

# MARTA

## МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА / MULTICOOKER

Руководство по эксплуатации

User manual

Посібник з експлуатації

Пайдалану бойынша нұсқаулық

MT-4309

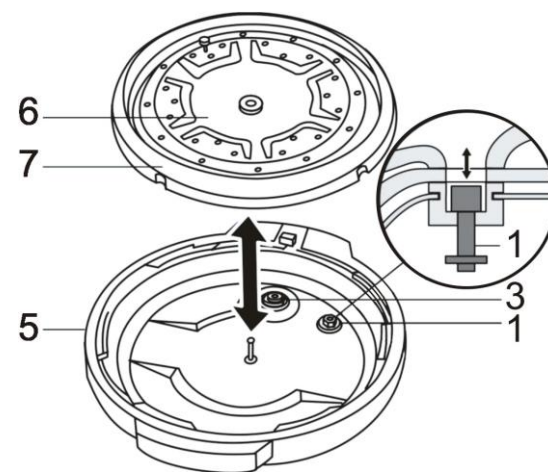
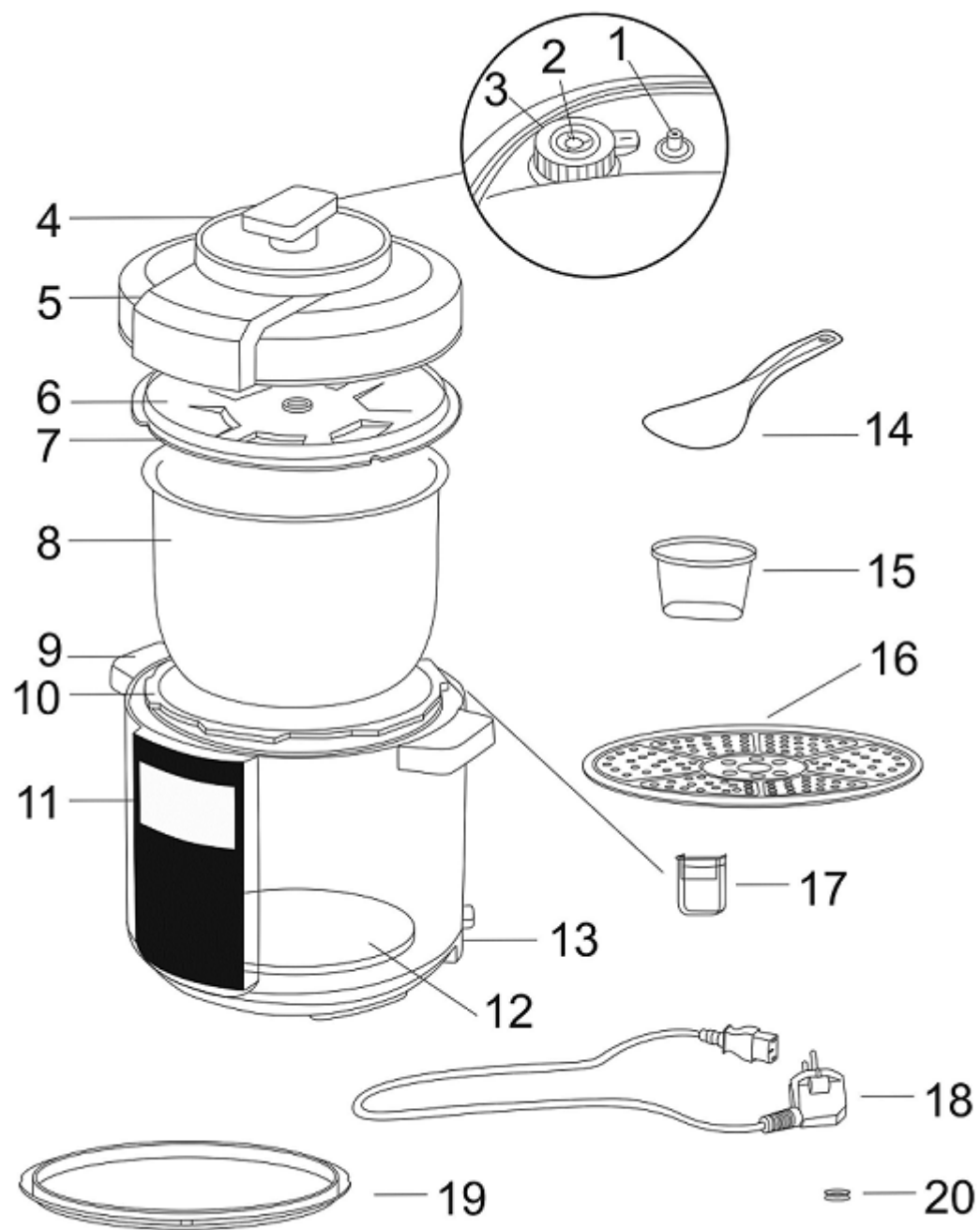


MT-4310



RUS	Руководство по эксплуатации	10
GBR	User manual	29
UKR	Посібник з експлуатації	47
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	50
BLR	Кіраўніцтва па эксплуатацыі	53
DEU	Bedienungsanleitung	56
ITA	Manuale d'uso	59
ESP	Manual de instrucciones	62
FRA	Notice d'utilisation	65
PRT	Manual de instruções	68
EST	Kasutusjuhend	71
LTU	Naudojimo instrukcija	74
LVA	Lietošanas instrukcija	77
FIN	Käyttöohje	80
ISR	הפעלה הוראות	83





<b>RUS Устройство и комплектация*:</b> 1. Индикатор давления 2. Отверстие выхода пара 3. Клапан выхода пара 4. Ручка крышки 5. Крышка 6. Внутренняя защитная крышка 7. Уплотнительное кольцо 8. Чаша для приготовления пищи 9. Ручки для перемещения прибора 10. Корпус 11. Панель управления 12. Нагревательный элемент 13. Гнездо для кабеля питания 14. Ложка 15. Мерный стакан 16. Подставка-пароварка 17. Контейнер для сбора конденсата 18. Кабель питания 19. Запасное уплотнительное кольцо 20. Запасное уплотнительное кольцо для индикатора давления	<b>GBR Parts list*:</b> 1. Float valve 2. Steam release opening 3. Steam relief valve 4. Handle 5. Lid 6. Inner aluminium detachable lid 7. Sealed ring 8. Inner pot 9. Multicooker ears for handling 10. Housing 11. Control panel 12. Heating plate 13. Power cord socket 14. Spoon 15. Measuring cup 16. Steamer 17. Dew collector 18. Power cord 19. Spare sealed ring 20. Spare sealed ring for float valve	<b>BLR Камплектацыя*:</b> 1. Індыкатар ціску 2. Адтуліна выйсця пары 3. Рэгулятар ціску 4. Ручка вэчка 5. Вэчка 6. Унутраная пласціна вэчка 7. Ушчыльняльнае кольца 8. Чара для гатавання ежы 9. Ручкі для перасоўвання прыбора 10. Корпус 11. Панэль кіравання 12. Нагрэвальны элемент 13. Гняздо для кабеля сілкавання 14. Мерная лыжка 15. Мерная шклянка 16. Падстаўка-параварка 17. Кантэйнер для збору кандэсата 18. Кабель сілкавання 19. Запаснае ўшчыльняльнае кольца для ўнутранага ахоўнага вэчка 20. Запаснае ўшчыльняльнае кольца для індыкатара ціску	<b>UKR Комплектація*:</b> 1. Індикатор тиску 2. Отвір виходу пари 3. Регулятор тиску 4. Ручка кришки 5. Кришка 6. Внутрішня пластина кришки 7. Ущільнювальне кільце 8. Чаша для приготування їжі 9. Ручки для переміщення приладу 10. Корпус 11. Панель управління 12. Нагрівальний елемент 13. Гніздо для кабелю живлення 14. Мірна ложка 15. Мірна склянка 16. Підставка-пароварка 17. Контейнер для збору конденсату 18. Кабель живлення 19. Запасне ущільнювальне кільце для внутрішньої захисної кришки 20. Запасне ущільнювальне кільце для індикатора тиску	<b>KAZ Комплектация*:</b> 1. Қысым индикаторы 2. Бу шығу тесігі 3. Қысым реттегіші 4. Қақпақ тұтқасы 5. Қақпақ 6. Қақпақтың ішкі пластинасы 7. Тығыздайтын сақина 8. Ас әзірлеуге арналған тостаған 9. Аспапты жылжытуға арналған тұтқалар 10. Корпус 11. Басқару панелі 12. Қыздыру элементі 13. Қолректену кабелінің ұяшығы 14. Өлшеу қасығы 15. Өлшеу стақаны 16. Тұғыр-бу пісіргіші 17. Конденсатты жинауға арналған контейнер 18. Қоректендіру кабелі 19. Ішкі қорғаныс қақпағына арналған қосалқы тығыздауыш сақина 20. Қысым индикаторына арналған қосалқы тығыздауыш сақина
<b>DEU Komplettierung*:</b> 1. Druckanzeiger 2. Dampföffnung 3. Druckventil 4. Deckelgriff 5. Deckel 6. Innere Deckenplatte 7. Dichtungsring 8. Schale für die Zubereitung vom Essen 9. Griff für Transportation des Geräts 10. Gehäuse 11. Bedienungsplatte 12. Heizkörper 13. Kabelzelle 14. Messlöffel 15. Messbecher 16. Dampfgarer-Abstellplatte 17. Kondensbehälter	<b>ITA Componenti*:</b> 1. Indicatore di pressione 2. Foro per scarico del vapore 3. Regolatore di pressione 4. Maniglia del coperchio 5. Coperchio 6. Piastra interna del coperchio 7. Anello di tenuta 8. Coppa di cottura 9. Maniglie di trasportazione 10. Corpo 11. Pannello comandi 12. Elemento riscaldante 13. Sede del cavo di alimentazione 14. Cucchiaino dosatore 15. Bicchiere graduato 16. Supporto-Pentola a pressione 17. Raccoglitore di condensa 18. Cavo di alimentazione	<b>ESP Lista de equipo*:</b> 1. Indicador de presión 2. Agujero para el escape del vapor 3. Regulador de presión 4. Manija de la tapa 5. Tapa 6. Placa interior de la tapa 7. Anillo tórico 8. Tazón la preparación de la comida 9. Manija para el transporte del dispositivo 10. Cuerpo 11. Panel de control 12. Elemento calefactor 13. Toma para el cable de alimentación 14. Cuchara de medición 15. Vaso de medición	<b>FRA Lot de livraison*:</b> 1. Indicateur de pression 2. Bouche de sortie de vapeur 3. Régulateur de pression 4. Anse du couvercle 5. Couvercle 6. Plaque intérieure du couvercle 7. Bague d'étanchéité 8. Récipient pour cuisiner 9. Anses pour déplacer l'appareil 10. Corps 11. Panneau de commande 12. Élément de chauffage 13. Prise du cordon d'alimentation 14. Cuillère mesureuse 15. Verre mesureur 16. Conteneur pour cuisiner à la vapeur 17. Conteneur pour récupération des	<b>PRT Conjunto complete*:</b> 1. Indicador de pressão 2. Abertura de descarga do vapor 3. Regulador de pressão 4. Alça da tampa 5. Tampa 6. Placa interior da tampa 7. Anel de vedação 8. Tigela para cozinhar 9. Alças de transporte 10. Corpo 11. Painel de controlo 12. Elemento de aquecimento 13. Sede do cabo de alimentação 14. Concha doseadora 15. Copo de medição 16. Suporte - Painel de pressão 17. Recipiente para colher o ar condensado 18. Cabo de alimentação

18. Netzkabel 19. Ersatzdichtring des inneren Schutzdeckels 20. Ersatzdichtring des Druckanzeigers	19. Anello di tenuta di scorta per il coperchio interno di protezione 20. Anello di tenuta di scorta per il manometro	16. Soporte – vaporizadora 17. Recipiente para acumular el condensado 18. Cable de alimentación 19. Anillo de empaque de repuesto para la tapa protectora interior 20. Anillo de empaque de repuesto para el indicador de presión	eaux condensées 18. Câble d'alimentation 19. Bague d'étanchéité de réserve pour le couvercle de protection intérieur 20. Bague d'étanchéité de réserve pour l'indicateur de pression	19. Anel de vedação sobressalente para a tampa de proteção interna 20. Anel de vedação sobressalente para o indicador de pressão
<b>EST Komplektis*:</b> 1. Rõhuindikaator 2. Auru väljalaskeava 3. Rõhu regulaator 4. Kaane käepide 5. Kaas 6. Kaane siseplaat 7. Tihendusrõngas 8. Toidu valmistamise anum 9. Käepidemed seadme ülekandmiseks 10. Korpus 11. Juhtpaneel 12. Soojenduselement 13. Toitekaabli pesa 14. Mõõtelusikas 15. Mõõteklaas 16. Auruti alus 17. Kondensaadi kogumise konteiner 18. Toitekaabel 19. Tagavara tihendusrõngas kaane sisekaitseks 20. Tagavara tihendusrõngas rõhuindikaatori jaoks	<b>LTU Komplekto sudėtis*:</b> 1. Slėgio indikatorius 2. Garų išėjimo anga 3. Slėgio regulatorius 4. Dangčio rankena 5. Dangtis 6. Vidinė dangčio plokštelė 7. Sandarinimo žiedas 8. Maisto gaminimo indas 9. Prietaiso kilnojimo rankenos 10. Korpusas 11. Valdymo ekranas 12. Kaitinimo elementas 13. Maitinimo kabelio lizdas 14. Matavimo šaukštas 15. Matavimo stiklinė 16. Gaminimo garuose padėklas 17. Kondensato talpa 18. Maitinimo kabelis 19. Atsarginis sandarinimo žiedas vidiniam apsauginiam dangčiui 20. Atsarginis sandarinimo žiedas slėgio indikatoriu	<b>LVA Komplektācija*:</b> 1. Spiediena indikators 2. Tvaiku noplūšanas atvere 3. Spiediena regulatoris 4. Vāka rokturis 5. Vāks 6. Vāka iekšējā plāksne 7. Bļivējošais gredzens 8. Trauks ēdienu gatavošanai 9. Rokturi ierīces pārvietošanai 10. Korpus 11. Vadības panelis 12. Sildāmelements 13. Elektrobarošanas kabeļa ligzda 14. Mērkarote 15. Mērglāze 16. Paliktnis-tvaicējamaiss katls 17. Konteineris kondensāta savākšanai 18. Elektropadeves kabelis 19. Rezerves bļivēšanas gredzens iekšējam aizsargvāka 20. Rezerves bļivēšanas gredzens spiediena indikatoram	<b>FIN Kokoontulo*:</b> 1. Paineanturi 2. Höyryaukko 3. Painesäädin 4. Kannen kahva 5. Kansi 6. Kannen sisälevy 7. O-rengas 8. Ruoanlaittokulho 9. Kantokahva 10. Runko 11. Ohjauspaneeli 12. Lämmityselementti 13. Virtajohdon liitäntä 14. Mittalusikka 15. Mittalasi 16. Höyrytysastia 17. Lauhteenkeräysastia 18. Virtajohto 19. Sisäkannen varatiiviste 20. Paineanturin varatiiviste	<b>ISR החב"י*:</b> 1. נורית לחץ 2. פתח להוצאת האדים 3. מכוון לחץ 4. ידית מכסה 5. מכסה 6. צלחת מכסה פנימית 7. טבעת דחיסה 8. קערה לבישול 9. ידיות להזזת המכשיר 10. גוף 11. לוח בקרה 12. אלמנט חימום 13. שקע לכבל-חשמלי 14. קפית מדידה 15. כוס מדידה 16. בסיס-סיר אידי 17. מיכל לאיסוף קונדנסט 18. כבל חשמל 19. טבעת אפוף חלופית ל כיסוי מגן פנימי 20. טבעת אפוף חלופית לחייווי לחץ

\* Комплектация может меняться в зависимости от модели / Each appliance assembling parts list might be different depending on particular model.

### RUS Панель управления:

1. Кнопка «Старт» - запуск выбранной программы, отключение функции «Подогрев» во время работы программы
2. Кнопка «Меню» для выбора автоматических программ
3. Кнопка функции «Отложенный старт»
4. Кнопка настройки времени и температуры «Время / Температура» для начала корректировки времени и температуры приготовления
5. Кнопки установки времени и температуры
6. Кнопка функции «Подогрев», отмены выбранной программы
7. Индикаторы работы программ приготовления
8. Дисплей
9. Индикация настройки времени приготовления
10. Индикация настройки температуры приготовления
11. Кнопка функции «Выбор продукта»
12. Кнопка программы «Шеф» - возможность ручной установки времени приготовления под давлением
13. Индикация выбора продукта «Мясо»
14. Индикация выбора продукта «Рыба»
15. Индикация выбора продукта «Овощи»
16. Индикация времени и температуры приготовления
17. Индикация состояния работы «Нагрев»
18. Индикация состояния работы «Работа»
19. Индикация состояния работы функции «Подогрев»
20. Индикация отключенного звукового сигнала

### GBR Control panel:

1. «Start» button for chosen program start and for «Keep warm» function cancel in cooking program running mode
2. «Menu» button for automatic program selection
3. «Start delay» function button
4. «Time/ temperature settings» button for starting with time and temperature adjustment
5. Buttons for time and temperature adjustment
6. «Keep warm» function button, chosen program cancel
7. Cooking program indication
8. Display
9. Time adjustment indication
10. Temperature adjustment indication
11. «Product selection» function button
12. «Chef» program button for cooking time setting for pressure cooking
13. Type of product «Meat» indication
14. Type of product «Fish» indication
15. Type of product «Vegetables» indication
16. Cooking time and temperature indication
17. Indication of stage «Reheat»
18. Indication of stage «Cooking»
19. Indication of stage «Keep warm»
20. Indication of mute mode



<p><b>BLR Апісанне функцый:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пімпка «Старт» - запуск абранай праграмы, адмены праграмы «Падагрэў»</li> <li>2. Пімпка «Меню» для выбару аўтаматычных праграм</li> <li>3. Пімпка праграмы «Адтэрміноўка»</li> <li>4. Пімпка наладаў часу і тэмпературы «Час/Тэмпература»</li> <li>5. Пімпкі ўсталявання часу і тэмпературы</li> <li>6. Пімпка праграмы «Падагрэў», адмены абранай праграмы ці скіду налад</li> <li>7. Індыкатары працы праграм гатавання</li> <li>8. Дысплей</li> <li>9. Індыкацыя налады часу гатавання</li> <li>10. Індыкацыя налады тэмпературы гатавання Індыкатар функцыі «Адтэрміноўка»</li> <li>11. Пімпка функцыі «Выбар прадукта»</li> <li>12. Пімпка праграмы «Шэф» – магчымасць ручнога усталявання часу гатавання пад ціскам</li> <li>13. Індыкацыя выбару прадукта «Мяса»</li> <li>14. Індыкацыя выбару прадукта «Рыба»</li> <li>15. Індыкацыя выбару прадукта «Гародніна»</li> <li>16. Індыкацыя часу гатавання</li> <li>17. Індыкацыя стану працы «Нагрэў»</li> <li>18. Індыкацыя стану працы «Праца»</li> <li>19. Індыкацыя стану працы функцыі «Падагрэў»</li> <li>20. Індыкацыя адключэння гукавога сігналу</li> </ol>	<p><b>UKR Опис функцій:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кнопка «Старт» - запуск абраної праграмы, кнопка скасування праграмы «Підігрівання»</li> <li>2. Кнопка «Меню» для выбору аўтаматычных праграм</li> <li>3. Кнопка праграмы «Відстрочка»</li> <li>4. Кнопка настроювань часу і тэмпературы «Час/Тэмпература»</li> <li>5. Кнопкі ўстаноўкі часу і тэмпературы</li> <li>6. Кнопка праграмы «Підігрівання», скасування абраної праграмы або скідання настроювань</li> <li>7. Індикаторы работы праграм прыгатування</li> <li>8. Дысплей</li> <li>9. Індикацыя настроювання часу прыгатування</li> <li>10. Індикацыя настроювання тэмпературы прыгатування</li> <li>11. Кнопка функцыі «Выбір продукту»</li> <li>12. Кнопка праграмы «Шэф» - магчымасць ручноў устаноўкі часу прыгатування пад тиском</li> <li>13. Індикацыя выбору продукту «М'ясо»</li> <li>14. Індикацыя выбору продукту «Рыба»</li> <li>15. Індикацыя выбору продукту «Овочі»</li> <li>16. Індикацыя часу прыгатування</li> <li>17. Індикацыя стану работы «Нагрівання»</li> <li>18. Індикацыя стану работы «Робота»</li> <li>19. Індикацыя стану работы функцыі «Підігрівання»</li> <li>20. Індикацыя відключення звуковага сігналу</li> </ol>	<p><b>ITA Descrizione funzioni:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tasto «Start» - start del programma prescelto, cancella programma «Riscaldamento»</li> <li>2. Tasto «Menu» per selezionare il programma automatico</li> <li>3. Pulsante del programma «Partenza differita»</li> <li>4. Tasto settaggio tempo e temperatura «Tempo/Temperatura»</li> <li>5. Tasti impostazione tempo e temperatura</li> <li>6. Tasto programma «Riscaldamento», cancella il programma prescelto o reset</li> <li>7. Spie dei programmi di cucinatura</li> <li>8. Display</li> <li>9. Indicazione di settaggio del tempo di cottura</li> <li>10. Indicazione di settaggio della temperatura di cottura</li> <li>11. Tasto della funzione «Seleziona prodotto»</li> <li>12. Tasto del programma «Chef» - settaggio manuale del tempo di cottura sotto pressione</li> <li>13. Indicazione della selezione del prodotto «Carne»</li> <li>14. Indicazione della selezione del prodotto «Pesce»</li> <li>15. Indicazione della selezione del prodotto «Vegetali»</li> <li>16. Indicazione del tempo di cottura</li> <li>17. Indicazione del modo di funzionamento «Riscaldamento»</li> <li>18. Indicazione del modo di funzionamento «In corso»</li> <li>19. Indicazione del modo di funzionamento del modo «Tenuta in caldo»</li> <li>20. Indicazione di disattivazione del segnale acustico</li> </ol>	<p><b>FIN Toiminnon kuvaus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Start»-painike - valitun ohjelman käynnistys, "Lämmitys"-toiminnon peruutus</li> <li>2. «Menu»-painike automaattisen ohjelman valintaa varten</li> <li>3. «Lykätty käynnistys»-painike</li> <li>4. «Aika/Lämpötila»-painike, ajan ja lämpötilan säätö</li> <li>5. Ajan ja lämpötilan asetuspainikkeet</li> <li>6. "Lämmitys"-ohjelman painike, valitun ohjelman peruutus tai asetusten hylkäys</li> <li>7. Ruoanlaitto-ohjelmien tilan indikaattori</li> <li>8. Näyttö</li> <li>9. Valitun kypsentämisaajan tunnus</li> <li>10. Valitun kypsentämislämpötilan tunnus</li> <li>11. «Tuotteen valinta»-painike</li> <li>12. «Chef» ohjelman painike, paineella kypsentämisaajan valinta käsin</li> <li>13. Lihan valinnan tunnus tuotteen valinnan yhteydessä</li> <li>14. Kalan valinnan tunnus tuotteen valinnan yhteydessä</li> <li>15. Vihannesten valinnan tunnus tuotteen valinnan yhteydessä</li> <li>16. Kypsentämisaajan tunnus</li> <li>17. Lämmityksen merkkivalo</li> <li>18. Toiminnan merkkivalo</li> <li>19. Uudelleenlämmityksen merkkivalo</li> <li>20. Äänimerkin pois päältä kytkemisen tunnus</li> </ol>
<p><b>KAZ Функциялардың сипаттамасы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Старт» түймешігі, тандалған режимді болдырмауға</li> <li>2. «Мәзір» автоматты бағдарламаны таңдау түймешігі</li> <li>3. «Шегеру» бағдарламасының түймешігі</li> <li>4. «Уақыт/Температура» уақыт пен температура теңшелімдерінің түймешігі</li> <li>5. Өзірлеу уақытын орнату түймешігі/өзірлеу темературасын орнату түймешігі</li> <li>6. Тандалған режимді болдырмауға, кез келген теңшелімдерді түсіруге/«Ысыту» функциясын қосуға арналған «Ысыту/болдырмау» түймешігі</li> <li>7. Бағдарламасының индикаторы</li> </ol>	<p><b>DEU Funktionenbeschreibung:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Start»-Knopf - Start des ausgewählten Programms, Knopf des Programmabbruchs «Aufwärmung»</li> <li>2. «Menü»-Knopf für den Wahl der automatischen Programme</li> <li>3. Programmknopf «Aufschub»</li> <li>4. Einstelltaste Uhrzeit und Temperatur «Uhr/Temperatur»</li> <li>5. Knöpfe der Zeit- und Temperatureinstellung</li> <li>6. Knopf des Programm «Aufwärmung», des Abbruchs vom ausgewählten Programm oder des Abwurfs von Einstellungen</li> <li>7. Funktionsanzeige der Zubereitungsprogramme</li> </ol>	<p><b>EST Funktsioonide kirjeldus:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Startinupp- valitud programmi käivitamiseks, Automaatse soojahoidmise väljalülitamise tühistamine</li> <li>2. Menüü nupp- automaatsete programmide valikuks</li> <li>3. Edasilükatud stardi nupp</li> <li>4. Aja ja temperatuuri «Aeg/Temperatuur» seadistamise klahv</li> <li>5. Aja ja temperatuuri seadistamise nupud</li> <li>6. Automaatse soojahoidmise väljalülitamise nupp, valitud programmi või seadistuse tühistamine</li> <li>7. Toiduvalmistamise programmide näidik</li> <li>8. Kuvar</li> <li>9. Valmistamisaja seadistamise indikatsioon</li> </ol>	<p><b>LVA Funkciju apraksts:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poga «Starts» – izvēlētās programmas palaišana, Programmas «Sildīšana» atcelšanas</li> <li>2. Poga „Izvēlne” automātisko programmu izvēlei</li> <li>3. Programmas «Atlikšana» poga</li> <li>4. Laika un temperatūras uzstādīšanas poga «Laiks/Temperatūra»</li> <li>5. Laika un temperatūras iestatīšanas pogas</li> <li>6. Programmas «Sildīšana», izvēlētās programmas atcelšanas vai uzstādījumu atcelšanas poga</li> </ol>

