	35-40°C	-	-
4	rõstimine (Жарка)	45 min.	5 min. – 1 h	5 min.	125-145°C	-	-
5	supp (Суп)	1 h	30 min. – 4 h	5 min.	98-100°C	24 h	24 h
6	pilaff (Плов)	55 min.	-	-	98-100°C	24 h	24 h
7	hautamine (Тушение)	2 h	1 h - 8 h	5 min.	98-100°C	24 h	24 h
8	tatar (Гречка)	35 min.	20 min. – 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
9	küpsetamine (Выпечка)	50 min.	30 min. – 2 h	5 min.	125-145°C	-	-
10	hautamine (Тушеное мясо)	60 min.	30 min. - 4 h	5 min.	95-105°C	24 h	24 h
11	puljong (Отвар)	60 min.	30 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
12	pasta (Паста)	10 min.	5 min. - 1 h	1 min.	115-120°C	24 h	-
13	puuder (Овсянка)	35 min.	20 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
14	leib (Хлеб)	3 h	10 min. - 6 h	5 min.	35-120°C	2 h	24 h
15	grillkana (Запеченная курица)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	24 h	24 h
16	auruti (На пару)	20 min.	5 min. - 60 min.	1 min.	110-115°C	24 h	24 h
17	piimapuuder (Молочная каша)	35 min.	30 min. - 2 h	5 min.	95-100°C	24 h	24 h
18	oad (Бобовые)	60 min.	30 min. - 4 h	5 min.	110-115°C	24 h	24 h
19	üherajatoit (Медленное тушение)	3 h	1 h - 8 h	5 min.	85-100°C	24 h	24 h
20	rõstitud lambaliha (Жареная баранина)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
21	kook (Торт)	50 min.	-	-	140-150°C	2 h	-
22	köögiviljad (Овощи)	5 min.	5 min -30 min.	1 min.	80-100°C	24 h	24 h
23	liha (Обжарка)	45 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
24	puuding (Пудинг)	8 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	80-100°C	24 h	24 h
25	krõpsud (Чипсы)	15 min.	5 min. – 2 h	1 min.	155-170°C	-	-
26	küpsetatud piim (Теплое молоко)	5 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	50-70°C	-	-
27	soojendamine (Подогрев)	20 min.	-	-	98-100°C	24 h	-
28	magustoidud (Десерт)	50 min.	30 min. - 2 h	5 min.	98-100°C	24 h	-
29	pitsa (Пицца)	15 min.	5 min. - 60 min.	5 min.	140-160°C	24 h	24 h
30	puuviljakook (Фруктовый пирог)	60 min.	5 min. - 2 h	5 min.	150°C	24 h	24 h
31	minu retsept (Мой рецепт)	30 min.	5 min. – 15 h	1 min.	35-165°C	24 h	24 h
32	Отложенный старт	24 h					
33	Поддержание тепла	24 h					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- Kasutage AURUTI (НА ПАРУ) jaoks traatsõrestikku. Kallake vesi potti, asetage toiduained sõrestikule ja pange sõrestik potti.
- Toiduvalmistamisprogrammide ja seadistuste täpse kirjelduse leiate retseptiraamatust.

KASUTAMINE**MENÜÜ (МЕНЮ) NUPP**

- Vajutage MENÜÜ (МЕНЮ) nuppu nii mitu korda kui tarvis, et valida sobiv programm. Programmi nimi süttib.
- Kuvatakse valitud programmi eelmääratud valmistusaega.
- Kui programm on valitud, märgistatakse NUPP KÄIVITUSVIIVITUS/VALMISTAMISAEG (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) ja ekraanil süttib VALMISTAMISAJA (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) indikaator.
- Kasutage nuppe „TUND +“ (ЧАС +) ja „MIN -“ (МИН -), et määrata retseptiraamatust sobiv valmistamisaeg. Valmistamisaja reguleerimisvahemikud leiata eespool olevast tabelist.

NUPP „START“ (СТАРТ)

- Vajutage nuppu „START“ (СТАРТ), et alustada valmistamist. Nupu LED süttib.
- Pärast programmi lõpetamist lülitub multikeetja automaatselt soojendusrežiimile.

NUPP „Minu retsept“ (МОЙ РЕЦЕПТ)

- Selle funktsiooniga saate määrata sellised valmistamisajad ja temperatuurid, mida automaatprogrammid ei võimalda.
- Vajutage nuppu „Minu retsept“ (МОЙ РЕЦЕПТ). Süttib temperatuurinäidik.
- Kasutage nuppe „TUND +“ (ЧАС +) ja „MIN -“ (МИН -), et valida vajalik temperatuur vahemikus 35°C -165 °C.
- Vajutage valmistamisaja määramiseks nuppu KÄIVITUSVIIVITUS/VALMISTAMISAEG (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). Ekraanil süttib VALMISTAMISAJA (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) indikaator.
- Kasutage nuppe „TUND +“ (ЧАС +) ja „MIN -“ (МИН -), et seada vajalik valmistamisaeg 2 ja 24 tunni vahel, lähtuvalt retseptiraamatust.
- Vajutage pärast kõiki seadistamisi nuppu „START“ (СТАРТ).
- Kui määratud aeg saab läbi, lülitub multikeetja automaatselt välja.

NUPP KÄIVITUSVIIVITUS/VALMISTAMISAEG (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

- Seadmel on käivitusviivituse funktsioon.
- Valige soovitud programm nupuga MENÜÜ (МЕНЮ).
- Vajutage selle funktsiooni sisselülitamiseks nuppu KÄIVITUSVIIVITUS/VALMISTAMISAEG (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ). Ekraanil süttib KÄIVITUSVIIVITUSE (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ) indikaator.
- Kasutage nuppe „TUND +“ (ЧАС +) ja „MIN -“ (МИН -), et määrata käivitusviivituse aeg. Ekraan kuvab programmi lõpuaega.
- Vajutage kasutamise alustamiseks nuppu START (СТАРТ).

NUPP EELSOOJENDUS/VÄLJA (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ)

- Vajutage vajadusel nuppu EELSOOJENDUS/VÄLJA (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ), et valmistamist peatada.
- Eelsoojendusfunktsioon on automaatne ja käivitud valmistamise lõpetamisel.
- Seda funktsiooni saab kasutada toitude soojana hoidmiseks. Pange toit, mida soovite soojana hoida, potiga multikeetjasse ja vajutage nuppu EELSOOJENDUS/VÄLJA (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ).
- Maksimaalne temperatuuri hoidmise aeg on 24 tundi. Temperatuur multikeetja sees ei ületa 73 °C.

NUPP LUKK/TOOTE VALIK (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА)

- Kui programmid nagu AURUTI (ПАРОВАРКА), FRITÜÜR (ГЛУБОКАЯ ОБЖАРКА) ja RÖSTIMINE (ЖАРКА) on valitud, peate valima valmistatava toote: liha, kala või kana.
- Vajutage toote valimiseks nuppu LUKK/TOOTE VALIK (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА). Ekraanil süttib valitud toote indikaator.
- Nupuga LUKK/TOOTE VALIK (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) saate lisaks seadme lukustada. Vajutage ja hoidke nuppu 3 sekundit, et lukustada. Kui seade on lukus, on ekraanil indikaator LUKK.
- Vajutage ja hoidke nuppu uuesti 3 sekundit, et lahti lukustada.

JOGURTI VALMISTAMINE

- Tarnimisel kuuluvad universaalkeetja komplekti viis jogurtipurki.
- Enne esmakordset kasutamist peske jogurtipurgid põhjalikult sooja seebiveega puhtaks ja kuivatage.
- Viie purgi jogurti valmistamiseks läheb vaja piima (800 ml) ja pärm (1 g).
- Asetage jogurtiseguga täidetud purgid universaalkeetja kausis asetsevale alusele.
- Valmistusaeg sõltub sellest, kui paksu jogurtit te soovite (5 kuni 8 tundi).
- Jogurti valmistamist on üksikasjalikult kirjeldatud retseptiraamatus.

KASU

- Multifunktsionaalsed programmid nagu küpsetamine, aurutamine, keetmine.
- 3D-toiduvalmistamise puhul, kus kuumus jaotub ühtlaselt igale poole ja toiduvalmistamise protsess seega kiireneb, on alati tulemuseks täiuslikud ja õhulised küpsetised.
- Terve protsessi automaatne kontroll.
- Viivatud küpsetamise algus.
- Kõrge kuumuse efektiivsus, mis säästab 40% energiat ja 60% aega.
- Täielikult suletud struktuur toitainete säilitamiseks ning toidu maitse ja selle pehmuse säilitamiseks.
- Lihtne-puhastada keedunõu kahekordse mitte-kleepuva kattega.
- Töökindlad ohutusseadmed:

- Ava-ja-sulge kaane ohutusseade.
- Temperatuuri piiraja. Kui pott on tühi või ei ole õigel kohal, siis see lõpetab automaatselt kuumutamise.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

HOIDMINE

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

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet doto lietošanas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu uz barošanas pamatnes.
- Neizvietojiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un pirms turpināt ierīces lietošanu, pārbaudiet tās darba spējas un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Lai atslēgtu ierīci no elektrotīkla, velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada aiz vada.
- Ierīcei stabili jāatrodas uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, kā arī siltuma avotu (piem. elektrisko plītiņu), aizkaru tuvumā un zem piekaramiem plauktiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Izmantojiet multivāres ierīci tikai produktu pagatavošanai. Nekādā gadījumā nežāvējiet tajā drēbes, papīru vai citus priekšmetus.
- Nedarbiniet multivāres ierīci ar tukšu trauku.
- Neizmantojiet ierīci bez trauka.
- Nelieciet produktus tieši uz multivāres ierīces pamatnes, izmantojiet trauku.
- Neaizvietojiet trauku ar citu konteineri.
- Neizmantojiet metāla priekšmetus, kas var ieskrāpēt trauku.
- Trauka pārklājums var pakāpeniski nodilt, tāpēc ar to ir jāapietas saudzīgi.
- Izmantojiet pagatavošanas receptes.
- Multivāres ierīces nepienācīga uzturēšana tīrībā var izraisīt virsmas nodilumu, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbību un radīt potenciālus draudus lietotājam.
- Izmantojot pagarinātāju pārlicinieties, ka kabeļa maksimāli pieļaujamā jauda atbilst ierīces jaudai.
- Uzmanību! Darbības laikā ierīce sasilst! Gadījumā, ja multivāres ierīces darbības laikā ir nepieciešams kontakts ar to, lietojiet virtuves cimds.
- Sargājiet seju un rokas no tvaika, kas izplūst no vārsta.
- Neievietojiet metāla vai citus priekšmetus izplūdes vārstā vai jebkurās citās izstrādājuma daļās.
- Neapklājiet multivāres ierīces vāku ar dvieļiem vai citiem priekšmetiem.
- Ierīce paredzēta tikai ūdens uzsildīšanai. Aizliegts izmantot citiem mērķiem, tas var radīt ierīces bojājumus.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbspēju un funkcionalitāti.

