



MULTIFUNCTIONAL COOKER
MONITOIMIKETIN
MULTIFUNKTSIONAALNE KEETJA
MULTIFUNKCIONĀLAIS KATLS
DAUGIAFUNKCIS PUODAS
МУЛЬТИВАРКА

EN

FI

EE

LV

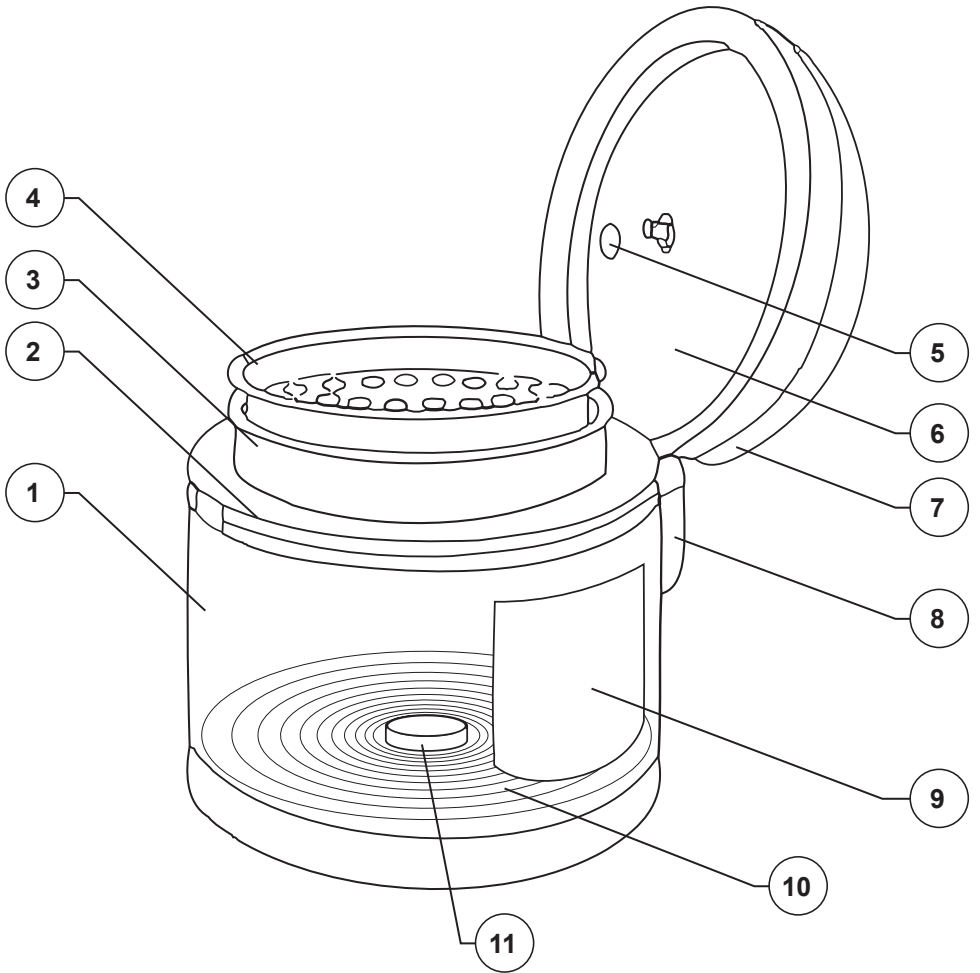
LT

RU



FMC-5171

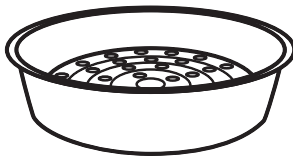
• INSTRUCTION MANUAL • KÄYTTÖOHJE • KASUTUSJUHEND
• LIETOŠANAS INSTRUKCIJA • INSTRUKCIJA • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



12



13



14



15

IMPORTANT SAFEGUARDS:

PLEASE KEEP AND SAVE THESE INSTRUCTIONS. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. This appliance is not intended for use by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Children should not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
2. Get acquaintance with the technical data, available in the package or on the rating label, prior to connect the appliance to the electrical source of power. Do not expose the appliance to direct sunlight, hot surfaces, moisture, sharp edges etc. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
3. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plug, or base in water or other liquid. If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Authorized Service Center in order to avoid a hazard.
4. Always unplug the appliance when not in use, not supervised, before assembly, disassembly, accessory or attachments change or cleaning. Always unplug the appliance by pulling the plug and not the power cord.
5. Before use check if the appliance is not damaged. Do not operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Never attempt any repairs of the appliance as the improper re-assembly may lead to injuries or even death. Any repairs must be performed by an Authorized Service Center.
6. Only use manufacturers recommended attachments. The use of attachments not recommended by producer may cause fire, electric shock or injury. Avoid contacting moving parts.
7. This appliance is intended to normal household use. Use only as described in manual. Do not use outdoors. The appliance should not be operated in a damp place or high humidity (such as the bathroom). Do not leave the appliance unattended while operation.
8. Don't clean the appliance with the cloth full of water. Don't let the water flow into the appliance. Don't clean the outer-shell of appliance in petrol oil-like liquid. Rub it with water and soft soap liquid.
9. Do not use the appliance if the power cord with plug or the housing are wet. To reduce the risk of electrocution, never operate this product with wet hands, submerge under water or spill liquids into the appliance.
10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. No use of inapplicable container for cooking. Use of inapplicable container for cooking may lead to poor heat conduction affecting the food quality, and even resulting in failure or any other unforeseen accident.
12. Place of use. It is not allowed to place this product on an unstable, gas oven or near to any other high-temperature article for avoidance of deformation which may result in functional failure. The inner pot is not allowed to be used with other heaters.
13. Keep inner pot and heater clean. Keep the inner pot, heater and internal side of the cooker clean for avoidance of overburning which may result in failure or other unforeseen accidents.
14. No dishcloth or other item allowed to cover this product. During cooking or warm keeping, it is not allowed to cover air outlet with a dishcloth because it may lead to functional failure caused by the deformation of cooker body.
15. Switch operation or shutdown of power is not allowed during cooking.
16. Do no power when no inner pot inside. It is not allowed to turn the power on when the cooler is not loaded or the inner pot hasn't been put inside to avoid the fuse being burnt or any accident.
17. High-temperature steam when cooking. When cooking, steam may come from the air outlet, so it is not allowed to close your face or hands to the outlet and the upper lid for avoidance of scald.
18. Don't share one socket with other electric appliances. Sharing one socket with other electric appliances may lead to overheat of the socket causing fire or any other unforeseen accident.
19. Dry the inner pot and confirm there are no impurities on the heater. Put the inner pot in the electric cooker and then turn the inner pot around to allow the pot to be in full contact with the heater. Don't fill water in the outer pot for avoidance of any failure or electric shock.
20. Press the upper lid firmly for avoidance of poor cooking and heat insulation performance caused by poor sealing.
21. If there is any corrosion caused by the deformed or damaged inner pot surface, please replace

it with our appropriate pot. The inner pot is treated with non-adhesive coating, so it is not allowed to use hard or metal spoons or brush.

22. After use of the electric cooker, cleaning should be done for next time. Use a piece of soft cloth together with some cleaner to clean the inner pot, spoon, soup spoon, measuring cup and the pressure lid, and then use water to wash them. For inside and outside the cooker, regular cleaning is necessary, but do remember not to use water to wash it.
23. If you don't use this product for a long time, just pull down the power plug and store it in proper place after confirming that the cooker body is fully dry.







MULTICOOKER PARTS AND ACCESSORIES (PLEASE SEE PAGE 2):

1. Main Body, 2. Out Pot, 3. Inner Pot, 4/14. Steamer, 5. Steam Hole, 6. Keep Warm Lid, 7. Cover Lid. 8. Water Holder, 9. Control Panel, 10. Hot Plate, 11. Temperature sensor. 12. Spoon/Ladle, 13. Measuring cup, 15. Power cord.

STARTING OPERATING MULTICOOKER:

Plug in the power plug. The LED display and function names will be light on, The left LED will show you 00:00, the small LED display will show the bottom temperature. This is Stand By mode.