<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Дисплей</li> <li>9. Өзірлеу уақытын теңшеу индикациясы</li> <li>10. Өзірлеу температурасын теңшеу индикациясы</li> <li>11. «Өнімді таңдау» функциясын таңдау</li> <li>12. «Шеф» бағдарламасының түймешігі – қысыммен өзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкіндігі</li> <li>13. «Ет» өнімін таңдау индикациясы</li> <li>14. «Балық» өнімін таңдау индикациясы</li> <li>15. «Көкөністер» өнімін таңдау индикациясы</li> <li>16. Өзірлеу уақытының индикациясы</li> <li>17. «Қыздыру» жұмысының күй индикациясы</li> <li>18. «Жұмыс» жұмысының күй индикациясы</li> <li>19. «Ысыту» функциясы жұмысының күй индикациясы</li> <li>20. Дыбыстық сигналды өшіру индикациясы</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Display</li> <li>9. Anzeige eingestellter Garzeit</li> <li>10. Anzeige eingestellter Gartemperatur</li> <li>11. Funktionstaste «Zutatenwahl»</li> <li>12. Programmtaste «Chef» – manuelle Zeiteinstellung Druckgaren</li> <li>13. Anzeige der Zutatenwahl «Fleisch»</li> <li>14. Anzeige der Zutatenwahl «Fisch»</li> <li>15. Anzeige der Zutatenwahl «Gemüse»</li> <li>16. Garzeitanzeige</li> <li>17. Anzeige Betriebsart «Aufheizen»</li> <li>18. Anzeige Betriebsart «Im Betrieb»</li> <li>19. Anzeige Betriebsart «Erwärmen»</li> <li>20. Anzeige «Tonsignal aus»</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Valmistamistemperatuuri seadistamise indikatsioon</li> <li>11. Funktsiooni «Toiduaine valik» klahv</li> <li>12. Programmi «Chef» klahv - rõhu all valmistamisaja käsitsi seadmise võimalus</li> <li>13. Toiduaine «Liha» valiku indikatsioon</li> <li>14. Toiduaine «Kala» valiku indikatsioon</li> <li>15. Toiduaine «Juurviljad» valiku indikatsioon</li> <li>16. Valmistamisaja indikatsioon</li> <li>17. «Soojendamine» indikatsioon</li> <li>18. «Töö» indikatsioon</li> <li>19. «Soojendamine» indikatsioon</li> <li>20. Helisignaali väljalülitamise indikatsioon</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Ēdiena gatavošanas programmu darbības indikatori</li> <li>8. Displejs</li> <li>9. Ēdiena pagatavošanas laika uzstādīšanas indikācija</li> <li>10. Ēdiena pagatavošanas temperatūras uzstādīšanas indikācija</li> <li>11. Funkcijas «Produkta izvēlēšanās» poga</li> <li>12. Programmas «Šefs» poga – iespēja uzstādīt ēdiena pagatavošanas tvaicējot laiku manuāli tvaicēšanas</li> <li>13. Produkta «Gaļa» izvēlēšanās indikācija</li> <li>14. Produkta «Zivis» izvēlēšanās indikācija</li> <li>15. Produkta «Dārzeni» izvēlēšanās indikācija</li> <li>16. Ēdiena pagatavošanas laika indikācija</li> <li>17. Darbības stāvokļa «Sildīšana» indikācija</li> <li>18. Darbības stāvokļa «Darbs» indikācija</li> <li>19. Funkcijas «Uzsildīšana» darbības stāvokļa indikācija</li> <li>20. Skaņas signāla atslēgšanas indikācija</li> </ol>
<p><b>PRT Descrição das funções:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Botão «Iniciar»: iniciar o programa selecionado, botão para cancelar o programa «Aquecimento»</li> <li>2. Botão «Menu»: selecionar programas automáticos</li> <li>3. Botão para selecionar «Tempo de atraso»</li> <li>4. Botão de ajustes do tempo e da temperatura «Tempo/Temperatura»</li> <li>5. Botões para selecionar a hora ea temperatura</li> <li>6. Botão para programa «Aquecimento», cancelar o programa selecionado ou redefinir os parâmetros</li> <li>7. Indicadores de programas de preparação</li> <li>8. Display</li> <li>9. Indicação de ajuste do tempo de confeição</li> <li>10. Indicação de ajuste da temperatura de confeição</li> <li>11. Botão da função «Escolha do produto»</li> <li>12. Botão do programa «Chefe» - é a possibilidade de ajuste manual do tempo de confeição sob pressão</li> <li>13. Indicação da escolha do produto «Carne»</li> </ol>	<p><b>FRA Presentation des fonctions:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bouton «Start» - lancement d'un mode choisi, d'annulation du programme «Maintenance au chaud»</li> <li>2. Bouton «Menu» permet de sélectionner des programmes automatiques</li> <li>3. Bouton du programme «Départ différé»</li> <li>4. Bouton de réglage temps et température «Temps/Température»</li> <li>5. Bouton de réglage du temps et de la température</li> <li>6. Bouton du programme «Maintenance au chaud», d'annulation d'un mode sélectionné ou d'effacement de réglages</li> <li>7. Voyant du fonctionnement des programmes de cuisson</li> <li>8. Ecran</li> <li>9. Indication de réglage du temps de cuisson</li> <li>10. Indication du réglage de la température de cuisson</li> <li>11. Bouton de la fonction «Sélection du produit»</li> <li>12. Bouton du programme «Chef» - possibilité de régler à la main le temps de cuisson sous pression</li> <li>13. Indication de la sélection du produit «Viande»</li> </ol>	<p><b>ESP Descripción de las funciones:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Botón «Arranque» para en funcionamiento el programa seleccionado, botón para cancelar el programa «Calentamiento»</li> <li>2. Botón «Menú» para seleccionar programas automáticos</li> <li>3. Botón del programa «Retraso»</li> <li>4. Botón de ajuste del tiempo y temperatura «Tiempo/Temperatura»</li> <li>5. Botones para fijar la hora y temperatura</li> <li>6. Botón para el programa «Calentamiento», cancelar el programa seleccionado o quitar los ajustes</li> <li>7. Indicadores de funcionamiento de programas de cocinar</li> <li>8. Visualizador</li> <li>9. Indicación de ajuste del tiempo de preparación</li> <li>10. Indicación de ajuste de la temperatura de preparación</li> <li>11. Botón de la función «Selección de productos»</li> <li>12. Botón del programa «Jefe» - es una posibilidad de ajuste manual del tiempo de preparación bajo presión</li> <li>13. Indicación de la selección del producto «Carne»</li> </ol>	<p><b>LTU Funkcijų aprašymas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mygtukas «Pradžia» – paleidžiama pasirinkta programa, programos „Pašildyti“ atšaukimo</li> <li>2. Mygtukas «Menu» automatinėms programoms pasirinkti</li> <li>3. Programos «Atidėti» mygtukas</li> <li>4. Laiko ir temperatūros nustatymų mygtukas «Laikas/Temperatūra»</li> <li>5. Laiko ir temperatūros nustatymo mygtukai</li> <li>6. Programos «Pašildyti», pasirinktos programos atšaukimo arba nustatymų panaikinimo mygtukai</li> <li>7. Gaminimo programos veikimo indikatoriai</li> <li>8. Ekranas</li> <li>9. Paruošimo laiko nustatymo indikacija</li> <li>10. Gaminimo temperatūros nustatymo indikacija</li> <li>11. Funkcijos «Produkto pasirinkimas» mygtukas</li> <li>12. Programos «Vyriausias virėjas»</li> </ol>

<p>14. Indicação da escolha do producto «Peixe»  15. Indicação da escolha do producto «Legumes»  16. Indicação do tempo de confeição  17. Indicação do estado de funcionamento «Aquecimento»  18. Indicação do estado do funcionamento «Funcionamento»  19. Indicação do estado de funcionamento da função «Aquecimento»  20. Indicação da desligação do sinal sonoro</p>	<p>14. Indication de la sélection du produit «Poisson»  15. Indication de la sélection du produit «Légumes»  16. Indication du temps de cuisson  17. Indication de l'état fonctionnel «Réchauffement»  18. Indication de l'état fonctionnel «Fonctionnement»  19. Indication de l'état fonctionnel «Maintien au chaud»  20. Indication de l'arrêt de l'alarme sonore</p>	<p>14. Indicación de la selección del producto «Pescado»  15. Indicación de la selección del producto «Verduras»  16. Indicación del tiempo de preparación  17. Indicación del estado de funcionamiento «Calentamiento»  18. Indicación del estado de funcionamiento «Funcionamiento»  19. Indicación del estado de funcionamiento de la función «Calentamiento»  20. Indicación del corte de señal acústica</p>	<p>mygtukas – galimybė rankiniu būdu nustatyti gaminimo aukštu slėgiu laiką  13. Produkto pasirinkimo indikacija «Mėsa»  14. Produkto pasirinkimo indikacija «Žuvis»  15. Produkto pasirinkimo indikacija «Daržovės»  16. Paruošimo laiko indikacija  17. Veikimo būklės indikacija «Kaitinimas»  18. Veikimo būklės indikacija «Procesas»  19. Funkcijos «Šildymas» veikimo būklės indikacija  20. Garso signalo išjungimo indikacija</p>
<p><b>ISR תיאור פונקציות</b>  1. לחצן «התחל»  עלת תוכנית נבחרה י מולטי קוק והפ  לבחירת תוכניות 2. לחצן «תפריט»  אוטומטיות  3. לחצן תוכנית «ארכה»  לחצן הגדרת הזמן וטמפרטורה "זמן /  4. טמפרטורה"  5. לחצנים להגדרת הזמן וטמפרטורה  לחצן לביטול תוכנית «חימום», ביטול תוכנית  6. נבחרה או איפוס  7. אינדיקטורים לתוכניות בישול  8. צג  9. אינדיקטור להגדרת זמן הכנה  10. אינדיקציה להגדרה הטמפרטורה להכנה  11. לחצן פונקצית "בחר מוצר"  12. לחצן תכנית "שף" - היכולת להגדרת הזמן  להכנה בלחץ ידנית  13. אינדיקציה בחירת המוצר "בשר"  14. אינדיקציה בחירת המוצר "דג"  15. אינדיקציה בחירת המוצר "רקות"  16. אינדיקציה זמן הכנה  17. אינדיקציה מעמד עבודה של "חימום"  18. אינדיקציה מעמד עבודה של "עבודה"  19. אינדיקציה מעמד עבודה של פונקציה  "חימום"  20. אינדיקציה כיבוי צפצוף קולי</p>			



## МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ MARTA MT-4309 / MT-4310

Компания **MARTA** является крупным производителем современной бытовой техники, призванной заботиться о Вашем здоровье. Мультиварки-скороварки **MARTA** – это высокотехнологичная кухонная техника для легкого приготовления всевозможных блюд с сохранением всех питательных свойств продуктов. Главной особенностью моделей **MARTA MT-4309** и **MT-4310** является то, что это универсальные устройства, которые совмещают функции мультиварки и скороварки. В них есть программы, которые используют технологию приготовления пищи под давлением и программы, присущие мультиваркам, в которых приготовление происходит без давления.

### 45 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программы для мультиварок-скороварок – это удобно, быстро и очень вкусно! Перейдите на новый уровень владения кулинарным искусством с помощью готовых программ **MARTA!**

45 программ приготовления (21 автоматическая программа и 24 ручные настройки) позволяют приготовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, гарниры, десерты и напитки, готовить на пару, тушить, печь, варить каши, супы и многое другое.

Для каждой автоматической программы подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления (для приготовления без давления) и значения времени (для приготовления под давлением), загружаемые по умолчанию при запуске программы. В наших мультиварках-скороварках реализованы следующие программы:

№	Программа	Технология приготовления / Выбор продукта	Рекомендации	Время приготовления (по умолчанию)	Комментарии
<b>Программы приготовления без давления</b>					
1.	Жарка	Без давления	Рекомендуется для приготовления жареных овощей, мяса, птицы, рыбы с добавлением масла	30 минут	Приготовление с открытой крышкой. Клапан выхода пара снят
2.	Выпечка	Без давления	Рекомендуется для выпечки изделий из бисквитного, дрожжевого, слоеного теста, запеканок, а также для запекания мясных, рыбных и овощных блюд	40 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара снят
3.	Томление	Без давления	Рекомендуется для приготовления бобовых, мяса и птицы крупными кусками, тушенки, топленого молока и блюд, требующих длительной термической обработки	2 часа	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара снят
4.	Варенье/Джем	Без давления	Рекомендуется для приготовления варенья и джемов	1 час	Клапан выхода пара снят
5.	Йогурт/Тесто	Без давления	Рекомендуется для приготовления йогурта и расстойки теста	8 часов	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара снят
6.	Мультиповар	Без давления	Рекомендуется для приготовления различных (сложных) блюд с Вашими настройками времени и температуры	10 минут	Клапан выхода пара снят
<b>Программы приготовления под давлением</b>					
7.	Суп	Приготовление под давлением	Рекомендуется для приготовления многокомпонентных супов, супов-пюре	15 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт
8.	Каша	Приготовление под давлением	Рекомендуется для приготовления молочных каш и каш на воде	5 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт

9.	Тушение	Мясо (приготовление под давлением)	Рекомендуется для приготовления многокомпонентных тушеных блюд, а также для тушения мяса, птицы, рыбы и овощей. Доступна функция «Выбор продукта»	30 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт
10.		Рыба (приготовление под давлением)		20 минут	
11.		Овощи (приготовление под давлением)		15 минут	
12.	Бульон	Мясо (приготовление под давлением)	Рекомендуется для приготовления прозрачных и насыщенных бульонов. Доступна функция «Выбор продукта»	45 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт
13.		Рыба (приготовление под давлением)		30 минут	
14.		Овощи (приготовление под давлением)		25 минут	
15.	Плов	Приготовление под давлением	Рекомендуется для приготовления плова	15 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт
16.	Студень	Приготовление под давлением	Рекомендуется для приготовления холодца, студня, зельца и заливного	40 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт
17.	Крупы/Экспресс	Приготовление под давлением	Рекомендуется для приготовления риса и различных рассыпчатых каш из круп-ядриц на воде	8 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт
18.	Пар/Варка	Мясо (приготовление под давлением)	Рекомендуется для приготовления отварных мясных, овощных блюд, макаронных изделий. Рекомендуется для приготовления различных блюд и полуфабрикатов, а также для приготовления мяса, птицы, рыбы овощей, диетических, вегетарианских блюд и блюд детского меню на пару. Доступна функция «Выбор продукта»	20 минут	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт
19.		Рыба (приготовление под давлением)		10 минут	
20.		Овощи (приготовление под давлением)		5 минут	
21.	Шеф	Приготовление под давлением	Рекомендуется для приготовления под давлением любых блюд с Вашими настройками времени	2 минуты	Приготовление с закрытой крышкой, клапан выхода пара закрыт

Время по умолчанию в каждой из автоматических программ установлено из расчета **минимального** времени приготовления блюд и продуктов. Время приготовления блюд и продуктов может варьироваться как в большую, так и в меньшую сторону в зависимости от продукта.

### **ШЕФ ПРО**

Одной из главных особенностей мультиварок-скороварок **MARTA MT-4309 и MT-4310** является возможность ручной настройки времени (от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час) и температуры приготовления (от 30 до 160°C с шагом в 1°C) в настройках любой программы без давления и времени приготовления (от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час) в программах приготовления под давлением. Вы можете изменять автоматические настройки как до начала программы приготовления, так и в процессе приготовления. А также, Вы можете не только задавать, но и сохранять собственные настройки и использовать их в будущем. Ручные настройки в сочетании с Вашим опытом помогут добиться наилучшего выполнения рецептов и создания новых! Наши эксперты создали для Вас автоматические программы. Станьте экспертом и Вы – создайте свои собственные настройки для приготовления по Вашим лучшим рецептам!

### **МУЛЬТИПОВАР**

В наших мультиварках-скороварках предусмотрена программа **«Мультиповар»**, которая позволяет устанавливать любые настройки времени и температуры для приготовления Ваших любимых блюд. Диапазон установки температуры – от 30 до 160°C с шагом в 1°C. Диапазон установки времени – от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час. С **«Мультиповаром»** Вы ни чем не

ограничены. Любой рецепт, рассказанный по секрету старыми друзьями или найденный в выцветших строчках забытой на полке кулинарной книги, теперь может обрести новую жизнь и порадовать не только Вас, но и Ваших близких! Но самое главное, **«Мультиповар»** поможет Вам придумать свой самый лучший рецепт!

### **ШЕФ**

В наших мультиварках-скороварках предусмотрена программа **«Шеф»**, которая работает под давлением и позволяет устанавливать любые настройки времени для приготовления Ваших любимых блюд. Диапазон установки времени – от 1 минуты до 24 часов с шагом в 1 минуту и 1 час.

### **ВЫБОР ПРОДУКТА**

В некоторых программах приготовления под давлением доступна функция **«Выбор продукта»**, которая помогает достичь оптимального результата при приготовлении различных видов продуктов. Достигаются идеальные условия для сохранения полезных и питательных веществ и, вместе с тем, достигается необходимая степень готовности продукта. Функция доступна в программах **«Тушение»**, **«Бульон»**, **«Пар/Варка»**.

### **ПОДОГРЕВ (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД)**

Мультиварки-скороварки оснащены функцией **«Подогрев»**, которая запускается автоматически после окончания программы приготовления и поддерживает блюдо в горячем состоянии в течение 24 часов. Функция доступна во всех программах (кроме программ **«Жарка»**, **«Йогурт/Тесто»**).

### **РАЗОГРЕВ**

С мультиваркой-скороваркой **MARTA** Вы можете разогреть готовое блюдо. Оно будет таким же ароматным, как сразу после приготовления!

### **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**

Функция **«Отложенный старт»** позволяет отложить время начала приготовления пищи на срок от 30 минут до 24 часов. Приготовьте свой завтрак вечером!

### **ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКРЫТИЯ ЧАШ**

Модель **MARTA MT-4309** комплектуется чашей с немецким керамическим покрытием **GREBLON® CK2**, которое помогает сохранить истинный вкус и полезные свойства продуктов, не боится механических повреждений и резких перепадов температур. Покрытие обладает хорошими антипригарными качествами. Также, оно имеет антибактериальные свойства, не окисляется и не выделяет вредные примеси при нагревании.

Модель **MARTA MT-4310** комплектуется чашей с трехслойным немецким полимер-керамическим покрытием **GREBLON® C3+**, которое состоит из 3 слоев с керамическим армированием для высочайшей стойкости и обладает превосходными антипригарными свойствами. Оно не изменяет вкуса и аромата продуктов и не выделяет вредных веществ.

### **КУЛИНАРНАЯ КНИГА НА 200 РЕЦЕПТОВ**

Для удобства приготовления мы подготовили для Вас книгу рецептов, состоящую из 200 рецептов популярных и оригинальных блюд. Это рецепты от признанных мастеров своего дела, они включают в себя кулинарную мудрость многих профессионалов. Мы надеемся, Вы по достоинству оцените наш сборник!

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ**

- Пастеризация - новый уровень здоровья задают новые возможности. Ваши продукты могут храниться дольше без риска испортиться.
- Приготовление сыра - уникальная возможность обеспечить самый вкусный и полезный завтрак для всей семьи! Представьте себе самый обычный бутерброд с сыром, в котором сыр собственного производства. Отличное начало дня!
- Фондю - отличная возможность испытать новые технологии. Мультиварки-скороварки **MARTA** идеально подходят для приготовления фондю и любых его производных, предполагающих расплавление сыра или шоколада!
- Подогрев детского питания – мультиварка-скороварка – лучшая няня!
- Творог – попробуйте творог собственного приготовления и забудьте о его аналогах на магазинных полках. Теперь достаточно найти хорошее молоко – все остальное сделает **MARTA**.
- Стерилизация - отличный способ уничтожения всех видов бактерий. Детская посуда, банки для заготовок и прочее – без лишних хлопот!
- Консервация – с мультиваркой-скороваркой **MARTA** Вы будете наслаждаться летними заготовками всю зиму.

Подробное описание дополнительных возможностей Вы можете найти в разделе **«Дополнительные возможности»** данной инструкции, а также в нашей книге рецептов.

**В МУЛЬТИВАРКАХ MARTA ЕСТЬ ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И НЕТ НИЧЕГО ЛИШНЕГО! БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ И ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей сети.
- Используйте только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями, а также людьми, не имеющими опыта обращения с данным прибором (в том числе детьми). В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Устанавливайте мультиварку-скороварку на ровную устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на горячих газовых и электрических плитах, в духовках, не размещайте его вблизи любых источников тепла.
- Убедитесь в том, что вокруг устройства имеется достаточно свободного места. Мультиварка-скороварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Не поднимайте и не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке-скороварке на длительное время.
- Не накрывайте прибор во время работы. Это может стать причиной неисправности прибора.
- Никогда не включайте мультиварку-скороварку с пустой чашей.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мультиварки-скороварки. Наливайте воду только в чашу для приготовления.
- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Несоблюдение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и к повреждению прибора.
- При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки-скороварки шумов, запахов, дыма или других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Не блокируйте отверстие выхода пара.
- Во время эксплуатации прибора не накрывайте индикатор давления и клапан выхода пара посторонними предметами.
- **Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.**
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплотнительное кольцо на внутренней защитной крышке отсутствует или имеет какие-либо повреждения. Используйте уплотнительное кольцо, идущее в комплекте.
- Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду или бульон). Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.
- Во время работы прибора под давлением воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- Снимать крышку с прибора разрешается только тогда, когда индикатор давления находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри мультиварки-скороварки достигло безопасного значения.
- **Не подносите лицо и руки близко к отверстию выхода пара и индикатору давления – Вы можете обжечься паром!**

- Будьте осторожны с крышкой прибора – во время работы мультиварки-скороварки центральная часть крышки прибора сильно нагревается и может вызвать ожоги. Всегда беритесь только за ручку крышки.
- Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте, не засорено ли отверстие выхода пара.
- Не допускайте загрязнения индикатора давления. Регулярно очищайте индикатор давления от загрязнений.
- По завершению работы с прибором не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте чаше остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой-скороваркой. Можно, также, использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

#### ВНИМАНИЕ:

- Мультиварка-скороварка создает повышенное давление, а потому является прибором повышенной опасности и при неправильном использовании может привести к ожогам горячими паром или жидкостью.
- Никогда не прилагайте силу, чтобы открыть мультиварку-скороварку. Перед открытием мультиварки-скороварки внутреннее давление в чаше должно полностью выровняться с давлением окружающей среды.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании процесса приготовления, а также перед извлечением из него готового блюда.

## СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ





- Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора.
- Устройство блокировки крышки является очень важным элементом Вашей безопасности. Вы не сможете открыть крышку прибора, если внутри высокое давление.
- Если значение давления внутри прибора превысит значение, необходимое для приготовления блюда, сработает устройство сброса избыточного внутреннего давления. При этом из прибора будет выпущен воздух и давление снизится.
- Мультиварка-скороварка оснащена датчиком контроля температуры, который срабатывает при превышении заданной температуры внутри прибора.
- Датчик автоматического отключения срабатывает при перегреве прибора.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора и отсутствие повреждений.
- Очистите все компоненты согласно разделу “Чистка и уход”.
- Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.
- Перед первым применением прибора необходимо включить программу «Пар/Варка» на 30 минут с чашей, заполненной водой на 70% и закрытым клапаном выхода пара.

## ДИСПЛЕЙ

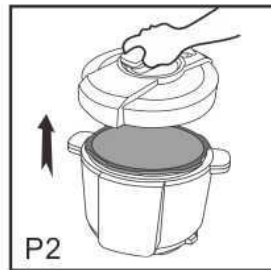
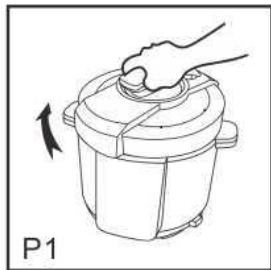
Дисплей имеет подсветку оранжевого цвета. На дисплее отображается следующая индикация:

Индикация программы приготовления	Загорается, когда Вы выбираете программу с помощью кнопки « <b>Меню</b> »  . В процессе приготовления горит индикация используемой программы приготовления.
 НАГРЕВ  РАБОТА  ПОДОГРЕВ	Индикация информирует о стадиях работы мультиварки-скороварки.

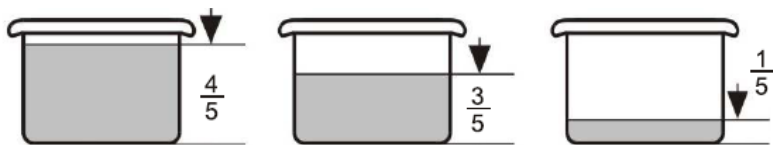
МЯСО	РЫБА	ОВОЩИ	Индикация информирует о выборе продукта в программах, которые имеют функцию «Выбор продукта» («Тушение», «Пар/Варка», «Бульон»)
88:88			Индикация времени и температуры программы. Индикация времени в функции «Отложенный старт». В режиме выполнения программы на дисплее отображается общее время ее выполнения и осуществляется обратный отсчет времени приготовления. Обратный отсчет времени в большинстве программ начинается после достижения рабочей температуры. За исключением программ «Мультиповар», «Выпечка», «Йогурт/Тесто», «Варенье/Джем». В этих программах обратный отсчет начинается с момента запуска программы приготовления.
🕒			Индикация настройки времени приготовления. Индикатор мигает в момент настройки времени в программах приготовления (включая программы «Мультиповар» и «Шеф»), а также при настройке функции «Отложенный старт». Индикатор горит при работе функции «Отложенный старт».
t°C			Индикация настройки температуры приготовления. Индикатор мигает в момент настройки температуры в программах приготовления без давления («Мультиповар», «Жарка», «Выпечка», «Томление», «Варенье/Джем», «Йогурт/Тесто»).
🔇			Индикация информирует, что у Вас отключены звуковые сигналы.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Откройте крышку, для чего возьмитесь за ручку крышки и поверните её по часовой стрелке до позиции открытия крышки, а затем поднимите вверх. См. рис. 1 и 2.



- Извлеките чашу для приготовления из мультиварки-скороварки. Внутренняя чаша имеет шкалу уровней, размеченную
  - в долях - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
  - в чашках (CUP) – 2, 4, 6, 8, 10, 12;
  - а также, FULL (полная чаша).
- Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня - 1/5, отметка максимального уровня - 4/5). Для продуктов, которые сильно увеличиваются в объеме в процессе приготовления (например, бобовых или круп), отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5. См. рис. 3.



P3

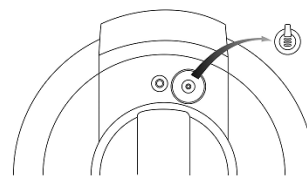
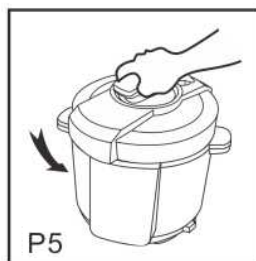
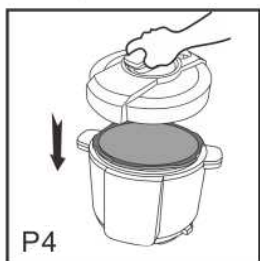
**ВНИМАНИЕ:** В программах, работающих под давлением, НЕ пытайтесь готовить без воды или какой-либо другой жидкости - это может серьезно повредить прибор. Объем жидкости должен составлять минимум 100 мл.

- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус мультиварки-скороварки. Предварительно убедитесь, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
- Подключите мультиварку-скороварку к электросети.
- Далее следуйте нашим рекомендациям в зависимости от технологии приготовления – приготовление без давления или приготовление под давлением.

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ДАВЛЕНИЯ**


Для приготовления без давления используются программы «Жарка», «Выпечка», «Томление», «Варенье/Джем», «Йогурт/Тесто», «Мультиповар».

- Оставьте крышку мультиварки-скороварки открытой или закройте согласно рис. 4 и 5 (в зависимости от используемой программы и рецепта). Для закрытия:
  - проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на внутренней пластине крышки. Запрещается использование прибора без уплотнительного кольца.
  - возьмите крышку за ручку, расположенную на ней, и накройте прибор.
  - поверните крышку против часовой стрелки до упора. См. рис. 4, 5.




- Для приготовления без давления клапан выхода пара должен быть **полностью снят**

**ВНИМАНИЕ:** в прилагаемой книге рецептов во всех рецептах с приготовлением без давления, где написано «Клапан не закрывать», необходимо полностью снимать клапан выхода пара, как на рисунке выше.


- Нажимайте на кнопку «**Меню**»  для выбора программы, до тех пор, пока не загорится индикация необходимой программы.
- На дисплее появится значение времени выбранной программы.

- Если Вы не хотите менять заданные по умолчанию настройки, нажмите на кнопку «**Старт**» . Начнется процесс приготовления пищи. Обратный отсчет времени в большинстве программ начинается после достижения рабочей температуры. За исключением программ «Мультиповар», «Выпечка», «Йогурт/Тесто», «Варенье/Джем». В этих программах обратный отсчет начинается с момента запуска программы.

- Мультиварка-скороварка информирует Вас о стадиях работы. Пока происходит нагрев до рабочей температуры, на дисплее отображается статус работы  и динамический индикатор «змейка» в индикации времени и температуры.

- Когда температура достигнет рабочего значения, на дисплее загорится индикатор  и начнется обратный отсчет времени приготовления. В программах, где обратный отсчет

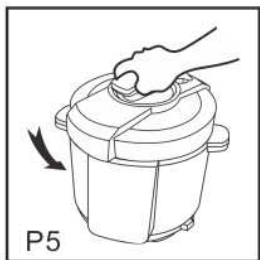
- начинается вместе с запуском программы, мультиварка-скороварка сразу переходит в стадию , минуя стадию .
- По завершении программы прозвучит звуковой сигнал и мультиварка-скороварка автоматически перейдет в состояние подогрева (за исключением программ «Жарка», «Йогурт/Тесто», где

- подогрев не предусмотрен). На дисплее загорится индикация .
- После окончания приготовления отключите мультиварку-скороварку от сети.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Технологию приготовления под давлением используют следующие программы: «Суп», «Плов», «Каша», «Студень», «Тушение», «Крупы/Экспресс», «Бульон», «Пар/Варка», «Шеф».

- Закройте крышку мультиварки-скороварки. Для этого:
  - проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на внутренней пластине крышки. Запрещается использование прибора без уплотнительного кольца.
  - возьмите крышку за ручку, расположенную на ней, и накройте прибор.
  - Поверните крышку против часовой стрелки до упора. См. Рис. 4, 5.



- Закройте клапан выхода пара. См. рис. 6.



ОТКРЫТО 

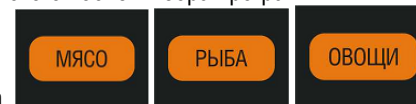
ЗАКРЫТО 


P6


- Нажимайте на кнопку «Меню»  для выбора программы, до тех пор, пока не загорится индикация необходимой программы. Для выбора программы «Шеф» нажмите кнопку .



- На дисплее появится значение времени выбранной программы.
- В программах «Пар/Варка», «Бульон», «Тушение» Вы можете выбрать вид продукта, который Вы готовите («Мясо», «Рыба» или «Овощи»). Для этого после выбора программы



приготовления нажмите кнопку «Выбор продукта»  и нажимайте до тех пор, пока на дисплее не загорится индикация необходимого продукта

- Если Вы не хотите менять заданные по умолчанию настройки времени, нажмите на кнопку «Старт»  и начнется процесс приготовления пищи.

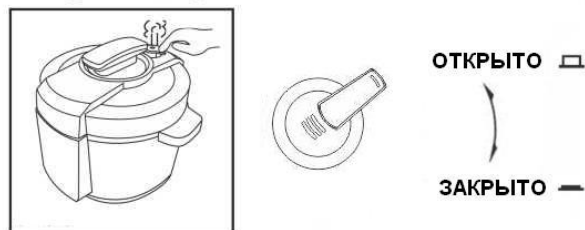
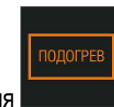
- Мультиварка-скороварка информирует Вас о стадиях работы. Пока происходит нагрев до рабочей температуры, на дисплее отображается значение «змейка» в индикации времени.



- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее загорится значение



- По завершении программы прозвучит звуковой сигнал и мультиварка-скороварка автоматически перейдет в состояние подогрева. На дисплее загорится индикация
- После окончания приготовления отключите прибор от электросети. Снизьте давление в чаше. Для этого откройте клапан выхода пара. Горячий пар начнет выходить наружу, тем самым стабилизируя давление внутри прибора. См. рис. 7.



Р7

**ВНИМАНИЕ:** Будьте особенно осторожны, выходящий пар очень горячий! Когда давление внутри прибора стабилизируется, т.е. из отверстия выхода пара не будет выходить пар и индикатор давления опустится в нижнее положение, только тогда Вы можете открыть крышку. Никогда не пытайтесь открыть крышку силой!

**ВНИМАНИЕ:** Ищите рецепты с использованием программ приготовления в нашей книге рецептов и готовьте незабываемые блюда вместе с мультиваркой-скороваркой MARTA.