UZSTĀDĪŠANA

- Pārlicinieties, ka multivāres ierīces iekšpusē nav iepakojuma materiālu un nepiederošu priekšmetu.

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

DARBĪBA

- Vispirms noslaukiet multivāres ierīces trauku, sildītāja virsmu un iekšējo virsmu.
- Iepildiet ūdeni un produktus traukā. Nepiepildiet ierīces trauku vairāk kā par 3/5 no tā apjoma. Vārot produktus, kuri karstā ūdenī uzbriest (rīsi, sausi dārzeņi) vai puto, nepiepildiet kastrolī vairāk kā par pusi no tā apjoma. Pie tam produktu un ūdens kopējais apjoms nedrīkst būt mazāks par 1/5 no trauka pilna apjoma.
- Ievietojiet trauku multivāres ierīcē.
- Aizveriet vāku līdz klikšķim.
- Pievienojiet ierīci elektroīklam. Vienlaikus iedegsies displejs.
- Multivāres ierīcei ir 34 gatavošanas programmas:

	Programma	Iepriekš iestatītais laiks	Laika ievadīšanas intervāls	Solis	Temperatūra	Uzsildīšana	Starta atlikšana
1	Rīsi (Рис)	45 min.	-	-	98-100°C	24 st.	24 st.
2	Dziļa arceršana (Глубокая обжарка)	15 min.	5 min. – 2 st.	1 min.	155-170°C	-	-
3	Jogurts (Йогурт)	8 st.	6 st. – 12 st.	5 min.	35-40°C	-	-
4	Seršana (Жарка)	45 min.	5 min. – 1 st.	5 min.	125-145°C	-	-
5	Zupa (Суп)	1 st.	30 min. – 4 st.	5 min.	98-100°C	24 st.	24 st.
6	Plovs (Плов)	55 min.	-	-	98-100°C	24 st.	24 st.
7	Sautēšana (Тушение)	2 st.	1 st. - 8 st.	5 min.	98-100°C	24 st.	24 st.
8	Griķi (Гречка)	35 min.	20min. – 2 st.	5 min.	95-100°C	24 st.	24 st.
9	Mīklas izstrādājumi (Выпечка)	50 min.	30min. – 2 st.	5 min.	125-145°C	-	-
10	Sautēšana (Тушеное мясо)	60 min.	30min. – 4 st.	5 min.	95-105°C	24 st.	24 st.
11	Novārgjums (Отвар)	60 min.	30min. – 2 st.	5 min.	95-100°C	24 st.	24 st.
12	Макарони (Паста)	10 min.	5min. – 1 st.	1 min.	115-120°C	24 st.	-
13	Auzu putraini (Овсянка)	35 min.	20min. – 2 st.	5 min.	95-100°C	24 st.	24 st.
14	Maize (Хлеб)	3 st.	10min. – 6 st.	5 min.	35-120°C	2 st.	24ч.
15	Serpa vista (Запеченная курица)	35 min.	10min. – 60 min.	5 min.	125-145°C	24 st.	24 st.
16	Tvaicēšana (На пару)	20 min.	5min. – 60 min.	1 min.	110-115°C	24 st.	24 st.
17	Piena putra (Молочная каша)	35 min.	30min. - 2 st.	5 min.	95-100°C	24 st.	24 st.
18	Pārķsaugi (Бобовые)	60 min.	30min. - 4 st.	5 min.	110-115°C	24 st.	24 st.
19	Sutināšana (Медленное тушение)	3 ч.	1 st. – 8 st.	5 min.	85-100°C	24 st.	24 st.
20	Serpa aitas gaļa (Жареная баранина)	35 min.	10min. – 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
21	Torte (Торт)	50 min.	-	-	140-150°C	2 st.	-
22	Dārzeņi (Овощи)	5 min.	5 min. – 30 min.	1 min.	80-100°C	24 st.	24 st.
23	Gaļa (Обжарка)	45 min.	10 min. – 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
24	Pudiņš (Пудинг)	8 min.	5 min. – 30 min.	1 min.	80-100°C	24 st.	24 st.
25	Čipsi (Чипсы)	15 min.	5 min. – 2 st.	1 min.	155-170°C	-	-
26	Karsēts piens (Теплое молоко)	5 min.	5 min. – 30 min.	1 min.	50-70°C	-	-
27	Uzsildīšana (Подогрев)	20 min.	-	-	98-100°C	24 st.	-

28	Deserts (Десерт)	50 min.	30 min. – 2 st.	5 min.	98-100°C	24 st.	-
29	Pīca (Пицца)	15 min.	5 min. – 60 min.	5 min.	140-160°C	24 st.	24 st.
30	Augļu pīrāgs (Фруктовый пирог)	60 min.	5 min. – 2 st.	5 min.	150°C	24 st.	24 st.
31	Mana recepte (Мой рецепт)	30 min.	5 min. – 15 st.	1 min.	35-165°C	24 st.	24 st.
32	Отложенный старт	24 ч.					
33	Поддержание тепла	24 ч.					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

• Izvēloties programmu "TVAICĒŠANA" (НА ПАРУ), ir jāizmanto tvaicēšanas režģis. Traukā ielejiet ūdeni, uz režģa salieciet produktus un uzlieciet režģi uz trauka.

• Sīkāku programmu un to iestatījumu aprakstu sk. receptu grāmatā.

DARBĪBA

POGA "IZVĒLNE" (МЕНЮ)

• Gatavošanas programmas izvēlei piespiediet pogu "IZVĒLNE" (МЕНЮ) tik reizes, cik nepieciešams. Vienlaikus iedegsies izvēlētās programmas indikators.

• Displejā parādīsies iepriekš iestatītais izvēlētās programmas laiks.

• Pēc programmas izvēles degs poga "STARTA ATLIKŠANA/ GATAVOŠANAS LAIKS" (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) un displejā iedegsies indikators "gatavošanas laiks" (время приготовления).

• Ar pogām "stunda+", "min.-" ("час +", "мин -") var mainīt gatavošanas laiku saskaņā ar recepti. Katras programmas laika iestatīšanas intervāli atrodami tabulā.

POGA "STARTS" (СТАРТ)

• Lai sāktu gatavošanu, piespiediet pogu "STARTS" (СТАРТ), iedegsies šīs pogas indikators.

• Beidzoties darbībai, multivāres ierīce automātiski pāries uzsildīšanas režīmā.

POGA "Mana recepte" (МОЙ РЕЦЕПТ)

• Šī funkcija ļauj pagatavot ēdienu, uzstādot individuālu gatavošanas laiku un temperatūru, kas atšķiras no programmu iestatījumiem.

• Piespiediet pogu " Mana recepte " (МОЙ РЕЦЕПТ), displejā iedegsies temperatūras indikators.

• Ar pogām "stunda+", "min.-" ("час +", "мин -") uzstādiet nepieciešamo temperatūru robežās no 35°C līdz 165 °C.

• Lai uzstādītu gatavošanas laiku, piespiediet pogu "STARTA ATLIKŠANA/ GATAVOŠANAS LAIKS" (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ), displejā iedegsies indikators "gatavošanas laiks" (время приготовления).

• Ar pogām "stunda+", "min.-" ("час +", "мин -") uzstādiet nepieciešamo gatavošanas laiku saskaņā ar recepti intervālā no 2 līdz 24 stundām.

• Beidzot uzstādījumus, piespiediet pogu "STARTS" (СТАРТ).

• Beidzoties ievadītajam laikam, ierīce izslēgsies automātiski.

POGA "STARTA ATLIKŠANA/ GATAVOŠANAS LAIKS" (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

• Multivāres ierīce ir aprīkota ar gatavošanas sākuma atlikšanas funkciju.

• Ar pogu "IZVĒLNE" (МЕНЮ) izvēlieties nepieciešamo gatavošanas programmu.

• Funkcijas aktivizēšanai piespiediet pogu "STARTA ATLIKŠANA/ GATAVOŠANAS LAIKS" (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ), displejā iedegsies indikators "starta atlikšana" (отсроченный старт).

• Ar pogām "stunda+", "min.-" ("час +", "мин -") uzstādiet gatavošanas sākuma atlikšanas laiku. Displejā parādīsies laiks, kuram beidzoties programma izbeigs darbību.