CONTROL PANEL SYMBOLS:














-  1. Start button for starting the program.
-  2. Stop / Keep Warm button.
-  3. Timer. Button for starting cooking delay.
-  4. Time /Temperature button.
-  5. + and -. By these buttons you can select Programs/Temperature/Time.
-  6. Menu. Programs selecting.

CHOOSING PROGRAMS:

Press MENU button. Big LED display will show the default cooking time, the function which have been chosen will spark.

You can choose functions by press + and - .

PROGRAMMS:

-  1. Soup. Time: 1 hour. Temperature: 97°C. Can adjust time 1-4 hours. Cannot set temperature.
-  2. Rice / Groats. Time: 40 min. Temp.: 115°C. Can adjust time 20 min-2 hours. Cannot set temperature.
-  3. Fry. Time: 30 min. Temp: 140°C. Can adjust time 10min-1h and temperature 100-160°C.
-  4. Pasta. Time: 8 min. Temp: 100-140°C. Can adjust time 8 min-20 minutes. Cannot set temperature.
-  5. Cake. Time: 1 hour. Temp: 130°C. Can adjust time 30 min-3,5 hours. Cannot set temperature.
-  6. Bread. Time: 2 hours 45°C + 1 hour 130o C. Cannot set temperature or time.
-  7. Risotto/Pilaf. Time: 1 hour. T: 120-150°C. Can adjust time 20 min-2 hours. Cannot set temperature.
-  8. Pizza. Time: 20 min. Temp: 120-160°C. Can adjust time 20 min-1 hour. Cannot set temperature.
-  9. Stew. Time: 2 hours. Temp: 90°C. Can adjust time 1-8 hours. Cannot set temperature.
-  10. Jogurt. Time: 8 hours. Temp: 35-40°C. Can adjust time 6-12 hours. Cannot set temperature.
-  11. Sausages, Dumplings. Time: 15 min. T: 125°C Can adjust time 8-50 min. Cannot set temperature.
-  12. Reheat. Time: 20 min. Temp: 115°C. Can adjust time 10min-1 hour. Cannot set temperature.
-  13. Oatmeal, Porridge. Time: 5 min. Temp: 96°C. Can adjust time 5min-1 hour. Cannot set temperature.



14. Slow Cook. Time: 5 hours. T: 3 step 45,65,85°C. Can adjust time 1-5 hours.
Cannot set temperature.



15. Bake. Time: 30 min. Temp: 145°C. Can adjust time 10min-2,5 hours.
Cannot set temperature.



16. Steam. Time: 30 min. Temp: 99°C. Can adjust time 10min-1 hour.
Cannot set temperature.



17. Aspic. Time: 6 hours. Temp: 93°C. Can adjust time 2-8 hours. Cannot set temperature.
DIY DIY. "Do it Yourself" Temperature and cooking time at your choice.

For FRY, STEAM, SAUSAGE/DUMPLINGS, PASTA programs the countdown begins after reaching operating temperature.

CHANGING COOKING TIME:

After choosing cooking program, the big LED display will show you the default cooking time. By pressing Time / Temperature button you can change cooking time. Press the + or - key to increase or reduce the cooking time.

CHANGING TEMPERATURE:

You can only change cooking temperature for FRY and DIY programs.

By pressing Time / Temperature button two times you can change cooking temperature. Press the + or - key to increase or reduce the temperature.

DIY FUNCTION:

Using DIY (Do it yourself) button function you can choose an appropriate temperature and cooking time for the preparation of other favorite dishes. How to change the temperature and cooking time see above.

USING TIMER:

You can adjust the timer for cooking delay by pressing the Timer button. Indicator light of Timer button will light up. Use + and - buttons to adjust the delayed time.

The delayed time range is from 30 min to 24 hours. After delayed time finished, the cooker will start cooking.

For example, if you want the cooker start cooking after 2 hours, press Timer button, then press Time / Temperature button to adjust the time until it shows 02:00, then it will begin to wait, and will begin to cook after 2 hours.

STARTING COOKING PROGRAM:

Press Start button to start program. When working, the selected program indicator light will light, other programs' light will not light.

KEEP WARM ON/OFF:

When cooking in progress, you can turn ON or OFF Keep Warm function by pressing Stop / Keep Warm button. As default the indicator of Keep Warm function is spark and it means that will be auto-keep warm after cooking finished. If the indicator of Keep Warm is off, it means no keep warm after cooking finished.

If you press the Stop / Keep Warm button in stand by mode, the cooker will turn into Keep Warm mode. The indicator will be on. And the display will show the keep warm time. By pressing button again you will go back to Stand By mode.

STOP COOKING:

To stop cooking when the cooker is working, press and hold Stop / Keep Warm button for 3 seconds. Cooker will turn to Stand By Mode.

WASTE MANAGEMENT:



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life. The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET:

SÄILYÄ TÄMÄ OHJE TURVALLISESSA PAIKASSA. Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa alla esitetyjä turvallisuusohjeita:

1. Laite ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on rajalliset ruumiilliset, tai henkiset kyvyt tai aistit, tai joilla ei ole tarvittavia tietoja ja kokemuksia. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Jos lapset käyttävät laitetta tai sitä käytetään näiden läsnä ollessa, on tarkaavainen valvonta välttämätöntä.
2. Tutustu pakkausessa tai tuotekyltissä oleviin teknisiin tietoihin ennen laitteen yhdistämistä virtaverkkoon. Suojaa laitetta suoralta auringonvaloilta, kuumilta pinnoilta, kosteudelta, teräviltä nurkilta jne. Älä aseta laitetta kuuman kaasun- tai sähköpolttimen tai lämmitetyn uunin läheisyyteen.
3. Sähköiskun välttämiseksi älä aseta virtajohtoa, pistoketta tai laitteen alustaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä anna johdon roikkua pöydän tai kaapin reunan yli, vältä johdon kosketusta kuumien pintojen, esimerkiksi liesien kanssa. Mikäli johto vaurioituu, se tulee vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistajalta tai siihen valtuutetulta palvelukeskuksesta saatavaan uuteen johtoon.
4. Kytke laite aina virtaverkosta irti pistokkeesta - ei virtajohdosta - vetämällä, kun laite ei ole käytössä tai on ilman valvontaa, ennen kokoamista tai purkamista, lisälaitteita vaihdettaessa ja puhdistamisen aikana.
5. Tarkasta ennen käyttöä, että laite ei ole vahingoittunut. Älä käytä laitetta, jos johto on rikkoutunut tai laitteen putoamisen jälkeen, toimintahäiriöiden esiintyessä tai jos laite on muulla tavoin vahingoittunut. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse, sillä väärä purkaminen voi aiheuttaa vahingoittumisia tai laitteen lopullisen rikkoutumisen. Kaikki korjaustyöt tulee jättää siihen valtuutetun palvelukeskuksen suorittaviksi.
6. Käytä vain valmistajan suosittelemissä lisätarvikkeita. Sellaisten lisätarvikkeiden käyttö, joita valmistaja ei ole hyväksynyt, voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskuja ja muita vaurioita. Vältä kosketusta liikkuviin osiin.
7. Laite on tarkoitettu käytettäväksi tavallisessa taloudessa. Noudata käytössä käyttöohjetta. Älä käytä laitetta ulkona. Laitetta ei saisi käyttää paikoissa, joissa on hyvin kosteaa (kuten kylpyhuone). Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.
8. Älä puhdista laitetta läpimärällä pyyhkeellä. Älä anna veden virrata laitteeseen. Älä puhdista laitteen ulkokuorta öljymaisilla nesteillä. Pyyhi laite vedellä ja miedolla saippuuliuksella.
9. Älä käytä laitetta, jos virtajohto, sen pistoke tai suojarunko on märkä. Sähköiskun vaaran vähentämiseksi älä koskaan käytä konetta märin käsin äläkä anna sen painua veden alle tai nesteen sattuessa laitteeseen.
10. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastin- tai kauko-ohjaisjärjestelmällä.
11. Väärän kattilan käyttö kypsytykseen voi aiheuttaa huonoa lämmönjohtavuutta, joka vaikuttaa ruoan laatuun ja voi aiheuttaa myös vikoja ja muita arvaamattomia onnettomuuksia.
12. Tuotetta ei saa asettaa epätasaiselle alustalle, kaasuliedelle eikä muun kuumen lämmönlähteen läheisyyteen – kattila voi menettää muotonsa, jonka tuloksena se voi lakata toimimasta. Sisäkattilaa ei saa käyttää muiden kuumenlähteiden kanssa.
13. Pidä sisäkattila, keitin ja keittimen sisäpinta puhtaina, etteivät ruoan jäänteet palaisi, jonka tuloksena keitin saattaisi rikkoutua tai aiheuttaa muita arvaamattomia onnettomuuksia.
14. Kypsytyksen tai lämpimänä pitämisen aikana ei saa peittää höyryaukkoa pyyhkeellä, koska keittimen runko voi viottua, joka saattaa aiheuttaa laitteeseen vikoja.
15. Keittimen päältä kytkentä saattaa epätasaisen kuumentamisen vuoksi vaikuttaa ruoan laatuun.
16. Älä kytke virtaa päälle, kun keitin on tyhjä tai kun sisäkattila ei ole keittimessä, sillä silloin sulake saattaa palaa tai voi aiheutua onnettomuus.
17. Kypsytyksen aikana höyryaukosta voi tulla höyryä, palovammojen välttämiseksi älä pane kasvosi tai käsiäsi aukon tai kannen lähelle.
18. Samaan pistorasiaan yhdistetyt muut sähkölaitteet voivat ylikuumentaa pistorasian, joka saattaa aiheuttaa tulipalon tai muun arvaamattoman onnettomuuden.
19. Kuivaa sisäkattila ja tarkasta, että kuumenlähte on ehjä. Pane sisäkattila pikakeittimeen ja kierrä sitä niin, että koko kattila olisi kosketuksissa kuumenlähteeseen. Älä täytä ulkokattilaa vedellä: vian ja sähköiskun vaara.
20. Paina kansi lujasti päälle – keitin, jonka kansi on huonosti suljettu, kypsyttää huonosti eikä eristä lämpöä.
21. Jos sisäkattilan pinta on vaurioitumisen vuoksi ruostunut, vaihda se meidän valmistamaamme