#### Рекомендации и требования к процессу приготовления
























В книге рецептов указан вес продуктов полностью подготовленных для тепловой обработки - вымытых, очищенных, размороженных, нарезанных. При любых изменениях рецептуры, важно соблюдать пропорции закладки продуктов, иначе Вы столкнетесь с такими неприятными явлениями, как подгорание или выкипание. В случае изменения рецепта необходимо корректировать время или программу приготовления. На степень готовности блюда может влиять регион Вашего проживания, географическая зона происхождения продукта, срок его производства и степень охлаждения. Всё это объективные факторы, из-за которых блюдо может не приготовиться за указанное в рецепте время. Книга рецептов не является руководством к действию - это советы и рекомендации по приготовлению блюд от нашего шеф-повара.

## ШЕФ ПРО – УСТАНОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ (В ПРОГРАММАХ «МУЛЬТИПОВАР», «ШЕФ» И В ВЫБРАННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЕ)















### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ДАВЛЕНИЯ









В программах приготовления без давления, таких как «Жарка», «Выпечка», «Томление», «Варенье/Джем», «Йогурт/Тесто» Вы можете корректировать **настройки времени и температуры** как до начала работы программы, так и в процессе работы. Также, Вы можете выставлять свои настройки времени и температуры в программе «Мультивар».

### Изменение настроек перед запуском программы приготовления (без давления)

- Выберите программу кнопкой «**Меню**» . Если Вам необходима программа «Мультивар», то выберите ее также как и любую другую программу.
- На дисплее появятся заданные настройки времени (для «Мультивара» это 10 минут).
- Нажмите кнопку настроек времени и температуры . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение часов на дисплее . В этот момент Вы можете установить часы приготовления с помощью кнопок  (для увеличения часов) и  (для уменьшения часов). Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то часы будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение минут на дисплее . В этот момент Вы можете установить минуты приготовления с помощью кнопок  (для увеличения минут) и  (для уменьшения минут). Диапазон установки минут от 0 до 59 минут. Шаг 1 минута. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то минуты будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Для настройки температуры вновь кратко нажмите кнопку . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки температуры  и мигающие градусы на дисплее  (для программы «Мультивар» это 30°C). В этот момент Вы можете установить температуру приготовления с помощью кнопок  (для увеличения градусов) и  (для уменьшения градусов). Диапазон установки градусов от 30°C до 160°C. Шаг 1°C. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то °C будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Когда Вы задали необходимые значения времени и температуры, нажмите  для начала выполнения программы.

### Изменение настроек в процессе приготовления (без давления)



- Если Вам необходимо изменить время и температуру в процессе приготовления, нажмите кнопку настроек времени и температуры . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение часов на дисплее  (текущее значение времени). В этот момент Вы можете изменить часы приготовления с помощью кнопок  (для увеличения часов) и  (для уменьшения часов). Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то часы будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение минут на дисплее  (текущее значение времени приготовления). В этот момент Вы можете изменить минуты приготовления с помощью кнопок  (для увеличения минут) и  (для уменьшения минут). Диапазон установки минут от 0 до 59 минут. Шаг 1 минута. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то минуты будут прокручиваться в ускоренном режиме.




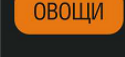
- Для настройки температуры вновь кратко нажмите кнопку . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки температуры  и мигающие градусы на дисплее  (для программы «Мультиповар» это 30°C). В этот момент Вы можете изменить температуру приготовления с помощью кнопок  (для увеличения градусов) и  (для уменьшения градусов). Диапазон установки градусов от 30°C до 160°C. Шаг 1°C. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то °C будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Когда Вы задали необходимые значения времени и температуры, нажмите  для сохранения настроек и продолжения работы мультиварки-скороварки.
















### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

В программах приготовления под давлением, таких как «Суп», «Каша», «Тушение», «Бульон», «Плов», «Студень», «Крупы/Экспресс», «Пар/Варка», «Шеф», Вы можете корректировать **настройки времени** как до начала работы программы, так и в процессе работы. Также, Вы можете выставлять свои настройки времени в программе «Шеф».








### Изменение настроек перед запуском программы приготовления (под давлением)









- Выберите программу кнопкой «**Меню**» . Если Вам необходима программа «Шеф», то выберите ее с помощью кнопки .
- На дисплее появятся заданные настройки времени (для программы «Шеф» это 2 минуты).
- В программах с доступной функцией выбора продукта «Тушение», «Бульон», «Пар/Варка» на дисплее Вы увидите минимально возможное время для этой программы приготовления.

Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока на дисплее не загорится индикация необходимого продукта  МЯСО  РЫБА  ОВОЩИ. Если в программе приготовления не доступен выбор продукта, сразу переходите к следующему пункту.



- Нажмите кнопку настроек времени и температуры . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение часов на дисплее . В этот момент Вы можете установить часы приготовления с помощью кнопок  (для увеличения часов) и  (для уменьшения часов). Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то часы будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение минут на дисплее . В этот момент Вы можете установить минуты приготовления с помощью кнопок  (для увеличения минут) и  (для уменьшения минут). Диапазон установки минут от 0 до 59 минут. Шаг 1 минута. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то минуты будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Когда Вы задали необходимые значения времени, нажмите  и начнется выполнение программы.




### Изменение настроек в процессе приготовления (под давлением)

- Если Вам необходимо изменить время в процессе приготовления, нажмите кнопку настроек времени и температуры . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение часов на дисплее  (текущее значение времени приготовления). В этот момент Вы можете изменить часы приготовления с помощью кнопок  (для увеличения часов) и  (для уменьшения часов). Диапазон установки часов от 0 до 24 часов. Шаг 1 час. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то часы будут прокручиваться в ускоренном режиме.

- Для настройки минут вновь кратко нажмите кнопку . Вы увидите на дисплее мигающий индикатор настройки времени  и мигающее значение минут на дисплее  (текущее значение времени приготовления) в индикации времени. В этот момент Вы можете изменить минуты приготовления с помощью кнопок  (для увеличения минут) и  (для уменьшения минут). Диапазон установки минут от 0 до 59 минут. Шаг 1 минута. Если Вы удерживаете кнопку  или  нажатой, то минуты будут прокручиваться в ускоренном режиме.
- Когда Вы задали необходимое значение времени, нажмите  для сохранения настроек и продолжения работы мультиварки-скороварки.

### Сохранение настроек пользователя





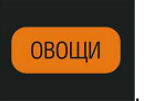



Система автоматически сохраняет последние пользовательские значения времени и температуры после внесенных изменений и нажатия кнопки «Старт» . Если Вы не нажали кнопку , то изменения не сохранятся. При последующем включении мультиварки-скороварки и выборе программы с измененными вручную настройками времени и температуры, мультиварка-скороварка будет работать с заданными Вами значениями времени и температуры (в программах без давления) или времени (в программах под давлением).

Для возврата к заводским настройкам выберите программу, настройки которой Вы хотите вернуть к базовым с помощью кнопки «Меню» . Затем нажмите **одновременно**  и . В этот момент настройки времени и температуры (для программ без давления) или времени (для программ под давлением) **для данной программы** вернутся к заводским настройкам.

## ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

### ФУНКЦИЯ ВЫБОР ПРОДУКТА








Функция «Выбор продукта» доступна в некоторых программах приготовления под давлением, таких как «Тушение», «Пар/Варка», «Бульон». Время приготовления для разных типов продуктов в этих программах разное. Доступны 3 вида продукта: «Мясо», «Рыба», «Овощи». Для выбора продукта:

- Выберите программу кнопкой «Меню» . Функция доступна в программах «Тушение», «Пар/Варка», «Бульон».
- Вы увидите на дисплее минимально возможное время для этой программы приготовления. Нажимайте на кнопку  для выбора необходимого продукта. На дисплее поочередно будет загораться индикация продуктов  МЯСО  РЫБА  ОВОЩИ.
- В этот момент на дисплее  Вы будете видеть актуальное время приготовления конкретного продукта.
- После выбора необходимого продукта нажмите «Старт»  для начала работы программы приготовления или откорректируйте время согласно разделу инструкции «Установка и изменение времени и температуры приготовления вручную», а затем нажмите «Старт» .

### ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Функция «Отложенный старт» позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления. Время функции «Отложенный старт» может быть установлено в диапазоне от 30 минут до 24 часов с интервалом 5 минут.

- Выберите программу кнопкой «Меню» . Если Вам необходима программа «Шеф», то выберите ее с помощью кнопки .




- Если необходимо, измените настройки программы с помощью кнопки  согласно разделу инструкции «Установка и изменение времени и температуры приготовления вручную».
- Нажмите на кнопку функции «Отложенный старт» . Установите необходимое значение времени отложенного старта с помощью кнопок  (для увеличения) и  (для уменьшения). Шаг настройки составляет 5 минут. Если держать кнопки  и  нажатыми, то время будет прокручиваться быстрее.
- Нажмите на кнопку «Старт» .
- На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта.
- По окончании времени отложенного старта начнется процесс приготовления пищи.

#### **ВНИМАНИЕ:**

- Время функции «Отложенный старт» не включает в себя время приготовления.
- Функция «Отложенный старт» не работает в программах приготовления «Жарка» и «Выпечка».
- Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).
- Следует учитывать, что по окончании времени отложенного старта, начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, т. е. с момента достижения необходимого значения температуры или давления.





#### **ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВ**

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленного блюда в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания пищи в подогретом состоянии – 24 часа. Функция поддержания пищи в подогретом состоянии включается автоматически после окончания работы программы приготовления. **Функция «Подогрев» не работает в программах «Жарка» и «Йогурт/Тесто».**

- Если за программой приготовления следует подогрев, то в момент выполнения программы горит индикация кнопки «Подогрев/Отмена» . После окончания программы приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в состояние подогрева. При этом на дисплее отобразится символ «bb», а также индикация состояния работы .
- Если индикация функции «Подогрев»  неактивна, программа приготовления завершится без дальнейшего подогрева готового блюда.

#### **Отключение функции «Подогрев»**

##### **Во время работы программы приготовления**





Вы можете отключить функцию «Подогрев» во время работы программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку . Подогрев, следующий за программой приготовления, будет отключен, индикация функции «Подогрев»  погаснет. Восстановить функцию «Подогрев» в момент работы программы приготовления Вы можете, также, с помощью нажатия кнопки . Индикация функции «Подогрев»  снова загорится.

##### **После окончания программы приготовления**


Для отключения функции «Подогрев» после окончания программы приготовления нажмите кнопку . Индикация  и  погаснет и подогрев прекратится. Для восстановления функции «Подогрев» вновь нажмите на кнопку . Индикация функции «Подогрев»  и индикация состояния работы  вновь загорятся.

**ВНИМАНИЕ:** Несмотря на то, что функция «Подогрев» рассчитана на время до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.







### ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВ

Если необходимо разогреть готовое блюдо, нажмите кнопку  без выбора программы приготовления. Загорится индикация функции «Подогрев»  и индикация состояния работы . Прибор перейдет в режим разогрева готового блюда. Для отключения разогрева нажмите повторно кнопку .

### ОТМЕНА ДЕЙСТВИЙ

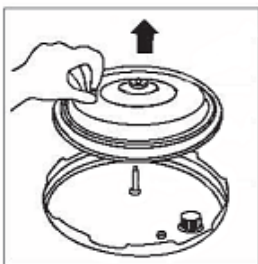
Отменить выбранную программу Вы можете с помощью кнопки «Подогрев/Отмена» .

### ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКА

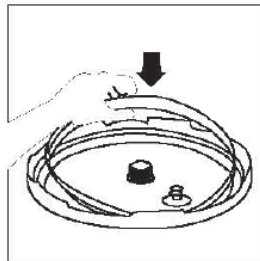
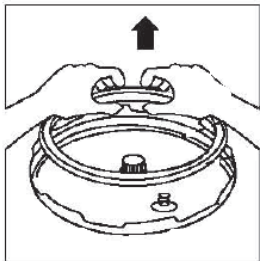
Для отключения звука сигналов нажмите одновременно на кнопки  и . Будут отключены все звуковые сигналы. На дисплее загорится индикация . Для восстановления звука нажмите повторно одновременно на кнопки  и . При включенном звуковом сигнале индикация  не горит.

## **ЧИСТКА И УХОД**

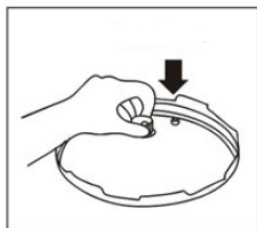
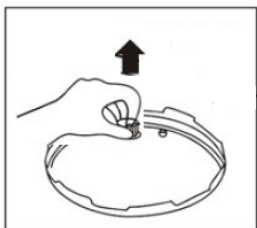
- Перед чисткой отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите с помощью мягкой ткани.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора.
- Контейнер для сбора конденсата предназначен для сбора капель конденсата, снимайте и промывайте его после каждого использования.
- Снимите внутреннюю защитную крышку мультиварки-скороварки. Тщательно промойте ее.



- Снимите уплотнительное кольцо. Зажмите руками края уплотнительного кольца и потяните вверх. Промойте внутреннее уплотнительное кольцо водой, вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано немного моющего средства). В завершении верните уплотнительное кольцо на место.



- Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, просушите и установите на место.



- Установите внутреннюю панель крышки мультиварки-скороварки на место.



- Протрите корпус прибора и крышку влажной тканью, а затем высушите чистой сухой тканью.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### ПОДОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

- Залейте в чашу 1-2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
- Закройте крышку. Клапан выхода пара полностью снимите.
- Выберите программу **«Мультиповар»**.
- Установите температуру 60°C и время 20 минут.
- Нажмите кнопку **«Старт»** и готовьте до окончания программы.

## **ПАСТЕРИЗАЦИЯ**

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

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

## **СТЕРИЛИЗАЦИЯ**

Стерилизация может быть осуществлена двумя способами: погружным и на пару.

Для банок и крупных предметов используйте погружной способ:

- Банки наполните водой и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины банок.
- Закройте крышку. Закройте клапан выхода пара.
- Выберите программу **«Пар/Варка»**.
- Установите время стерилизации 10 минут.
- Нажмите кнопку **«Старт»** и стерилизуйте до окончания программы.
- По окончании программы откройте клапан и выпустите пар.

Для мелких предметов используйте паровой способ:

- Мелкие предметы разместите на подставке-пароварке.
- Залейте в чашу 500 мл воды, установите в чашу подставку для приготовления на пару.
- Закройте крышку. Закройте клапан выхода пара.
- Выберите программу **«Пар/Варка»**.
- Установите время стерилизации 10 минут.
- Нажмите кнопку **«Старт»** и стерилизуйте до окончания программы.
- По окончании программы откройте клапан и выпустите пар.

**Ищите рецепты с использованием дополнительных возможностей Вашей мультиварки-скороварки («Сыр», «Фондю», «Творог» и «Консервация») в книге рецептов.**

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

### **ТИПИЧНЫЕ ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ (В РЕЖИМЕ МУЛЬТИВАРКИ) И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

<b>Возможные причины проблемы</b>	<b>Способы решения</b>
<b>Блюдо не приготовилось до конца</b>	
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости.



приготовления была недостаточно высока.		Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительное кольцо на внутренней крышке не деформировано.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному элементу. Убедитесь, что в мультиварке-скороварке нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного диска.
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным Вами способом или Вы выбрали неверную программу приготовления.  Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.  Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.  Выбранный Вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке-скороварке.		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.  Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме.
При жарке	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Замороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного Вами рецепта.
При выпечке тесто не пропеклось	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выхода пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
<b>Продукт переварился</b>		
Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления.		Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
Слишком малые размеры ингредиентов.		
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на подогреве.		Длительное использование функции «Подогрев» нежелательно.
<b>При варке продукт выкипает</b>		
При варке молочной каши выкипает молоко.		Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой не были обработаны, либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).  Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.		Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.  Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты тщательно промывайте до чистой воды.
<b>Блюдо пригорает</b>		
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.		Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо промыта и покрытие чаши не имеет

Покрытие чаши повреждено.	повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: Вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости - не соблюдены пропорции ингредиентов.	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: Вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом, не наливая масло в чашу.
<b>Продукт потерял форму нарезки</b>	
Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще, чем каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
<b>Выпечка получилась влажной</b>	
Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке-скороварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки-скороварки сразу после приготовления. При необходимости Вы можете оставить продукт в мультиварке-скороварке на небольшое время при включенной функции «Подогрев».
<b>Выпечка не поднялась</b>	
Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рекомендациям.
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный Вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки-скороварки	

#### **РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ (ПОД ДАВЛЕНИЕМ)**

<b>Продукт</b>	<b>Вес (г)</b>	<b>Количество воды (мл)</b>	<b>Время приготовления (минуты)</b>
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Фрикадельки / котлеты	180 / 450	500	10 / 15
Рыба (филе)	500	500	10
Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5
Манты / хинкали	300	500	15
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
Овощи (заморозка)	500	500	10
Яйцо куриное	150 / 3 шт	500	10

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ В ПРОГРАММЕ «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура (°C)	Рекомендации по использованию
35-40	Расстойка теста, приготовление йогурта, уксуса
45-50	Закваска, брожение
55-60	Приготовление помидки, зеленого чая, подогрев детского питания
65-70	Варка мяса в вакуумной упаковке, приготовление пунша
75-80	Пастеризация, приготовление белого чая, глинтвейна
85-90	Приготовление творога, блюд, требующих длительного времени приготовления, приготовление красного чая
95-100	Приготовление молочных каш, варенья, джемов
105-110	Стерилизация, приготовление холодцов, студней, заливных
115-120	Приготовление рульки, сахарного сиропа
125-130	Приготовление тушеного мяса, запеканок
135-140	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки, копчение
145-150	Запекание овощей, рыбы и мяса в фольге
155	Жарка овощей, рыбы
160	Жарка мяса, птицы

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Крышка плохо закрывается	Уплотнительное кольцо плохо установлено	Проверьте правильность установки уплотнительного кольца
	Внутренняя крышка неправильно установлена	Проверьте правильность установки внутренней крышки
	Индикатор давления заблокирован в верхнем положении	Освободите индикатор давления от заблокировавшего его предмета
Крышка плохо открывается	Индикатор давления не опустился вниз	Если клапан выхода пара открыт и из него не выходит пар, а индикатор давления не опустился вниз, то слегка надавите на него деревянной палочкой
При приготовлении выделяется пар из-под крышки	В крышке нет уплотнительного кольца	Вставьте уплотнительное кольцо в крышку
	На уплотнительном кольце имеются загрязнения	Очистите уплотнительное кольцо
	Уплотнительное кольцо повреждено	Обратитесь в сервисный центр
	Крышка плохо закрыта	Закройте крышку, как описано в разделе «Использование прибора»
На дисплее отображается E1-E5	Системная ошибка	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 В 50 Гц
Мощность	900 Вт
Вес нетто / брутто	5 кг / 6 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	318 мм x 318 мм x 340 мм

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

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

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

**Производственный филиал:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

КОСМОС ФАР ВЬЮ ИНТЕРНЕСНЛ ЛИМИТЕД

Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

## MULTICOOKER MARTA MT-4309 / MT-4310

MARTA company is a producer of up-to-date household appliances which are taking care of your and your family health. MARTA brand multicookers are high-tech kitchen appliances for easy and healthy cooking. The main feature of multicookers MARTA MT-4309 and MT-4310 is that they are two-in-one appliances which include multicooker and pressure cooker functions. There are multicooker programs and programs which use pressure cooking technology.

### 45 COOKING PROGRAMS

Automatic cooking programs are convenient, fast and delicious way to cook! Make a brand new step into cookery world with MARTA automatic cooking programs!

45 cooking programs (21 automatic programs and 24 manual settings) let you cook a large variety of dishes! Optimal time and temperature settings are preset for every automatic cooking program and the settings load automatically when you choose necessary program. You will find next automatic programs in our multicookers:

№	Automatic cooking program	Cooking technology / Product selection	Cooking recommendation	Cooking time preset	Comment
<b>Cooking programs in multicooker mode (without pressure)</b>					
1.	Жарка / Fry	No pressure	For vegetables, meat, poultry, fish frying with oil or butter	30 minutes	Cooking with an open lid. Steam relief valve is taken out
2.	Выпечка / Cake	No pressure	For pastry baking, for casseroles baking, for vegetables, meat and fish baking	40 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is taken out
3.	Томление / Slow stew	No pressure	For broth cooking, for beans, meat or poultry continuous stewing	2 hours	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is taken out
4.	Варенье/Джем / Jam	No pressure	For jam cooking	1 hour	Steam relief valve is taken out
5.	Йогурт/Тесто / Yoghurt/Dough	No pressure	For yoghurt making or dough proving	8 hours	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is taken out
6.	Мультиповар / Multicook	No pressure	For cooking any dish with your time and temperature settings	10 minutes	Steam relief valve is taken out
<b>Cooking programs in pressure cooker mode (with pressure)</b>					
7.	Суп / Soup	Pressure	For soup cooking	15 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.
8.	Каша / Porridge	Pressure	For porridge cooking	5 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.
9.	Тушение / Stew	Meat (Pressure)	For fish, vegetables and meat stewing. Function «Выбор продукта / Product selection» is available in this program	30 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.
10.		Fish (Pressure)		20 minutes	
11.		Vegetables (Pressure)		15 minutes	

12.		Meat (Pressure)		45 minutes	
13.	Бульон / Broth	Fish (Pressure)	For broth cooking. Function «Выбор продукта / Product selection» is available in this program	30 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.
14.		Vegetables (Pressure)		25 minutes	
15.		Плов / Pilaw		Pressure	
16.	Студень / Galantine	Pressure	For galantine and aspic cooking	40 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.
17.	Крупы/Экспресс / Cereals/Express	Pressure	For rice, buckwheat or any other garnish from cereals cooking	8 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.
18.	Пар/Варка / Steam/Boil	Meat (Pressure)	For fish, meat or vegetables steaming or boiling, for dietary dishes and baby menu cooking. Function «Выбор продукта / Product selection» is available in this program	20 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.
19.		Fish (Pressure)		10 minutes	
20.		Vegetables (Pressure)		5 minutes	
21.	Шеф / Chef	Pressure	For any dish pressure cooking with your time settings	2 minutes	Cooking with a closed lid. Steam relief valve is closed.

Preset time of any automatic cooking program is minimum time for cooking product or dish. Cooking time may vary.

### **CHEF PRO**

One of the main features of the multicookers **MARTA MT-4309** and **MT-4310** is a chance to set manually any time meaning (with a range from 1 minute to 24 hours with an interval 1 minute) and cooking temperature meaning (from 30 to 160°C with an interval 1°C) in automatic cooking program without pressure and cooking time (with a range from 1 minute to 24 hours with an interval 1 minute) in pressure cooking programs. You could change default settings before cooking program start and when cooking process is running. What's more you could save your own settings for further use. You don't need to keep in mind all the settings – the multicooker will do that for you.

### **MULTICOOK**

Our multicookers have program **“Multicook”**, which allows any time and temperature meaning setting. Time range for **“Multicook”** is from 1 minute to 24 hours with an interval 1 minute. Temperature range is from 30°C to 160°C with an interval 1°C. **“Multicook”** provides you more opportunities to cook your favorite dishes. You feel absolutely free with **“Multicook”** function. Any recipe gets a new life and pleases you and your family. What's more **“Multicook”** will help you to create your own best recipe!

### **CHEF**

Our multicookers have program **“Chef”** which works in pressure cooker mode and let you set any cooking time settings for your favorite dishes. Time range for **“Chef”** is from 1 minute to 24 hours with an interval 1 minute.

### **PRODUCT SELECTION**

**“Product selection”** function is available in some cooking programs which work with pressure. This function helps to get ideal result for different product type cooking. The nutrients and vitamins are kept in cooked dish and product is well-cooked. Function is available in next automatic programs: **“Stew”**, **“Broth”**, **“Steam/Boil”**.

### **KEEP WARM (TEMPERATURE MAINTAINING FOR COOKED MEAL)**

Our multicookers have **“Keep warm”** function which starts automatically after most cooking programs finish and keeps cooked meal warm up to 24 hours. Function is unavailable in **“Fry”** and **“Yoghurt/Dough”** programs.

## **WARM UP**

You could warm your meal up with **MARTA** multicookers.

## **START DELAY**

“**Start delay**” function lets you delay start of cooking process up to 24 hours. Make your breakfast on the eve!

## **GERMAN INNER POT COATINGS GREBLON®**

Model **MARTA MT-4309** is equipped with inner pot with ceramic coating **GREBLON® CK2**, which helps to save natural taste and useful properties of products. The coating is resistant to mechanical damage and temperature changes. It has good non-stick properties. The coating is antibacterial, antioxidant and healthy.

Model **MARTA MT-4310** is equipped with inner pot with three-coat polymer-ceramic coating **GREBLON® C3+**. This coating with ceramic reinforcement has outstanding non-stick effect and durability. The coating saves product's natural taste and aroma and doesn't emit any harmful substances.

## **200 RECIPES BOOK**

We offer you our recipe book with 200 recipes of well-known, unusual and typical for different cuisines dishes. Feel yourself a chef with our recipe book!

## **EXTRA FEATURES**

You could use multicooker next options in addition to standard use:

- Pasteurization
- Cheese making
- Fondue
- Baby meal warming up
- Cottage cheese making
- Sterilization and preservation

Please find information about extra features in “Extra features” article of this User Manual and in our recipe book.

**MARTA MULTICOOKERS GIVE YOU EVERYTHING YOU NEED FOR HEALTHY AND SMART EATING! ENJOY YOUR MEAL!**

# **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

- Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- Use the appliance only for domestic purpose according to the User Manual. It is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the plug. Don't reel the cord around the device housing.
- Never attempt to disassemble and repair the appliance by yourself. If you encounter problems, please contact customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or not sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or other liquids. If that occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by responsible for their safety person.
- Place the multicooker on a stable, horizontal and level surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.

- Do not place the multicooker near heat-emitting devices such as heaters, cooktops or electric burners.
- Make sure that there is enough space around. The multicooker should stand more than 15 cm far from such flammable objects as furniture, curtains etc.
- Don't use the appliance near explosive objects.
- Don't move the appliance containing hot food or liquid or when the appliance is connected to electricity network.
- Don't leave water or products in the multicooker for a long time.
- Pour water into the inner pot only. Don't pour water into the multicooker body.
- While cooking avoid using sharp utensils not to damage the inner pot surface. Please use spoon which comes with the multicooker. You may use also wooden, plastic or silicone utensils.
- Always check if there are no any foreign objects between pot bottom and heating plate. It may cause smell of burning, strange sounds and cause multicooker malfunction.
- If any unusual sounds, odour or any other disruption happens, switch the multicooker off. Make sure that there are no any objects or liquids between the inner pot and heating plate. If malfunction reason isn't found, please call to customer service. Never attempt to disassemble and repair the multicooker by yourself.
- Don't cover the steam relief valve and the lid while the multicooker is operating. It may cause malfunction in multicooker work.
- Don't let the multicooker work with empty pot.
- While you are cooking the lid and outer surface of the multicooker get hot. Handle or move the multicooker with care. The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation. When you open the multicooker lid, wait while steam goes out and after that you may get closer.

**ATTENTION: Central part of the multicooker lid becomes extremely hot while cooking and may cause burns. Always use lid handle to operate with the lid!**

- Don't cover or block steam release opening, steam relief valve and float valve.
- Don't press on float valve while the multicooker is working.
- Don't use the multicooker if sealed ring is absent or damaged. Use sealed ring from multicooker set only.
- Before pressure cooking make sure that inner pot contains water or broth. Pressure cooking needs liquid for producing steam.
- Make sure that steam doesn't get out in place where lid meets multicooker body.
- Never exert force on opening the multicooker lid. Inner pressure in the pot must be equal to atmosphere pressure before opening the lid.
- Open the lid only in case when float valve in low position, when pressure inside has become normal and safe.

**ATTENTION: Beware of the hot steam that comes out of the steam release opening. Keep hands and face away from the multicooker when you open it to avoid being burnt by hot steam**

- Always check if steam release opening is clean before using the multicooker.
- Keep clean the steam relief valve. Mind to clean it regularly.
- Let the multicooker inner pot cool.
- Always unplug the appliance after cooking and before taking cooked meal out.

**ATTENTION: The multicooker creates pressure and this is a reason for being the appliance with increased risk. It could cause burns and scalds.**

## SAFETY SYSTEM

- The multicooker lid is made to provide maximum safe even when pressure inside is very high.
- Lid block is very important part of safety system. You cannot open the lid if the pressure inside is high.
- If pressure inside exceeds required, then over pressure relief mechanism starts working. The air will be deflated and pressure will come down.
- The multicooker has temperature sensor which works when temperature inside the appliance exceeds required.
- If temperature inside is exceeded and the appliance is overheated, then it switches off automatically.

## BEFORE FIRST USE



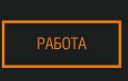








- Please unpack your appliance. Remove all packing materials. Remove all stickers from the lid, inner pot and housing.
- Please check if all parts of the multicooker are in a set. Please check that every part is not damaged.
- Clean all parts according to the "Cleaning and maintenance" article.



- Wipe dry all parts and set them proper way.
- Before first use pour 3,5 l of water into the multicooker pot and start program “Пар/Варка / Steam/Boil” for 30 minutes with closed lid and closed steam relief valve.