• Darbības sākumam piespiediet pogu "STARTS" (СТАРТ).

POGA "SILTUMA UZTURĒŠANA/IZSL." (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ)

• Nepieciešamības gadījumā, piespiežot pogu "SILTUMA UZTURĒŠANA/IZSL." (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ), gatavošanas procesu var apturēt.

• Sildīšanas funkcija darbojas automātiski un ieslēdzas beidzoties gatavošanai.

• Šo funkciju var izmantot arī ēdiena uzsildīšanai. Šim nolūkam ielieciet sildāmo ēdienu multivāres ierīces traukā un piespiediet pogu "SILTUMA UZTURĒŠANA/IZSL." (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ).

• Maksimālais sildīšanas laiks ir 24 stundas, un multivāres ierīces iekšpusē temperatūra sasniegs 73 °C.

POGA "SLĒDZENE/PRODUKTA IZVĒLE" (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА)

• Izvēloties tādas programmas kā "tvaicēšana", "dziļa cepšana", "cepšana", ir jāizvēlas arī apstrādājamā produkta veids: zivs, gaļa vai putnu gaļa.

• Produkta veida izvēlei piespiediet pogu "SLĒDZENE/PRODUKTA IZVĒLE" (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА), displejā iedegsies izvēlēta produkta veids.

• Ar pogu "SLĒDZENE/PRODUKTA IZVĒLE" (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) tāpat var uzstādīt ierīces bloķēšanu. Šim nolūkam piespiediet un turiet pogu piespiestu 3 sekundes. Bloķēšanas laikā displejā degs indikators "slēdzene" (замок).

• Lai noņemtu bloķēšanu, vēlreiz piespiediet un turiet pogu piespiestu 3 sekundes.

JOGURTA GATAVOŠANA

• Multivāres ierīces komplektā ietilpst 6 burciņas jogurta pagatavošanai.

• Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izmazgājiet burciņas ar siltu ūdeni un ziepēm, noslaukiet sausas.

- Lai pagatavotu jogurtu visās piecās burciņās, jums būs nepieciešami 800 ml piena un 1 g ierauga.
- Ievietojiet paliktni ar burciņām multivāres ierīces traukā.
- Pagatavošanas laiks ir atkarīgs no vēlamā jogurta biezuma (5-8 stundas).
- Sīkāk jogurta pagatavošana ir aprakstīta receptšu grāmatā.

NAUDA

- Daudzfunkcionālas programmas, tādas kā vārīšana, tvaicēšana, sautēšana, cepšana.
- 3D-pagatavošana, kas nodrošina siltuma vienmērīgu sadali no visām pusēm, paātrinot gatavošanas procesu, un ļauj vienmēr iegūt izcilu gaisīga mīklas produkta rezultātu.
- Automātiska visa procesa vadība.
- Gatavošanas laika sākuma atlikšana.
- Augsts siltuma lietderības koeficients ar 40% enerģijas un 60% laika ietaupījumu.
- Pilnīgi hermētiska konstrukcija, kas ļauj saglabāt barības vielas un garšu, kā arī padarīt ēdienu mīkstu.
- Viegli tīrāms multivāres ierīces trauks ar divkāršu pretspiedējuma pārklājumu.
- Drošas aizsargierīces:
 - Vāka atvēršanas un aizvēršanas aizsargierīce.
 - Temperatūras ierobežošanas aizsargierīce. Tā palīdz automātiski apturēt sildīšanu gadījumā, ja multivāres ierīce darbojas ar tukšu trauku vai bez trauka.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

GLABĀŠANA

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

LT VARTOTOJO INSTRUKCIJA

SAUGUMO PRIEMONĒS

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą įsitinkinkite, ar prietaiso etiketėje nurodytos techninės charakteristikos atitinka tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Neleiskite vandeniui patekti ant šildymo pagrindo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotus specialistus prietaiso veikimui bei saugumui patikrinti.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas nelieštų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite virdulio ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Garų puodą naudokite tik gaminti maistą. Jokiu būdu nedžiovinkite jame drabužių, popieriaus ar kitų daiktų.
- Neįjunkite garų puodo, kai tuščias jo dubuo.
- Nenaudokite garų puodo be dubens.
- Nedėkite produktų tiesiogiai ant garų puodo dugno, naudokitės dubeniu.
- Nekeiskite dubens kitu indu.
- Nenaudokite metalinių daiktų, kurie galėtų pažeisti dubenį.
- Specialiaja danga padengtas dubens paviršius palaipsniui gali nusitrinti. Todėl būtina atsargiai juo naudotis.
- Vadovaukitės maisto paruošimo receptais.
- Jei nesirūpinama, kad garų puodas būtų švarus, gali nusidėvėti jo paviršius. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso eksploatavimui ir kilti pavojingos situacijos.
- Naudojant ilgintuvą, įsitinkinkite, kad maksimali leidžiama kabelio galia atitiktų prietaiso galią.

- Dėmesio! Naudojant prietaisą, jis įkaista! Jei naudojantis garų puodu būtina prie jo liestis, mūvėkite virtuvines pirštines ar naudokite kitas apsaugos priemones.
- Saugokite veidą ir rankas nuo iš sklendės išeinančiųjų garų.
- Į išleidimo sklendę ar kitas gaminio detales nedėkite metalinių ar kitų daiktų.
- Garų puodo dangčio neuždenkite rankšluosčiu ar kitais daiktais.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detalių. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

MONTAVIMAS

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

NAUDOJIMAS

- Visų pirma, išvalykite indą, kaitintuvo paviršių ir garų puodo vidinį paviršių.
- Į indą įpilkite vandens ir pamerkite į jį maisto produktus. Į garų puodą nepilkite daugiau kaip 3/5 vandens. Verdant maisto produktus, kurie karštame vandenyje gali išbrinkti (ryžiai, sausos daržovės) ar išskirti putas, tokiu atveju puodą užpildykite tik pusę jo tūrio. Tuo pat metu bendrasis maisto produktų ir vandens lygis turi būti ne didesnis nei 1/5 viso dubens tūrio.
- Į garų puodą įdėkite dubenį.
- Uždėkite dangtį iki atžymos, kol jis užsifiksuos.
- Garų puodą įjunkite į maitinimo tinklą. Įsižiėbs monitorius.
- Garų puodas turi 34 maisto ruošos programų:

	Programa	Iš anksto nustatytas laikas	Laiko nustatymo intervalas	Žingsnis	Temperatūra	Подогрев (pašildymas)	Paleidimo atidėjimas
1	Рис (ryžiai)	45 min.	-	-	98-100°C	24 val.	24 val.
2	Глубокая обжарка (Gilus kepinimas)	15 min.	5 min. - 2 val.	1 min.	155-170°C	-	-
3	Йогурт (jogurtas)	8 val.	6 val. - 12 val.	5 min.	35-40°C	-	-
4	Жарка (kepinimas)	45 min.	5 min. - 1 val.	5 min.	125-145°C	-	-
5	Суп (sriuba)	1 val.	30 min. - 4 val.	5 min.	98-100°C	24 val.	24 val.
6	Плов (plovos)	55 min.	-	-	98-100°C	24 val.	24 val.
7	Тушение (troškinimas)	2 val.	1 val. - 8 val.	5 min.	98-100°C	24 val.	24 val.
8	Гречка (Gričiai)	35 min.	20 min. - 2 val.	5 min.	95-100°C	24 val.	24 val.
9	Выпечка (kepiniai)	50 min.	30 min. - 2 val.	5 min.	125-145°C	-	-
10	Тушеное мясо (troškinimas)	60 min.	30 min. - 4 val.	5 min.	95-105°C	24 val.	24 val.
11	Отвар (nuoviras)	60 min.	30 min. - 2 val.	5 min.	95-100°C	24 val.	24 val.
12	Паста (pasta)	10 min.	5 min. - 1 val.	1 min.	115-120°C	24 val.	-
13	Овсянка (avižių košė)	35 min.	20 min. - 2 val.	5 min.	95-100°C	24 val.	24 val.
14	Хлеб (duona)	3 val.	10 min. - 6 val.	5 min.	35-120°C	2 val.	24 val.
15	Запеченная курица (apkepinta višta)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	24 val.	24 val.
16	На пару (garinimas)	20 min.	5 min. - 60 min.	1 min.	110-115°C	24 val.	24 val.

17	Молочная каша (maņų košė)	35 min.	30 min. - 2 val.	5 min.	95-100°C	24 val.	24 val.
18	Бобовые (ankštiniai)	60 min.	30 min. - 4 val.	5 min.	110-115°C	24 val.	24 val.
19	Медленное тушение (troškinimas)	3 val.	1 val. - 8 val.	5 min.	85-100°C	24 val.	24 val.
20	Жареная баранина (Arkerinta aviena)	35 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
21	Торт (tortas)	50 min.	-	-	140-150°C	2 val.	-
22	Овощи (daržovės)	5 min.	5 min.-30 min.	1 min.	80-100°C	24 val.	24 val.
23	Обжарка (mėsa)	45 min.	10 min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
24	Пудинг (pudingas)	8 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	80-100°C	24 val.	24 val.
25	Чипсы (traškučiai)	15 min.	5 min. - 2 val.	1 min.	155-170°C	-	-
26	Теплое молоко (šiltas pienas)	5 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	50-70°C	-	-
27	Подогрев (pašildymas)	20 min.	-	-	98-100°C	24 val.	-
28	Десерт (desertas)	50 min.	30 min. - 2 val.	5 min.	98-100°C	24 val.	-
29	Пицца (piza)	15 min.	5 min. - 60 min.	5 min.	140-160°C	24 val.	24 val.
30	Фруктовый пирог (vaisių pyragas)	60 min.	5 min. - 2 val.	5 min.	150°C	24 val.	24 val.
31	Мой рецепт (mano receptas)	30 min.	5 min. – 15 val.	1 min.	35-165°C	24 val.	24 val.
32	Отложенный старт	24 val.					
33	Поддержание тепла	24 val.					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

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

NAUDOJIMAS

MYGTUKAS „МЕНЮ“ (menu)

- Norint pasirinkti nustatytą programą, paspauskite mygtuką „МЕНЮ“ (menu) reikiamą kiekį kartų. Tuo metu bus apšviestas programos pavadinimas.
- Monitoriuje pamatysite pasirinktos ruošos programos nustatytą laiką.
- Pasirinkus ruošos programą, bus apšviestas „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ“ (atidėtas paleidimas / ruošos laikas) mygtukas ir monitoriuje ims šviesti „время приготовления“ (rūšos laikas) indikatorius.
- „час +“ (val. +), „мин -“ (min -) mygtukais galite keisti ruošos pagal receptą laiką. Kiekvienos programos nustatymo laiko intervalai pateikti lentelėje.