samanlaiseen kattilaan. Sisäkattila on päällystetty tarttumattomalla pinnoitteella, älä käytä siihen kovia tai metallisia lusikoita tai harjoja.

22. Pikakeitin tulee puhdistaa käytön jälkeen. Puhdista sisäkattila, lusikka, ruokalusikka, mittakauha ja painekansi pehmeällä pyyhkeellä ja puhdistusaineella, ja pese ne sitten vedellä. Keittimen sisä- ja ulkopinta tulee puhdistaa säännöllisesti, mutta älä pese niitä koskaan vedellä.

23. Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota virtajohto ja säilytä keitintä sopivassa paikassa varmistuen ensin siitä, että keittimen runko on täysin kuiva.







MONITOIMIKEITTIMEN OSAT JA TARVIKKEET (KATSO SIVULTA 2):

1. Pääyksikkö, 2. Ulkokattila, 3. Sisäkattila, 4/14. Höyrystin, 5. Höyryaukko, 6. Lämpöä pitävä kansi, 7. Päällyskansi. 8. Vesisäiliö, 9. Ohjauspaneeli, 10. Kuuma levy, 11. Lämpötila-anturi. 12. Lusikka/Kauha, 13. Mitta-astia, 15. Virtajohto.

MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ ENSIMMÄISTÄ KERTAA:

Liitä virtajohto virtaverkkoon. Tällöin LED-näyttö ja toimintojen nimet syttyvät. Vasemmanpuoleinen LED-näyttö näyttää 00:00, pieni LED-näyttö kuvaa alemmaa lämpötilaa. Tämä on odotustila.

OHJAUSPANEELIN MERKIT:

-  1. Start-nappi ohjelman käynnistämiseen.
-  2. Stop/Pidä lämpimänä. Pysäytys-/lämpimänäpito-nappi.
-  3. Ajastin. Nappi ruoanvalmistukseen ajatuksella.
-  4. Nappi ruoanvalmistuksen keston ja lämpötilan säätöön.
-  5. + ja -. Näillä napeilla voi valita sopivan ohjelman, lämpötilan ja ajan.
-  6. Valikko. Ohjelmien valinta-

OHJELMIEN VALINTA:

Paina VALIKKO-nappia. Iso LED-näyttö kuvaa oletusarvoisesti säädetyn ruoanvalmistusajan, valittu tila syttyy. Toimintojen välillä voi liikkua + ja -nappeja käyttämällä.

OHJELMAT:

-  1. Keitto. Kesto: 1 tunti. Lämpötila: 97°C. Mahdollinen kesto: 1-4 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  2. Riisi. Kesto: 40 min. Lämpötila: 115°C. Mahdollinen kesto: 20 min. - 2 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  3. Paistaa öljyssä. Kesto: 30 min. Lämpötila: 140°C. Mahdollinen kesto: 10min – 1 tunti, lämpötila: 100-160°C.
-  4. Pasta. Kesto: 8 min. Lämpötila: 100-140°C. Mahdollinen kesto: 8 min. - 20 minuuttia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  5. Leivos. Kesto: 1 tunti. Lämpötila: 130°C. Mahdollinen kesto: 30 min. - 3,5 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  6. Leipä. Kesto: 2 tuntia 45°C + 1 tunti 130°C. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  7. Risotto/pilahvi. Kesto: 1 tunti. Lämpötila: 120-150°C. Mahdollinen kesto: 20 min. - 2 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  8. Pitsa. Kesto: 20 min. Lämpötila: 120-160°C. Mahdollinen kesto: 20 min. - 1 tunti. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  9. Muhennos. Kesto: 2 tuntia. Lämpötila: 90°C. Mahdollinen kesto: 1-8 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  10. Jogurtti. Kesto: 8 tuntia. Lämpötila: 35-40°C. Mahdollinen kesto: 6-12 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  11. Nakki, pelmeni. Kesto: 15 min. Lämpötila: 125°C. Mahdollinen kesto: 8-50 min. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  12. Uudelleenlämmitys. Kesto: 20 min. Lämpötila: 115°C. Mahdollinen kesto: 10 min. - 1 tunti. Lämpötilaa ei voi muuttaa.
-  13. Kaurahiutaleet, puuro. Kesto: 5 min. Lämpötila: 96°C. Mahdollinen kesto: 5 min. - 1 tunti. Lämpötilaa ei voi muuttaa.



14. Hidas valmistus. Kesto: 5 tuntia. Lämpötila: 3 astetta - 45, 65, 85°C.
Mahdollinen kesto: 1-5 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.



15. Paistaa. Kesto: 30 min. Lämpötila: 145°C. Mahdollinen kesto: 10 min. - 2,5 tuntia.
Lämpötilaa ei voi muuttaa.



16. Höyrytys. Kesto: 30 min. Lämpötila: 99°C. Mahdollinen kesto: 10 min. - 1 tunti.
Lämpötilaa ei voi muuttaa.



17. Hyytelö. Kesto: 6 tuntia. Lämpötila: 93°C. Mahdollinen kesto: 2-8 tuntia.
Lämpötilaa ei voi muuttaa.

DIY DIY. "Tee itse" Lämpötila ja kypsytysaika ovat muutettavissa.

Ohjelmissa PAISTO, HÖYRYTYS, NAKIT/NYYTIT ja PASTA alkaa aikalaskenta oikean saavutetun lämpötilan jälkeen.

KYPSYTYSAJAN MUUTTAMINEN:

Kypsytysohjelman valinnan jälkeen iso LED-näyttö kuvaa oletusarvoisesti säädetyn kypsytysajan. Painamalla Aika / Lämpötila-nappia voi kypsytysaikaa muuttaa, tätä varten tulee painaa joko + tai - toivotun kypsytysajan pidentämiseksi tai lyhentämiseksi.

LÄMPÖTILAN MUUTTAMINEN:

Kypsytyslämpötilaa voi muuttaa vain FRY ja DIY-ohjelmien yhteydessä. Painamalla nappia Aika / Lämpötila kaksi kertaa voi kypsytyslämpötilaa muuttaa. Paina + tai -nappia nostaaksesi tai laskeaksesi lämpötilaa.