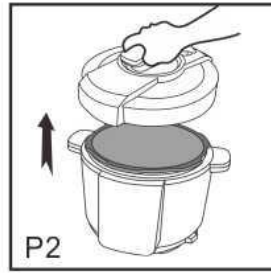
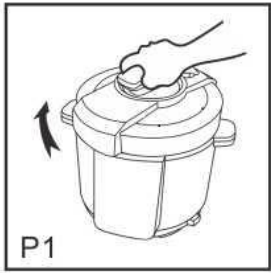
## DISPLAY

Display has orange color. You could see next indication on the display:

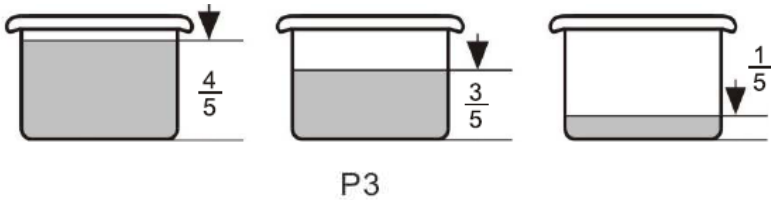
<p><b>Cooking program indication</b></p>	<p>Indication is on when you choose cooking program with “Menu” button . In cooking program running mode indication of current cooking program is on.</p>
<p>  </p>	<p>Indication informs about stages of cooking – <b>heating / cooking / keep warm</b></p>
<p>  </p>	<p>Indication informs about product selection in cooking programs where «Выбор продукта / Product selection» is available («Тушение/Stew», «Пар/Варка/Steam/Boil», «Бульон/Broth»)</p>
<p></p>	<p>Cooking time and temperature indication. Time indication in «Отложенный старт / Start delay» function. In cooking program running mode you see cooking time countdown. Time countdown starts in most programs when system reaches operational temperature or pressure. In «Мультипovar/Multicook», «Выпечка/Cake», «Йогурт/Тесто/Yoghurt/Dough», «Варенье/Джем/Jam» programs time countdown starts with program start.</p>
<p></p>	<p>Cooking time adjustment indication. Indication is flashing when you adjust time in cooking program (including «Мультипovar/Multicook» and «Шеф/Chef» programs) and when you set time in «Отложенный старт»/ «Start delay» function. Indication is on in «Отложенный старт/ Start delay» function.</p>
<p></p>	<p>Cooking temperature adjustment indication. Indication is flashing when you adjust temperature in cooking programs without pressure. («Мультипovar/Multicook», «Жарка/Fry», «Выпечка/Cake», «Томление/Slow stew», «Варенье/Джем/Jam», «Йогурт/Тесто/Yoghurt/Dough»).</p>
<p></p>	<p>Indication informs that sound signals are switched off.</p>

## USING THE MULTICOOKER

- For opening the lid take the lid handle and turn it clockwise till open position. Then lift the lid (pic 1, 2)



- Take the inner pot out the multicooker. The inner pot has volume scale, marked next way:
  - in parts 1/5, 2/5, 3/5, 4/5
  - in cups 2, 4, 6, 8, 10, 12
  - FULL (full pot)
- Fill the pot with products and water so the level of products and water is between marks 1/5 and 4/5 (minimum 1/5, maximum 4/5). For products which grow in size a lot (e.g. legumes or cereals) maximum level should be 3/5 (pic 3)



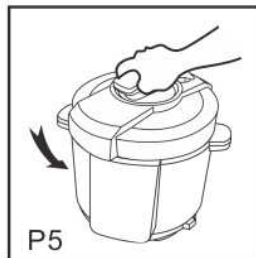
**CAUTION: Never cook without water or without any liquid in pressure cooker mode (with pressure). That could cause the appliance damage. Liquid volume should be at least 100 ml.**

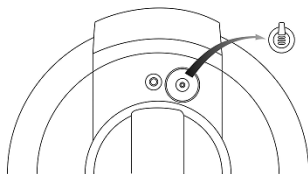
- Wipe dry the inner pot outer surface and place it into the multicooker. Make sure that there are no strange objects between the inner pot and heating plate.
- Plug the multicooker in.
- Then follow our instruction according to required cooking technology (without pressure or with pressure).

### **COOKING WITHOUT PRESSURE (IN MULTICOOKER MODE)**

For cooking without pressure please use programs «Жарка/ Fry», «Выпечка/ Cake», «Томление/ Slow stew», «Варенье/ Джем/ Jam», «Йогурт/ Тесто/ Yoghurt/ Dough», «Мультиповар/ Multicook».




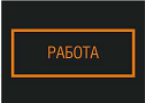

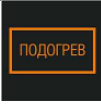
- Let the multicooker lid be open or close it. That depends on cooking program and recipe which you use. For closing:
  - check if the seal ring is set properly. Using the appliance without seal ring is forbidden.
  - take the lid handle and cover the appliance with the lid.
  - turn the lid against the clock till stop (pic 4, 5)





- Take the steam relief valve out for cooking without pressure

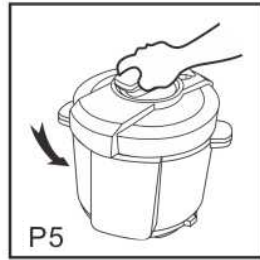
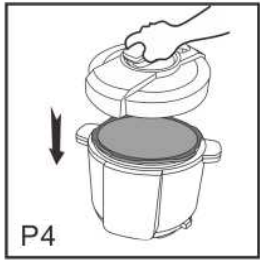
**ATTENTION:** please be noted that in all recipes in our recipe book, where you see “Let the steam relief valve be open”, you should take the steam relief valve out same way as on the picture above.

- Press “Menu” button  till you see indication of required cooking program on the display.
- Preset for the program cooking time will be shown on the display.
- If you don't want to change preset time and temperature meanings, press button “Start” . Cooking process starts. Time countdown starts in most programs when system reaches operational temperature. In programs «Мультипovar/Multicook», «Выпечка/Cake», «Йогурт/Тесто/Yoghurt/Dough», «Варенье/Джем/Jam» time countdown starts with program start.
- The multicooker informs you about cooking process stages. When heating to operational temperature is going, indication “Heating”  is shown on the display and you see dynamic sign in cooking time and temperature indication.
- When temperature reaches operational, indication “Cooking”  is shown on the display and time countdown starts. In programs where time countdown starts with program start, the multicooker goes to stage “Cooking” directly without stage “Heating” .
- When cooking is over you hear sound signal and the multicooker goes automatically to “Keep warm” mode (excluding «Жарка/Fry», «Йогурт/Тесто/Yoghurt/Dough» programs because “Keep warm” function is not available in those programs). You see indication of “Keep warm” stage on the display .
- When cooking is over please unplug the appliance.

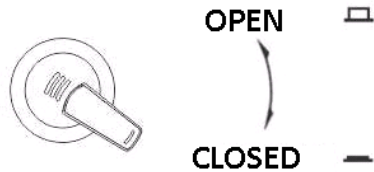
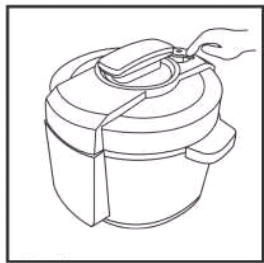
## **PRESSURE COOKING (PRESSURE COOKER MODE)**

Next programs use pressure cooking technology: «Суп/Soup», «Плов/Pilaw», «Каша/Porridge», «Студень/Galantine», «Тушение/Stew», «Крупы/Экспресс/Cereals/Express», «Бульон/Broth», «Пар/Варка/Steam/Boil», «Шеф/Chef». For pressure cooking:




- Close the multicooker lid:
  - check if the seal ring is set properly. Using the appliance without seal ring is forbidden.
  - take the lid handle and cover the appliance with the lid.
  - turn the lid against the clock till stop (pic 4, 5)




- Close the steam relief valve (pic 6).




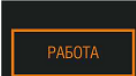
P6

- Press “Menu” button  until you see indication of required cooking program on the display. If you need «Шеф/Chef» choose it with button .
- Preset for the program cooking time will be shown on the display.
- You could choose product type in next programs: «Пар/Варка/Steam/Boil», «Бульон/Broth», «Тушение/Stew». Next product types are available in those programs: «Мясо/Meat», «Рыба/Fish», «Овощи/Vegetables»). For choosing product type please press “Product selection”  (after you choose cooking program) and go on pressing it until required product indication is shown on the

display  for meat,  for fish,  for vegetables.

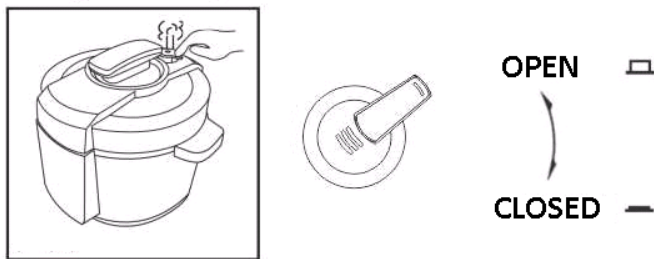
- If you don't want to change preset time meaning, press button “Start” . Cooking process starts.

- The multicooker informs you about cooking process stages. While heating to working pressure is going, indication “Heating”  is shown on the display and you see dynamic sign in cooking time and temperature indication.

- When pressure inside the multicooker reaches working pressure, indication “Cooking”  is shown on the display and time countdown starts.

- When cooking is over you hear sound signal and the multicooker goes automatically to “Keep warm” mode. You will see indication of “Keep warm” stage on the display .

- When cooking is over please unplug the appliance. You must cut pressure inside the multicooker down. Open the steam relief valve. Hot steam goes out and pressure inside becomes lower (pic 7).



P7

**CAUTION: Be really careful – steam is extremely hot! When pressure inside the multicooker becomes lower, then there is no outgoing steam from steam release opening, and float valve goes down to the lowest position. Then open the lid. Never open the lid by force.**

Please find recommended by our chef recipes for cooking with different automatic programs in our recipe book.

**Cooking suggestions and requirements:** Weight of product you see in our recipe book is weight of clean, peeled, defrosted and chopped product. If you want to change our recipe please follow products proportions, otherwise a dish could be burnt or it could boil away. Please mind to check and correct time or change cooking program in that case. Some other objective reasons could affect cooking time. They are region where you live, product's place of origin, storage time and temperature of product. Please mind that written cooking time is recommended and may vary. The recipe book is just our recommendation and advice.








### **CHEF PRO – TEMPERATURE AND TIME ADJUSTMENT, MANUAL SET UP AND SAVE FOR FURTHER USE (IN «МУЛЬТИПОВАР/MULTICOOK», «ШЕФ/CHEF» PROGRAMS AND IN REQUIRED AUTOMATIC PROGRAM)**


#### **COOKING WITHOUT PRESSURE (MULTICOOKER MODE)**









You could change time and temperature settings before cooking process start and while cooking program is running (in cooking programs without pressure). They are «Жарка/Fry», «Выпечка/Cake», «Томление/Slow stew», «Варенье/Джем/Jam», «Йогурт/Тесто/Yoghurt/Dough». You could set up your cooking time and temperature settings in «Мультиповар/Multicook» program as well.

#### **Change default settings before cooking program start (without pressure)**























- Choose cooking program with button . If you need «Мультиповар/Multicook» choose it the same way.
- The display shows preset time (for «Мультиповар/Multicook» it is 10 minutes).

- Press button of time and temperature settings . Then you see flashing time adjustment indication  and flashing hour meaning on the display . You could set up hours with buttons  (up) and  (down). Hour range is from 0 to 24 hours. Interval is 1 hour. If you keep button  or  pressed, then hours scroll faster.

- For minutes set up press button  shortly again and you see flashing time adjustment indication  and flashing minute meaning on the display . You could set up minutes with buttons  (up) and  (down). Minute range is from 0 to 59 minutes. Interval is 1 minute. If you keep button  or  pressed, then minutes scroll faster.

- For temperature set up press button  shortly again and you see flashing temperature adjustment indication  and flashing degree meaning on the display . For «Мультивар/Multicook» program it is 30°C. You could set up °C with buttons  and . Degree range is from 30°C to 160°C. Interval is 1°C. If you keep button  or  pressed, then degrees scroll faster.
- Press  for cooking program start.

#### Change default settings while cooking process is running (cooking without pressure)

- If you want to change cooking time and temperature settings while cooking process is running (cooking without pressure) press button . Then you see flashing time adjustment indication  and flashing hour meaning on the display . You could set up hours with buttons  (up) and  (down). Hour range is from 0 to 24 hours. Interval is 1 hour. If you keep button  or  pressed, then hours scroll faster.
- For minutes set up press button  shortly again and you see flashing time adjustment indication  and flashing minute meaning on the display . You could set up minutes with buttons  (up) and  (down). Minute range is from 0 to 59 minutes. Interval is 1 minute. If you keep button  or  pressed, then minutes scroll faster.
- For temperature set up press button  shortly again and you see flashing temperature adjustment indication  and flashing degree meaning on the display . For «Мультивар/Multicook» program it is 30°C. You could set up °C with buttons  and . Degree range is from 30°C to 160°C. Interval is 1°C. If you keep button  or  pressed, then degrees go faster.
- When all required settings are set up press  for changes saving and the multicooker goes on cooking.
















#### PRESSURE COOKING

You could change time settings in pressure cooking programs: «Суп/Soup», «Каша/Porridge», «Тушение/Stew», «Бульон/Broth», «Плов/Pilaw», «Студень/Galantine», «Крупы/Экспресс/Cereals/Express», «Пар/Варка/Steam/Boil», «Шеф/Chef» before cooking program start and in cooking program running mode. You could set up your own time settings in «Шеф/Chef» program.
















#### Change default settings before cooking program start (with pressure)

- Choose cooking program with button . If you need «Шеф/Chef» choose it with button .
- The display shows preset time (for «Шеф/Chef» it is 2 minutes).
- «Тушение/Stew», «Бульон/Broth», «Пар/Варка/Steam/Boil» programs have function “Product selection”. When you choose one of the named programs you see time on the display.



Press button  until you see required product indication on the display  for meat,  for fish,  for vegetables. If program doesn't have “Product selection” function, please miss this step.

- Press button of time and temperature settings . Then you see flashing time adjustment indication  and flashing hour meaning on the display . You could set up hours with buttons  (up) and  (down). Hour range is from 0 to 24 hours. Interval is 1 hour. If you keep button  or  pressed, then hours go faster.
- For minutes set up press button  shortly again and you see flashing time adjustment indication  and flashing minute meaning on the display . You could set up minutes with buttons  (up) and  (down). Minute range is from 0 to 59 minutes. Interval is 1 minute. If you keep button  or  pressed, then minutes go faster.
- Press  for cooking program start.

### Change default settings in cooking program running mode (with pressure)

- If you want to change cooking time and temperature settings while cooking process is running (pressure cooking) press button . Then you see flashing time adjustment indication  and flashing hour meaning on the display . You could set up hours with buttons  (up) and  (down). Hour range is from 0 to 24 hours. Interval is 1 hour. If you keep button  or  pressed, then hours go faster.
- For minutes set up press button  shortly and you see flashing time adjustment indication  and flashing minute meaning on the display . You could set up minutes with buttons  (up) and  (down). Minute range is from 0 to 59 minutes. Interval is 1 minute. If you keep button  or  pressed, then minutes go faster.
- When all required settings are set up press  for changes saving and the multicooker goes on cooking.

### Save user settings


“CHEF PRO” function saves last used settings of cooking time and temperature (for programs without pressure) and time (for cooking with pressure) after you press button . If you don't press button , new settings are not saved. When you switch the multicooker on next time and choose program with manually changed settings you see your own settings on the display (time and temperature for multicooker mode programs / time for pressure cooker programs).








For system recovery choose required program (where you need to get back to default settings) with . Then press  and  buttons **simultaneously**. User presets will be released and the program settings will be back to the basic.

## FUNCTIONS

### PRODUCT SELECTION FUNCTION










“Product selection” function is available in some pressure cooking programs: «**Тушение/Stew**», «**Бульон/Broth**», «**Пар/Варка/Steam/Boil**». Cooking time is different for each product type. Three product types are available for above mentioned programs: “**Meat**”, “**Fish**”, “**Vegetables**”. For product selection:

- Choose program with  button. Function is available in «**Тушение/Stew**», «**Бульон/Broth**», «**Пар/Варка/Steam/Boil**» programs.

- You see time meaning on the display. Press button  until you see required product indication on the display  for meat,  for fish,  for vegetables.
- You see time indication  on the display with actual time meaning for chosen product type.
- Press  for cooking process start or change time according to User manual article “Change default settings before cooking program start (with pressure)” and then press .

### **START DELAY FUNCTION**

Use “**Start delay**” function to delay time of cooking process start. “**Start delay**” function time range is from 30 minutes to 24 hours with an interval 5 minutes.




- Choose program with  button. If you need “**Chef/Шеф**” select it with  button.
- If required then change default settings with  button according to User manual article “CHEF PRO – temperature and time adjustment, manual set up”.
- Press button  for start delay. Set up time meaning for “**Start delay**” with buttons  (up) and  (down). Step is 5 minutes. If you keep buttons  and  pressed then time scrolls faster.
- Press button  to start.
- You see start delay time countdown on the display.
- When time of start delay is over cooking process starts.

### **NOTE:**

- “**Start delay**” function is not available in following cooking programs: “**Фру/Жарка**”, “**Сакe/Выпечка**”.
- Don’t leave products in the multicooker pot for more than 12 hours – some products could spoil. Please mind product characteristics when you plan delay time.
- Cooking time is not included into “**Start delay**” function time.
- Please mind that after “**Start delay**” function, cooking time countdown starts only when the multicooker reaches working pressure or temperature.

### **KEEP WARM FUNCTION**

“**Keep warm**” function is used for cooked meal temperature maintaining. Maximum time of “**Keep warm**” function is 24 hours. “**Keep Warm**” function follows automatically each cooking program (except «**Жарка/Fry**» and «**Йогурт/Тесто/Yoghurt/Dough**»).

- If “**Keep warm**” function follows cooking program then you see light indication of the button . After cooking process finish the multicooker goes to “**Keep warm**” process automatically. You see sign «**bb**» on the display and indication of cooking stage .
- If “**Keep warm**” function button has no indication  then cooking program finishes without keep warm.

### **Keep warm cancel**

- In cooking program running mode






You could cancel “Keep warm” function while cooking process is running. Please press button  (in cooking process). “Keep warm” is canceled. Indication  is shut off. To recover “Keep warm” (in cooking process) please press button  again. Indication of function  is on again.

- **When cooking program is over**


If you want to cancel “Keep warm” function after finish of cooking program press button . The indication of function  and indication of stage  are off and “Keep warm” is canceled. To recover “Keep warm” press button  again. The indication of function  and indication of stage  are on again.

**ATTENTION:** Though “Keep warm” function is available up to 24 hours please don’t leave the meal for a long time with ‘Keep warm’ function. That could spoil cooked meal.

### WARM UP FUNCTION

If you need to warm cooked meal up, just press button  without cooking program selection. The indication of “Keep warm” function and indication of “Keep warm” stage  are on. The appliance starts with cooked meal warming up. If you want to cancel warm up press button  again.

### CANCEL

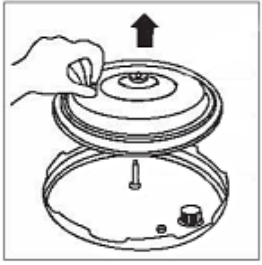
To cancel chosen program or settings press .

### MUTE MODE

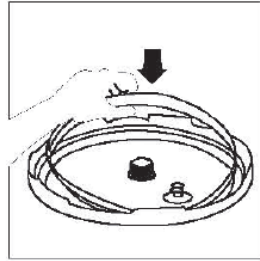
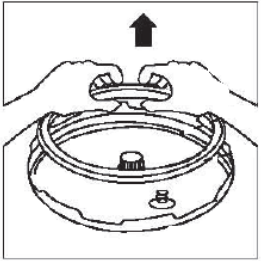
Press button  and  simultaneously to switch all sound signals off. You see indication  on the display. To recover sound signals press button  and  simultaneously again. If sound is on then there is no indication  on the display.

## CLEANING AND MAINTENANCE

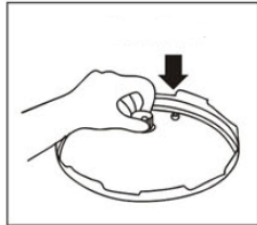
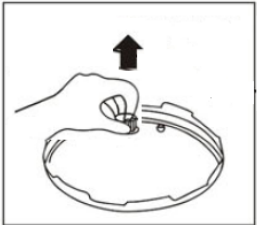
- Always unplug the appliance before cleaning.
- Let the appliance cool down.
- Wash the inner pot with detergent, rinse thoroughly and dry with soft material.
- Don’t use chemical and abrasive cleaners for washing the appliance and accessories.
- Don’t let water get inside the appliance.
- Detach carefully dew collector and wash it after every use.
- Take the inner aluminum lid board out and wash it.



- Take the sealed ring out and pull it carefully up. Wash it, dry and set back.



- Clean steam relief valve after every use. Take valve out carefully with no force. Rinse with running water. Dry it and set back.



- Set the inner aluminum lid board back.



- Wipe the multicooker housing and the lid with wet cloth and dry.

## EXTRA FEATURES

### BABY MEAL WARM UP

- You could warm baby meal up with **MARTA** multicooker.
- Pour 1-2 l of water into the multicooker pot. Place bottles with baby meal into the pot.
- Close the lid. Take the steam relief valve out.
- Select program “**Мультиповар/Multicook**”.
- Set temperature 60°C and time 20 minutes.
- Press button “**Start**” and cook till the end of program.

### PASTEURIZATION

Pasteurization is liquids heating process. Pasteurization is used for food disinfection and for extension of storage period. Products nutritional value, taste and useful properties don't change.

- Pour liquid into the pot (no more than maximum on the scale).
- Close the lid. Take the steam relief valve out.
- Select program “**Мультиповар/Multicook**”.
- Set temperature 75°C.
- Set time according to the table below:
  - 500 ml / 1hour 5 minutes
  - 1000 ml / 1hour 10 minutes
  - 1500 ml / 1hour 15 minutes
- Press button “**Start**” and cook till the end of program.
- When cooking process is over, take the product out of the pot. Cool it and keep in a refrigerator.

### STERILIZATION

There are two ways of sterilization with the multicooker: immersed and steamed.

Please use immersed way for jars and big objects:

- Fill the jars with water and place them into the pot. Pour water into the pot to reach jars necks.
- Close the lid. Close the steam relief valve.
- Choose program “**Пар/Варка/Steam/Boil**”.
- Set time 10 minutes.
- Press button “**Start**” and cook till the end of program.
- Open the steam relief valve and let steam go out.

Use steamed way for small objects:

- Place objects on the steamer.
- Pour 500 ml of water into the pot. Place the steamer into the multicooker pot.
- Close the lid. Close the steam relief valve.
- Choose program “**Пар/Варка/Steam/Boil**”.
- Set time 10 minutes.
- Press button “**Start**” and cook till the end of program.
- Open the steam relief valve and let steam go out.

Please read more recipes with extra features (“Cheese”, “Fondue”, “Cottage cheese”, “Preservation”) in the recipe book.

# COOKING TIPS

## COMMON COOKING MISTAKES (IN MULTICOOKER MODE) AND WAY OF SOLUTION

Possible cause of problem		Solution
<b>Dish is uncooked</b>		
The lid is not closed or closed wrong way, so the cooking temperature is not high enough.		Do not open the lid while cooking unless necessary. Close the lid until click sound. Make sure that the lid is tightly closed, there are no strange objects between lid and housing, seal ring is not deformed.
Inner pot and the heating element had poor contact, so the cooking temperature was not high enough.		The inner pot should be set evenly into the appliance, pot bottom should contact the heating element tightly. Make sure there are no strange objects. Always keep heating element clean.
Wrong ingredients selection. Ingredients did not match the way of cooking or cooking program. The ingredients were cut into too large pieces, improper ingredients proportion. Wrong cooking time. The recipe didn't match this multicooker model.		Use proved recipe that is adapted for this multicooker model. The ingredients, way of cutting, proportions, time of cooking and cooking program should match the recipe.
Steam: there was no enough water in the pot to provide proper vapor density.		Pour recommended amount of water for steaming.
Fry	Too much oil in the pot.	For frying pour oil into the pot so it covers inner pot bottom with a thin layer. For deep fry pour recommended in recipe amount of oil.
	Excess moisture in the pot.	Do not close the lid while frying (excluding recipes which recommend to close the lid). Defrost frozen products before cooking and drain the water.
Boil: broth boiled away (when using peracidity ingredients).		Some products need special preparation before cooking: washing, frying etc. Follow recipe instruction.
Cake: the dough was not well cooked.	Dough stuck to the lid while proving and shut the steam relief valve.	Put smaller amount of dough into the pot.
	Too much dough.	Take the pastry out of the pot, turn upside down and keep cooking till the end of the program. Next time use smaller amount of dough.
<b>Dish is overcooked</b>		
Wrong cooking time or ingredients selection. Ingredients are cut into too small pieces.		Use proved recipe that is adapted for this multicooker model. Ingredients, way of cutting, proportions, time of cooking and cooking program must match the recipe.
Long time of "Keep warm" function using after cooking process finish.		It is not recommended to use "Keep warm" function for a long time.
<b>Products are boiling away</b>		
Porridge: milk is boiling away.		Quality and properties of milk may vary because of location and conditions. Use ultra-pasteurized milk with a fat content up to 2.5%. If necessary, dilute milk with water.
The ingredients have not been prepared before cooking or prepared incorrectly (not washed, ect.). Ingredients proportion or type of product was wrong.		Use proved recipe that is adapted for this multicooker model. Ingredients, way of cutting, proportions, time of cooking and cooking program must match the recipe. Whole grain cereals, meat, fish and seafood must be thoroughly rinsed until clear water before cooking.
<b>Dish burns</b>		
The inner pot was not washed well. Inner pot coating was damaged.		Make sure that inner pot is clean and coating is not damaged before cooking.
Total amount of ingredients was less than recommended.		Use proved recipe that is adapted for this multicooker model.
Too long cooking.		Set less cooking time or use proved recipe that is adapted for this multicooker model.
Fry: there was no oil in the pot, ingredients were not stirred properly.		For frying pour oil so it covers inner pot bottom with a thin layer. Mind to stir the dish from time to

	time or turn the product over.
Stew: liquid shortage in the pot.	Pour more liquid into the pot.
Boil: liquid shortage in the pot - ingredients proportion was wrong.	Follow the proportion of hard and liquid ingredients.
Bake: inner pot was not enough greased.	Grease inner pot surface before placing dough inside.
<b>Product has lost its shape</b>	
The dish was stirred too often.	Stir the meal each 5-7 minutes while frying.
Too long cooking.	Set less cooking time or use proved recipe that is adapted for this multicooker model.
<b>Cooked pastry is too moist</b>	
Too moist ingredients were used (juicy vegetables or fruits, frozen berries, sour cream, etc)	Choose ingredients according to the recipe. Try to avoid too moist products.
Cooked pastry was kept in closed multicooker too long.	Take cooked pastry out of the multicooker right after the cooking program finish. In case of using "Keep warm" function you may leave cooked pastry in the multicooker for short time.
<b>Pastry hasn't risen</b>	
Eggs and sugar were not properly beaten up.	Use proved recipe that is adapted for this multicooker model. Ingredients, way of cutting, proportions, time of cooking and cooking program must match the recipe.
Flour was not sieved or dough was not kneaded properly.	
Wrong order of ingredients adding.	
Chosen cooking recipe didn't match this multicooker model.	

#### **ADVISED COOKING TIME FOR STEAMING (WITH PRESSURE)**

Product	Weight (g)	Water (ml)	Cooking time (minutes)
Pork fillet / beef fillet (chops 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Mutton fillet (chops 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20
Chicken fillet (chops 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Meat balls / rissoles	180 / 450	500	10 / 15
Fish fillet	500	500	10
Shrimps (frozen cooked)	500	500	5
Potatoes (chops 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Carrots (chops 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
Red beets (chops 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
Vegetables (frozen)	500	500	10
Egg	150 / 3 pcs	500	10

#### **RECOMMENDED TEMPERATURE FOR DIFFERENT TYPES OF PRODUCTS FOR COOKING WITH "MULTICOOKER" PROGRAMM**

Temperature (°C)	Dish or cooking process
35-40	Dough proving, yoghurt, vinegar cooking
45-50	Fermentation
55-60	Green tea brewing, baby meal warming up
65-70	Meat cooking in cooking bag, punch cooking
75-80	Pasteurization, white tea brewing, mulled wine cooking
85-90	Cottage cheese cooking, red tea brewing, for products that require long time of cooking
95-100	Milk porridge, jam cooking
105-110	Sterilization, galantine and aspic cooking
115-120	Shank cooking, sugar syrup cooking
125-130	Casserole baking, meat stewing

135-140	Frying pre-cooked meal for crisp, smoking
145-150	Vegetables, fish, meat baking in foil
155	Vegetables and fish frying
160	Meat and poultry frying

## TROUBLESHOOTING

Case	Cause	Solution
The lid is not closed well	Sealed ring is not set properly	Check if the sealed ring is set properly
	Float valve is blocked in high position	Make float valve free from strange objects which blocked it
Hard to open the lid	Float valve is not in low position	If steam relief valve is open and there is no outgoing steam, but float valve is not in low position, then press it slightly with wooden stick
Steam is going from under the lid while cooking	There is no sealed ring	Set the sealed ring
	The sealed ring is dirty	Clean the sealed ring
	The sealed ring is damaged	Contact service center
	The lid is not closed well	Close the lid according to the article "Using a multicooker"
Display shows E1-E5	System error	Unplug the appliance, let it cool down. If problem still exists, contact authorized service center.