MYGTUKAS „СТАРТ“ (paleidimas)

- Ruošos pradžioje paspauskite mygtuką „СТАРТ“ (startas), įsižiebs to mygtuko indikatorius.
- Baigus ruošą, automatiškai bus įjungtas garų puodo šildymo režimas.

MYGTUKAS „МОЙ РЕЦЕПТ“ (mano receptas)

- Ši funkcija leidžia ruošti patiekalą, nustačius ruošos individualų laiką ir temperatūrą, kuris skirtųsi nuo programų nustatymų.
- Paspauskite mygtuką „МОЙ РЕЦЕПТ“ (mano receptas), ir monitoriuje įsižiebs temperatūros indikatorius
- Mygtukais „час +“ (val.+), „мин -“ (min.-) nustatykite reikiamą temperatūrą nuo 35°C iki 165 °C.
- Nustatant ruošos laiką, paspauskite mygtuką „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ“ (atidėtas paleidimas / ruošos laikas), monitoriuje įsižiebs „время приготовления“(rūšos laikas) indikatorius.
- Mygtukais „час +“ (val.+), „мин -“ (min.-) nustatykite būtiną ruošos pagal receptą laiką nuo 2 iki 24 val.
- Baigę nustatymus, paspauskite mygtuką „СТАРТ“ (paleidimas).
- Pasibaigus nustatytam laikui, garų puodas išsijungs automatiškai.

MYGTUKAS „ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ“ (ATIDĒTAS PALEIDIMAS / RUOŠOS LAIKAS)

- Daugiafunkciniame puode sumontuota ruošos atidėjimo laiko funkcija.
- Mygtuku „МЕНЮ“ (menu) išsirinkite reikiamą ruošos programą.
- Nustatant funkciją, paspauskite mygtuką «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (atidėtas paleidimas / ruošos laikas), monitoriuje turi įsižiebti indikatorius „отсроченный старт“ (atidėtas paleidimas)
- Mygtukais „час+“ (val.+), „мин-“ (min.-) nustatykite ruošos laiko atidėjimą. Monitoriuje bus matomas laikas, per kurį programa baigs nustatytą darbą.
- Ruošos pradžioje paspauskite mygtuką „СТАРТ“ (paleidimas).

MYGTUKAS „ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ“ (šilumos palaikymas / išj.)

- Jei reikia, paspaudę mygtuką „ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ“ (palaikymas / išj.), galite nustatyti ruošos procesą.
- Pašildymo funkcija veikia automatiškai ir įsijungia baigus maisto ruošą.
- Šia funkcija galima šildyti paruoštus patiekalus. Tam įdėkite patiekalą, kurį būtina pašildyti daugiafunkcinio puodo dubenyje ir paspauskite mygtuką „ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ“ (šilumos palaikymas / išj.)
- Maksimalus pašildymo laikas 60 24 val. Tuo metu vidinė garų puodo temperatūra sieks iki 73° C.

MYGTUKAS „ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА“ (užraktas / produkto pasirinkimas)

- Pasirinkus tokias programas kaip „пароварка“ (garinimas), „глубокая жарка“ (gilus kepimas), „жарка“ (kepimas) reikia išsirinkti apdorojamo produkto tipą: žuvis, mėsa ar paukštiena.
- Norint pasirinkti produkto tipą, paspauskite mygtuką „ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА“ (užraktas / produkto pasirinkimas), monitoriuje įsižiūbęs pasirinkto produkto pavadinimas.
- Mygtuku „ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА“ (užraktas / produkto pasirinkimas) taip pat galima nustatyti prietaiso blokuotę. Tam tikslui 3 sek. paspauskite ir palaikykite mygtuką. Blokuojant monitoriuje įsižiūbęs „замок“ (užraktas) indikatorius
- Norint pašalinti blokuotę, dar kartą 3 sek. paspauskite ir palaikykite šį mygtuką.

JOGURTINĖ

- Į daugiafunkcinio puodo komplektą įeina 6 jogurto paruošimo indeliai.
- Prieš naudodami juo pirmąjį kartą, rūpestingai išplaukite indelius šiltu vandeniu su muilu, sausai išvalykite.
- Ruošiant jogurtą visuose penkiuose indeliuose, Jums reikės 800 ml pieno ir 1 gr raugo.
- Indelius su įdaru įdėkite į daugiafunkcinio puodo indą.
- Paruošimo trukmę lemia jogurto tirštumas, kurio siekiate (5-8 val.).
- Detalesnė informacija, kaip ruošti jogurtą, pateikta receptų knygoje.

PRIEKŠROCĪBAS

- Daugiafunkcinės programos, tokios kaip virimas, virimas garais, troškinimas, kepimas.
- 3D-ruoša, užtikrinanti vienodą šilumos paskirstymą iš visų pusių ir tuo pačiu paspartina ruošos procesą, taip pat leidžia visada iškepti reikiamus kepinus.
- Automatinis viso proceso valdymas.
- Maisto ruošos laiko atidėjimas.
- Aukštas šilumos naudingumo koeficientas, taupantis 40% energijos ir 60% laiko sąnaudas.
- Visiškai hermetiška konstrukcija, išsauganti maistines medžiagas ir skonį, taip pat suteikia maistui minkštumo.
- Lengvai valomas daugiafunkcinio puodo dubuo su dvigubu nepridegančiu sluoksniu.
- Patikimo apsauginės savybės:
Apsauginis įtaisas atidarant ir uždarant dangtį.
Apsauginis temperatūros ribotuvas. Jis automatiškai nutraukia šildymą, jei daugiafunkcinis puodas naudojamas tuščiu dubeniu arba be jo.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

SAUGOJIMAS

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

 HASZNALATI UTASÍTÁS**FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

- A készülék használatá elött, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat elött ellenőrizze, megfelelnek-e a terméken feltüntetett műszaki adatok a villamos hálózat adatainak.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, ne használja nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Víz ne kerüljön az áramforrást biztosító elemre!
- Ne merítse a készüléket és a vezetékét vízbe vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.

- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, vagy forró felülettel.
- A készülék áramtalanítása közben fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne alítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függöny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a teafőzőt.
- Csak élelmiszer elkészítésére használja a multifunkciós főzőkészüléket. Soha ne szárítson benne ruhát, papírterméket vagy egyéb tárgyat.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket üres főzőedénnyel.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket főzőedény nélkül.
- Ne rakja ki a termékeket közvetlenül a multifunkciós főzőkészülék aljára, használjon főzőedényt.
- Ne helyettesítse a főzőedényt más edénnyel.
- Ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a főzőedényt.
- A főzőedény felületének a bevonata fokozatosan lekophat, ezért használja az edényt óvatosan.
- Kövesse a főzési receptek előírásait.
- Ha a multifunkciós főzőkészülék nem lesz tisztán tartva, ez felszíni kopáshoz vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a műszer működését, és veszélyes lehet a felhasználó számára.
- Hosszabbító használatakor, győződjön meg róla, hogy a kábel megengedett maximális teljesítménye megegyezik a készülék teljesítőképességével.
- Figyelem! Üzemeltetés közben a készülék felmelegszik! A multifunkciós főzőkészülékkel való szükségszerű érintkezés esetén működés közben használjon edényfogó kesztyűt vagy lekapcsolható fogantyút.
- Védje arcát és kezét a szelepen kiáradó gőztől.
- Ne helyezzen fém vagy egyéb tárgyakat a kivezető szelepbe, vagy a készülék bármely egyéb részébe.
- Ne takarja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét törülőkendővel vagy egyéb tárggyal.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C–nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

ELŐKÉSZÜLETEK

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

MŰKÖDÉS

- Elsősorban törölje meg a főzőedényt, melegítőelem felületét és a multifunkciós főzőkészülék belső felületét.
- A vizet és a terméket helyezze a főzőedénybe. Ne töltsen meg a főzőedényt az űrtartalmának több mint 3/5 részére. Amennyiben olyan terméket készít, amely meleg vízben dagad (rizs, szárított gyümölcs) vagy habot képez, csak félig töltsen meg az edényt. Közben, a termékek és a víz összértéke ne legyen kevesebb a főzőedény űrtartalma 1/5 részénél.
- Helyezze a főzőedényt a multifunkciós főzőkészülékbe.
- Zárja le a fedelet kattanásig.
- Áramosítsa a készüléket. Közben kigyúl a kijelző.