DIY-TOIMINTO:

Käyttämällä DIY (Tee itse) -nappia on mahdollista valita sopiva lämpötila ja kypsytysaika jonkin muun halutun ruoan valmistukseen. Alempana voi tutustua siihen, miten lämpötilaa ja kypsytysaikaa muutetaan.

AJASTIMEN KÄYTTÖ:

Kypsytysajan lykkäystä voi muuttaa ajastimella painamalla nappia Ajastin. Sen jälkeen Ajastin-napin valo syttyy. Käytä + tai - nappia ajastinajan muuttamiseen.

Ajastimen aika vaihtelee 30 minuutista 24 tuntiin. Kypsytys alkaa säädetyn ajan kuluttua. Esimerkiksi kun haluat aloittaa kypsytysten 2 tunnin kuluttua, paina Ajastin-nappia, sen jälkeen Aika / Lämpötila-nappia muuttaaksesi aikaa, kunnes näytössä on 02:00, ja silloin keitin alkaa odottaa kunnes 2 tuntia on kulunut.

KYPSYTYS-OHJELMAN KÄYTTÄMINEN:

Paina ohjelman käynnistämiseksi Start-nappia. Keittimen toimiessa valitun ohjelman valo on päällä ja muiden ohjelmien valot ovat sammuneet.

LÄMMITYKSEN PÄÄLLE-/PÄÄLTÄKYTKENTÄ:

Kun kypsytys on käynnissä, voi lämmitystoiminnon kytkeä päälle ja päältä käyttämällä Stop / Pidä lämpimänä -nappia. Lämmitys on oletusarvoisesti kytkettynä päälle ja sitä osoittava valo on samoin päällä, joka merkitsee sitä, että kypsytysten jälkeen ruokaa lämmitetään automaattisesti. Mikäli valo ei pala, se tarkoittaa, että lämmitystä ei tapahdu automaattisesti.

Painamalla Stop / Pidä lämpimänä -nappia odotustilassa keitin kytketty lämmitystilaan. Valo syttyy ja näyttö osoittaa lämmitysajan. Kun nappia painetaan uudelleen, keitin palaa odotustilaan.

KYPSYTYSKSEN LOPETTAMINEN:

Keittimen toiminnan lopettamiseksi paina Stop / Pidä lämpimänä -nappia ja pidä sitä alas painettuna 3 sekuntia. Sen jälkeen keitin kytketty odotustilaan.

JÄTTEENKÄSITTELY:

Tuotteen yläosassa oleva symboli merkitsee sitä, että tuote on luokiteltu sähkö- tai elektroniikkalaitteeksi ja se tulee käyttöajan päättyessä poistaa käytöstä muiden talous- ja teollisuusjätteiden kanssa. Sähkö- ja elektroniikkalaitteiden jätteet (WEEE) tulee EU:n asetuksen (2002/96/EC) mukaan käsitellä jätteenkäsittelylaitoksissa ja vaaralliset aineet tulee hävittää, jotta vältetään niiden vahingollista vaikutusta ympäristölle. Lisätietoa sähkö- ja elektroniikkalaitteiden asianmukaisesta jätteenkäsittelystä saat paikallisesta kunnasta.



OLULISED KAITSEABINÕUD:

HOIDKE KÄESOLEVAT JUHENDIT TURVALISES KOHAS. Elektriseadmeid kasutades tuleb alati järgida allpooltoodud ettevaatusabinõusid:

1. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks laste või inimeste poolt, kellel on piiratud füüsilised, meelelised või vaimsed võimed või kellel puuduvad vastavad teadmised ja kogemused. Lastel seadmega mitte mängida lasta. Kui seadet kasutavad lapsed või seda kasutatakse nende juuresolekul, on vajalik range järelevalve.
2. Enne seadme voolvõrku ühendamist tutvuge pakendis või tooteetiketil sisalduvate tehniliste andmetega. Hoidke seadet otsese päikesevalguse, kuumade pindade, niiskuse, teravate nurkade jne. eest. Ärge asetage seadet kuumale gaasi- või elkripõleti või köetud ahju lähedusse.
3. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge asetage toitejuhet, pistikut või seadme alust vette või muusse vedelikku. Ärge laske juhtmel rippuda üle laua- või kapiääre ja vältige juhtme kokkupuudet kuumade pindadega nagu pliidid. Juhtme kahjustumise korral tuleb see ohu vältimiseks asendada uue juhtmega tootjalt või selleks volitatud teeninduskeskusest.
4. Kui seade pole kasutusel või on järelevalveta, enne kokku- ja lahtimonteerimist, lisaseadmete vahetamisel ja puhastamise ajaks lülitage see alati vooluvõrgust välja, tõmmates pistikust, mitte toitejuhtmest.
5. Enne kasutamist kontrollige, et seade ei oleks kahjustatud. Ärge kasutage seadet, kui juhe on rikutud või pärast seadme kukkumist, talitlushäireid või muul viisil kahjustumist. Ärge kunagi üritage seadet ise parandada, kuna vale lahtimonteerimine võib kaasa tuua kahjustusi või seadme lõpliku rikkimise. Kõik parandustööd tuleb lasta teostada selleks volitatud teeninduskeskuses.
6. Kasutage ainult tootja poolt soovitatud lisatarvikuid. Tootja heakskiiduta lisatarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilööke või muid kahjustusi. Hoiduge kokkupuutest liikuvate osadega.
7. Seade on ette nähtud kasutamiseks tavalises majapidamises. Kasutades järgige kasutusjuhendit. Ärge kasutage seadet vabas õhus. Seadmega ei tohiks töötada kõrge niiskuseisaldusega paikades (nagu vannituba). Ärge jätke seadet töö ajal valveta.
8. Ärge puhastage seadet läbimärja lapiga. Ärge laske vett seadmesse voolata. Ärge puhastage seadme väliskesta õlitaolistes vedelikes. Hõõruge seadet veega ja kerge seebilahusega.
9. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe, selle pistik või kaitsekorpust on määrdunud. Et vähendada elektrilööki, ärge kunagi töötage masinaga märgade kätega ega laske sel vee alla vajuda või vedelikul seadmesse sattuda.
10. Seade ei ole ettenähtud töötamiseks välise taimer- või kaugjuhtimissüsteemiga.
11. Vale poti kasutamine küpsetamiseks võib põhjustada kehva soojusjuhtivust, mis mõjutab toidu kvaliteeti ning võib põhjustada ka rikkeid ja muid ettenägematu õnnetusi.
12. Toodet ei tohi panna ebatasasele pinnale, gaaspliidile ega muu kõrge temperatuuriga soojusallika lähedusse – pott võib deformeeruda, mille tulemusel võib see lakata töötamast. Sisemist potti ei tohi kasutada koos muude kuumaalikutega.
13. Hoida sisemine pott, keetja ja keetja sisekülg puhas, et toidujäägid ei läheks kõrbema, mille tulemusel võib keetja rikki minna või põhjustada muid ettenägematu õnnetusi.
14. Küpsetamise ega soojas hoidmise ajal ei tohi õhuava katta rätikuga, kuna keetja korpus võib deformeeruda, mis võib põhjustada seadme rikkeid.
15. Keetja välja lülitamine võib ebaühtlase kuumutamise tõttu mõjutada toidu kvaliteeti.
16. Ära lülita voolu sisse, kui keetja on tühi või kui sisemine pott ei ole keetjas, vastasel juhul võib kaitse läbi põleda või õnnetus juhtuda.
17. Küpsetamise ajal võib õhuavast tulla auru, põletuse vältimiseks ära pane nägu ega käsi ava ja kaane juurde.
18. Samasse pistikupesasse pandud muud elektriseadmed võivad pistikupesaga ühele kuumendada, mis võib põhjustada tulekahju või muu ettenägematu õnnetuse.
19. Kuivata sisemine pott ja kontrolli, et kuumakeha on terve. Pane sisemine pott kiirkeetjasse ja keerake seda ringi, et kogu pott puutuks täielikult vastu kuumakeha. Ära täida välimist potti veega: rikke ja elektrišoki oht.
20. Suru kaas tugevalt peale – kehvalt suletud kaanega keetja küpsetab halvasti ja ei isoleeri soojust.
21. Kui sisemise poti pind on deformeerumise või kahjustuste tõttu roostetanud, vaheta see välja meie toodetud vastava poti vastu. Sisemine pott on kaetud mittenakkuva pinnaga, ära kasuta sellel kõvasid ega metallist lusikaid ja harju.