## SPECIFICATION

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Power	900 W
Net weight / Gross weight	5 kg / 6 kg
Package size (L x W x H)	318 x 318 x 340 mm

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

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

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

#### Production branch:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

# УКР ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені в маркованні, електроживленню у Вашій мережі.
  - Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до даного посібника з експлуатації.
  - Не використовувати поза приміщеннями.
  - Не використовуйте прилад з пошкодженим мережним шнуром або іншими пошкодженнями.
  - Стежте, щоб мережний шнур не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
  - Не тягніть, не перекучуйте і не намотуйте мережний шнур навколо корпусу приладу.
  - При відключенні приладу від мережі живлення не тягніть за мережний шнур, беріться тільки за вилку.
  - Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого сервісного центру.
  - Використання не рекомендованих додаткових приналежностей може бути небезпечним або призвести до ушкодження приладу.
  - Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру для перевірки.
  - Прилад не призначений для використання людьми з фізичними і психічними обмеженнями (у тому числі дітьми), що не мають досвіду поводження з даним приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований людиною, що відповідає за його безпеку.
  - Не встановлюйте прилад на гарячих газових і електричних плитах, у духовках; не розміщайте його поблизу будь-яких джерел тепла.
  - Переконайтеся в тому, що навколо пристрою є досить вільного місця. Мультиварка повинна бути встановлена на відстані не менше 15 см від потенційно вогнебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори та ін.
  - Не включайте прилад у безпосередній близькості від вибухових і легкозаймистих матеріалів.
  - Не піднімайте і не пересувайте прилад, поки він підключений до електромережі.
  - Не залишайте продукти або воду в мультиварці на тривалий час.
  - Нічим не накривайте прилад під час роботи, це може стати причиною несправності приладу.
  - Ніколи не включайте мультиварку з порожньою чашею.
  - Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу мультиварки. Наливайте воду тільки в чашу для приготування.
  - Уникайте потрапляння сторонніх предметів і рідин до простору між дном чаші і нагрівальним елементом! Недотримання цього правила може призвести до появи запаху гару, неприродних звуків і до пошкодження приладу.
  - При виникненні незвичайних для нормальної роботи мультиварки шумів, запахів, диму або інших явних порушень роботи приладу, необхідно негайно відключити його від мережі. Переконайтеся в тому, що між чашею і нагрівальним елементом немає сторонніх предметів або рідин. Якщо причина несправності не виявлена, варто звернутися до сервісного центру.
  - Не блокуйте отвір для випускання пари.
  - Під час експлуатації приладу не накривайте регулятор тиску та отвір виходу пари сторонніми предметами.
  - Категорично забороняється натискати на індикатор тиску, коли прилад знаходиться під тиском.
  - Категорично забороняється експлуатація приладу, якщо ущільнювальне кільце на внутрішній пластині кришки відсутнє або має будь-які пошкодження. Використовуйте ущільнювальне кільце, що йде тільки в комплекті.
  - Перед початком приготування під тиском переконайтеся, що чаша містить рідину (воду або бульйон). Приготування під тиском завжди вимагає рідини для утворення пари.
  - Під час роботи приладу під тиском повітря або пара не повинні виходити в місці з'єднання кришки з корпусом.
  - Знімати кришку з приладу дозволяється тільки тоді, коли індикатор тиску знаходиться в нижньому положенні, тобто коли значення тиску всередині мультиварки досягло безпечного значення.
  - Перед початком експлуатації приладу завжди перевіряйте, чи не засмічено отвір випуску пари.
  - Не допускайте забруднення регулятора тиску. Регулярно очищайте регулятор тиску від забруднень.
- УВАГА: Мультиварка створює підвищений внутрішній тиск, а тому є приладом підвищеної небезпеки і при неправильному використанні може призвести до обварювання гарячою парою або рідиною.**

- Не підносьте обличчя і руки близько до отвору випуску пари – Ви можете опектися!
- Будьте обережні з кришкою приладу – під час роботи мультиварки-скороварки центральна частина кришки приладу сильно нагрівається і може викликати опіки. Завжди беріться тільки за ручку кришки.
- Ніколи не докладайте силу, щоб відкрити мультиварку. Перед відкриванням мультиварки внутрішній тиск у чаші повинен цілком вирівнятися з тиском навколишнього середовища.
- Завжди відключайте прилад від електромережі після закінченні процесу приготування, а також перед витягуванням з нього готової страви
- Після завершення роботи з приладом не поміщайте чашу для приготування відразу під холодну воду - різка зміна температур може призвести до пошкодження внутрішнього покриття.
- Щоб не пошкодити покриття чаші, виробник рекомендує використовувати аксесуари, що йдуть у комплекті з мультиваркою. Можна також використовувати дерев'яні, пластикові або силіконові приналежності.

## СИСТЕМА БЕЗПЕКИ

- Кришка приладу сконструйована таким чином, щоб забезпечити максимальний захист навіть при дуже високому тиску всередині приладу.
- Пристрій блокування кришки є дуже важливим елементом для Вашої безпеки. Ви не зможете відкрити кришку приладу, якщо всередині занадто високий тиск.
- Якщо значення тиску всередині приладу перевищить значення, необхідне для приготування страви, спрацює пристрій скидання надлишкового внутрішнього тиску. При цьому з приладу буде випущене повітря і тиск знизиться.
- Мультиварка оснащена датчиком контролю температури, що спрацює при перевищенні заданої температури всередині приладу.
- Датчик автоматичного відключення спрацює при перегріванні приладу.

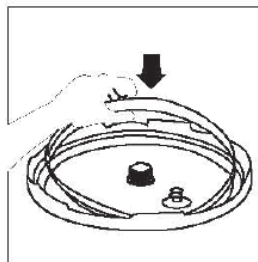
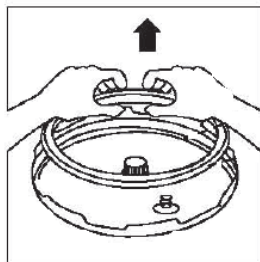
## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпакуйте прилад і видаліть всі етикетки.
- Перевірте наявність усіх компонентів приладу і відсутність пошкоджень.
- Очистіть усі компоненти відповідно до розділу “Очищення і догляд”
- Протріть насухо всі деталі та установіть їх так, щоб прилад був готовий до роботи.
- Перед першим застосуванням приладу необхідно включити програму «Пар/Варка» на термін 30 хвилин з чашею, заповненою водою на 70%.

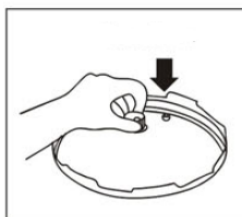
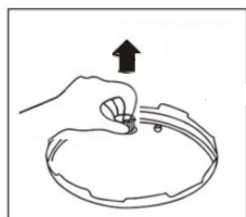
## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед очищенням обов'язково відключіть прилад від електромережі.
- Дайте приладові цілком охолонути.
- Вимийте чашу для приготування їжі з миючим засобом, ополосніть водою і висушіть за допомогою м'якої тканини.
- Не мийте чашу для приготування їжі в посудомийній машині.
- Не використовуйте для очищення приладу та аксесуарів абразивні очисники та агресивні миючі речовини.
- Ні в якому разі не допускайте потрапляння води всередину приладу.
- Контейнер для збору конденсату призначений для збору крапель конденсату при відкриванні кришки, знімайте і промивайте його після кожного використання.
- Сніміть внутрішню захисну кришку мультиварки-скороварки. Тщательно промойте.
- Зніміть ущільнювальне кільце. Затисніть руками краї ущільнювального кільця і потягніть вгору. Промийте внутрішнє ущільнювальне кільце водою, витріть насухо (у процесі чищення може бути використано трохи миючого засобу). На завершення, поверніть ущільнювальне кільце на своє місце.





- Очищення клапана виходу пари необхідно робити щоразу після використання приладу. Акуратно зніміть клапан, при цьому не докладайте значного зусилля. Розберіть клапан і ретельно промийте його під проточною водою, після чого ретельно просушіть, зберіть у зворотній послідовності та встановіть на місце.



- Очищайте корпус приладу в міру необхідності, при цьому використовуйте чисту теплу воду і м'яку тканину.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	220-240 В 50 Гц
Потужність	900 Вт
Вага нетто / брутто	5 кг / 6 кг
Розміри коробки (Д x Ш x В)	318 мм x 318 мм x 340 мм

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

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

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

#### **Виробник:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

# КАЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

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

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

- Қысымда әзерлеуді бастаудың алдында тостағанда сұйықтық (су немесе сорпа) барына көз жеткізіңіз. Қысымда әзірлеу бу қалыптасу үшін сұйықтықты талап етеді.
- Аспап қысымда жұмыс істеген кезде ауа немесе бу қақпақ корпусқа қосылған жерде шықпауы керек.
- **Аспап қақпағымен абай болыңыз – мультипісіргіш-жылдам пісіргіш жұмысы кезінде аспап қақпағының орталық бөлігі қатты қызып, күйдіруі мүмкін. Ылғи тек қақпақ тұтқасынан ұстаңыз.**
- Аспаптан қақпақты тек қысым индикаторы төменгі күйде тұрғанда, яғни аспаптың ішінде қысым мәні қауіпсіз мәнге жеткенде ғана шешуге рұқсат етіледі.
- Аспапты пайдалана бастаудың алдында бу шығаратын тесік бітелмегенін ылғи тексеріп тұрыңыз.
- Қысым реттегішін кірлетпеңіз. Қысым реттегішін үнемі ластан тазалап тұрыңыз.
- Аспаппен жұмыс аяқталысымен әзірлеу тостағанын бірден суық суға салмаңыз – температура кенет ауысса, ішкі жабынды зақымдануы мүмкін. Тостағанды жуу алдында суытыңыз.
- Тостағанның ішкі беті мұқият және абайлап жұмыс істеуді талап ететін жабындымен жабылған. Тостаған жабындысын зақымдамау үшін өндіруші мультипісіргішпен бірге келетін керек-жарақты пайдалануға кеңес береді. Сонымен қатар, ағаш, пластик немесе силикон керек-жарақты пайдалануға болады.

**Назар аударыңыз: Аспап жоғары ішкі қысымды жасайды, сондықтан қауіпі көп аспап болып табылады және дұрыс пайдаланылмағанда ыстық бу немесе сұйықтықтан күйге әкеліп соқтыруы мүмкін.**

- Аспапты ашу үшін ешқашан күш салмаңыз. Ашу алдында тостағанда ішкі қысым қоршаған орта қысымына толық теңесуі керек.
- Әзірлеу үдерісі аяқталысымен, сонымен қатар аспаптан дайын асты шығарғанда оны ылғи электр желісінен ажыратыңыз.

## ҚАУІПСІЗДІК ЖҮЙЕСІ

- Аспаптың қақпағы аспаптың ішінде қысым өте жоғары болғанда да ең күшті қорғанысты қамтамасыз ететіндей құрастырылған.
- Қақпақты құрсаулау құрылғысы Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін өте маңызды элемент болып табылады. Егер ішінде қысым өте көп болса, қақпақты аша алмайсыз.
- Егер аспаптың ішінде қысымның мәні асты әзірлеуге қажетті мәннен асса, артық ішкі қысымды түсіру құрылғысы іске қосылады. Бұл кезде аспаптан ауа шығып, қысым түседі.
- Аспап температураны бақылау қадағасымен жабдықталған, ол аспаптың ішінде тапсырылған температура асқанда іске қосылады.
- Автоматты түрде өшіру қадағасы аспап қызып кеткенде іске қосылады.

## АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

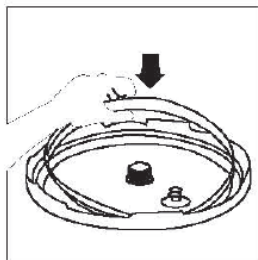
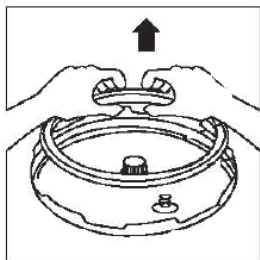
- Аспапты орамынан шығарып, барлық жапсырманы алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық құрамдастары барын және зақым жоқтығын тексеріңіз.
- Барлық құрамдасты «Тазалау және күту» тарауына сәйкес тазалаңыз.
- Барлық бөлшекті құрғатып сүртіңіз және аспап жұмысқа дайын болатындай орнатыңыз.
- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында тостағаны суға 70% толған «Пар/Варка» бағдарламасын 30 минут мерзіміне қосу керек.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

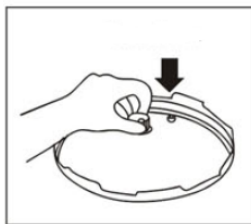
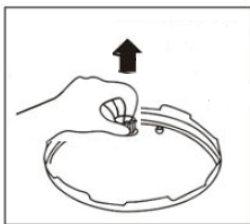
Аспапты тазалаудың алдында міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.

- Аспапты толық суытыңыз.
- Ас әзірлеу тостағанын жуу құралымен жуыңыз, сумен шайып, жұмсақ матаның көмегімен кептіріңіз.
- Аспап пен керек-жарақты тазалау үшін абразивті тазартқыштар мен агрессивті жуу заттарын пайдаланбаңыз.

- Аспаптың ішіне ешқандай жағдайда су тигізбеңіз.
- Конденсатты жинау контейнері қақпақты ашқанда конденсат тамшыларын жинауға арналған, оны пайдаланған сайын шешіп, жуыңыз.
- Мультипісіргіш-жылдам пісіргіштің ішкі қорғаныс қақпағын алып тастаңыз. Мұқият жуып жіберіңіз.
- Қақпақтың ішкі шешілмелі пластинасын тығыздайтын сақинамен бірге шешіңіз. Бұл үшін қақпақты ұстап, пластинаны арнайы сынадан ұстап, тартыңыз. Қақпақтың ішкі пластинасы мен тығыздайтын сақинаны сумен жуып, кептіріп сүртіңіз (тазалау барысында біраз жуу құралы пайдаланылуы мүмкін). Соңында, қақпақтың тығыздайтын сақинасы мен ішкі пластинасын орнына қайтарыңыз). Аспапты тығыздайтын сақинасыз пайдаланбаңыз.



- Бу шығаратын клапанды аспап пайдаланылған сайын тазалау керек. Клапанды көрсетілгендей абайлап шешіңіз, бұл кезде көп күш салмаңыз. Клапанды бұзып, ағынды суда мұқият жуыңыз, одан кейін мұқият кептіріп, керісінше бірізділікпен жинаңыз және орнына орнатыңыз.



- Аспап корпусы мен қақпақты ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін таза құрғақ матамен кептіріңіз.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр қоректену	220-240 Вольт 50 Герц
Қуаты	900 Ватт
Нетто / брутто салмағы	5 кг / 6 кг
Қорап өлшемдері (Ұ x Е x Б)	318 мм x 318 мм x 340 мм

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

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

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

#### Өндіруші зауыт:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

## МЕРЫ БЯСПЕКІ

- Перад першапачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі выраба, пазначаныя ў маркіроўцы, электрасілкаванню ў Вашай сетцы.
- Выкарыстоўваць толькі ў побытавых мэтах паводле дадзенага кіраўніцтва па эксплуатацыі.
- Не выкарыстоўваць па-за памяшканнямі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром ці іншымі пашкоджаннямі.
- Сачыце, каб сеткавы шнур не дакранаўся вострых кантаў і гарачых паверхняў.
- Не цягніце, не перакручвайце і не намотвайце сеткавы шнур вакол корпуса прыбора.
- Падчас адключэння прыбора ад сеткі сілкавання не цягніце за сеткавы шнур, бярыцеся толькі за відэлец.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні непаладак звяртайцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Выкарыстанне не рэкамендаваных дадатковых прыладаў можа быць небяспечным ці прывесці да пашкоджання прыбора.
- Дзеля пазбягання паражэння электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і зверніцеся ў сэрвісны цэнтр для праверкі.
- Прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі і псіхічнымі абмежаваннямі (у тым ліку дзецьмі), якія ня маюць досведу карыстання дадзеным прыборам. У такіх выпадках карыстач павінен быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, які адказвае за яго бяспеку.
- Не ўсталёўвайце прыбор на гарачых газавых і электрычных плітах, у духоўках; не змяшчайце яго паблізу любых крыніц цяпла.
- Пераканайцеся ў тым, што вакол прылады існуе досыць вольнага месца. Мультиварка павінна быць усталявана на адлегласці не меней 15 см ад патэнцыйна вогнебяспечных аб'ектаў, такіх як мэбля, запавесы і інш.
- Не ўключайце прыбор у непасрэднай блізкасці ад выбуховых і лёгкаўзгаральных матэрыялаў.
- Не паднімайце і не перасоўвайце прыбор, пакуль ён падлучаны да электрасеткі.
- Не пакідайце прадукты ці ваду у мультиварцы на працяглы час.
- Нічым не накрывайце прыбор падчас працы, гэта можа стаць прычынай няспраўнасці прыбора.
- Ніколі не ўключайце мультиварку з пустой чарай.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мультиваркі. Налівайце ваду толькі ў чару для гатавання.
- Пазбягайце траплення старонніх прадметаў і вадкасцяў у прастору паміж дном чары і награвальным элементам! Невыкананне гэтага правіла можа прывесці да з'яўлення паху гару, ненатуральных гукаў і да пашкоджання прыбора.
- Пры ўзнікненні незвычайных для нармалёвай працы мультиваркі шумоў, пахаў, дыму ці іншых відавочных парушэнняў працы прыбора, неабходна неадкладна адключыць яго ад сеткі. Пераканайцеся ў тым, што паміж чарай і награвальным элементам няма старонніх прадметаў ці вадкасцяў. Калі прычына няспраўнасці не выяўлена, трэба звярнуцца ў сэрвісны цэнтр.
- Не блакуйце адтуліну для выпуску пары.
- Падчас эксплуатацыі прыбора не накрывайце рэгулятар ціску і адтуліну выйсця пары староннімі прадметамі.
- Катэгарычна забараняецца націскаць на індыкатар ціску, калі прыбор знаходзіцца пад ціскам.
- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прыбора, калі ўшчыльняльнае кольца на ўнутранай пласціне вачка адсутнічае ці мае якія-небудзь пашкоджанні. Выкарыстоўвайце толькі ўшчыльняльнае кольца, якое ідзе ў камплекце.
- Перад пачаткам гатавання пад ціскам пераканайцеся, што чара змяшчае вадкасць (ваду ці булён). Гатаванне пад ціскам заўсёды патрабуе вадкасці для ўтварэння пары.
- Падчас працы прыбора пад ціскам паветра ці пара не павінны выходзіць у месцы злучэння вачка з корпусам.
- Здымаць вачка з прыбора дазваляецца толькі тады, калі індыкатар ціску знаходзіцца ў ніжнім становішчы, гэта значыць калі значэнне ціску ўнутры мультиваркі дасягнула бяспечнага значэння.
- Перад пачаткам эксплуатацыі прыбора заўсёды правярайце, ці не засмечана адтуліна выпуску пары.
- Не дапушчайце забруджвання рэгулятара ціску. Рэгулярна чысціце рэгулятар ціску ад забруджванняў.

**УВАГА! Мультиварка стварае падвышаны ўнутраны ціск, а таму з'яўляецца прыборам падвышанай небяспекі, і недакаднае карыстанне можа прывесці да абварвання гарчай парай ці вадкасцю.**

- Не падносьце твар і рукі блізка да адтуліны выпуску пары – Вы можаце абпаліцца!
- Будзьце асцярожныя з вэчкам прыбора – падчас працы мультиваркі-хуткаваркі цэнтральная частка вэчка прыбора моцна награвецца і можа выклікаць апёкі. Заўсёды бярыцеся толькі за ручку вэчка.
- Ніколі не прыкладайце моц, каб адкрыць мультиварку. Перад адкрыццём мультиваркі ўнутраны ціск у чары павінны цалкам роўны з ціскам навакольнага асяроддзя.
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрасеткі па заканчэнні працэсу гатавання, а таксама перад выманнем з яго гатовай стравы.
- Пасля завяршэння працы з прыборам не памяшчайце чару для гатавання адразу пад халодную ваду – рэзкая змена тэмператур можа прывесці да пашкоджання ўнутранага пакрыцця.
- Каб не пашкодзіць пакрыццё чары, вытворца рэкамендуе выкарыстоўваць аксэсуары, якія пастаўляюцца ў камплекце з мультиваркай. Можна таксама выкарыстоўваць драўляная, пластыкавыя ці сіліконовыя прылады.

## СІСТЭМА БЯСПЕКІ

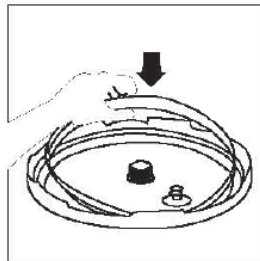
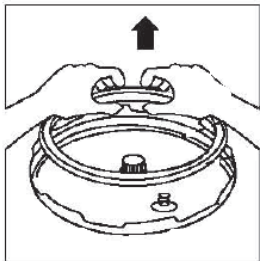
- Вэчка прыбора сканструявана такім чынам, каб забяспечыць максімальную засцярогу нават пры вельмі высокім ціску ўнутры прыбора.
- Прылада блакавання вэчка з'яўляецца вельмі важным элементам для Вашай бяспекі. Вы не зможце адкрыць вэчка прыбора, калі ўнутры занадта высокі ціск.
- Калі значэнне ціску ўнутры прыбора перавысіць значэнне, неабходнае для гатавання стравы, спрацуе прылада скіду залішняга ўнутранага ціску. Пры гэтым з прыбора будзе выпушчана паветра і ціск паменшыцца.
- Мультиварка абсталявана датчыкам кантролю тэмпературы, які спрацоўвае пры перавышэнні зададзенай тэмпературы ўнутры прыбора.
- Датчык аўтаматычнага адключэння спрацоўвае пры перагрэве прыбора.

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

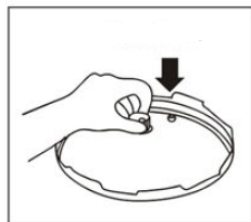
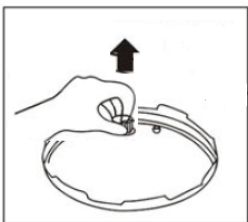
- Распакуйце прыбор і выдаліце ўсе этыкеткі.
- Праверце наяўнасць усіх кампанентаў прыбора і адсутнасць пашкоджанняў.
- Ачысціце ўсе кампаненты паводле часткі “Чыстка і догляд”.
- Пратрыце насуха ўсе дэталі і ўсталюйце іх так, каб прыбор быў гатовы да працы.
- Перад першым выкарыстаннем прыбора неабходна ўключыць праграму “Пар/Варка” на 30 хвілін з чарай, запоўненай вадой на 70%.

## ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Перад чысткай абавязкова адключыце прыбор ад электрасеткі.
- Дайце прыбору цалкам астыць.
- Вымойце чару для гатавання ежы з мыйным сродкам, апаласніце вадой і высушыце з дапамогай мяккай тканіны.
- Не мойце чару для гатавання ежы ў посудамыйнай машыне.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора і аксэсуараў абразіўныя ачышчальнікі і агрэсіўныя мыйныя рэчывы.
- Ні ў якім разе не дапушчайце траплення вады ўнутр прыбора.
- Кантэйнер для збору кандэнсату прызначаны для збору кропляў кандэнсату падчас адчынення вэчка, здымайце і прамывайце яго пасля кожнага выкарыстання.
- Здыміце ўнутранае ахоўнае вэчка мультиваркі-хуткаваркі. Старанна прамойце.
- Зніміце ўшчыльняльнае кольца. Зацісніце рукамі краі ўшчыльняльнага кольца і пацягніце ўгару. Прамойце ўнутранае ўшчыльняльнае кольца вадой, вытрыце насуха (падчас чысткі можа выкарыстаць трохі мыйнага сродку). У завяршэнні, вярніце ўшчыльняльнае кольца на сваё месца.



- Ачыстку клапана выйсця пары неабходна рабіць кожны раз пасля выкарыстання прыбора. Акуратна зніміце клапан, не прыкладаючы значных высілкаў. Разбярыце клапан і старанна прамыйце яго пад пратоchnай вадой, пасля чаго прасушыце, збярыце ў адваротнай паслядоўнасці і ўсталюйце на месца.



- Чысціце корпус прыбора па меры неабходнасці, пры гэтым выкарыстоўвайце чыстую цёплую ваду і мяккую тканіну.

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне	220-240 Вольт 50 Герц
Магутнасць	900 Ват
Вес нета / брота	5 кг / 6 кг
Памеры скрыні (Д x Ш x В)	318 мм x 318 мм x 340 мм

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

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

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

#### **Вытворца:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Vor der Ersteinschaltung stellen Sie sicher, dass die technischen Charakteristiken des Erzeugnisses aus der Markierung dem Strom in Ihrer Netz entsprechen.
- Für die Anwendung nur für Haushaltsziele gemäß der vorliegenden Bedienungsanleitung.
- Nicht im Freien anwenden.
- Das Gerät mit beschädigter Netzschnur oder anderen Beschädigungen nicht verwenden.
- Passen Sie darauf auf, dass die Netzschnur keine spitze Kanten oder heiße Oberflächen berührt.
- Ziehen Sie die nicht, verdrehen Sie die nicht und spulen Sie die Netzschnur nicht rund um das Gerätegehäuse.
- Bei der Trennung des Geräts vom Stromnetz ziehen Sie die Netzschnur nicht, greifen Sie nur die Gabel.
- Versuchen Sie nicht, selbständig das Gerät zu reparieren. Bei Störungen wenden Sie sich an das nächstliegende Servicezentrum.
- Die Verwendung des nicht empfohlenen Zubehörs kann gefährlich sein und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Um Stromschädigung und Zündung zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das passiert ist, trennen Sie unverzüglich das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an das Servicezentrum für Überprüfung.
- Das Gerät wurde nicht für die Verwendung durch physisch oder psychisch behinderte Personen bestimmt (darunter auch Kinder), sowie durch die Personen, die keine Erfahrung in der Verwendung von diesem Gerät haben. In solchen Fällen muss der Bediener vorsorglich von der Person, die für seine Sicherheit verantwortlich ist, eingewiesen werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Gas- oder Stromherden, Öfen; platzieren Sie es nicht in der Nähe von jeglichen Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass es genug freien Platz rund um das Gerät gibt. Der Multikocher soll in minimaler Entfernung von 15 cm von potentiell feuergefährlichen Objekten wie Möbel, Gardinen usw. stehen.
- Schalten Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von explosiven und leichtentzündbaren Materialien ein.
- Heben Sie das Gerät nicht hoch und verschieben Sie es nicht, bis es in Stromnetz eingeschaltet ist.
- Lassen Sie Lebensmittel oder Wasser über lange Zeit nicht im Multikocher stehen.
- Bedecken Sie das Gerät nicht bei der Arbeit, das kann Ursache der Gerätebeschädigung sein.
- Schalten Sie nie den Multikocher mit der leeren Schale ein.
- Lassen Sie das Eindringen der Flüssigkeit in das Gerätegehäuse nie zu. Gießen Sie das Wasser nur in die Zubereitungsschale.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Fremdkörpern und Flüssigkeiten in den Raum zwischen dem Schalenboden und dem Heizkörper! Die Nichteinhaltung dieser Regel kann zum Brandgeruch, unnatürlichen Tönen, und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Bei den Geräuschen, die nicht typisch für normale Arbeit des Geräts sind, sowie bei den untypischen Gerüchen, Rauch und anderen Arbeitsstörungen ist es notwendig das Gerät unverzüglich vom Stromnetz zu trennen. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Schale und dem Heizkörper keine Fremdkörper oder Flüssigkeiten sich befinden. Falls die Ursache der Störung nicht entdeckt wurde, wenden Sie sich an das Servicezentrum an.
- Blockieren Sie nicht die Dampföffnung.
- Während der Verwendung des Geräts bedecken Sie nicht Druckventil und Dampföffnung mit fremden Gegenständen.
- Es wird verboten auf den Druckanzeiger zu drücken, wenn das Gerät unter Druck steht.
- Es wird ausdrücklich verboten das Gerät zu bedienen, falls der Dichtungsring auf der inneren Deckelplatte fehlt oder Beschädigungen aufweist. Verwenden Sie den Dichtungsring nur aus der Komplettierung.
- Vor dem Anfang der Zubereitung unter Druckstellen sie sicher, dass die Schale Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) enthält. Zubereitung unter Druck verlangt immer Flüssigkeit für Dampf Bildung.
- Während der Arbeit des Geräts unter Druck dürfen nicht Luft oder Dampf aus der Verbindungsstelle des Deckels mit dem Gehäuse rauskommen.
- Man darf den Deckel nur dann abnehmen, wenn der Druckanzeiger unten steht, das heißt, wenn der Druckwert innerhalb des Multikochers gefahrlos wird.
- Vor dem Anfang der Bedienung des Geräts überprüfen Sie immer, ob die Dampföffnung verstopft ist.
- Lassen Sie die Verschmutzung des Druckventils nicht zu. Reinigen Sie den Druckventil regelmäßig.

**ACHTUNG! Der Multikocher schafft erhöhten inneren Druck, deswegen ist er ein Gerät der erhöhten Gefahr und bei falscher Anwendung kann er zur Verbrühung mit heißem Dampf oder Flüssigkeit führen.**



- Halten Sie das Gesicht und die Hände nicht in der Nähe der Dampföffnung – Sie können sich verbrennen!
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerätedeckel um, während des Betriebes des Multikochers wärmt sich die Deckelmitte stark auf und kann Brandwunden verursachen. Nehmen Sie den Deckel immer nur am Deckelgriff ab.
- Aufwenden Sie nie Mühe, um den Multikocher zu öffnen. Vor der Öffnung des Multikochers soll der innere Druck in der Schale sich vollständig ausgleichen mit dem Umgebungsdruck.
- Schalten Sie das Gerät immer aus dem Stromnetz aus nach dem Ende der Zubereitung, sowie vor dem Herausnehmen des fertigen Gerichts.
- Nach der Arbeit mit dem Gerät stellen Sie die Zubereitungsschale nicht sofort unter kaltes Wasser - der abrupte Temperaturwechsel kann zu Beschädigung der Innerbeschichtung führen.
- Um nicht die Beschichtung der Schale zu beschädigen, empfiehlt der Hersteller, das Zubehör, das zusammen mit dem Multikocher geliefert wird, zu benutzen. Man kann auch das Zubehör aus Holz, Plastik oder Silikon benutzen.