• A multifunkciós főzőkészülék 34 db főzési programmal rendelkezik:

	Program	Eredetileg beállított főzési idő	Időhatár	Lépés	Hőmérséklet	Melegítés	Elhalasztott start
1	Rizs Рис	45 perc	-	-	98-100°C	24 óra	24 óra
2	Mély sütés Глубокая обжарка	15 perc	5 perc – 2 óra	1 perc	155-170°C	-	-
3	Joghurt Йогурт	8 óra	6 óra – 12 óra	5 perc	35-40°C	-	-
4	Sütés Жарка	45 perc	5 perc – 1 óra	5 perc	125-145°C	-	-
5	Leves Суп	1 óra	30 perc – 4 óra	5 perc	98-100°C	24 óra	24 óra
6	Piláf Плов	55 perc	-	-	98-100°C	24 óra	24 óra
7	Pörkölés Тушение	2 óra	1 óra - 8 óra	5 perc	98-100°C	24 óra	24 óra
8	Hajdinakása Гречка	35 perc	20 perc – 2 óra	5 perc	95-100°C	24 óra	24 óra
9	Sütemény Выпечка	50 perc	30 perc – 2 óra	5 perc	125-145°C	-	-
10	Pörkölés Тушеное мясо	60 perc	30 perc - 4 óra	5 perc	95-105°C	24 óra	24 óra
11	Főzet Отвар	60 perc	30 perc - 2 óra	5 perc	95-100°C	24 óra	24 óra
12	Pasztá Паста	10 perc	5 perc - 1 óra	1 perc	115-120°C	24 óra	-
13	Zabkása Овсянка	35 perc	20 perc - 2 óra	5 perc	95-100°C	24 óra	24 óra
14	Kenyér Хлеб	3 óra	10 perc - 6 óra	5 perc	35-120°C	2 óra	24 óra
15	Sült csirke Запеченная курица	35 perc	10 perc - 60 perc	5 perc	125-145°C	24 óra	24 óra
16	Gőzfőzés На пару	20 perc	5 perc - 60 perc	1 perc	110-115°C	24 óra	24 óra
17	Tejbekeása Молочная каша	35 perc	30 perc - 2 óra	5 perc	95-100°C	24 óra	24 óra
18	Babfélék Бобовые	60 perc	30 perc - 4 óra	5 perc	110-115°C	24 óra	24 óra
19	Párolás Медленное тушение	3 óra	1 óra - 8 óra	5 perc	85-100°C	24 óra	24 óra
20	Sült bárányhús Жареная баранина	35 perc	10 perc - 60 perc	5 perc	125-145°C	-	-
21	Torta Торт	50 perc	-	-	140-150°C	2 óra	-
22	Zöldségek Овощи	5 perc	5 perc -30 perc	1 perc	80-100°C	24 óra	24 óra
23	Hús Обжарка	45 perc	10 perc - 60 perc	5 perc	125-145°C	-	-
24	Puding Пудинг	8 perc	5 perc - 30 perc	1 perc	80-100°C	24 óra	24 óra
25	Burgonyaszírom Чипсы	15 perc	5 perc – 2 óra	1 perc	155-170°C	-	-
26	Sült tej Теплое молоко	5 perc	5 perc - 30 perc	1 perc	50-70°C	-	-
27	Melegítés Подогрев	20 perc	-	-	98-100°C	24 óra	-
28	Desszert Десерт	50 perc	30 perc - 2 óra	5 perc	98-100°C	24 óra	-
29	Pizza Пицца	15 perc	5 perc - 60 perc	5 perc	140-160°C	24 óra	24 óra

30	Гуյмölcsös pite Фруктовый пирог	60 perc	5 perc - 2 óra	5 perc	150°C	24 óra	24 óra
31	Saját receptem Мой рецепт	30 perc	5 perc – 15 óra	1 perc	35-165°C	24 óra	24 óra
32	Отложенный старт	24 óra					
33	Поддержание тепла	24 óra.					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- A GŐZFŐZŐ «НА ПАРУ» program működésekor használja a gőzfűző rácsát. Öntsön vizet a főzőedénybe, helyezze a rácsra a terméket, helyezze a rácsot a főzőedényre.
- A programok részletes leírása és beállításai a receptkönyvben található.

MŰKÖDÉS

MENÜ «МЕНЮ» GOMB

- Egy bizonyos program kiválasztása érdekében nyomja meg a MENÜ «МЕНЮ» gombot megfelelő mennyiség szer. Közben a program neve ki lesz világítva.
- A kijelzőn megjelenik a programnak megfelelő eredetileg beállított főzési idő.
- Miután kiválasztotta a programot, égni fog az ELHALASZTOTT START/FŐZÉSI IDŐ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» gomb és a kijelzőn égni fog a "Főzési idő" égő.
- Az "Óra+" «час +», "Perc-" «мин -» gombok segítségével változtathassa a főzési időt a receptnek megfelelően. Az időhatárokat mindegyik program számára a táblázat tartalmazza.

START «СТАРТ» GOMB

- Kezdje el a főzést a START «СТАРТ» gomb segítségével, kigyúl a gomb égője.
- A főzési folyamat végén a multifunkciós főzőkészülék automatikusan átáll melegítés üzemmódba.

Saját receptem «МОЙ РЕЦЕПТ» GOMB

- Jelen funkció segítségével elkészítheti az ételt egyedi idő- és hőmérséklet-beállításokkal, melyek eltérnek a program beállításaitól.
- Nyomja meg a Saját receptem « МОЙ РЕЦЕПТ » gombot, a kijelzőn megjelenik a hőmérséklet-indikátor. Az "Óra+" «час +» és "Perc-" «мин -» gombokkal állítsa be a szükséges hőmérsékletet 35°C -tól 165 °C-ig.
- A főzési idő beállítása érdekében nyomja meg az ELHALASZTOTT START/FŐZÉSI IDŐ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» gombot, a kijelzőn kigyúl a "Főzési idő" égő.
- Az "Óra+" «час +», "Perc-" «мин -» gombok segítségével állítsa be a szükséges főzési időt 2-től 24 óráig, a receptnek megfelelően.
- A beállítások végén nyomja meg a START «СТАРТ» gombot.
- A beállított idő elteltével a multifunkciós főzőkészülék automatikusan kikapcsol.

ELHALASZTOTT START/FŐZÉSI IDŐ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» GOMB

- A multifunkciós főzőkészülék elhalasztott start funkcióval van ellátva.
- A MENÜ «МЕНЮ» gomb segítségével válasszon megfelelő főzési programot.
- A funkció beállítására nyomja meg az ELHALASZTOTT START/FŐZÉSI IDŐ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» gombot, a kijelzőn égnie kell az "Elhalasztott start" égőjének.
- Az "Óra+" «час+», "Perc-" «мин-» gombok segítségével állítsa be az elhalasztott főzést. A kijelzőn megjelenik az idő, amely elteltével a program befejezi a működést.
- Kezdje el a főzést a START «СТАРТ» gombbal.

MELEGEN TARTÁS/KIKAPCS «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ» GOMB

- Szükség esetén a MELEGEN TARTÁS/KIKAPCS «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ» gomb segítségével leállíthatja a főzési folyamatot.
- A melegítés funkció automatikusan működik, és a főzés végén kapcsol be.
- Jelen funkciót ételmelegítésre használhatja. Ennek érdekében helyezze a melegítendő ételt a főzőedénybe és nyomja meg a MELEGEN TARTÁS/KIKAPCS «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ» gombot.
- A maximális melegítési idő: 24 óra, közben a hőmérséklet a készülék belsejében eléri a 73 °C.

ZÁR/TERMÉKVÁLASZTÁS «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» GOMB

- A Gőzfűző «пароварка», Mély Sütés «глубокая жарка», Sütés «жарка» programok használatakor, válasszon terméktípust: hal, hús vagy szárnyas.
- Terméktípus kiválasztására nyomja meg a ZÁR/TERMÉKVÁLASZTÁS «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» gombot, a kijelzőn világítani fog a kiválasztott terméktípus.
- A ZÁR/TERMÉKVÁLASZTÁS «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» gomb segítségével ugyancsak blokkolhatja a készüléket. Ennek érdekében nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodperc folyamán. Blokkolás közben a kijelzőn világítani fog a "Zár" indikátor.
- A blokkolás lekapcsolása érdekében nyomja meg újból és tartsa lenyomva a gombot 3 másodperc folyamán.

JOGHURTKÉSZÍTŐ GÉP

- A multifunkciós főzőkészülék készlete 6 db üvegpoharat tartalmaz joghurt elkészítéséhez.
- Első bekapcsolás előtt gondosan tisztítsa meg az üvegpoharakat langyos szappanos vízzel, törölje szárazra.
- Az 5 db üvegpohár joghurt elkészítésére szükség lesz 800 ml tejre és 1 gramm probiotikum készítményre.
- Helyezze a poharakat a félkész termékekkel az alátétben a multifunkciós főzőkészülék főzőedényébe.
- A főzési idő attól függ, hogy milyen sűrűségű joghurtot kíván kapni (5-8 óra).

- Рészletes leírást a joghurt elkészítéséről a receptkönyvben található.