22. Pärast kiirkeetja kasutamist tuleb see puhastada. Puhasta pehme lapi ja puhastusvahendiga sisemine pott, lusikas, supilusikas, mõõtekulp ja survekaas ning seejärel pese need veega. Keetja sise- ja välipinda tuleb regulaarselt puhastada, aga ära pese seda kunagi veega.
23. Kui sa toodet pikka aega ei kasuta, võta toitejuhe välja ja hoiusta ketjat sobivas kohas, veendudes enne, et keetja korpus on täiesti kuiv.







MULTIFUNKTSIONAALSE KEETJA OSAD JA TARVIKUD (PALUN VAATA LEHEKÜLG 2):

1. Põhikorpus, 2. Välimine pott, 3. Seesmine pott, 4/14. Auruti, 5. Auruava, 6. Soojust hoidev kaas, 7. Kattekaas. 8. Vee mahuti, 9. Kontrollpaneel, 10. Kuum plaat, 11. Temperatuurisensor. 12. Lusikas/Kulp, 13. Mõõtetass, 15. Voolujuhe.

MULTIFUNKTSIONAALSE KEETJA ESMAKORDNE KASUTAMINE:

Ühenda voolujuhe vooluvõrku. Seejärel süttivad LED-ekraan ja funktsioonide nimed. Vasakpoolne LED-ekraan näitab ekraanil 00:00, väike LED-ekraan kuvab alumist temperatuuri. See on ooterežiim.

KONTROLLPANEELI SÜMBOLID:

-  1. Start-nupp programmi käivitamiseks.
-  2. Stopp/Hoia soojas. Peatamis-/soojashoidmisnupp.
-  3. Taimer. Nupp toiduvalmistamise ajatamiseks.
-  4. Nupp selleks, et reguleerida toiduvalmistamise kestvust ja temperatuuri.
-  5. + ja -. Nende nuppudega on võimalik valida sobivat programmi, temperatuuri ja aega.
-  6. Menüü. Programmide valimine-

PROGRAMMIDE VALIMINE:

Vajuta MENÜÜ-nuppu. Suur LED-ekraan kuvab vaikimisi seatud toiduvalmistamisega, valitud režiim süttib. Funktsioonide vahel on võimalik liikuda, kasutades nuppe + ja -.

PROGRAMMID:

-  1. Supp. Kestvus: 1 tund. Temperatuur: 97°C. Võimalik kestvus: 1-4 tundi. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  2. Riis / tangud. Kestvus: 40 min. Temp.: 115°C. Võimalik kestvus: 20 min-2 tundi. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  3. Praad. Kestvus: 30 min. Temp: 140°C. Võimalik kestvus: 10min-1h, temperatuur: 100-160°C.
-  4. Pasta. Kestvus: 8 min. Temp: 100-140°C. Võimalik kestvus: 8 min-20 minutit. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  5. Kook. Kestvus: 1 tund. Temp: 130°C. Võimalik kestvus: 30 min-3,5 tundi. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  6. Leib. Kestvus: 2 tundi 45°C + 1 tund 130°C. Temperatuuri ega kestvust pole võimalik muuta.
-  7. Risotto/pilaff. Kestvus: 1 tund. T: 120-150°C. Võimalik kestvus: 20 min-2 tundi. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  8. Pitsa. Kestvus: 20 min. Temp: 120-160°C. Võimalik kestvus: 20 min-1 tund. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  9. Hautis. Kestvus: 2 tundi. Temp: 90°C. Võimalik kestvus: 1-8 tundi. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  10. Jogurt. Kestvus: 8 tundi. Temp: 35-40°C. Võimalik kestvus: 6-12 tundi. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  11. Viinerid, pelmeenid. Kestvus: 15 min. T: 125°C Võimalik kestvus: 8-50 min. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  12. Taaskuumutus. Kestvus: 20 min. Temp: 115°C. Võimalik kestvus: 10min-1 tund. Temperatuuri pole võimalik muuta.
-  13. Kaerahelbed, puder. Kestvus: 5 min. Temp: 96°C. Võimalik kestvus: 5min-1 tund. Temperatuuri pole võimalik muuta.



14. Aeglane valmistamine. Kestvus: 5 tundi. T: 3 astet - 45,65,85°C.

Võimalik kestvus: 1-5 tundi. Temperatuuri pole võimalik muuta.



15. Küpsetamine. Kestvus: 30 min. Temp: 145°C. Võimalik kestvus: 10min-2,5tundi.

Temperatuuri pole võimalik muuta.



16. Aurutamine. Kestvus: 30 min. Temp: 99°C.

Võimalik kestvus: 10min-1 tund. Temperatuuri pole võimalik muuta.



17. Tarretis. Kestvus: 6 tundi. Temp: 93°C. Võimalik kestvus: 2-8 tundi.

Temperatuuri pole võimalik muuta.

DIY

DIY. "Tee ise" Temperatuur ja küpsetusaeg on muudetavad.

Programmides PRAADIMINE, AURUTAMINE, VIINERID/PELMEENID, PASTA algab aja tagasi arvestamine pärast töötemperatuuri saavutamist.

KÜPSETUSAJA MUUTMINE:

Küpsetusprogrammi valimine järel kuvab suur LED-ekraan vaikimisi seatud küpsetusaega.

Vajutades Aeg / Temperatuur nupule, on võimalik muuta küpsetusaega, selleks tuleb vajutada vastavalt + või -, et suurendada või vähendada soovitud küpsetusaega.

TEMPERATUURI MUUTMINE:

Küpsetustemperatuuri on võimalik muuta ainult FRY ja DIY programmide puhul.

Vajutades nupule Aeg / Temperatuur kaks korda, on võimalik muuta küpsetustemperatuuri.

Vajuta + või - nupule, et tõsta või vähendada temperatuuri.

DIY-FUNKTSIOON:

Kasutades DIY (Tee ise) nuppu, on võimalik valida sobilik temperatuur ja küpsetusaeg, et valmistada mõnda muud soovitud rooga. Allpool on võimalik tutvuda sellega, kuidas muuta temperatuuri ja küpsetusaega.

TAIMERI KASUTAMINE:

Küpsetusaja viivitust on võimalik muuta taimeri abil, vajutades nupule Taimer. Seejärel süttib Timer nupu indikaator tuli. Kasuta + või - nuppu, et muuta viiteaega.

Viiteaeg varieerub 30 minutist 24 tunnini. Viiteaja möödudes algab küpsetamine.

Näiteks, kui soovid küpsetamist alustada 2 tunni pärast, siis vajuta Taimer nuppu, seejärel Aeg / Temperatuur nuppu, et muuta aega, kuni ekraanil on 02:00 ning siis hakkab keetja ootama, kuni 2 tundi möödub.

KÜPSETUSPROGRAMMI KÄIVITAMINE:

Programmi käivitamiseks vajuta Start nuppu. Sellal, kui keetja töötab, siis valitud programmi indikaator tuli on sisse lülitatud ja teiste programmide tuled on välja lülitatud.

SOOJENDAMISE SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE:

Sellal kui küpsetamine on käimas, on võimalik sisse ja välja lülitada soojendamise funktsiooni, kasutades Stopp / Hoiatamise nuppu. Vaikimisi on soojendamine sisse lülitatud ja indikaator tuli, mis sellele vastab on samuti sisse lülitatud, mis tähendab, et peale küpsetamist soojendatakse rooga automaatselt. Juhul, kui indikaator tuli on välja lülitatud, tähendab see seda, et soojendamist automaatselt ei toimu.

Vajutades Stopp / Hoiatamise nuppu ooterežiimis, lülitub keetja ümber soojendusrežiimi.

Indikaator süttib ja ekraan kuvab soojendusaega. Nuppu uuesti vajutades naaseb keetja ooterežiimi.

KÜPSETAMISE LÕPETAMINE:

Keetja töö lõpetamiseks vajuta ja hoiatamise nuppu all 3 sekundit. Seejärel lülitub keetja ooterežiimi.