## SICHERHEITSSYSTEM

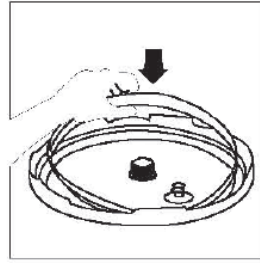
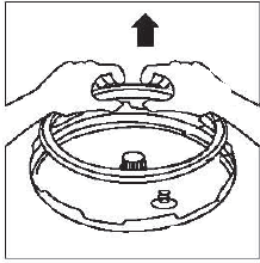
- Der Deckel des Geräts ist so konstruiert, damit maximaler Schutz sogar bei sehr hohem Druck innerhalb des Geräts gewährleistet wird.
- Deckelsperre ist ein sehr wichtiges Element Ihrer Sicherheit. Sie werden nicht den Deckel des Geräts öffnen können, wenn es drin zu hoher Druck gibt.
- Falls der Druckwert innerhalb des Geräts den Wert, der notwendig für die Zubereitung des Gerichts ist, übersteigt, wird die Löscheinrichtung des überschüssigen inneren Drucks angehen. Dabei wird aus dem Gerät die Luft rausgelassen und der Druck wird reduziert.
- Der Multikocher ist mit dem Temperaturkontrollgeber ausgestattet, der bei der Übersteigerung der angegebenen Temperatur innerhalb des Geräts angeht.
- Der Detektor der automatischen Abschaltung geht bei der Überhitzung des Geräts an.

## VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

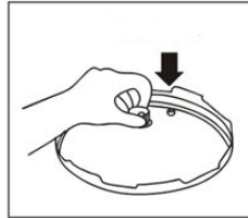
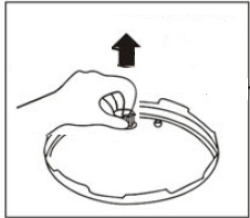
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Überprüfen Sie die Präsenz von allen Komponenten des Geräts und das Fehlen von Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Komponente gemäß dem Kapitel "Reinigung und Pflege"
- Wischen Sie alle Details trocken und setzen Sie so an, damit das Gerät betriebsbereit ist.
- Vor der ersten Anwendung ist es notwendig, das Programm «Паp/Варка» für 30 Minuten mit der Schale, die auf 70% mit Wasser gefüllt ist, zu starten.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung schalten Sie unbedingt das Gerät aus dem Stromnetz aus.
- Lassen Sie das Gerät sich vollständig abzukühlen.
- Spülen Sie die Zubereitungsschale mit dem Spülmittel ab, rinsen Sie die mit Wasser ab und trocknen Sie die mithilfe eines weichen Tuchs ab.
- Spülen Sie die Zubereitungsschale nicht in dem Geschirrspüler ab.
- Benutzen Sie keine Schleifreinigungsmittel und aggressive Waschmittel für die Reinigung des Geräts und des Zubehörs.
- In keinem Fall lassen Sie das Eindringen des Wassers ins Gerät zu.
- Der Kondenswasserbehälter wird für Einsammeln der Kondenswassertropfen beim Öffnen des Deckels bestimmt, nehmen Sie ihn ab und spülen sie ihn nach jeder Anwendung.
- Nehmen Sie den inneren Schutzdeckel des Multikochers ab. Spülen Sie ihn sorgfältig aus.
- Nehmen Sie den Dichtungsring ab. Klemmen Sie die Ränder des Dichtungsring mit den Händen fest und ziehen Sie ihn nach oben. Spülen Sie den inneren Dichtungsring mit Wasser, wischen Sie ihn trocken (bei der Reinigung darf man ein Bisschen Spülmittel benutzen). Schließlich stellen Sie den Dichtungsring zurück.



- Die Dampfklappe soll man jedes Mal nach der Anwendung des Geräts reinigen. Nehmen Sie die Klappe sorgfältig ab, ohne Mühe. Nehmen Sie die Klappe auseinander und waschen Sie die sorgfältig unter fließendem Wasser, danach trocknen Sie die, setzen Sie die zusammen und stellen zurück



- Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf, verwenden Sie dabei sauberes Warmes Wasser und weiches Tuch.

## TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN

Strom	220-240 Volt 50 Hertz
Leistung	900 Watt
Netto- / Bruttogewicht	5 kg / 6 kg
Kartondurchmesser (L x B x H)	318 mm x 318 mm x 340 mm

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

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

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

#### **Hersteller:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED  
Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

## PRECAUZIONI

- Prima di collegare l'apparecchio ad una fonte di alimentazione, controllare che le caratteristiche tecniche del prodotto indicate nella marcatura corrispondano a quelle della rete.
- Da usare esclusivamente a scopi domestici in stretta conformità con il presente manuale d'uso.
- Non usare all'aperto.
- Non è ammesso l'uso dell'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato o nel caso di presenza di ogni altro difetto.
- Controllare che il cavo di alimentazione non contatti cogli oggetti acuminati e superficie riscaldate.
- Non tirare, non attorcigliare e non avvolgere il cavo di alimentazione al corpo dell'apparecchio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirandola per il cavo, ma operare con la spina.
- Non manomettere nell'apparecchio. Nel caso di malfunzionamento rivolgersi al servizio assistenza tecnica locale.
- L'uso degli accessori non appropriati può risultare pericoloso o provocare il danneggiamento dell'apparecchio.
- Per evitare l'elettrocuzione ed incendi non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro tipo di liquido. Nel caso contrario disinserirlo dalla rete elettrica e rivolgersi all'assistenza per effettuare il suo controllo.
- L'apparecchio non è destinato all'uso dalle persone e bambini con alienazioni fisiche, mentali e/o nervose o con insufficienza di esperienza e conoscenza. In questi casi viene effettuato il loro addestramento sull'uso dell'apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
- Non posare l'apparecchio sulle cucine a gas od elettriche, nei forni o in prossimità di qualsiasi fonte di calore.
- Assicurarci che intorno all'apparecchio ci sia abbastanza spazio libero. Il robot dovrà essere posto a distanza di almeno 15 cm dagli oggetti potenzialmente infiammabili quali immobili, tende, ecc.
- Non accendere l'apparecchio in diretta prossimità delle materie esplosive e infiammabili.
- Non alzare o spostare l'apparecchio mentre è collegato con la rete di alimentazione.
- Non lasciare a lungo i prodotti od acqua all'interno del robot.
- Non coprire l'apparecchio mentre è acceso, questo può provocare il malfunzionamento.
- Non accendere mai il robot se la coppa è vuota.
- Non far entrare acqua o qualsiasi altro tipo di liquido all'interno del corpo del robot. Versare l'acqua esclusivamente nella coppa da cucinare.
- Evitare la presenza dei corpi estranei e liquidi nello spazio tra il fondello della coppa e la resistenza! L'inosservanza di questa regola può provocare il puzzo di bruciato, i rumori impropri e danneggiamento dell'apparecchio.
- Nel caso di presenza dei rumori, odori o fumi impropri al normale funzionamento del robot od altri malfunzionamenti evidenti dell'apparecchio, disinserirlo immediatamente dalla rete. Assicurarci che tra la coppa e la resistenza non ci siano gli oggetti estranei o liquidi. Se la causa dell'inconveniente non è evidenziata, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Non bloccare il foro per l'uscita del vapore.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, non coprire il regolatore di pressione ed il foro d'uscita del vapore con oggetti estranei.
- È severamente vietato premere l'indicatore di pressione quando l'apparecchio è sotto pressione.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se l'anello di tenuta sulla piastra interna del coperchio manca o se è danneggiato in alcun modo. Utilizzare solo l'anello di tenuta presente nella fornitura.
- Prima della cottura sotto pressione, accertarsi che la coppa contiene liquido (acqua o brodo). La cottura sotto pressione richiede sempre fluido per produrre vapore.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio sotto pressione, aria o vapore non devono uscire nel punto di collegamento del coperchio con il corpo.
- Rimuovere il coperchio del dispositivo è consentito solo quando l'indicatore di pressione è nella posizione più bassa, cioè, quando la pressione all'interno della multicottura ha raggiunto un livello di sicurezza.
- Prima di usare l'apparecchio, controllare sempre se il foro d'uscita del vapore è libero (non ostruito).
- Evitare la contaminazione del regolatore di pressione. Pulire regolarmente il regolatore di pressione da contaminazione.

**ATTENZIONE!** La multicottura crea una pressione interna aumentata, perciò rappresenta un apparecchio molto pericoloso, e se è utilizzata in modo improprio, può causare scottature con vapore caldo o con liquido.

- Non mettere il viso e le mani vicino al foro d'uscita del vapore: si può bruciarsi!

- Porre attenzione al coperchio dell'apparecchio, durante il funzionamento della multicottura a pressione la parte centrale del coperchio viene fortemente riscaldato e potrebbe provocare le ustioni. Impugnare sempre il manico del coperchio.
- Non usare mai la forza per aprire la multicottura. Prima di aprire la multicottura, la pressione interna nella coppa deve allinearsi completamente con la pressione dell'ambiente.
- Staccare sempre la spina alla fine del processo di cottura, e prima di rimuovere dalla multicottura il piatto finito.
- Al termine della cucinatura non sottoporre la coppa al lavaggio con l'acqua fredda subito, il cambiamento brusco della temperatura può provocare il danneggiamento del rivestimento interno della coppa.
- Per non danneggiare il rivestimento, il produttore consiglia di usare gli accessori in dotazione al robot. E' ammesso l'uso degli accessori in legno, plastico o silicone.

## SISTEMA DI SICUREZZA

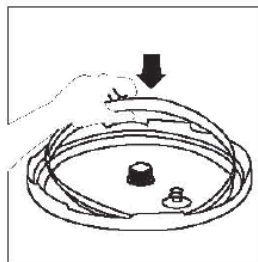
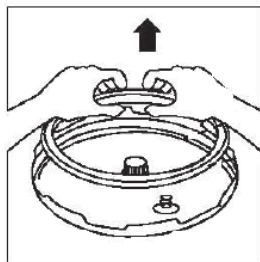
- Il coperchio della multicottura è costruito nel modo da fornire la massima protezione, anche ad alte pressioni nel dispositivo.
- Il dispositivo di blocco del coperchio è un elemento molto importante per la vostra sicurezza. Non è possibile aprire l'apparecchio quando è in pressione troppo alta.
- Se la pressione all'interno dell'unità supera il valore necessario per la cottura, il dispositivo di scarico della sovrappressione interna sarà scattato. In questo caso l'apparecchio sarà liberato dall'aria, e la pressione scende.
- La multicottura è dotata di un sensore di controllo della temperatura, che opera quando si supera una determinata temperatura all'interno dell'apparecchio.
- Il sensore di arresto automatico si attiva al surriscaldamento dell'apparecchio.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

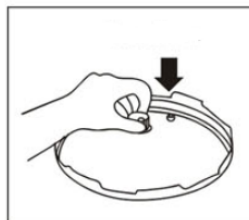
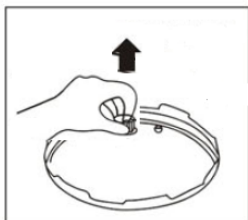
- Disimballare l'apparecchio ed eliminare tutte le etichette.
- Verificare la presenza di tutti i componenti dell'apparecchio e l'assenza dei difetti.
- Pulire tutti i componenti in conformità al capitolo "Pulizia e cura"
- Asciugare tutti i componenti e montarli di modo che l'apparecchio sia pronto al funzionamento.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio occorre accendere il programma «Пар/Варка» per 30 minuti con la coppa riempita dell'acqua a 70%.

## PULIZIA E CURA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete prima di pulire.
- Lasciare l'apparecchio raffreddarsi.
- Lavare la coppa con un detergente, risciacquare con l'acqua ed asciugare con una stoffa morbida.
- Non lavare la coppa in lavastoviglie.
- Non usare i detersivi abrasivi od aggressivi per la pulizia dell'apparecchio e degli accessori.
- Non ammettere assolutamente la presenza dell'acqua all'interno dell'apparecchio.
- Pulire il corpo dell'apparecchio in caso di necessità usando l'acqua calda pulita e una stoffa morbida.
- Il contenitore di condensa è progettato per raccogliere le gocce di condensa quando si apre il coperchio; occorre rimuoverlo e sciacquarlo dopo ogni utilizzo.
- Togliere il coperchio interno di protezione della multicottura a pressione. Lavare bene.
- Rimuovere l'anello di tenuta. Stringere con le mani i bordi dell'anello di tenuta e tirarli su. Sciacquare l'anello di tenuta interno con l'acqua, asciugarlo bene (nel processo di pulizia può essere utilizzato un po' di detersivo). Infine, rimontare l'anello di tenuta in posto.



- La pulizia della valvola di scarico vapore deve essere prodotta dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. Rimuovere con cautela la valvola, pur non facendo sforzi significativi. Smontare completamente la valvola, risciacquarla abbondantemente con acqua corrente e asciugare completamente, quindi rimontare in ordine inverso nella sua sede.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione d'alimentazione	220-240 Volt 50 Hertz
Potenza	900 Watt
Peso netto/brutto	5 kg / 6 kg
Dimensioni imballo (Lung. x Larg. x Alt.)	318 mm x 318 mm x 340 mm

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

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

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

**Fabbricante:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

## MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Antes de la primera conexión, comprobar que las características técnicas del producto indicadas en la etiqueta corresponden a la alimentación eléctrica de la red.
  - Utilizar sólo para fines domésticos conforme a este manual de instrucciones.
  - No usar fuera.
  - No utilizar el aparato con un cable dañado u otros daños.
  - Mantener el cable eléctrico lejos de bordes afilados o superficies calientes.
  - No tirar, retorcer ni enrollar el cable alrededor del cuerpo del aparato.
  - Al desconectar el aparato de la red, no tirar el cable, sacar sólo el enchufe.
  - No intentar reparar el aparato por sí mismo. Al surgir alguna falla, dirigirse al centro de servicio más cercano.
  - El uso de accesorios no recomendados puede ser peligroso o causar daños del aparato.
  - Para evitar descargas eléctricas e incendio, no sumergir el aparato en agua u otros líquidos. Si ello ha ocurrido, desenchufar inmediatamente y llamar a un centro de servicio para su control.
  - El aparato no está diseñado para utilizarse por personas con discapacidades físicas y mentales (niños tampoco), que no tienen experiencia de uso de este aparato. En estos casos, el usuario debe recibir instrucciones previamente por la persona responsable de su seguridad.
  - No poner el aparato sobre cocinas de gas y eléctricas calientes, en hornos; no colocarlo cerca de focos de calor.
  - Comprobar que hay suficiente espacio libre alrededor del aparato. La olla de multicocción debe colocarse a 15 cm de distancia como mínimo de los objetos potencialmente inflamables, como muebles, cortinas, etc.
  - No enchufar el aparato cerca de explosivos y materiales inflamables.
  - No levantar ni mover el aparato conectado a la red eléctrica.
  - No dejar la comida o el agua en la olla de multicocción durante mucho tiempo.
  - No cubrir el aparato durante su funcionamiento, puede provocar una falla del aparato.
  - Nunca encender la olla de multicocción con un plato vacío.
  - No dejar penetrar líquidos dentro del cuerpo de la olla de multicocción. Verter el agua sólo en el plato para cocinar.
  - ¡Evitar entrar objetos y líquidos extraños en el espacio entre el fondo del plato y el elemento de caldeo! Si no hacerlo puede aparecer un olor a quemado, sonidos no naturales y daños en el aparato.
  - Si aparecen ruidos, olores, humo impropios del funcionamiento normal de la olla de multicocción u otras alteraciones evidentes de su funcionamiento, hace falta de inmediato desconectar el aparato de la red. Comprobar que entre el plato y el elemento de caldeo no hay objetos y líquidos extraños. Si no se detecta la causa de la falla, hay que dirigirse al centro de servicio.
  - No bloquee el escape de vapor.
  - Durante el funcionamiento del dispositivo, no cubra el regulador de presión y el escape de vapor con objetos extraños.
  - Está estrictamente prohibido presionar el indicador de presión cuando el dispositivo se encuentra bajo presión.
  - Está estrictamente prohibido utilizar el dispositivo si el anillo tórico en la placa interior de la tapa falta o está dañada de alguna manera. Utilice sólo el anillo tórico que viene incluido con el dispositivo.
  - Antes de cocinar a presión, asegúrese de que el tazón contiene líquido (agua o caldo). La preparación bajo presión siempre requiere líquido para la producción de vapor.
  - Durante el funcionamiento del dispositivo el aire o el vapor no deben escapar en el lugar de la conexión de la tapa con la carcasa.
  - Se puede quitar la tapa del dispositivo sólo cuando el indicador de presión esté en la posición más baja, es decir, cuando la presión en el interior del robot de cocina haya llegado a un nivel seguro.
  - Antes del uso del dispositivo, siempre compruebe que el orificio del escape de vapor no esté atascado.
  - Evite el ensuciamiento del regulador de presión. Limpie regularmente el regulador de presión de impurezas.
- ATENCIÓN!** El robot de cocina crea una presión interna elevada, y debido a eso es un dispositivo de peligro elevada y en caso de uso incorrecto puede provocar quemaduras con vapor o líquido calientes.
- No acerque su cara ni las manos al orificio de escape de vapor - Puede quemarse!
  - Tenga cuidado con la tapa del aparato – durante el funcionamiento del robot de cocina-olla expres la parte central del aparato se calienta mucho y puede causar quemaduras. Coja siempre por la manija de la tapa.
  - Nunca aplique fuerza para abrir el robot de cocina. Antes de abrir el robot de cocina asegúrese de que la presión interna en el tazón se haya bajado al nivel de la presión ambiente.

- Siempre desenchufe el dispositivo al final del proceso de cocción y antes de sacar el plato terminado.
- Una vez finalizado el trabajo con el aparato, no colocar de inmediato el plato para cocinar en agua fría - un cambio brusco de temperatura puede causar daños en la cubierta interior.
- Para evitar daños en la cubierta del plato, el fabricante recomienda utilizar los accesorios que se suministran con la olla de multicocción. También se puede utilizar los utensilios de madera, plástico o silicona.

## SISTEMA DE SEGURIDAD

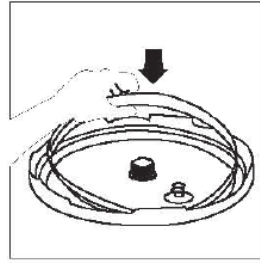
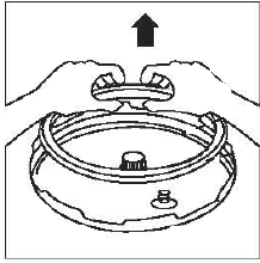
- La tapa del dispositivo está diseñada de tal manera que asegura una protección máxima, incluso a presiones en el dispositivo muy altas.
- El sistema de bloqueo de la tapa del dispositivo es un elemento sumamente importante para su seguridad. No podrá abrir la tapa del dispositivo si la presión interior es demasiado alta.
- Si la presión dentro del dispositivo es superior al valor necesario para cocinar el plato, el se activará el sistema de alivio de sobrepresión interna. En este caso se dejará salir aire del dispositivo y la presión caerá.
- El robot de cocina está equipado con un sensor de control de temperatura que salta si la temperatura dentro del dispositivo supera la establecida.
- El sensor de apagado automático salta en caso de sobrecalentamiento del dispositivo

## ANTES DEL PRIMER USO

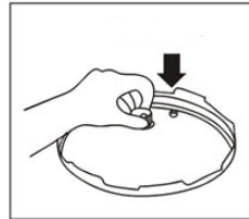
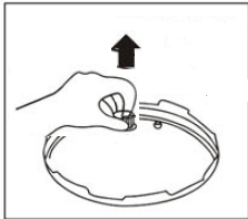
- Desempaquetar el aparato y quitar todas las etiquetas.
- Comprobar que están todos los componentes del aparato y no hay daños.
- Limpiar todos los componentes conforme a la sección "Limpieza y cuidado".
- Secar bien todas las piezas e instalarlas de manera que el aparato esté preparado para su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez hace falta encender el programa «Пар/Варка» durante 30 minutos con el plato lleno de agua en un 70%.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes de limpiar es necesario desenchufar el aparato.
- Dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Lavar el plato para cocinar con un detergente, enjuagar con agua y secar con un paño suave.
- No lavar el plato para cocinar en un lavavajillas.
- No limpiar el aparato y los accesorios con purificadores abrasivos o detergentes fuertes.
- Nunca dejar penetrar el agua dentro del aparato.
- El contenedor de condensado está diseñado para recoger las gotas de condensado cuando se abre la tapa, retire y enjuáguelo después de cada uso.
- Retire la tapa protectora interior del robot de cocina-olla expres. Lávela cuidadosamente.
- Retire el anillo tórico. Apriete los bordes de los anillos tóricos con las manos y tire hacia arriba. Enjuague el anillo tórico interior con agua, séquelo con un paño (en el proceso de limpieza se puede utilizar un poco de detergente). Al final, vuelva el anillo tórico en su lugar



- La limpieza de la válvula de vapor debe producirse después de cada uso del dispositivo. Retire con cuidado la válvula sin aplicar demasiada fuerza. Desmonte la válvula, luego enjuague bien con agua corriente y seque, luego vuelva a montar en orden inverso y coloque en su lugar.



- Limpiar el cuerpo del aparato, según sea necesario, con agua limpia y templada y un paño suave.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220-240 V 50 Hz
Potencia	900 W
Peso neto / bruto	5 kg / 6 kg
Dimensiones de la caja (largo x ancho x alto)	318 mm x 318 mm x 340 mm

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

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

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

**Fabricante:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China



## RECOMMANDATIONS DE SECURITE

- Avant la première utilisation, vérifiez si les caractéristiques techniques de l'appareil figurant dans le marquage correspondent à l'alimentation électrique de votre secteur.
- N'utiliser qu'à des fins domestiques conformément à la notice d'utilisation.
- Ne pas utiliser à l'extérieur des locaux.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le cordon d'alimentation endommagé ou présentant d'autres défauts.
- Veuillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas des bords tranchants et des surfaces chaudes.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le retordre ni enroulez autour du corps de l'appareil.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur, ne tirer que sur la fiche.
- Ne cherchez pas à réparer l'appareil vous-même. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement veuillez vous adresser au centre service de proximité.
- L'utilisation des accessoires non recommandés peut s'avérer dangereux ou endommager l'appareil.
- Pour éviter l'électrocution ou l'inflammation, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si c'est arrivé, débranchez-le du secteur immédiatement et adressez-vous au centre de service pour contrôle.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience de manipulation de cet appareil. Dans de tels cas, l'usager doit bénéficier d'instructions préalables par l'intermédiaire d'une personne responsable de sa sécurité.
- Ne pas installer l'appareil sur des cuisinières chaudes à gaz ou électriques, dans des fours, à proximité de toute source de chaleur.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place autour de l'appareil. Le multicuiseur doit être installé à la distance de minimum 15 cm des objets potentiellement inflammables, comme meubles, rideaux etc.
- Ne faites pas marcher l'appareil à proximité du matériel explosible et facilement inflammable.
- Ne levez ni ne déplacez l'appareil tant qu'il soit branché sur le secteur.
- Ne laissez pas dans le multicuiseur des produits ou de l'eau pour longtemps.
- Ne recouvrez pas l'appareil de quoi que ce soit pendant qu'il fonctionne, cela pourrait causer une panne de l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le récipient est vide.
- Eviter que de l'eau ne pénétrer à l'intérieur du corps du multicuiseur. Ne versez de l'eau que dans le récipient de cuisson.
- Evitez que des objets étrangers ou des liquides se trouvent dans l'espace entre le fond du récipient et la résistance chauffante ! La contravention à cette règle peut entraîner l'apparition de l'odeur du brûlé, des sons étranges et la défaillance de l'appareil.
- En cas d'apparition de bruits, odeurs, fumée inhabituels pour le fonctionnement normal de l'appareil il est indispensable de le débrancher immédiatement du secteur. S'assurez qu'il n'y a pas d'objets ou de liquides étrangers intercalés entre le récipient et la résistance chauffante. Si la cause du défaut n'est pas détectée, il faut s'adresser au centre service.
- Ne pas bloquer le clapet de décharge de vapeur.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil ne pas couvrir le régulateur de pression et le clapet de décharge de vapeur avec des objets étrangers.
- Il est strictement interdit de presser l'indicateur de pression quand l'appareil est sous pression.
- Il est strictement interdit de faire fonctionner l'appareil si la bague d'étanchéité sur le couvercle intérieur est absente ou a quelques défauts. Utiliser la bague d'étanchéité du livret de livraison.
- Avant de commencer à préparer sous la vapeur, veuillez que le récipient contient du liquide (de l'eau ou du bouillon). La cuisson sous vapeur nécessite toujours du liquide pour former de la vapeur.
- Pendant le travail de l'appareil sous pression l'air ou la vapeur ne doivent pas sortir à l'endroit de raccord du couvercle avec le corps.
- Il est autorisé d'enlever le couvercle de l'appareil quand l'indicateur de pression est en position basse, c'est-à-dire quand la vapeur entre le multicuiseur est arrivé à sa valeur sans danger.
- Vérifier toujours avant le fonctionnement de l'appareil que le clapet de décharge de vapeur n'est pas encrassé.
- Ne faites pas encrasser le régulateur de pression. Nettoyer toujours le régulateur de pression de toutes saletés.

**ATTENTION!** Le multicuiseur crée la pression intérieure élevée et donc est un appareil de grande danger et en cas de son usage incorrect peut ébouillanter avec de la vapeur chaude ou du liquide.

- Ne pas porter le visage et les mains trop près du clapet de la décharge de la vapeur – Vous pourrez vous ébouillanter !
- Soyez prudent avec le couvercle de l'appareil – lors du fonctionnement du multicuiseur-autocuiseur, la partie centrale du couvercle se réchauffe beaucoup et peut causer des brûlures. Prendre l'appareil par la poignée du couvercle seulement.

- Ne faites pas force pour ouvrir le multicuiseur. Avant de l'ouvrir, la pression intérieure dans le couvercle doit s'égaliser complètement avec la pression ambiante.
- Débrancher toujours l'appareil du secteur après avoir fini la cuisson, ainsi qu'avant de lui retirer le plat préparé.
- Après avoir fini la cuisson, ne mettez pas le récipient immédiatement sous l'eau froide – le changement brusque de température peut endommager le revêtement intérieur.
- Pour ne pas endommager le revêtement du récipient, le fabricant recommande d'utiliser les accessoires fournis avec le multicuiseur. Il est également possible de se servir d'accessoires en bois, plastique ou silicone.

## SYSTEME DE SECURITE

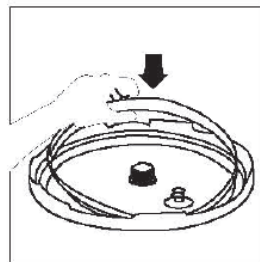
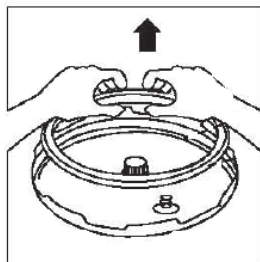
- Le couvercle de l'appareil est construit d'une façon à assurer le maximum de protection même en cas de pression très élevée à l'intérieur de l'appareil.
- Le dispositif de blocage du couvercle est un élément très important de votre sécurité. Vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle de l'appareil si la pression à l'intérieur est trop élevée.
- Si la valeur de la pression à l'intérieur de l'appareil dépasse la valeur nécessaire pour préparer la cuisson, le dispositif de décharge d'une pression intérieure surélevée va fonctionner. L'air sera remis de l'appareil et la pression s'abaissera.
- Le multicuiseur est équipé d'un capteur de contrôle de la température qui déclenche en cas d'excès de la température donnée à l'intérieur de l'appareil.
- Le capteur d'arrêt automatique déclenche lors de la surchauffe de l'appareil.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

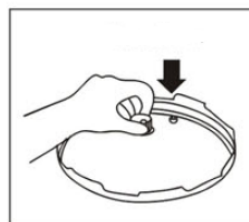
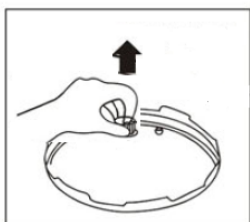
- Déballez l'appareil et enlevez toutes les étiquettes.
- Assurez-vous de la présence de toutes les pièces de l'appareil et de l'absence de défauts.
- Nettoyez toutes les pièces conformément au paragraphe « Nettoyage et entretien »
- Essuyez à sec toutes les pièces et installez-les de manière que l'appareil soit prêt à fonctionner.
- Avant la première utilisation de l'appareil il est indispensable d'activer le programme «Пар/Вапка» pour 30 minutes, avec le récipient rempli d'eau à 70%.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage il est obligatoire de débrancher l'appareil du secteur.
- Laissez l'appareil refroidir entièrement.
- Lavez le récipient à cuisson avec un détergent, rincez d'eau et séchez avec un linge doux.
- Ne confiez pas le récipient à cuisson au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs ou des agents lavant agressifs pour nettoyer l'appareil et les accessoires.
- Gardez-vous bien de laisser pénétrer de l'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Le container du couvercle d'eau condensée est destiné à collecter des gouttes d'eau condensée lors de l'ouverture du couvercle, enlever-le et laver après chaque utilisation.
- Enlever le couvercle de protection intérieur du multicuiseur-autocuiseur. Laver soigneusement.
- Enlever la bague d'étanchéité. Démontez les bords de la bague d'étanchéité avec les mains et la retirer en haut. Laver d'eau la bague d'étanchéité intérieure, essuyer à sec (il est possible d'utiliser un peu de détergent). En définitive, monter la bague d'étanchéité à sa place.