ELŐNYÖK

- Multifunkcionális programok: főzés, gőzfőzés, pörkölés, sütés.
- 3D-elkészítés, amely engedélyezi az egyenletes hőeloszlást minden oldalról, és ezzel felgyorsítja a főzési folyamatot, valamint mindig kiváló eredményű könnyű állagú süteményt eredményez.
- Az egész folyamat automatikus vezérléssel valósul meg.
- A főzés kezdetének elhalasztása.
- Magas termikus hatásfok 40%-os energia, és 60%-os idő megtakarítással.
- Hermetikusan zárt szerkezet a tápanyagok és ízek megőrzése, valamint az étel puhulása érdekében.
- Könnyen tisztítható, dupla tapadásmentes bevonattal ellátott főzőedény.
- Megbízható védelmi eszközök:
 - Biztonsági eszköz a fedél nyitásához és zárásához.
 - Biztonsági hőmérsékletkorlátozó. Segít automatikusan leállítani a melegítést abban az esetben, ha a multifunkciós főzőkészülék üres főzőedénnyel, vagy edény nélkül működik.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

TÁROLÁS

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

KZ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар. Мұқият оқып шығыңыз да, болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.
 - Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
 - Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- ЕСКЕРТУ!** Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз.
- Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес, тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалану керек. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
 - Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
 - Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
 - Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
 - Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
 - Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
 - Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
 - Құрылғыны бүлінген қорек сымымен және (немесе) ашасымен бірге пайдалануға болмайды. Қатерден сақтану үшін бүлінген қорек сымын уәкілетті сервис орталығында ауыстырту керек.
 - Аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға малмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, оны қайтадан пайдаланбас бұрын, аспаптың жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіп алыңыз.
 - Қорек сымының өткір ұштар мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
 - Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.

- Көп тағамдық қасқанды тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
- Көп тағамдық қасқанның кәстрелі бос болғанда тоққа қоспаңыз.
- Көп тағамдық қасқанды кәстрелсіз пайдаланбаңыз.
- Азық-түлікті көп тағамдық қасқанның түбіне тікелей қоймаңыз, ол үшін кәстрелді қолданыңыз.
- Кәстрелдің орнына басқа ыдыс қолданбаңыз.
- Кәстрелге сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Кәстрелдің 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.

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 - 8 тостақ және 1,5 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. Сол кезде бейнебет жарықтана бастайды.
- Көп тағамдық қасқанның 34 тамақ дайындау бағдарламасы бар:

	Бағдарлама	Алдын ала орнатылған уақыт	Уақытты орнату аралығы	Қадам	Температура	Жылыту	Бастау ды кейінге қалды ру
1	Күріш (Рис)	45 мин.	–	–	98-100°C	24 сағ.	24 сағ.
2	Қатты қуыру (Глубокая обжарка)	15 мин.	5 мин. - 2 сағ.	1 мин.	155-170°C	–	–
3	Йогурт (Йогурт)	8 сағ.	6 сағ. – 12 сағ.	5 мин.	35-40°C	–	–
4	Қуыру (Жарка)	45 мин.	5 мин. - 1 сағ.	5 мин.	125-145°C	–	–

5	Көже (Суп)	1 сағ.	30 мин. - 4 сағ.	5 мин.	98-100°C	24 сағ.	24 сағ.
6	Палау (Плов)	55 мин.	-	-	98-100°C	24 сағ.	24 сағ.
7	Бұқтыру (Тушение)	2 сағ.	1 сағ. – 8 сағ.	5 мин.	98-100°C	24 сағ.	24 сағ.
8	Қарақұмық (Гречка)	35 мин.	20 мин. - 2 сағ.	5 мин.	95-100°C	24 сағ.	24 сағ.
9	Қамырдан пісіру (Выпечка)	50 мин.	30 мин. – 2 сағ.	5 мин.	125-145°C	-	-
10	Бұқтыру (Тушеное мясо)	60 мин.	30 мин. – 4 сағ.	5 мин.	95-105°C	24 сағ.	24 сағ.
11	Қайнатынды (Отвар)	60 мин.	30 мин. – 2 сағ.	5 мин.	95-100°C	24 сағ.	24 сағ.
12	Макарон (Паста)	10 мин.	5 мин. – 1 сағ.	1 мин.	115-120°C	24 сағ.	-
13	Сұлы ботқа (Овсянка)	35 мин.	20 мин. – 2 сағ.	5 мин.	95-100°C	24 сағ.	24 сағ.
14	Нан (Хлеб)	3 сағ.	10 мин. – 6 сағ.	5 мин.	35-120°C	2 сағ.	24 сағ.
15	Қыздырып пісірілген тауық еті (Запеченная курица)	35 мин.	10 мин. – 60 мин.	5 мин.	125-145°C	24 сағ.	24 сағ.
16	Буға пісіру (На пару)	20 мин.	5 мин. – 60 мин.	1 мин.	110-115°C	24 сағ.	24 сағ.
17	Сүтке піскен ботқа (Молочная каша)	35 мин.	30 мин. – 2 сағ.	5 мин.	95-100°C	24 сағ.	24 сағ.
18	Бұршақ тұқымдастар (Бобовые)	60 мин.	30 мин. – 4 сағ.	5 мин.	110-115°C	24 сағ.	24 сағ.
19	Баяу бұқтыру (Медленное тушение)	3 сағ.	1 сағ. – 8 сағ.	5 мин.	85-100°C	24 сағ.	24 сағ.
20	Қуырылған қой еті (Жареная баранина)	35 мин.	10 мин. – 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
21	Торт (Торт)	50 мин.	-	-	140-150°C	2 сағ.	-
22	Көкөніс (Овощи)	5 мин.	5 мин. - 30 мин.	1 мин.	80-100°C	24 сағ.	24 сағ.
23	Ет (Обжарка)	45 мин.	10 мин. – 60 мин.	5 мин.	125-145°C	-	-
24	Пудинг (Пудинг)	8 мин.	5 мин. – 30 мин.	1 мин.	80-100°C	24 сағ.	24 сағ.
25	Чипс (Чипсы)	15 мин.	5 мин. - 2 сағ.	1 мин.	155-170°C	-	-
26	Қорытылған сүт (Теплое молоко)	5 мин.	5 мин. – 30 мин.	1 мин.	50-70°C	-	-
27	Жылыту (Подогрев)	20 мин.	-	-	98-100°C	24 сағ.	-
28	Десерт (Десерт)	50 мин.	30 мин. – 2 сағ.	5 мин.	98-100°C	24 сағ.	-
29	Пицца (Пицца)	15 мин.	5 мин. – 60 мин.	5 мин.	140-160°C	24 сағ.	24 сағ.
30	Жеміс бөліші (Фруктовый пирог)	60 мин.	5 мин. – 2 сағ.	5 мин.	150°C	24 сағ.	24 сағ.
31	Менің рецептім (Мой рецепт)	30 мин.	5 мин. - 15 сағ.	1 мин.	35-165°C	24 сағ.	24 сағ.
32	Отложенный старт	24 сағ.					
33	Поддержание тепла	24 сағ.					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- «НА ПАРУ» (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

«МЕНЮ» (МЭЗІР) ТҮЙМЕШІГІ

- Белгілі бір бағдарламаны таңдау үшін «МЕНЮ» (мэзір) түймешігін қанша рет керек болса, сонша рет басыңыз. Сол кезде бағдарламаның атауы жарықтанады.
- Бейнебетте таңдалған бағдарламаның алдын ала орнатылған дайындау уақытын көресіз.
- Бағдарлама таңдалғаннан кейін «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (бастауды кейінге қалдыру/дайындау уақыты) түймешігі жарықтанады да, бейнебетте «дайындау уақыты» индикаторы жанады.
- «сағ +», «мин -» түймешіктерінің көмегімен сіз пісіру уақытын рецептке сәйкес өзгерте аласыз. Әр бағдарлама бойынша дайындау уақытын реттеу аралықтары кестеде көрсетілген.

«СТАРТ» ТҮЙМЕШІГІ

- Тамақ дайындауды бастау үшін «СТАРТ» (бастау) түймешігін басыңыз, сонда осы түймешіктің индикаторы жанады.
- Жұмысы аяқталғаннан кейін көп тағамдық қасқан автоматты түрде жылыту режиміне ауысады.
- «МОЙ РЕЦЕПТ» (менің рецептім) түймешігі
- Бұл функция тағамды тек бағдарлама параметрлерінен басқа дайындау уақытын, сондай-ақ дайындау температурасын бөлек орнатып пісіруге мүмкіндік береді.