JÄÄTMEKÄITLUS:

Toote ülalosal olev sümbol tähendab, toode on klassifitseeritud elektriliseks või elektrooniliseks seadmeks ning tuleb kasutusaja lõppedes kõrvaldada koos muude olme- ja tööstusjäätmetega. Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE) kuuluvad EL määruse (2002/96/EC) kohaselt töötlemisele jäätme käitluse ettevõtetes ja ohtlikud ained hävitamisele, et vähendada kahjulikku mõju keskkonnale. Lisainformatsiooniks elektri- ja elektroonikaseadmete korrektse jäätme käitluse kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse poole.



SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI:

LŪDZU, SAGLABĀJIET ŠO LIETOŠANAS INSTRUKCIJU. Izmantojot elektroierīci vienmēr ir jāievēro pamata drošības noteikumi un sekojoši drošības noteikumi:

1. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem un cilvēkiem ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām, kā arī cilvēkiem bez pieredzes un zināšanām. Bērniem ir aizliegts spēlēties ar šo elektroierīci. Ir nepieciešama pieaugušu uzraudzība, ja ierīci izmanto bērni vai tā tiek izmantota bērnu tuvumā.
2. Iepazīstieties ar tehnisko informāciju, kas ir norādīta uz iepakojuma vai informatīvās uzlīmes pirms ierīces pieslēgšanas pie strāvas padeves. Ir aizliegts pakļaut ierīci tiešai saules staru iedarbībai, novietot to uz karstām un mitrām virsmām, kā arī asiem stūriem, utml. Nenovietojiet ierīci uz karstiem gāzes vai elektrības degļiem, vai to tuvumā vai karstas krāsns tuvumā.
3. Lai izvairītos no strāvas trieciena riska novietojiet ierīces barošanas vadu, kontaktdakšu vai pamatni ūdenī vai citos šķidrums. Pārļiecinieties par to, ka vads nenokaras no galda vai letes malas, kā arī nepieskaras karstām virsmām, tai skaitā krāsnij. Ja vads ir bojāts, tas ir jāaizvieto ar ražotāja vai tā sertificēta pārstāvja izsniegtu vadu, lai izvairītos no iespējamajiem riskiem.
4. Kad ierīce netiek izmantota, vienmēr atvienojiet to no strāvas padeves, kā arī pirms ierīces salikšanas, izjaukšanas, aksešuāru vai uzgaļu nomaiņas vai tīrīšanas. Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves velkot aiz spraudņa, nevis vada.
5. Pirms lietošanas pārļiecinieties par to, ka ierīce nav bojāta. Neizmantojiet ierīci, ja tās vads vai kontaktdakša ir bojāti, kā arī, ja ir notikusi ierīces darbības kļūda, vai, ja ierīce ir nomesta vai bojāta jebkādā citā veidā. Nekad nemēģiniet pašu spēkiem labot ierīci, jo nepareiza ierīces salikšana var izraisīt traumas vai nāvi. Visi remontdarbi ir jāveic sertificētā tehniskās apkope centrā.
6. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos uzgaļus. Cita veida uzgaļu, kurus neiesaka izmantot ražotājs, lietošana var izraisīt ugunsgrēku, strāvas triecienu vai traumas. Nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām.
7. Šī ierīce ir paredzēta normālai lietošanai mājāsaimniecībā. Izmantojiet tikai lietošanas instrukcijā aprakstītajā veidā. Aizliegts izmantot ārpus telpām. Ierīci ir aizliegts izmantot mitrā vietā vai vietā ar paaugstinātu mitruma līmeni (piemēram, vannas istabā). Ierīces darbības laikā neatstājiet to bez uzraudzības.
8. Ierīces tīrīšanai ir aizliegts izmantot ar ūdeni piesūcinātu lupatu. Neļaujiet ūdenim ietecēt ierīcē. Neizmantojiet ierīces ārējā korpusa tīrīšanai tīrīšanas līdzekļus uz naftas vai eļļas bāzes. Ārējā korpusa tīrīšanai izmantojiet ūdeni un zemas koncentrācijas ziepju šķidrumu.
9. Neizmantojiet ierīci, ja ierīces barošanas vads, kontaktdakša vai korpuss ir mitri. Lai samazinātu strāvas trieciena draudus, neizmantojiet ierīci ar slapjām rokām, ja ierīce atrodas ūdenī vai, ja uz tās ir izlieti šķidrums.
10. Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
11. Ēdienu gatavošanā lietojot nepiemērotus traukus, siltumvadība var ietekmēt ēdiena kvalitāti un izraisīt katla bojājumus vai pat nelaimes gadījumus.
12. Katlu nedrīkst novietot uz nestabilas virsmas, kā arī uz gāzes plīts vai citas virsmas, kur ir augsta temperatūra. Katls var deformēties un vairs nedarboties pareizi. Iekškatlu nedrīkst lietot ar citiem karstuma avotiem.
13. Regulāri tīriet iekškatlu un multivārāmā katla iekšpusi, lai novērstu iespējamu pārkaršanu, kas var izraisīt bojājumus vai nelaimes gadījumus.
14. Gatavojot ēdienu vai uzturot to siltu, aizliegts nosegt katla gaisa atveres ar dvieli. Katls var deformēties un vairs nedarboties pareizi.
15. Ēdiena gatavošanas laikā katlu izslēgt nedrīkst.
16. Neieslēdziet strāvas pievadi, kad multivārāmais katls ir tukšs vai tajā nav ievietots iekškatls. Pastāv aizsargkārtas sadegšanas risks.
17. Ēdiena gatavošanas laikā caur katla gaisa atverēm var izplūst karsti garaiņi. Lai izvairītos no apdegumiem, neturiet seju vai rokas katla vāka tuvumā.
18. Pieslēdzot citas elektroierīces un multivārāmo katlu vienai un tai pašai elektrolīgzdai, tās pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku vai citus nelaimes gadījumus.
19. Nosusiniet iekškatlu un pārbaudiet, vai multivārāmajam katlam nav kādu bojājumu. Ievietojiet iekškatlu multivārāmajā katlā un pagrieziet iekškatlu, lai tas pilnībā saskartos ar multivārāmo katlu. Lai izvairītos no elektrošoka un ierīces bojājumiem, ārkatlā nedrīkst liet ūdeni.
20. Stingri piespiediet katla vāku. Nepietiekami aizvērts katla vāks pazemina ēdiena kvalitāti.
21. Ja iekškatla iekšējā virsma ieliekumu vai bojājumu dēļ sāk rūsēt, iekškatls jānomaina pret jau-

EN

FI

EE

LV

LT

RU

EN

nu. Lai nesabojātu iekškatla pretpiedeguma pārklājumu, nelietojiet metāla karotes vai suku. 22. Pēc multivārāmā katla lietošanas tas ir jānotīra. Ar mīkstu lupatiņu un piemērotu tīrīšanas līdzekli notīriet multivārāmo katlu, iekškatlu, pavārnīcu, karoti, mērglāzi un katla vāku, pēc tam papildpiederumus nomazgājiet ar ūdeni. Iekškatls un ārkatls ir regulāri jānotīra, bet tos nedrīkst mazgāt. 23. Ja multivārāmo katlu ilgāku laiku nelietojat, atvienojiet to no elektrotīkla, pārbaudiet, vai multivārāmais katls ir pilnīgi sauss un novietojiet to uzglabāšanai piemērotā vietā.

FI

EE

MULTIFUNKCIONĀLĀ KATLA SASTĀVDAĻAS UN AKSESUĀRI (SK. 2. LAPU):

1. Galvenais korpuss, 2. Ārējais katls, 3. Iekšējais katls, 4/14. Tvaika katls, 5. Tvaika izvads, 6. Siltuma saglabāšanas vāks, 7. Vāks. 8. Ūdens tvertne, 9. Vadības panelis, 10. Sildvirsmas, 11. Temperatūras sensors. 12. Karote/Kauss, 13. Mērglāze, 15. Strāvas vads.

LV







MULTIFUNKCIONĀLĀ KATLA LIETOŠANAS UZSĀKŠANA:

Pieslēdziet katlu pie strāvas. Iedegsies LED displejs un funkciju nosaukumi. Kreisajā pusē esošais LED displejs rādīs 00:00, bet mazajā LED displejā tiks parādīta temperatūra katla apakšā. Šis ir gaidstāves režīms.