- Le clapet de décharge du vapeur est à laver après chaque utilisation de l'appareil. Enlever le clapet avec précaution, sans avoir appliqué trop d'effort. Enlever le clapet et laver-le sous l'eau courante, ensuite faites-le sécher, assembler en sens inverse et replacer à sa place.



- Nettoyez le corps de l'appareil suivant les besoins avec de l'eau tiède pure et le linge doux.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240 Volt 50 Hertz
Puissance	900 Watt
Poids net / brut	5 kg / 6 kg
Cotes de la boîte (L x P x H)	318 mm x 318 mm x 340 mm

### LA GARANTIE NE COUVRE PAS DES CONSOMMABLES (FILTRÉS, REVÊTEMENTS CÉRAMIQUES ET ANTIADHÉSIFS, JOINTS EN CAOUTCHOUC ETC).

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

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

#### **Fabricant:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

# PRT MANUAL DE INSTRUÇÕES

## MEDIDAS NECESSÁRIAS PARA A SEGURANÇA

- Antes da primeira ativação, verifique se as especificações do produtos indicadas no rótulo correspondem à voltagem da sua rede elétrica.
  - Usar apenas para fins domésticos de acordo com o manual de instruções.
  - Não usar ao ar livre.
  - Não use o aparelho com um cabo de alimentação danificado ou se tem outros danos.
  - Mantenha o cabo de alimentação afastado de objetos afiados e superfícies quentes.
  - Não puxe, torça ou enrole o cabo de alimentação à volta do corpo do instrumento.
  - Ao desconectar o aparelho da rede eléctrica, não puxe o cabo de alimentação, segure apenas o plugue.
  - Não tente reparar o aparelho. Se você encontrar problemas, por favor, contacte o centro de assistência mais próximo.
  - O uso de acessórios não recomendados pode ser perigoso ou causar danos.
  - Para evitar choque eléctrico e incêndio, não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se isso ocorrer, desligue-o imediatamente e contacte um centro de assistência para verificação.
  - O aparelho não se destina ao uso por pessoas com deficiências físicas e mentais (incluindo crianças), que não têm experiência com este aparelho. Em tais casos, o utilizador deve em primeiro lugar ser instruído pela pessoa responsável pela sua segurança.
  - Não instale sobre fogões eléctricos e a gás quentes, em fornos; não coloque perto de qualquer fonte de calor.
  - Verifique se em torno do aparelho tem espaço livre suficiente. A painela de pressão Multicozedura deve ser instalado pelo menos a 15 cm de distância de objetos inflamáveis, tais como móveis, cortinas, etc.
  - Não utilize o aparelho nas proximidades de explosivos e materiais inflamáveis.
  - Não levante nem mova o aparelho enquanto ele estiver conectado à rede elétrica.
  - Não deixe comida ou água na painela de pressão Multicozedura por um longo tempo.
  - Não cubra o aparelho durante a operação, isso pode causar um mau funcionamento do aparelho.
  - Nunca ligue a painela de pressão Multicozedura com a tigela vazia.
  - Não permita a entrada de líquidos dentro do corpo da painela de pressão Multicozedura. Ponha a água apenas na tigela para cozinhar.
  - Evite introduzir objectos e líquidos no espaço entre o fundo da tigela e o elemento de aquecimento! A falha de fazer assim pode causar um cheiro de queimado, sons artificiais e danos ao aparelho.
  - Caso aparecer ruído, cheiro, fumo não habitual a funcionamento do aparelho ou falha óbvia deste, é necessário o disconetar imediatamente da rede. Verifique se entre o copo e o elemento de aquecimento não há objetos ou líquidos. Se a causa não for encontrada, entre em contato com o centro de serviço.
  - Não bloqueie o foro para a descarga de vapor.
  - Quando o aparelho funcionar, não cobra o regulador de pressão e o foro da saída de vapor com objectos estranhos.
  - É estritamente proibido pressionar o indicador de pressão quando a unidade está sob pressão.
  - O dispositivo não deve ser usado se o anel de vedação na placa interior da tampa estiver ausente, ou se ele for danificado de alguma forma. Use apenas o anel presente na entrega.
  - Antes de cozinhar sob pressão, certifique-se de que a tigela contém líquido (água ou caldo). Cozinhar sob pressão exige fluido para produzir vapor.
  - Durante a operação sob pressão, o ar ou o vapor não deve sair do ponto de conexão da tampa com o corpo.
  - É possível remover a tampa do aparelho apenas quando o indicador de pressão estiver na posição mais baixa, isto é, quando a pressão no interior da multicozedura atingiu o valor de segurança.
  - Antes de usar o aparelho, verifique sempre que o orifício de saída do vapor é livre (não obstruído).
  - Evitar a contaminação do regulador de pressão. Limpar com regularidade o regulador de pressão de contaminação.
- ATENÇÃO!** A multicozedura cria uma pressão interna alta, portanto, é um dispositivo muito perigoso, e se ele for usado de forma inadequada, pode causar queimaduras com vapor quente ou líquido.
- Não coloque o seu rosto e as mãos perto do orifício de saída do vapor, se pode queimar!
  - Tenha cuidado com a tampa do aparelho – durante o funcionamento da painela de pressão multicozedura a parte central do aparelho fica muito quente e pode causar queimaduras. Sempre segure a alça.
  - Nunca usar a força para abrir a multicozedura. Antes de abrir a multicozedura, a pressão interna da tigela tem de alinhar completamente com a pressão do ambiente.

- Desligue sempre o aparelho da rede no final do processo de cozimento, e antes de retirar o prato da multicozedura. Após a conclusão do trabalho com o aparelho, não coloque a tigela da painela de pressão imediatamente em água fria: uma mudança brusca da temperatura pode causar danos ao revestimento interno.
- Para evitar danificar o revestimento da tigela, o fabricante recomenda o uso de acessórios, que estão no conjunto da painela de pressão Multicozedura. Você também pode usar utensílios de madeira, plástico ou silicone.

## SISTEMA DE SEGURANÇA

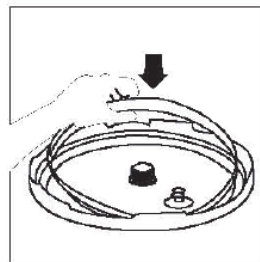
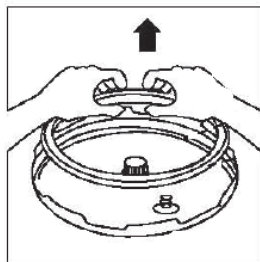
- A tampa da multicozedura é construída de forma a proporcionar a máxima protecção, mesmo em altas pressões no aparelho.
- O dispositivo de bloqueio da tampa é um elemento muito importante para a vossa segurança. Não pode abrir a tampa quando a pressão no aparelho for muito alta.
- Se a pressão no interior da unidade exceder o valor necessário para cozinhar, o dispositivo de descarga de sobrepressão interna será accionado. Neste caso, o aparelho vai ser libertado do ar, e a pressão cai.
- A multicozedura está equipada com um sensor de controlo de temperatura, que funciona quando se ultrapassar uma determinada temperatura dentro do aparelho.
- O sensor de desligue é activado automaticamente para impedir o superaquecimento.

## ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

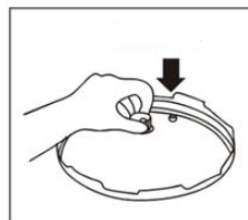
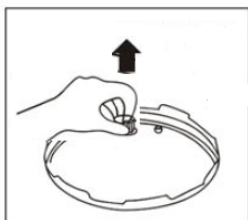
- Desembale e remova todas as etiquetas.
- Verifique se todos os componentes do aparelho estão presentes e não têm danos.
- Limpe todos os componentes conforme descrito em «Limpeza e manutenção».
- Seque com um pano todos os componentes e os instale de modo que o aparelho esteja pronto para a operação.
- Antes da primeira utilização do aparelho é necessário iniciar o programa «Пар/Варка» por um período de 30 minutos com uma tigela cheia de água a 70%.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, verifique se o aparelho está desconetado da rede elétrica.
- Deixe o aparelho esfriar completamente.
- Lave a tigela da Multicozedura com detergente, enxague com água e seque com um pano macio.
- Não lave a tigela da Multicozedura na máquina de lavar loiça.
- Não limpe o aparelho e acessórios com produtos de limpeza abrasivos ou detergentes agressivos.
- Em qualquer caso não deixe a água entrar dentro da unidade.
- O recipiente é projectado para colectar as gotas de condensação à tampa aberta; deve ser removido e lavado após cada utilização.
- Remova a tampa protetora interior da panela de pressão multicozedura. Lave com cuidado.
- Remova o anel de vedação. Aperte com as mãos as bordas do anel de vedação e puxá-las para cima. Lave o anel de vedação interior com água, seque bem (no processo de limpeza pode ser usado um pouco de detergente). Finalmente, coloque o anel no seu lugar.



- A limpeza da válvula de escape do vapor deve ser produzida após cada utilização do aparelho. Remova cuidadosamente a válvula; não faça esforços significativos. Desmonte a válvula completamente, em seguida enxágüe-a abundantemente com água corrente e seque; remonte na ordem inversa e coloque-a no posto.



- Limpe o corpo do aparelho se for necessário, utilizando água quente limpa e um pano macio.

## ESPECIFICAÇÕES

Alimentação	220-240 Volt 50 Herz
Potência	900 Watt
Peso líquido/peso bruto	5 kg / 6 kg
Dimensões da caixa (L x W x H)	318 mm x 318 mm x 340 mm

### A GARANTIA NÃO COBRE ELEMENTOS CONSUMÍVEIS (FILTROS, REVESTIMENTO CERÂMICO E ANTIADERENTE, VEDAÇÕES DE BORRACHA E OUTROS).

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

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

#### **Fabricante:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

# EST KASUTUSJUHEND

## OHUTUSNÕUDED

- Enne toote esmakordset kasutamist kontrollige hoolikalt, kas markeeringul esitatud tehnilised andmed vastavad Teie elektrivõrgu toitele.
  - Toodet kasutada vaid kasutusjuhendis äratoodud eesmärkidel.
  - Mitte kasutada toodet õues.
  - Mitte kasutada kahjustatud võrgujuhtme või muu kahjustusega seadet.
  - Jälgida, et võrgujuhe ei puutuks kokku teravate servade ning kuumade pindadega.
  - Ärge tirige ega keerutage juhet ümber seadme korpust.
  - Seadme väljalülitamisel vooluvõrgust ärge sikutage juhtimest vaid tõmmake see pistikust kinni hoides stepslist välja.
  - Ärge parandage iseseisvalt seadet. Rikete ilmnemisel pöörduge lähimasse hooldustöökotta.
  - Seadme komplekti mittekuuluvate osade kasutamine võib olla ohtlik ning põhjustada seadme riket.
  - Seadet ei või asetada vette või muusse vedelikku, kuna see võib põhjustada teile elektrilööki, samuti seadme süttimist.
  - Kui selline olukord on juhtunud, tuleb seade viivitamatult vooluvõrgust välja lülitada ning pöörduda hooldustöökotta seadme töökorra kontrollimiseks.
  - Seade pole ettenähtud kasutamiseks vastavate kogemusteta piiratud füüsiliste või psüühiliste võimetega inimeste (sealhulgas ka laste) poolt. Sellistel puhkudel peab kasutajat eelnevalt juhendama inimene, kes vastutab tema ohutuse eest.
  - Ärge asetage seadet tulisele gaasi või elektripliidile, ahju või muu soojusallika lähedusse.
  - Veenduge selles, et seadme ümbruses on piisavalt vaba ruumi. Multifunktsionaalse toiduvalmistaja võib paigaldada tuleohtlikest esemetest mitte lähemale kui 15 cm, nt. mööbel, kardinad ja muu.
  - Ärge lülitage seadet sisse lõhke- või süttimisohlike esemete läheduses.
  - Ärge tõstke ega nihutage seadet niikaua kuni see on lülitatud vooluvõrku.
  - Ärge jätke toiduaineid multikeetjas vette pikaks ajaks.
  - Ärge katke töötavat seadet, kuna see võib põhjustada seadme riket.
  - Ärge käivitage tühja anumaga multikeetjat.
  - Hoiduge vedeliku sattumisest multikeetja korpusesse. Valage vesi ainult toidu valmistamiseks ettenähtud anumasse.
  - Ärge laske sattuda kõrvalisi esemeid ning vedelikku anuma põhja ja soojenduselemendi vahele. Selle nõude eiramine võib põhjustada kõrbelõhna ja ebaloomulike helide teket ning seadme riket.
  - Kui seadme töö käigus tekivad multikeetja tavapärase tööga võrreldes kõrvalised helid, lõhn, suits või muu seadme töö ilmne kõrvalekalle, tuleb koheselt seade lülitada välja vooluvõrgust. Veenduge, et multikeetja anuma põhja ja soojenduselemendi vahele pole sattunud kõrvalisi asju või vedelikku. Kui seadme rikke põhjus pole selginenud, tuleb pöörduda hooldustöökotta.
  - Ärge blokeerige auru väljalaskeava.
  - Seadme kasutamise ajal ärge sulgege rõhuregulaatorit ja auru väljalaskeava kõrvaliste esemetega.
  - Kategooriliselt on keelatud vajutada rõhuindikaatorit ajal, mil seadme on rõhu all.
  - Kategooriliselt on keelatud seadme kasutamine, kui kaane siseplaadil puudub tihendusrõngas või sellel esinevad vigastused. Kasutage vaid komplektis olevat tihendusrõngast.
  - Enne rõhu all töötamist veenduge, et anum on vedelik (vesi või puljong). Rõhu all valmistamine eeldab alati seadmes vedeliku olemasolu auru tekkimiseks.
  - Seadme rõhu all töötamise ajal ei tohi õhk või aur väljuda kaane ja korpuse ühenduskohas.
  - Kaant võib seadmelt maha võtta vaid siis, kui rõhu indikaator asub alumises asendis, see tähendab kui multikeetja sees olev rõhk on saavutanud ohutu tähenduse.
  - Seadme kasutamise eelselt kontrollige alati, et auru väljalaskeava ei oleks ummistunud.
  - Vältige rõhu regulaatori määrdumist. Puhastage regulaarselt rõhu regulaatorit mustusest.
- TÄHELEPANU!** Multikeetja tekitab kõrge rõhku, mistõttu on kõrge rõhu ohuga seade ning vale kasutamise korral võib tingida põletuse kuuma auru või vedelikuga.
- Ärge asetage nägu ja käsi auru väljalaskeava lähedusse - võite saada põletuse!
  - Ettevaatust seadme kaanega – töö ajal soojeneb tugevasti multikeetja-kiirkeetja keskne kaas ja võib tekitada põletusi. Hoidke alati vaid kaane käepidemest.
  - Multikeeta avamisel ärge kunagi kasutage jõudu. Enne multikeetja avamist peab siserõhk täielikult kohanduma keskkonnarõhuga.
  - Valmistamisprotsessi lõppedes, samuti valmis toidu väljavõtmisel lülitage seade alati elektrivõrgust välja.
  - Kui olete multikeetja kasutamise lõpetanud, siis ärge pange tulist anumad külma vette, kuna järsk temperatuurimuutus võib kahjustada anuma sisepinna katet.

- Anuma katte kahjustamise vältimiseks soovib tootja kasutada multikeetja komplektis olevaid tarvikuid. Samuti on soovitatav kasutada puidust, plastikust või silikoonist tarvikuid.

## OHUTUSSÜSTEEM

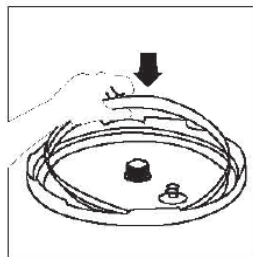
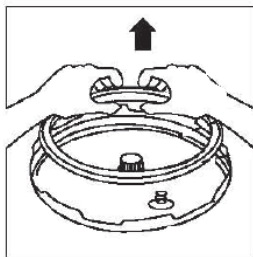
- Seadme kaas on konstrueeritud selliselt, et tagada maksimaalne kaitse isegi juhul, kui seadmes on väga kõrge rõhk.
- Kaane blokeerimise seade on väga tähtis element teie ohutuse tagamisel. Te ei saa avada seadme kaant, kui sees on liialt kõrge rõhk.
- Kui seadme sees olev rõhk ületab toidu valmistamiseks vajalikku tähendust, hakkab tööle ülemäärase siserõhu nullimise seade. Seejuures väljub seadmest õhk ning rõhk langeb.
- Multikeetja on varustatud temperatuuri kontrolli anduriga, mis hakkab tööle seadme sees oleva temperatuuri suurenemisel.
- Automaatse väljalülitamise andur hakkab tööle seadme ülekuumenemisel.

## ENNE ESMAST KASUTAMIST

- Pakkige seade lahti ja eemaldage temalt sildid.
- Kontrollige üle kõikide seadme osade olemasolu ning kahjustuste puudumine.
- Puhastage kõik seadme osad vastavalt juhistele „Seadme hooldus ja puhastamine“
- Kuivatage kõik seadme osad ning pange nad töövalmis. Enne esmakasutust tuleb käivitada programm Aurutaja ja valida tööaeg 30 minutit, seejärel täita anum 70% veega.

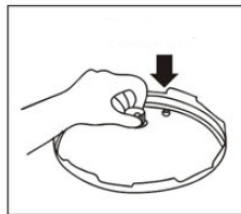
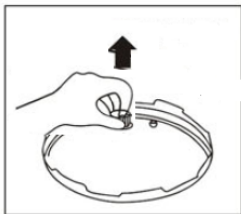
## SEADME HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Enne puhastamist lülitage seade vooluvõrgust välja.
- Laske seadmel täielikult jahtuda.
- Peske toiduvalmistamis anum nõudepesuvahendiga, loputage hoolikalt ja kuivatage seejärel pehme lapiga.
- Ärge peske toiduvalmistamise anumaid nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage seadme ning selle tarvikute puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ning materjale.
- Mingil juhul ärge laske vedelikul sattuda seadmesse.
- Kondensaadi kogumise konteiner on mõeldud kondensaaditilkade kogumiseks kaane avamisel, võtke see maha ja peske peale igat kasutuskorda.
- Võtke maha multikeetja-kiirkeetja sisemine kaitsekaas. Peske hoolikalt.
- Võtke tihendusrõngas maha. Suruge kätega tihendusrõnga ääri ja tõmmake ülespoole. Peske sisemine tihendusrõngas veega, kuivatage hoolikalt (puhastamise protsessis võib kasutada veidi pesuvahendit). Lõpetuseks asetage tihendusrõngas omale kohale.



- Auru väljalaskeava peab puhastama peale igat kasutuskorda. Võtke klapp ettevaatlikult maha, seejuures erilist jõudu kasutamata. Võtke klapp täielikult lahti ja peske seda hoolikalt jooksva vee all, seejärel kuivatage, pange kokku vastupidises järjekorras ja paigutage kohale.





- Puhastage seadme korpust vajadusel, seejuures kasutage puhast sooja vett ning pehmest materjalist lappi.

## TEHNILISED ANDMED

Elektertoide	220-240 Vt 50 Herts
Võimsus	900 W
Neto/ bruto kaal	5 kg / 6 kg
Pakendi mõõtmed (PxLxK)	318 mm x 318 mm x 340 mm

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

Valmistamiskuupäev kajastub tootenumbri kleebisel toote pakendil ja / või tootel. Tootenumber koosneb 13-st numbrist, millest 4. ja 5. näitavad kuud, 6. ja 7. toote valmistamise aastat.

Tootja võib oma äranägemisel eelnevalt teavitamata muuta toote komplekti, välisilmet, tootjamaad, garantiiaega, mudeli tehnilist kirjeldust. Kontrollige kauba kättesaamisel.

#### **Tootja:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

# LTU NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

## SAUGOS PRIEMONĖS

- Prieš įjungdami pirmą kartą patikrinkite, ar markiruotėje nurodyti gaminio techniniai duomenys atitinka jūsų elektros tiekimo tinklo duomenis.
  - Naudokite prietaisą tik buitiniams tikslams, vadovaudamiesi šia naudojimo instrukcija.
  - Naudokite tik patalpose.
  - Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas elektros srovės laidas arba yra kitų gedimų.
  - Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nesiliestų prie aštrių briaunų ir karštų paviršių.
  - Netraukite, nepersukite ir neapvyniokite elektros srovės laido apie prietaiso korpusą.
  - Išjungdami prietaisą iš elektros tinklo netraukite už elektros srovės laido, imkite tik už šakutės.
  - Nebandykite patys taisyti sugedusio prietaiso. Kilus nesklandumams kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
  - Naudoti nerekomenduojamus priedus gali būti pavojinga arba dėl jų prietaisas gali sugesti.
  - Kad išvengtumėte sužalojimų elektros srove ir gaisro, nepanardinkite prietaiso į vandenį arba kitus skysčius. Jeigu taip atsitiktų, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad patikrintų.
  - Prietaisas neskirtas naudoti žmonėms, kurių fizinės ar psichikos galimybės yra ribotos (taip pat ir vaikams), arba jei jie neturi šio prietaiso eksploataavimo įgūdžių. Tokiu atveju naudotoją turi iš anksto išmokyti elgtis su prietaisu žmogus, atsakingas už jo saugą.
  - Nestatykite prietaiso ant karštos dujų arba elektros viryklės, į orkaites; nestatykite arti bet kokio šilumos šaltinio.
  - Įsitinkite, kad aplink prietaisą yra pakankamai laisvos vietos. Multifunkcinis puodas turi būti pastatytas ne mažesniu kaip 15 cm atstumu nuo potencialiai degių daiktų - baldų, užuolaidų ir kt.
  - Nejunkite prietaiso arti sprogių ir lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.
  - Nekelkite ir nestumkite prietaiso, kol jis įjungtas į elektros tinklą.
  - Nepalikite ilgam laikui multifunkciniame puode produktų arba vandens.
  - Niekuo nepridenkite veikiančio prietaiso, nes dėl to prietaisas gali sugesti.
  - Niekada neįjunkite multifunkcinio puodo, jeigu jo dubuo tuščias.
  - Saugokite, kad į multifunkcinio puodo korpuso vidų nepatektų vandens. Vandenį pilkite tik į gaminimui skirtą indą.
  - Saugokite, kad į ertmę tarp dubens dugno ir kaitinamojo elemento nepatektų pašalinių daiktų ir skysčių! Jeigu nesilaikysite šios taisyklės, gali atsirasti svilėsių kvapas, pasigirsti nenatūralūs garsai arba prietaisas gali sugesti.
  - Jeigu pasigirsta normaliai veikiančiam multifunkciniam puodui neįprastas garsas, atsiranda kvapų, dūmų ar kitų prietaiso veikimo sutrikimų, būtina nedelsiant išjungti jį iš elektros tinklo. Įsitinkite, kad tarp dubens ir kaitinamojo elemento nėra pašalinių daiktų ir skysčių. Jeigu gedimo priežastis neaiški, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
  - Neblokuokite garų išleidimo angos.
  - Prietaiso naudojimo metu neuždenkite slėgio regulatoriaus ir garų išleidimo angos pašaliniais daiktais.
  - Kategoriškai draudžiama spausti slėgio indikatorių, kai prietaiso viduje susidaręs slėgis.
  - Kategoriškai draudžiama naudoti prietaisą, jei ant vidinės dangčio plokštelės nėra sandarinimo žiedo arba jis turi pažeidimų. Naudokite tik į komplektą įeinantį sandarinimo žiedą.
  - Prieš pradėdami gaminimo procesą, kurio metu puode susidaro slėgis, įsitinkite, kad indo viduje yra skysčio (vandens arba sultinio). Kai gaminimo metu puode kyla slėgis, garų susidarymui visuomet būtinas skystis.
  - Kai veikiančiame puode susidaro slėgis, oras arba garai neturi išeiti dangčio ir korpuso sąlyčio vietoje.
  - Nuimti prietaiso dangtį leidžiama tik tuomet, kai slėgio indikatorius nusileidęs į apatinę padėtį, t. y. kai slėgis daugiafunkcio puodo viduje pasiekė saugią reikšmę.
  - Kiekvieną kartą prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar neužsiteršė garų išleidimo anga.
  - Saugokite nuo užsiteršimo slėgio reguliatorių. Reguliariai valykite nuo slėgio regulatoriaus nešvarumus.
- DĖMESIO!** Daugiafunkcio puodo viduje susidaro aukštas slėgis, todėl prietaisas kelia didelį pavojų. Neteisingai naudojant prietaisą galima apsiplikyti karštais garais arba skysčiu.
- Nepriartinkite veido ir rankų prie garų išleidimo angos, nes galite nudegti.
  - Su prietaiso dangčiu elkitės atsargiai. Daugiafunkcio puodo-greitpuodžio darbo metu, dangčio centrinė dalis smarkiai įkaista, todėl svarbu saugotis nudegimų. Visuomet laikykite tik už dangčio rankenos.
  - Atidarydami daugiafunkcij puodą visuomet saikingai naudokite jėgą. Prieš daugiafunkcio puodo atidarymą vidaus slėgis inde turi visiškai susilyginti su aplinkos slėgiu.

- Visuomet atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo pasibaigus gaminimo procesui, taip pat prieš ištraukiant iš jo pagamintą patiekalą.
- Baigę gaminti, gaminimui skirto dubens iškart nedėkite į šaltą vandenį – dėl staigaus temperatūros pokyčio gali atsirasti vidinio paviršiaus dangos pažeidimų.
- Kad nepažeistumėte dubens dangos, gamintojas rekomenduoja naudoti priedus, kurie tiekiami kartu su multifunkciniu puodu. Galima taip pat naudotis mediniais, plastikiniais arba silikoniniais reikmenimis.

## SAUGUMO SISTEMA

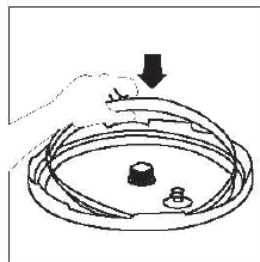
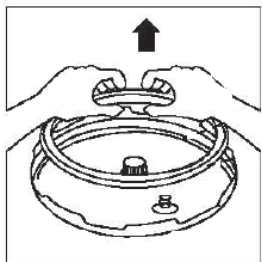
- Prietaiso dangčio konstrukcija užtikrina maksimalią apsaugą net tuo metu, kai prietaiso viduje susidaro labai aukštas slėgis.
- Dangčio blokavimo įtaisas yra labai svarbus Jūsų saugumo elementas. Jūs negalėsite atidaryti prietaiso dangčio, jei viduje susidarė pernelyg aukštas slėgis.
- Jei slėgis prietaiso viduje viršys slėgį, reikalingą patiekalo pagaminimui, suveiks perteklinio vidaus slėgio nuleidimo įtaisas. Jam suveikus iš prietaiso bus išleistas oras ir slėgis sumažės.
- Daugiafunkcis puodas turi temperatūros kontrolės daviklį, kuris suveikia, kai temperatūra prietaiso viduje viršija numatytąją.
- Prietaisui perkaitus suveikia automatinio atjungimo daviklis.

## PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

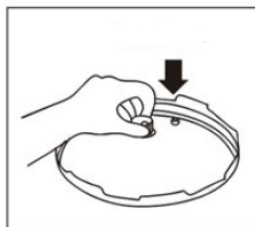
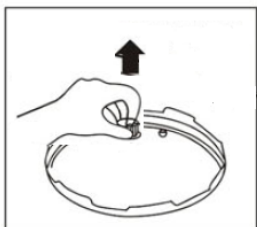
- Išpakuokite prietaisą ir pašalinkite visus lipdukus.
- Patikrinkite, ar yra visos prietaiso sudedamosios dalys, ar jis nepažeistas.
- Nuvalykite visas sudedamąsias dalis vadovaudamiesi nurodymais skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Sausai nušluostykite visas dalis ir įstatykite jas taip, kad prietaisas būtų paruoštas darbui.
- Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu įjunkite programą «Пар/Варка» 30 minučių, įpylę į dubenį vandens 70% dubens tūrio.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami būtinai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Išplaukite gaminimui skirtą dubenį plovikliu, perskalaukite vandeniu ir iššluostykite minkšta šluoste.
- Neplaukite gaminimui skirto dubens indaplovėje.
- Nenaudokite prietaisui ir jo priedams valyti abrazyvinių valiklių ir agresyvių ploviklių.
- Saugokite, kad jokia būdu į prietaiso vidų nepatektų vandens.
- Kondensato surinkimo indas skirtas surinkti kondensato lašus dangčio atidarymo metu. Nuimkite ir praplaukite jį po kiekvieno naudojimo.
- Nuimkite vidinį apsauginį daugiafunkcio puodo-greitpuodžio dangtį. Kruopščiai išplaukite.
- Nuimkite sandarinimo žiedą. Užspauskite rankomis sandarinimo žiedo kraštus ir patraukite į viršų. Praplaukite vidinį sandarinimo žiedą vandeniu, sausai nušluostykite (valant galima naudoti truputį ploviklio). Atlikę šiuos veiksmus gražinkite sandarinimo žiedą į jam skirtą vietą.



- Garų išėjimo vožtuvą reikia valyti kaskart po prietaiso panaudojimo. Atsargiai nuimkite vožtuvą, saikingai naudodami jėgą. Išardykite vožtuvą ir kruopščiai nuplaukite jį po tekančiu vandeniu, po to kruopščiai išdžiovinkite, surinkite atlikdami išardymo veiksmus atvirkštine tvarka ir įstatykite jį į vietą.