- «МОЙ РЕЦЕПТ» ((менің рецептім) түймешігін басыңыз, температура көрсеткіш шамы жанады.
 - «час +», «мин -» (сағ+, мин-) түймешіктерінің көмегімен керекті температураны 35°C -тан 165 °C-қа дейінгі аралықта орнатыңыз.
 - Дайындау уақытын орнату үшін «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (бастауды кейінге қалдыру/дайындау уақыты) түймешігі жарықтанады да, бейнебетте «дайындау уақыты» индикаторы жанады.
 - «час +», «мин -» (сағ+, мин-) түймешіктерінің көмегімен қажетті тамақ пісіру уақытын рецептке сәйкес 2 сағаттан 24 сағатқа дейін орнатыңыз.
 - Баптауды аяқтағаннан кейін «СТАРТ» түймешігін басыңыз.
 - Берілген уақыт аяқталғаннан кейін көп тағамдық қасқан автоматты түрде сөнеді.
- «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (БАСТАУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ/ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ) ТҮЙМЕШІГІ**
- Көп тағамдық қасқан дайындауды кейінге қалдыру функциясымен жарақталған.
 - «МЕНЮ» (мәзір) түймешігінің көмегімен керекті дайындау бағдарламасын таңдаңыз.
 - Функцияны баптау үшін «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (бастауды кейінге қалдыру/дайындау уақыты) түймешігі жарықтанады да, бейнебетте «бастауды кейінге қалдыру» индикаторы жануға тиіс.
 - «час +», «мин -» (сағ+, мин-) түймешіктерінің көмегімен дайындауды кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. Дисплейде бағдарлама қанша уақыттан кейін жұмысын аяқтайтын болса, сол уақыт бейнеленеді.
 - Жұмысты бастау үшін «СТАРТ» (бастау) түймешігін басыңыз.
- «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ» (ЖЫЛУДЫ ҰСТАУ/ӨШІРУ) ТҮЙМЕШІГІ**
- Қажет болған жағдайда, «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ» (жылытуды ұстау/ өшіру) түймешігін басу арқылы тамақ дайындауды тоқтатуға болады.
 - 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, «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ВЫКЛ» (жылытуды ұстау/ өшіру) түймешігін басыңыз.
 - Жылытудың ең ұзақ уақыты 24 сағатты құрайды, бұл орайда көп тағамдық қасқанның ішіндегі температура 73 °C мәніне дейін жететін болады.
- «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» (ҚҰЛЫПТАУ/АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ТАҢДАУ) ТҮЙМЕШІГІ**
- «Буға пісіру», «қатты қуыру», «қуыру» сияқты бағдарламаларды таңдағаннан кейін пісірілетін өнімнің түрін таңдау керек: балық, ет немесе құс еті.
 - Өнімнің түрін таңдау үшін «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» (құлыптау/азық-түлікті таңдау) түймешігін басыңыз, бейнебетте таңдалған азық-түліктің атауы жарықтанады.
 - «ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА» (құлыптау/азық-түлікті таңдау) түймешігінің көмегімен аспапты құлыптау функциясын орнатуға болады. Бұл үшін түймешікті басыңыз да, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құлыптау кезінде бейнебетте «замок» (құлып) индикаторы жанып тұрады.
 - Құлыпты ағыту үшін үшін түймешікті тағы бір рет басыңыз да, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.
- ЙОГУРТ ДАЙЫНДАЙТЫН АСПАП**
- Көп тағамдық қасқан жинағына йогурт дайындауға арналған 6 құты кіреді
 - Бірінші рет пайдаланардан бұрын барлық құтыларды жылы суға сабындап жуыңыз да, құрғатып сүртіңіз.
 - Йогуртты барлық бес құтыда дайындау үшін сізге 800 мл сүт пен 1 грамм ұйытқы керек болады.
 - Ұйытқы құйылған құтыларды тұғырымен бірге көп тағамдық қасқанның шарасына салыңыз.
 - Дайындау уақыты йогурттың қоюлығының қандай болғанын қалайтыныңызға байланысты болады (5-8 сағат).
 - Йогурт дайындау туралы рецепттер кітабында толығырақ жазылған
- 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.

SL NÁVOD NA POUŽÍVANIE

BEZPEČNOSTNE OPATRENIA

- Pozorne prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre informáciu.
- Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť pokazenie výrobku alebo škodu na zdraví užívateľa.
- Pred prvým zapnutím sa presvedčte, že technická charakteristika, uvedená na výrobku, zodpovedá parametrom elektrickej siete.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe alebo pre živnostenské účely.
- Nepoužívajte vonku.
- Vždy odpájajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.
- Pre zamedzenie úrazov elektrickým prúdom neponárajte spotrebič ani prívodný kábel do vody alebo iných tekutín. Ak sa to už stalo, NESIAHAJTE na výrobok, okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a pred ďalším používaním nechajte ho skontrolovať autorizovaným servisom.
- Nepoužívajte spotrebič v kúpeľni alebo popri vode.
- Neumiestňujte spotrebič popri tepelných zdrojoch.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s fyzickým, psychickým alebo mentálnym handicapom, pokiaľ nemajú skúsenosti alebo vedomosti, ak nie sú kontrolované alebo neboli inštruované o používaní spotrebiča osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dbajte na deti, aby sa nesmeli hrať so spotrebičom.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou dodávky.
- Zákaz používania spotrebiča s poškodeným prívodným káblom a/alebo zástrčkou. Pre zamedzenie nebezpečenstva musíte poškodený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Multifunkčný hrniec je vhodný len na prípravu jedla. V žiadnom prípade ho nepoužívajte na sušenie oblečenia, papiera, príp. iných predmetov
- Hrnec nezapínajte, ak je prázdny.
- Nepoužívajte hrniec, kým doň nevložíte vynímateľnú nádobu.
- Potraviny ukladajte do vyberateľnej nádoby a nie na dno hrnca.
- Vynímateľnú nádobu, ktorá je súčasťou balenia, nezamieňajte inou.
- Kovové predmety môžu poškodiť povrch vynímateľnej nádoby, nepoužívajte ich na miešanie, či manipuláciu s nádobou.
- Ochranná vrstva, nanosená na povrch nádoby, sa môže postupne stenšovať, preto je nevyhnutné narábať s ňou veľmi opatrne.
- Pri príprave jedál sa riadte receptami, ktoré sú súčasťou balenia
- Nedostatočné čistenie multifunkčného hrnca môže viesť k poškodeniu povrchu, čo bude mať vplyv na prevádzku spotrebiča a môže byť príčinou prípadného nebezpečenstva pre spotrebiteľa.
- Pri použití predlžovacieho kábla sa uisitie, že maximálny výkon kábla vyhovuje parametrom spotrebiča.
- UPOZORNENIE: počas prevádzky sa spotrebič nahrieva! Pri nevyhnutnosti kontaktu s ním použite kuchynské chňapky alebo rukavice.
- Tvár a ruky chráňte pred parou vychádzajúcou z hrnca.
- Nevkladajte kovové ani iné predmety do vetracích či iných otvorov spotrebiča.
- Veko hrnca neprikrývajte uterákmi a inými predmetmi.
- Zákaz používania spotrebiča s pokazeným napájacím káblom a/alebo zásuvkou. Pre zamedzenie nebezpečia musíte pokazený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Ak výrobok určitú dobu bol pri teplotách pod 0 ° C, pred zapnutím je potrebné ho nechať pri izbovej teplote po dobu najmenej 2 hodiny.
- Výrobca si vyhradzuje právo bez dodatočného oznámenia vykonávať menšie zmeny na konštrukcii výrobku, ktoré značne neovplyvnia bezpečnosť jeho používania, prevádzkyschopnosť ani funkčnosť.

INŠTALÁCIA

- Presvedčte sa, že v multifunkčnom hrnci nie sú zvyšky baliaceho materiálu a iné predmety.
- Skontrolujte, či pri prevoze nebolo poškodené veko hrnca, povrch spotrebiča, vynímateľná nádoba a ostatné príslušenstvo.
- Ak vadu nájdete, nezapínajte prístroj. Kontaktuje predajcu alebo servisné centrum.
- Spotrebič umiestnite na suchý, rovný a tepelne odolný povrch.
- Neumiestňujte hrniec v blízkosti horľavých materiálov, výbušnín a samozápalných plynov.
- Nepokladajte hrniec vedľa elektrického alebo plynového sporáka a iných tepelných zdrojov.

- Nie je vhodné klásť multifunkčný hrniec v tesnej blízkosti nábytku a stien.
- Na hrniec nič nepokladajte.
- Nie je vhodné umiestňovať hrniec do uzavretého priestoru (skriňa). Pre správnu prevádzku spotrebiča je dôležité zabezpečiť veľa miesta pre ventiláciu: aspoň 20cm zvrchu, 10cm zo zadnej strany a nie menej ako 5 cm z oboch počných strán.
- Pred prvým použitím pretrite vlhkou tkaninou vyberateľnú nádobu, vnútorné steny, odmerku, lopatky a vonkajšiu časť multifunkčného hrnca.
- Na vnútornej stene vyberateľnej nádoby je znázornená stupnica na meranie množstva krúp (sykých potravín) a vody: sprava je znázornené množstvo šálok sykých potravín (1 šálka=160 ml); zľava množstvo vody v litroch. Maximálne množstvo, ktoré môžete naraz pripraviť: 8 šálok krúp v 1,5 litroch vody.

POSTUP

- Najskôr pretrite nádobu, povrch vyhrievacieho telesa a vnútorný povrch multifunkčného automatického hrnca Multicooker.
- Nalejte vodu a umiestnite produkty do nádoby. Nezapíňajte nádobu multifunkčného automatického hrnca Multicooker na viac ako 3/5 jeho objemu. Pri varení produktov, ktorých objem sa v horúcej vode zväčší (ryža, suchá zelenina) alebo penia, naplňte hrniec maximálne do polovice jeho objemu. Celkový objem produktov a vody nesmie byť menej ako 1/5 celkového objemu nádoby.
- Umiestnite nádobu do vnútra multifunkčného automatického hrnca Multicooker.
- Zatvorte pokrývku na cvaknutie.
- Pripojte Multicooker do siete. Displej sa rozsvieti.
- Multicooker má 34 programov prípravy jedál:

	Programy	Prednastavený čas	Interval nastavenia času	Rozstup	Teplota	Ohriatie	Odklad štartu
1	Ryža (Рис)	45 min.	-	-	98-100°C	24 h.	24 h.
2	Fritovanie (Глубокая обжарка)	15 min.	5 min. – 2h.	1min.	155-170°C	-	-
3	Jogurt (Йогурт)	8 h.	6h. – 12h.	5 min.	35-40°C	-	-
4	Smaženie (Жарка)	45 min.	5min. – 1h.	5 min.	125-145°C	-	-
5	Polievka (Суп)	1 h.	30min. – 4h.	5 min.	98-100°C	24h.	24h.
6	Rizoto (Плов)	55 min.	-	-	98-100°C	24h.	24h.
7	Dusenie (Тушение)	2 h.	1h. - 8 h.	5 min.	98-100°C	24h.	24h.
8	Pohanka (Гречка)	35 min.	20min. – 2h.	5 min.	95-100°C	24h.	24h.
9	Pečenie (Выпечка)	50 min.	30min. – 2h.	5 min.	125-145°C	-	-
10	Dusenie (Тушеное мясо)	60 min.	30min. - 4 h.	5 min.	95-105°C	24h.	24h.
11	Vývar (Отвар)	60 min.	30min. - 2 h.	5 min.	95-100°C	24h.	24h.
12	Pasta (Паста)	10 min.	5min. - 1 h.	1 min.	115-120°C	24h.	-
13	Ovsená kaša (Овсянка)	35 min.	20min. - 2 h.	5 min.	95-100°C	24h.	24h.
14	Chlieb (Хлеб)	3 h.	10min. - 6 ч.	5 min.	35-120°C	2h.	24h.
15	Pečené kurča (Запеченная курица)	35 min.	10min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	24h.	24h.
16	Varenie v pare (На пару)	20 min.	5min. - 60 min.	1 min.	110-115°C	24h.	24h.
17	Mliečna kaša (Молочная каша)	35 min.	30 min. - 2 h.	5 min.	95-100°C	24h.	24h.
18	Strukoviny (Бобовые)	60 min.	30min. - 4 h.	5 min.	110-115°C	24h.	24h.
19	Parenie (Медленное тушение)	3 h.	1h. - 8 h.	5 min.	85-100°C	24h.	24h.
20	Pečené jahňacie (Жареная баранина)	35 min.	10min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
21	Torta (Торт)	50 min.	-	-	140-150°C	2h.	-
22	Zelenina (Овощи)	5 min.	5 min.-30 min.	1 min.	80-100°C	24h.	24h.
23	Mäso (Обжарка)	45 min.	10min. - 60 min.	5 min.	125-145°C	-	-
24	Puding (Пудинг)	8 min.	5min. - 30 min.	1 min.	80-100°C	24h.	24h.
25	Čipsy (Чипсы)	15 min.	5 min. – 2h.	1 min.	155-170°C	-	-
26	Ohrievané mlieko (Теплое молоко)	5 min.	5 min. - 30 min.	1 min.	50-70°C	-	-
27	Ohrievanie (Подогрев)	20 min.	-	-	98-100°C	24h.	-
28	Dezert (Десерт)	50 min.	30min. - 2 h.	5 min.	98-100°C	24h.	-
29	Pizza (Пицца)	15 min.	5 min. - 60 min.	5 min.	140-160°C	24h.	24h.

30	Vublanina (Фруктовый пирог)	60 min.	5min. - 2 h.	5 min.	150°C	24h.	24h.
31	Môj recept (Мой рецепт)	30 min.	5min. – 15h.	1 min.	35-165°C	24h.	24h.
32	Отложенный старт	24 h.					
33	Поддержание тепла	24 h.					
34	Безопасный замок/Выбор продукта						

- Pri programe "PARNÝ HRNIEC" (ПАРОВАРКА) je treba použiť sitko na parný hrniec. Do nádoby nalejte vodu, na sitko položte produkty a sitko nastavte na nádobu.
- Podrobnejší opis programov a ich nastavenia je uvedený v knihe receptov.

POSTUP

TLAČIDLO "MENU" ("МЕНЮ")

- Na zvolenie programu stlačte tlačidlo "MENU" (МЕНЮ), stláčajte ho dovtedy, kým si nenavolíte želaný program. Názov programu bude svietiť.
- Na displeji uvidíte prednastavený čas prípravy vybraného programu.
- Po výbere programu sa rozsvieti tlačidlo ODLOŽENÝ ŠTART/ČAS PRÍPRAVY (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) a na displeji sa rozsvieti signalizácia "čas prípravy".
- Pomocou tlačidiel "hod +", "min -" ("час +", "мин -") môžete zmeniť čas prípravy podľa receptu. Interval nastavenia času je pre každý program uvedený v tabuľke.

TLAČIDLO "ŠTART" (СТАРТ)

- Pre začatie varenia stlačte tlačidlo "ŠTART" (СТАРТ) a rozsvieti sa signalizácia tlačidla.
- Po skončení práce prejde multifunkčný hrniec Multicooker automaticky do režimu ohrievania.

TLAČIDLO "Môj recept" (МОЙ РЕЦЕПТ)

- Táto funkcia umožňuje pripraviť jedlo zmenením prednastaveného času a teploty varenia.
- Stlačte tlačidlo "Môj recept" (МОЙ РЕЦЕПТ) a na displeji sa rozsvieti signalizácia teploty.
- Tlačidlami "hod +", "min -" ("час +", "мин -") nastavte potrebnú teplotu v rozmedzí od 35°C do 165 °C.
- Na nastavenie času varenia stlačte tlačidlo "ODLOŽENÝ ŠTART/ČAS PRÍPRAVY" (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ), na displeji sa rozsvieti signalizácia "čas prípravy".
- Tlačidlami "hod +", "min -" ("час +", "мин -") nastavte potrebný čas podľa receptu od 2 do 24 hodín.
- Po skončení nastavenia stlačte tlačidlo "ŠTART"(СТАРТ).
- Po uplynutí zadaného času sa Multicooker vypne automaticky.

TLAČIDLO "ODLOŽENÝ ŠTART/ČAS PRÍPRAVY" (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

- Multicooker je vybavený aj funkciou odloženia prípravy.
- Pomocou tlačidla "MENU" (МЕНЮ) nastavte želaný program.
- Pre nastavenie funkcie stlačte tlačidlo "ODLOŽENÝ ŠTART/ČAS PRÍPRAVY" ("ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"), na displeji sa musí rozsvietiť signalizácia "odložený štart".
- Tlačidlami "hod +", "min -" ("час +", "мин -") nastavte odloženie varenia. Na displeji sa bude zobrazovať čas, po ktorom program prestane pracovať.
- Pre spustenie programu stlačte tlačidlo "ŠTART" (СТАРТ)

TLAČIDLO "UDRŽANIE TEPLoty/VYP" (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ)

- V prípade potreby môžete stlačením tlačidla "UDRŽANIE TEPLoty/VYP" (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ) zastaviť prípravu jedla.
- Funkcia ohrievania pracuje automaticky a zapína sa po skončení prípravy jedla.
- Túto funkciu možno využívať na zohrievanie jedla. Položte jedlo, ktoré chcete zohriať do nádoby Multicooker a stlačte tlačidlo "UDRŽANIE TEPLoty/VYP" (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ВЫКЛ)
- Maximálny čas zohrievania je 24 hodín, pričom teplota vo vnútri Multicookera dosahuje až 73 °C.
- Tlačidlo "UZAMKNUTIE/VYBRATIE PRODUKTU" (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА)
- Pri výbere takých programov ako sú "varenie na pare" ("пароварка"), "fritovanie" ("глубокая жарка"), "smaženie" ("жарка") je potrebné vybrať aj druh produktu: ryba, mäso alebo hydina.
- Pre výber druhu produktu stlačte tlačidlo "UZAMKNUTIE/VYBRATIE PRODUKTU" (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА), na displeji sa rozsvieti názov vybraného produktu.
- Tlačidlom "UZAMKNUTIE/VYBRATIE PRODUKTU" (ЗАМОК/ВЫБОР ПРОДУКТА) možno tiež nastaviť blokovanie zariadenia. Na zablokovanie zariadenia stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo. Počas zablokovania bude na displeji svietiť signalizácia "uzamknutie" ("замок").
- Na odblokovanie zariadenia ešte raz stlačte a 3 sekundy podržte tlačidlo.

JOGURTOVAČ

- Balenie obsahuje 6 nádob na prípravu jogurtu.
- Pred prvým použitím nádoby dôkladne umyte mydlom a utrite dosucha.
- Na prípravu jogurtu pri naplnení všetkých nádob budete potrebovať 800 ml mlieka a 1 g kvasu.
- Nádoby s obsahom položte na podstavci do multifunkčného hrnca.
- Dĺžka doby prípravy závisí od toho, akej hustoty jogurt chcete dosiahnuť (5-8 hodín).
- Podrobnosti k príprave jogurtu si môžete prečítať v knihe s receptami.

VÝHODY

- Množstvo multifunkčných programov, ako: varenie, jedlá na pare, dusenie, pečenie.

- 3D-varenie, ktoré umožňuje rovnomerné rozdelenie tepla do všetkých strán, čím urýchľuje proces prípravy jedla a zaisťuje prípravu veľkolepého a nadýchaného pečiva.
- Automatické riadenie procesu.
- Funkcia odložený štart.
- Vysoký stupeň efektívnej teploty ušetrí 40% energie a 60% času.
- Plne hermetická konštrukcia pre zachovanie výživných látok, chuti a jemnosti v jedle.
- Nádoba v multifunkčnom hrnci s dvojitém nepriháravým povrchom sa jednoducho čistí.
- Spoľahlivé ochranné zariadenia:
 - ochranné zariadenie na otváranie a zatváranie veka
 - ochranné zariadenie na obmedzenie teploty automaticky vypne nahrievanie, v prípade, ak je nádoba prázdna, alebo v hrnci nádoba nie je.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Spotrebič je potrebné pravidelne čistiť a odstraňovať z jeho povrchu všetky zvyšky potravy.
- Pred umývaním hrniec vypnite a odpojte od elektriny.
- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Pretrite ovládací panel a všetky časti spotrebiča vlhkou tkaninou a potom vytrite nasucho. Nádobu je najvhodnejšie umývať hneď po použití.
- Nepoužívajte agresívne látky a abrazívne materiály.

ÚSCHOVA

- Presvedčte sa, že spotrebič je vychladený a nie je zapojený do elektriny. Vyplňte požiadavky obsiahnuté v bode ČISTENIE A ÚDRŽBA.
- Multifunkčný hrniec uchovávajte s priotvoreným vekom na suchom a čistom mieste