- Prietaiso korpusą valykite kai reikia, naudodami šiltą vandenį ir minkštą audinį.

## TECHNINIAI DUOMENYS

Elektros srovės tiekimas	220-240 Voltų 50 Hercų
Galia	900 Vatų
Neto / bruto svoris	5 kg / 6 kg
Dėžės matmenys (I x P x A)	318 mm x 318 mm x 340 mm

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

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

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

#### **Gamintojas:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED  
Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

# LVA LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskie parametri, kas norādīti uz marķējuma, atbilst elektropagādei Jūsu tīklā.
  - Lietot tikai māsaimniecības apstākļos atbilstoši šai lietošanas instrukcijai.
  - Nelietot ārpus telpām.
  - Neizmantojiet ierīci ar sabojātu elektrobarošanas vadu vai arī ar cietiem bojājumiem.
  - Uzmaniet, lai elektrobarošanas vads nesaskaras ar asiem stūriem un malām un karstām virsmām.
  - Nevelciet, nesamezgliojiet un netiniet elektrobarošanas vadu ap ierīces korpusu.
  - Atslēdzot ierīci no elektrobarošanas tīkla, nevelciet aiz vada, satveriet kontaktdakšu uz izvelciet to no rozetes.
  - Nemēģiniet patstāvīgi remontēt ierīci. Ja rodas traucējumi tās darbībā, vērsieties tuvākajā servisa centrā.
  - Nerekomendētu papildus piederumu lietošana var būt bīstama un var izraisīt ierīces salūšanu.
  - Lai novērstu traumu iegūšanu no elektriskās strāvas un aizdegšanās, neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Ja tas ir noticis, nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un vērsieties servisa centrā, lai ierīci pārbaudītu.
  - Ierīce nav paredzēta, lai to izmantotu cilvēki ar fiziskiem vai psihiskiem ierobežojumiem (tai skaitā arī bērni), kuriem nav pieredzes darbā ar šādām ierīcēm. Šajos gadījumos cilvēks, kas atbild par drošību, veic lietotāja instruktažu pirms ierīces izmantošanas.
  - Nelieciet ierīci uz karstas gāzes un elektriskās plīts, karstās cepeškrāsnīs; nelietojiet to jebkuru siltuma avotu tuvumā.
  - Pārliedzieties par to, ka apkārt ierīcei ir pietiekami daudz brīvas vietas. Multikatls jānovieto vismaz 15 cm attālumā no potenciāli ugunsdrošiem objektiem, tādiem kā mēbeles, aizkari un tam līdzīgiem.
  - Neieslēdziet ierīci tiešā tuvumā sprādzienbīstamiem un viegli uzliesmojošiem materiāliem.
  - Neceliet un nepārvietojiet ierīci, kamēr tā ir pieslēgta pie elektrotīkla.
  - Neatstājiet produktus vai ūdeni multikatlā uz ilgu laiku.
  - Nekad neapklājiet ierīci tās darbības laikā, tas var kļūt par iemeslu ierīces bojājumiem.
  - Nekad neieslēdziet ierīci ar tukšu kausu.
  - Nepieļaujiet, ka multikatla korpusa iekšpusē nokļūst šķidrums. Ūdeni lejiet tikai gatavošanas kausā.
  - Izsargājieties no svešķermeņu un šķidrumu iekļūšanas starp kausa dibenu un sildāmelementu! Šī noteikuma neievērošana var radīt deguma smaku, nedabīgas skaņas un var izraisīt ierīces sabojāšanos.
  - Ja parādās normālai multikatla darbībai neraksturīgas skaņas, smakas, dūmi vai citi ierīces darbības traucējumi, ir nepieciešams nekavējoties atslēgt to no elektrotīkla. Pārliedzieties par to, ka starp kausu un sildāmelementu nav svešķermeņu vai šķidruma. Ja bojājuma iemesls nav atklāts, ir jāvērsas servisa centrā.
  - Nenobloķējiet tvaiku noplūšanas atveri.
  - Ierīces lietošanas laikā neapklājiet spiediena regulatoru un tvaiku noplūšanas atveri ar jebkādiem priekšmetiem.
  - Kategoriski aizliegts spiest uz spiediena indikatora tad, kad ierīcē ir paaugstināts spiediens.
  - Kategoriski aizliegts lietot ierīci, ja uz vāka iekšējās plāksnes nav blīvējošā gredzena vai gredzenam ir kādi bojājumi. Izmantojiet tikai komplektā ietilpstošo blīvēšanas gredzenu.
  - Pirms sākat gatavot paaugstinātā spiedienā, pārliedzieties, ka gatavošanas traukā ir šķidrums (ūdens vai buljons). Gatavojot augstā spiedienā, vienmēr ir vajadzīgs šķidrums, lai veidotos tvaiki. Kad ierīce darbojas paaugstinātā spiediena režīmā, gaiss un tvaiki nedrīkst izplūst vietās, kur ir savienots vāks un korpusi.
  - Noņemot no ierīces vāku atļauts tikai tad, kad spiediena indikators atrodas zemākajā stāvoklī, tas ir tad, kad spiediena lielums multikatlā ir sasniedzis drošu - nebīstamu lielumu.
  - Pirms ierīces lietošanas uzsākšanas vienmēr pārbaudiet, vai nav aizsērējusi tvaika noplūšanas atvere.
  - Nepieļaujiet, ka spiediena regulators kļūst netīrs un piesārņots. Regulāri tīriet spiediena regulatoru.
- UZMANĪBU!** Multikatls rada paaugstinātu iekšējo spiedienu, un tāpēc ir paaugstinātas bīstamības ierīce, kuras nepareiza izmantošana var izraisīt applaucēšanos ar karstiem tvaikiem vai šķidrumiem.
- Netuviniet seju un rokas tvaiku noplūšanas atverei – Jūs varat applaucēties!
  - Esiet uzmanīgi ar ierīces vāku – multikatla – ātrvārīšanas katla darbības laikā ierīces vāka centrālā daļa stipri sakarst un var izraisīt apdegumus. Vienmēr satveriet vāku tikai aiz tā roktura.
  - Nekad neatveriet multikatlu ar spēku. Pirms multikatla atvēršanas iekšējam spiedienam gatavošanas traukā ir pilnībā jāizlīdzinās ar apkārējās vides spiedienu.
  - Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas, kā arī pirms gatavā ēdiena izņemšanas no tās.

- Kad darbs ar ierīci ir pabeigts, nelieciet gatavošanai paredzēto kausu uzreiz zem auksta ūdens – strauja temperatūras maiņa var radīt iekšējā pārklājuma bojājumus.
- Lai nesabojātu kausa pārklājumu, ražotājs iesaka izmantot aksesuārus, kas ietilpst multikatla pārdošanas komplektā. Tāpat var izmantot koka, plastmasas vai silikona piederumus.

## DROŠĪBAS SISTĒMA

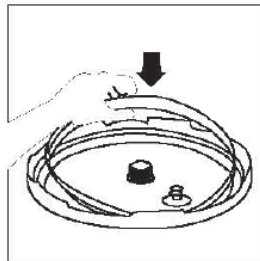
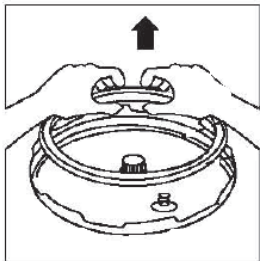
- Ierīces vāka konstrukcija ir izveidota tā, lai nodrošinātu maksimālu aizsardzību pat pie ļoti lieliem spiediena rādītājiem ierīces iekšpusē.
- Vāka bloķēšanas uzbūve ir ļoti svarīgs elements Jūsu drošībai. Jūs nevarēsiet atvērt ierīces vāku, ja ierīces iekšpusē būs pārāk augsts spiediens.
- Ja spiediena lielums ierīcē pārsniegs to rādītāju, kāds ir nepieciešams ēdiena pagatavošanai, nostrādās iekšējā pārspiediena novadīšanas iekārta. Tās darbības laikā no ierīces tiks izvadīts gaiss, un spiediens pazemināsies.
- Multikatls ir aprīkots ar temperatūras kontroles devēju, kurš nostrādā tad, kad ierīces iekšpusē ir pārsniegta uzstādītā temperatūra.
- Automātiskās atslēgšanas devējs nostrādā tad, kad ierīce ir pārkarsusi.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

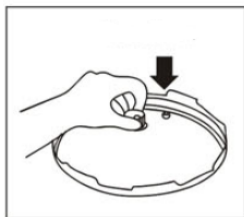
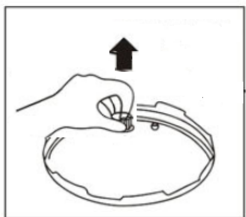
- Izsaiņojiet ierīci un noņemiet visas etiķetes.
- Pārbaudiet, vai ir saņemtas visas ierīces komponentes, un vai ierīce nav bojāta.
- Notīriet visas komponentes saskaņā ar nodaļas „Tīrīšana un apkopšana” norādījumiem.
- Noslaukiet visas detaļas un uzstādiet tās tā, lai ierīce būtu gatava darbam.
- Pirms pirmās ierīces lietošanas ir jāieslēdz programma «Пар/Варка» uz 30 minūtēm ar kausu, kurš par 70% ir piepildīts ar ūdeni.

## TĪRĪŠANA UN APKOPŠANA

- Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu atslēdziet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet ēdiena gatavošanas kausu ar mazgājamo līdzekli, noskalojiet ar ūdeni un nosusiniet to ar mīkstu drāniņas palīdzību.
- Nemazgājiet ēdiena gatavošanas kausu trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet ierīces un aksesuāru tīrīšanai abrazīvus tīrītājus un agresīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Nekādā gadījumā nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ierīces iekšpusē.
- Konteineris kondensāta savākšanai ir paredzēts kondensāta pilienu savākšanai, atverot vāku. Noņemiet un izmazgājiet to pēc katras lietošanas.
- Noņemiet multikatla-ātrvārīšanas katla iekšējo aizsargvāku. Rūpīgi to nomazgājiet.
- Noņemiet blīvēšanas gredzenu. Saspiediet ar rokām blīvēšanas gredzena malas un pavelciet uz augšu. Nomazgājiet iekšējo blīvēšanas gredzenu ar ūdeni, noslaukiet sausu (tīrīšanas procesā var tikt izmantots neliels daudzums mazgājamā līdzekļa). Pēc tam ielieciet blīvēšanas gredzenu atpakaļ savā vietā.



- Tvaiku noplūšanas vārsta tīrīšana ir jāveic katru reizi pēc ierīces lietošanas. Nepieliekot pārāk lielu piepūli, uzmanīgi noņemiet vārstu. Izjauciet vārstu un rūpīgi nomazgājiet to tekošā ūdenī, pēc tam rūpīgi nožāvējiet to, salieciet pretējā secībā un uzstādiet to savā vietā.



- Ierīces korpusu tīriet pēc nepieciešamības, izmantojot siltu tīru ūdeni un mīkstu drānu.

## TEHNISKIE PARAMETRI

Elektrobarošana	220-240 Volts 50 Hercs
Jauda	900 Vats
Neto/ bruto svars	5 kg / 6 kg
Kārbas izmēri (GxPxA)	318 mm x 318 mm x 340 mm

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

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

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

#### **Ražotājs:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

## TURVATOIMET

- Tarkista ennen ensimmäistä käynnistämistä, vastaavatko tuotteen merkityt tekniset tiedot verkkovirtasi virtalähdettä.
  - Käytä pelkästään tämän käyttöohjeen osoittamiin kotitaloustarkoituksiin.
  - Älä käytä ulkona.
  - Älä käytä laitetta, jossa on vahingoittunut verkkojohto tai muita vaurioita.
  - Pidä huolta, että verkkojohto ei kosketa teräviä reunoja tai kuumia pintoja.
  - Älä vedä, kierrä tai väännä verkkojohtoa laitteen rungon ympärille.
  - Kun irrotat laitteen virtalähteestä, älä vedä itse verkkojohdosta vaan sen töpselistä.
  - Älä yritä korjata laitetta omatoimisesti. Käyttövirheiden ilmetessä ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
  - Muiden, kuin suositeltujen lisävarusteiden käyttö voi olla vaarallista ja johtaa laitteen vahingoittumiseen.
  - Välttääksesi sähköiskuja ja tulipaloja, älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos tämä joka tapauksessa sattuu tapahtumaan, kytke laite välttämättömästi verkkovirrasta ja yhteyttä huoltokeskukseen tarkastusta varten.
  - Laite ei ole tarkoitettu fyysisistä tai mielenterveysongelmista kärsivien, tai puutteellista tietoa laitteen käytöstä omaavien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi. Näissä tapauksissa käyttäjän tulee olla opetettu käyttämään kyseistä laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön alaisuudessa.
  - Älä aseta laitetta kuumille kaasu- tai sähköhelleille, uuniin; älä laita lähelle mitä tahansa lämmönlähdettä.
  - Varmista, että laitteen ympärillä on tarpeeksi vapaata tilaa. Monitoimikeittimen tulee olla asetettuna vähintään 15 cm etäisyydelle potentiaalisista syttyvistä esineistä, kuten mm. huonekaluista ja ikkunaverhoista.
  - Älä käynnistä laitetta räjähdysherkkien tai herkästi syttyvien materiaalien läheisyydessä.
  - Älä nosta tai liikuta esinettä, kun se on kytkettynä verkkovirtaan.
  - Älä jätä tuotteita tai vettä monitoimikeittimeen pitkäksi aikaa.
  - Älä peitä laitetta sen toiminnan aikana, sillä se voi johtaa sen vioittumiseen.
  - Älä ikinä käynnistä monitoimikeitintä, jos sen kulho on tyhjä.
  - Älä päästä nestettä monitoimikeittimen rungon rakenteiden sisään. Kaada vettä pelkästään ruoanlaittoon tarkoitettuun kulhoon.
  - Vältä ulkopuolisten esineiden ja nesteiden joutumista kulhoon ja lämmityselementin väliin! Tämä voi johtaa käryn ja ulkopuolisten äänien ilmestymiseen, sekä laitteen vahingoittumiseen.
  - Jos monitoimikeittimen käytön yhteydessä ilmenee epätavallisia ääniä, hajuja, savua tai muita selkeitä poikkeamia, se on ehdottomasti irrotettava verkkovirrasta. Varmista, että kulhon ja lämmityselementin välillä ei ole ulkopuolisia esineitä tai nesteitä. Jos poikkeaman syy ei selviä, ota yhteyttä huoltokeskukseen.
  - Älä sulje höyryaukkoa.
  - Älä peitä painesäädintä tai höyryaukkoa millään laitteen toiminnan aikana.
  - Älä koskaan paina paineanturia, kun laite toimii korkeapaineella.
  - Älä koskaan käynnistä laitetta, jos kannen sisälevyllä oleva O-rengas puuttuu tai on vaurioitunut. Käytä vain laitteen kanssa toimitettu O-rengas.
  - Ennen kun käynnistät laitteen korkeapaineella, tarkista että kulhossa on nestettä (vettä tai lientä). Kypsentäminen korkeapaineella vaatii aina nestettä höyryn muodostamiseen.
  - Kun laite toimii korkeapaineella, kannen ja rungon välisen liitoksen on oltava tiivis, jotta siinä ei olisi tullut höyryä tai ilmaa ulos.
  - Saat ottaa kannen pois laitteesta vasta silloin, luin paineanturi on alimmassa asennossa, eli silloin kun paine laitteen sisällä on turvallinen.
  - Ennen laitteen käynnistystä tarkista, onko höyryaukko vapaa.
  - Älä käytä laitetta, kun painesäädin on likainen. Puhdista painesäädin säännöllisesti.
- HUOMIO!** Monitoimikeitin kehittää korkeapaineen sisään, minkä takia se on vaarallinen laite, jonka väärä tai puutteellinen käyttö voi johtaa palovammoihin höyryn tai kuumen veden vaikutuksesta.
- Älä pidä kasvojesi tai käsiäsi liian lähellä höyryaukkoa, voit saada palovammoja!
  - Käsittele laitteen kantta varovasti, kun monitoimikeitin-paine kattilla on toiminnassa, kansi kuumenee ja voi aiheuttaa palovammoja. Tartu aina vain kannen kahvaan.
  - Älä koskaan käytä voimaa monitoimikeittimen avaamiseen. Kulhossa olevan ja ympäristön paineen pitäisi tasoittua ennen avaamista.



- Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta, kun ruoanlaitto-ohjelma on valmis tai ennen kun otat valmiin ruoan pois keittimestä.
- Kun olet käyttänyt laitetta, älä huuhtelee ruoanlaittokulhoa heti kylmän veden alla – nopea lämpötilanvaihdos voi johtaa sen pinnoitteen vaurioitumiseen.
- Jotta kulhon pinnoite ei vaurioituisi, valmistaja suosittelee niiden lisävarusteiden käyttöä, jotka tulevat monitoimikeittimen mukana. Voit myös käyttää puisia, muovisia ja silikonisia esineitä.

## TURVALLINEN TOIMINTA

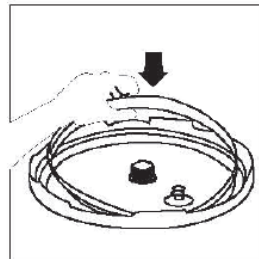
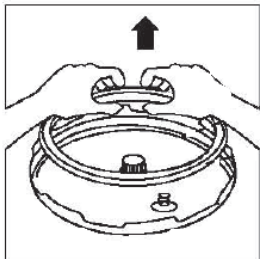
- Laitteen kansi on rakennettu sillä tavalla että jopa erittäin korkealla paineella laitteen sisällä laitteen käyttö on turvallista.
- Kannen lukituslaite on erittäin tärkeä turvallisuutesi varmistamiseen. Sinä et voi avata laitteen kantta, jos paine laitteen sisällä on liian korkea.
- Jos laitteen sisällä oleva paine ylittää kypsentämiseen tarvittavan paineen, laitteen sisään rakennettu painesuoja toimii, jolloin laitteesta poistuu ilmaa ja paine pienenee.
- Monitoimikeitin on varustettu lämpötilasuojalla, joka alkaa toimia, kun laitteen sisällä oleva lämpötila ylittää lämpötila-asetuksen.
- Laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos se ylikuumenee.

## ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

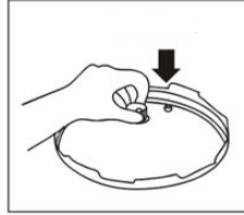
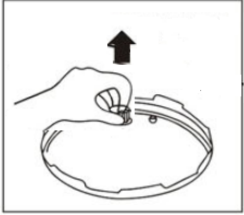
- Pura laite pakkauksesta ja poisto kaikki etiketit.
- Tarkista, että kaikki laitteen osat ovat paikallaan ja että laitteessa ei ole vaurioita.
- Puhdista kaikki osat kohdan "Puhdistus ja huolto" mukaisesti.
- Pyyhi kaikki osat kuiviksi ja asenna ne niin, että laite on valmis käyttöön.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, sinun tulee käynnistää ohjelma "Паp/Баpкa" 30 minuutiksi kulholla, joka on 70% täynnä vettä.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen puhdistusta irrota laite ehdottomasti verkkovirrasta.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Pese ruoanlaittokulho astianpesuaineella, huuhtelee vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Älä pese ruoanlaittokulhoa astianpesukoneessa.
- Älä käytä laitteen ja sen varusteiden pesemiseen hankausaineita tai voimakkaita syövyttäviä pesuaineita.
- Älä missään tapauksessa päästä vettä laitteen rungon sisään.
- Lauhdevesisäiliö on tarkoitettu kannen avauksen yhteydessä muodostuneiden lauhdevesipisaroiden keräykseen. Tyhjennä ja pese säiliö joka käytön jälkeen.
- Irrota monitoimikoneen-painekattilan sisäkansi. Pese huolellisesti.
- Pura O-rengas puristamalla käsin reunosta ja vetämällä ylös. Huuhtelee sisärengas vedellä (voit käyttää vähän pesuainetta) ja kuivata hyvin. Puhdistuksen jälkeen asenna O-rengas takaisin paikoilleen



- Puhdista höyryventtiili joka käytön jälkeen. Ota venttiili varovasti pois laitteesta voimaa käyttämättä. Pura se osiin ja huuhtelee osat juoksevilla vedellä, kuivata hyvin, pane kokoon ja asenna takaisin paikoilleen.



- Puhdista laitteen runko vai tarvittaessa ja käytä puhdasta, lämmintä vettä, sekä pehmeää liinaa.

## TEKNISEET TIEDOT

Sähköjännite	220-240 Volttia 50 Hertsia
Teho	900 Wattia
Paino / kokonaispaino	5 kg / 6 kg
Laatikon mitat (P x L x K)	318 mm x 318 mm x 340 mm

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

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

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

#### **Valmistaja:**

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

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

אין להשתמש במכשיר עם כבל פגום או ליקויים בטיחותיים אחרים.

תשמרו כדי שכבל החשמל לא נגע בקצוות חדים ומשטחים חמים.

אל תמשכו, אל תסובבו ואל תגלגלו את כבל החשמל סביב הגוף של המכשיר.

בעת ניתוק המכשיר מהחשמל אל תמשכו את כבל החשמל, תחזיקו את התקע בלבד.

אל תנסו לתקן את המכשיר בעצמכם. במקרה של תקלות פנו למרכז שירות הקרוב.

שימוש באביזרים נוספים שאינם מומלצים עלול להיות מסוכן או לגרום נזק למכשיר.

כדי להימנע התחשמלות והידלקות, לא לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים. במקרה זזה קרה, יש לנתק אותו מייד ולפנות למרכז שירות לבדיקה.

המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים עם מוגבלויות פיזיות ונפשיות (כולל ילדים), עם חוסר ניסיון בשימוש המכשיר. במקרים כאלה, המשתמש חייב להיות הורה מראש על ידי אדם אחראי לבטיחותו. אל תתקינו את המכשיר על תנורי גז חם ותנורי חשמל, תנור-אפייה; אל תניחו אותו ליד מקור חום כלשהו.

ודאו שסביב המכשיר יש מספיק מקום פנוי.

מולטי קוק יש להתקין במרחק לפחות 15 ס"מ מחפצים שעלולים להיות דליקים, כגון ריהוט, וילונות וכו'.

אין להפעיל את המכשיר בקרבת חומרי נפץ וחומרים דליקים.

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

אל תשאירו אוכל או מים במולטי קוק לזמן ממושך.

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

אף פעם אל תפעילו מולטי קוק עם קערה ריקה.

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

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

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

אין לחסום פתח להוצאה האדים.

במהלך הפעלת המכשיר אל לכסות את נורית הלחץ ופתח להוצאה האדים בחפצים זרים.

אסור לחלוטין ללחוץ על הנורית לחץ כאשר המכשיר נמצאה תחת לחץ.

אסור לחלוטין הפעלת המכשיר אם טבעת הדחיסה על צלחת מכסה פנימית חסר או פגום. תשתמשו טבעת דחיסה רק מהקומפלקט.

לפני בישול תחת לחץ יש לוודא שהקערה מכילה נוזל (מים או מרק). הכנה תחת לחץ תמיד דורשת נוזל לייצור אד. במהלך הפעלת המכשיר תחת לחץ אוויר או אד לא צריכים לצאת ממקום החיבור בין גוף המכשיר ובין המכסה.

להוריד מכסה מהמכשיר מותר רק כאשר נורית הלחץ נמצא במצב התחתון, כלומר כאשר ערך לחץ בתוך המולטי קוקר הגיע לרמה בטיחותית.

לפני הפעלת המכשיר יש תמיד לבדוק שפתח להוצאת האדים לא חסום.

יש למנוע מהאלחת המכוון לחץ. יש לנקות לסירוגין את המכוון לחץ מהאלחה.

#### שימו לב!

מולטי קוקר מוצר לחץ פנימי גבוה, ולאחר מכן המכשיר הופך להיות מסוכן ועם הפעלה אינו נכונה יכול לגרום לכווייות ע"י נוזל חם או אדים.

ידית על רק החזיקו תמיד. לכיוויות לגרום ועלול מאוד מתחמם המכשיר של מיכסה של מרכזי חלק לחץ סיר /חשמלי בישול סיר של העבודה במהלך - המכשיר של מיכסה עם זהירים תהיו אין להתקרב פנים וידיים לפתח להוצאת האדים – זה יכול לגרום לכווייות!

אף פעם אל תפתחו מולטי קוקר בכוח. לפני פתיחת המולטי קוקר רמת הלחץ הפנימי בקיערה צריך להיות שווה עם לחץ הסביבה.

תמיד יש לנתק את המכשיר מנקודת החשמל בסוף תהליך הבישול, וכמו כן לפני הורדת תבשיל מוכן ממולטי קוקר.

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

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

## הוראות בטיחות

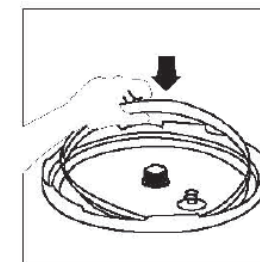
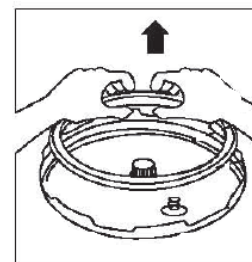
מכסה של המכשיר כך בנויה כדי לספק הגנה מקסימלית גם בלחצים גבוהים מאוד בתוך המכשיר. מתקן חסימה של המיכסה הוא אלמנט חשוב מאוד לביטחון שלך. אל תוכלו לפתוח מכסה של המכשיר במידה והלחץ הפנימי יותר מדי גבוה. אם לחץ תוך המכשיר עולה על הערך הנדרש לבישול האוכל, יופעל מתקן להורדת היתר לחץ הפנימי, במקרה זה ממכשיר ישוחרר אוויר ורמת הלחץ ירד. מולטי קוקר מצויד בחיישן לבקרת טמפרטורה, אשר יופעל בעליית הטמפרטורה הנקבע בתוך המכשיר. חיישן לניתוק אוטומטי יופעל בהתחממות יתר של המכשיר.

## לפני שימוש ראשון:

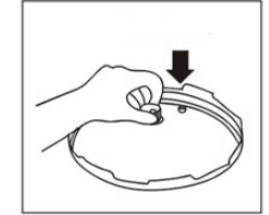
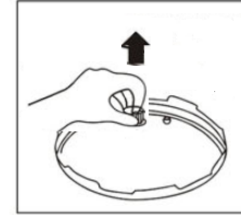
תפתחו את המכשיר ותסירו את כל התוויות. בדוקו שכל הרכיבים של המכשיר נמצאים בתוך האריזה ושאינן פגמים. יש לנקות את כל הרכיבים כפי שמתואר ב«ניקוי והתחזוקה». תנגבו עד ליבש את כל החלקים ותתקינו אותם, כך שהמכשיר יהיה מוכן להפעלה. לפני שימוש ראשון במכשיר חייבים להפעיל את התוכנית «סיר אידוי» למשך 30 דקות עם קערה, מלאה במים עד 70%.

## ניקוי ותחזוקה:

לפני ניקוי תקפידו לנתק את המכשיר מהחשמל. תתנו למכשיר להתקרר לחלוטין. תשטפו קערה לבישול עם חומר ניקוי כילים ומים ותייבשו במטלית רכה. אל תשטפו את הקערה לבישול במדיח כלים. אל תשתמשו לניקוי מכשיר ואביזרים בחומרי ניקוי חריפים או חומרי ניקוי קשים. נקו גוף המכשיר לפי הצורך לזה תשתמשו במים חמים נקיים ומטלית רכה. מכולה לאיסוף קונדנסט נועדה לאסוף טיפות של קונדנסט בעת פתיחת המכסה, יש להוריד ולשטוף אותו לאחר כל שימוש. יש להוריד טבעת דחיסה. יש לתפוס בידיים את קצות טבעת דחיסה ולמשוך כלפי מעלה. תשטפו טבעת דחיסה פנימית במים, תנגבו עד ליבש (במהלך הניקוי אפשר קצת לשמש בחומרי ניקוי). בסוף הסר את כיסוי מגן פנימי של סיר בישול חשמלי/סיר לחץ. לשטוף ביסודיות. תחזירו טבעת דחיסה למקומו.



ניקוי שסתום הוצאת האדים יש לבצעה לאחר כל שימוש במכשיר. ללא כח תוציאו בזהירות את השסתום. תפרקו את השסתום ותשטפו היטב תחת זרם מים, ולאחר מכן לייבש היטב, תרכיבו מחדש בסדר הפוך.



ניקוי שסתום הקיטור יש לבצע לאחר כל שימוש במכשיר. תוציאו בזהירות את השסתום בלי מאמץ.

## אופיינים טכניים

גיה חשמליתאנר	220-240 טליו 50 הרץ
עוצמה	900 ואת
משקל נטו \ ברוטו	6 / 5 ק״ג
גודל אריזה (אורך * רוחב * גובה)	מ״מ 318 * 318 * 340

**אחריות אינה מכסת פריט מתכלה (מסננים, ציפוי קרמי וטפולון, פסי גומי (rubber seal) ועוד).**  
תאריך הייצור של המכשיר ניתן למצוא במספר סידורי הנמצא על מדבקת זיהוי שעל אריזת המוצר ו/או על גבי מדבקה שעל מוצר עצמו. מספר סידורי מורכב מ13 סימנים, סימנים 4 ו 5 מציינים את החודש, 6 ו 7 מציינים על שנת הייצור של המכשיר.

היצרן בשיקול דעתו וללא הודעות נוספות עשוי לשנות את הרכיבים, עיצוב, ארץ ייצור, תקופת האחריות ומאפיינים טכניים של הדגם. בדקו בעת קבלת המוצר.

### ורצי:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED  
Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China