LT

RU

VADĪBAS PANEĻA SIMBOLI:

-  1. Starta poga programmas uzsākšanai.
-  2. Apturēšanas / Siltuma saglabāšanas funkcijas poga.
-  3. Taimeris. Poga pārtikas pagatavošanai ar aizkavējumu.
-  4. Laika / Temperatūras poga.
-  5. + un -. Ar šīm pogām varat izvēlēties Programmu/Temperatūru/Laiku.
-  6. Izvēlne. Programmas izvēle.

PROGRAMMU IZVĒLE:

Nospiediet "MENU" pogu. Uz lielā LED displeja tiks parādīts pārtikas pagatavošanas laiks, bet izvēlētā funkcija iedegsies. Jūs varat izvēlēties vēlamo funkciju ar + un - pogām.

PROGRAMMAS:

-  1. Zupa Laiks: 1 stunda. Temperatūra: 97°C. Laiku var iestatīt no 1 līdz 4 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  2. Rīsi / Grūbas. Laiks: 40 min. Temp.: 115°C. Laiku var iestatīt no 20 minūtēm līdz 2 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  3. Cepšana taukvielā. Laiks: 30 min. Temp.: 140°C. Laiku var iestatīt no 10 min. līdz 1 stundai, temperatūru no 100 līdz 160°C.
-  4. Pasta. Laiks: 8 min. Temp.: 100-140°C. Laiku var iestatīt no 8 līdz 20 minūtēm. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  5. Torte. Laiks: 1 stunda. Temp.: 130°C. Laiku var iestatīt no 30 minūtēm līdz 3,5 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  6. Maize. Laiks: 2 stundas 45°C + 1 stunda 130°C. Nav iespējams veikt temperatūras vai laika izmaiņas.
-  7. Risotto/Plovs. Laiks: 1 stunda. T: 120-150°C. Laiku var iestatīt no 20 minūtēm līdz 2 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  8. Pica. Laiks: 20 min. Temp.: 120-160°C. Laiku var iestatīt no 20 minūtēm līdz 1 stundai. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  9. Sautējums. Laiks: 2 stundas. Temp.: 90°C. Laiku var iestatīt no 1 līdz 8 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  10. Jogurts. Laiks: 8 stundas. Temp.: 35-40°C. Laiku var iestatīt no 6 līdz 12 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  11. Ķīšiņi, pelmeņi. Laiks: 15 min. T: 125°C. Laiku var iestatīt no 8 līdz 50 minūtēm. Temperatūras izmaiņas veikt nav iespējams.
-  12. Ēdiena uzsildīšana. Laiks: 20 min. Temp.: 115°C. Laiku var iestatīt no 10 minūtēm līdz 1 stundai. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  13. Putras. Laiks: 5 min. Temp.: 96°C. Laiku var iestatīt no 5 minūtēm līdz 1 stundai. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
-  14. Pārtikas pagatavošana uz lēnas uguns. Laiks: 5 stundas. T: 3 soļi 45,65,85°C.



Laiku var iestatīt no 1 līdz 5 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.
15. Cepšana krāsnī. Laiks: 30 min. Temp.: 145°C. Laiku var iestatīt no 10 minūtēm līdz 2,5 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



16. Tvaicēšana. Laiks: 30 min. Temp.: 99°C. Laiku var iestatīt no 10 minūtēm līdz 1 stundai. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



17. Galerti. Laiks: 6 stundas. Temp.: 93°C. Laiku var iestatīt no 2 līdz 8 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.

DIY Lietotāja iestatījumi "Pagatavo pats" (Do it yourself) ļauj jums pašiem izvēlēties ēdiena pagatavošanas temperatūru un laiku.

Programmām CEPŠANA, TVAIKVĀRE, ČIŠIŅI/PELMEŅI un MAKARONI laika atpakaļskaitīšana sākas pēc darba temperatūras sasniegšanas.

ĒDIENA PAGATAVOŠANAS LAIKA MAIŅA:

Pēc ēdiena pagatavošanas programmas izvēles uz lielā LED ekrāna tiks parādīts ēdiena pagatavošanas laiks. Ar pogu Laiks/Temperatūra divas reizes jūs varat mainīt pārtikas pagatavošanas laiku. Nospiediet + vai -, lai paaugstinātu vai samazinātu temperatūru.

TEMPERATŪRAS MAIŅA:

Ēdiena pagatavošanas temperatūru var mainīt tikai Cepšanas un Pagatavo pats programmām. Nospiežot pogu Laiks/Temperatūra divas reizes jūs varat mainīt pārtikas pagatavošanas temperatūru. Nospiediet + vai -, lai paaugstinātu vai samazinātu temperatūru.

PAGATAVO PATS FUNKCIJA:

Izmantojiet Pagatavo pats funkcijas (Do it yourself) pogu, lai izvēlētos atbilstošu jūsu mīļāko ēdienu pagatavošanas temperatūru un pārtikas pagatavošanas laiku. Informācija par to, kā mainīt temperatūras un laika iestatījumus, ir norādīta augstāk.

TAIMERA IZMANTOŠANA:

Nospiežot Taimera pogu, Jūs varat iestatīt ēdiena pagatavošanu ar aizturi. Iedegsies Taimera pogas apgaismojums. Izmantojiet + un - pogas, lai iestatītu aiztures laiku.

Pārtikas pagatavošanas aiztures periodu var iestatīt no 30 min. līdz 24 stundām. Pēc aiztures laika beigām multifunkcionālais katls uzsāks pārtikas pagatavošanu.

Piemēram, ja vēlaties, lai ēdiena pagatavošana tiktu uzsākta pēc 2 stundām, nospiediet Laika/Temperatūras pogu, lai iestatītu aiztures laiku uz 02:00, kā rezultātā katls uzsāks pārtikas pagatavošanu pēc 2 stundām.

PROGRAMMAS UZSĀKŠANA:

Nospiediet Start pogu, lai palaistu programmu. Brīdi, kad programma darbojas, izvēlētās programmas indikators būs izgaismots.

SILTUMA SAGLABĀŠANA IESL./IZSL.:

Pārtikas pagatavošanas laikā jūs varat ieslēgt vai izslēgt Siltuma saglabāšanas funkciju, nospiežot pogu Stop/Saglabāt siltumu. Siltuma saglabāšanas funkcija automātiski saglabā pagatavotā ēdiena siltumu. Ja Siltuma saglabāšanas funkcijas indikators ir izslēgts, tad ēdiens netiks sildīts pēc pagatavošanas.

Ja nospiedīsiet Stop/Siltuma saglabāšanas pogu gaidstāves režīmā, multifunkcionālais katls pāries ēdiena Siltuma saglabāšanas režīmā. Iedegsies atbilstošais indikators. Pēc tam uz displeja tiks parādīts siltuma saglabāšanas laiks. Atkārtoti nospiežot Stop/ Siltuma saglabāšanas pogu, katls atgriezīsies gaidstāves režīmā.

ĒDIENA GATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA:

Lai apturētu multifunkcionālā katla darbību ēdiena pagatavošanas laikā, nospiediet un turiet 3 sekundes pogu Stop/Siltuma saglabāšana. Multifunkcionālais katls pāries gaidstāves režīmā.

UTILIZĀCIJA:

Augstāk norādītais simbols norāda uz to, ka šī ierīce ir klasificēta kā elektriska vai elektroniska ierīce, un to nav atļauts utilizēt kopā ar citiem mājaisaimniecības vai komerciālajiem atkritumiem. Direktīva par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA) (2002/96/EC) ir pieņemta ar mērķi pārstrādāt produktus izmantojot labākās pieejamās atkritumu pārstrādes un atkārtotas izmantošanas tehnikas, lai samazinātu negatīvo ietekmi uz vidi, kā arī bīstamu vielu nonākšanu dabā un atkritumu palielināšanos izgāztuvēs. Sazinieties ar vietējām varas iestādēm, lai uzzinātu vairāk par pareizu elektrisko un elektronisko ierīču utilizāciju.



SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS:

PRAŠOME LAIKYTI IR IŠSAUGOTI ŠIAS INSTRUKCIJAS. Naudojant elektrinius prietaisus, visada privaloma laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant:

1. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti vaikams ir asmenims, kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba pasireiškia patirties bei žinių trūkumas. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu. Kai prietaisą naudoja vaikai ar jis naudojamas jiems esant šalia, būtina atidi priežiūra.
2. Prieš jungiant prietaisą prie elektros energijos šaltinio, susipažinkite su techniniais prietaiso duomenimis, kuriuos rasite pakuotėje arba energijos vertinimo žymoje. Saugokite prietaisą nuo tiesioginių saulės spindulių, karštų paviršių, drėgmės, aštrių briaunų ir t.t. Nedėkite ant arba šalia karštų dujinių ar elektrinių degiklių arba įkaitusios orkaitės.
3. Norėdami apsisaugoti nuo elektros šoko rizikos, nedėkite laido, kištuko, arba pagrindo į vandenį ar kitą skystį. Neleiskite laidui kaboti virš stalo krašto ar prekystalio, ar liestis prie karštų paviršių, įskaitant viryklę. Jei laidas yra pažeistas, gamintojas ar jo įgaliotas priežiūros centras privalo jį pakeisti, kad būtų išvengta pavojaus.
4. Visada išjunkite prietaisą, kai jis nenaudojamas, yra be priežiūros, prieš surinkimą, išardymą, keičiant bei valant priedus ar dalis. Visada išjunkite prietaisą traukdami kištuką, o ne maitinimo laidą.
5. Prieš naudodami patikrinkite, ar prietaisas neapgadintas. Nenaudokite prietaiso, jei laidas arba kištukas pažeistas, arba po prietaiso gedimų, ar jei jis buvo numestas arba pažeistas bet kokiu kitu būdu. Niekada nebandykite atlikti jokių prietaiso remonto darbų, nes netinkamas surinkimas gali baigtis sužalojimu ar net mirtimi. Remontas turi būti atliekamas tik įgaliotame aptarnavimo centre.
6. Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus. Nerekomenduojamų gamintojo priedų naudojimas gali sukelti gaisrą, elektros šoką ar sužalojimą. Venkite kontakto su judančiomis dalimis.
7. Šis prietaisas skirtas naudojimui įprastoje buityje. Naudokite tik taip, kaip aprašyta instrukcijoje. Nenaudokite lauke. Prietaisas neturėtų būti eksploatuojamas drėgnoje vietoje ar ten, kur yra didelė drėgmė (pvz., vonioje). Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros.
8. Nevalykite prietaiso su šlapiu audiniu. Nepilkite vandens į prietaisą. Nevalykite prietaiso su valikliais panašiais į benziną. Valykite su vandeniu ir minkštu, muiluotu skysčiu.
9. Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas su kištuku arba korpusas yra šlapias. Siekiant sumažinti elektros srovės pavojų, niekada nenaudokite šio produkto šlapiomis rankomis, nenardinkite po vandeniu ir nepilkite į prietaisą skysčių.
10. Prietaisas nėra valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
11. Neteisingai naudojant puodą, šiluma gali būti perduodama netinkamai, todėl nukenčia maisto kokybė, puodas gali sugesti ar įvykti kitų nenumatytų nelaimių.
12. Nedėkite prietaiso ant nelygaus paviršiaus, ant dujinės viryklės ar kito aukštos temperatūros šilumos šaltinio, nes puodas gali deformuotis ir sugesti. Vidinio puodo negalima naudoti su kitais šilumos šaltiniais.
13. Kad maisto likučiai nepridegtų, valykite vidinį puodą ir išorinį virtuvo paviršių, nes virtuvos gali sugesti ar įvykti kitos, nenumatytos nelaimės.
14. Maisto gaminimo arba pašildymo metu nedenkite oro angų rankšluosčiu, nes virtuvo korpusas gali deformuotis, prietaisas gali sugesti.
15. Maisto gaminimo metu virtuvo išjungti negalima.
16. Nejunkite srovės, kai virtuvos yra tuščias ar jei vidinis puodas nėra įdėtas į virtuvą, nes saugiklis gali perkaisti ar atsitikti kita nelaimė.
17. Maisto gaminimo metu iš oro angos gali kilti garai; kad nenusidegintumėte, prie angos ir dangčio neikiškite rankų ir veido.
18. Į vieną lizdą įjungus kelis elektros prietaisus, lizdas gali perkaisti, kilti gaisras ar įvykti kita nenumatyta nelaimė.
19. Vidinį puodą iššluostykite ir patikrinkite, ar kaitinimo elementas yra sveikas. Vidinį puodą įdėkite į greitpuodį, jį pasukite, kad visas puodo paviršius liestųsi prie kaitinimo elemento. Į virtuvą nepilkite vandens, nes gali sugesti, gali sukelti elektros smūgį.
20. Dangtį gerai prispauskite, nes virtuve su blogai uždėtu dangčiu maistas ruošiamas blogai, neizoliuojama šiluma.
21. Jei vidinio puodo paviršius dėl deformacijos ar pažeidimų pradėjo rūdyti, pakeiskite jį nauju mūsų gaminiu. Vidinis puodas yra padengtas nepridegančiu paviršiumi, todėl nenaudokite kietų ir metalinių šaukštų ir šepetėlių.
22. Pasinaudoję greitpuodžiu jį išvalykite. Minkšta šluoste ir švelniu valikliu nuvalykite vidinį puodą,

šaukštą, samtį, matavimo indą ir spaudimo dangtį, ir tada išplaukite juos vandeniu. Virtuvo vidinį ir išorinį paviršių reguliariai valykite, tačiau niekada neplaukite jo vandeniu.

23. Jei prietaiso ilgą laiką nenaudojate, ištraukite maitinimo laidą, o virtuvą laikykite tinkamoje vietoje. Prieš tai įsitikinkite, kad virtuvo korpusas yra visiškai sausas.

DAUGIAFUNKCINĖS PUODAS (VIRYKLĖ) DALYS IR PRIEDAI (PRAŠOME ŽR. 2 PSL.):

1. Pagrindinis korpusas, 2. Išorinis puodas, 3. Vidinis puodas, 4/14. Garų puodas, 5. Garų anga, 6. Šilumą palaikantis dangtis, 7. Dangtis, 8. Vandens indas, 9. Valdymo skydelis, 10. Karšta lėkštė, 11. Temperatūros jutiklis, 12. Šaukštas/Samtis, 13. Matavimo indas, 15. Maitinimo indas.

„MULTICOOKER“ EKSPLOATAVIMO PRADŽIA:

Prijunkite maitinimo laidą. Įsižiūrėkite LED ekranas ir funkcijų pavadinimai. Kairojeje LED pasirodys 00:00, mažasis LED ekranas rodyt apatinės dalies temperatūrą. Tai „Stand By“ režimas.

VALDYMO SKYDELIO SIMBOLIAI:

1. „Start“ mygtukas, skirtas programos įjungimui.
2. „Stop / Keep Warm“ mygtukas.
3. „Timer“ mygtukas, skirtas gaminimo atidėjimui.
4. „Time /Temperature“ mygtukas.
5. „+“ ir „-“. Šių mygtukų pagalba, galite pasirinkti programas/temperatūrą/laiką.
6. „Menu“. Programų pasirinkimui.

PROGRAMŲ PASIRINKIMAS:

Paspauskite „MENU“ mygtuką. Dideliame LED ekrane pasirodys numatytasis gaminimo laikas, įsižiūrėkite funkcija, kuri buvo pasirinkta. Galite pasirinkti funkcijas, spausdami „+“ ir „-“.

PROGRAMOS:

-  1. Sriuba. Laikas: 1 val. Temp.: 97°C. Galite reguliuoti laiką 1-4 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  2. Ryžiai/kruopos. Laikas: 40 min. Temp.: 115°C. Galima reguliuoti laiką 20 min. - 2 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  3. Gruzdinimas. Laikas: 30 min. Temp.: 140°C. Galima reguliuoti laiką 10 min. - 1 val. ir temperatūrą 100-160°C.
-  4. Pasta/Makaronai. Laikas: 8 min. Temp.: 100-140°C. Galima reguliuoti laiką 8 min. - 20 min. Negalima nustatyti temperatūros.
-  5. Pyragas. Laikas: 1 val. Temp.: 130°C. Galima reguliuoti laiką 30 min. - 3,5 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  6. Duona. Laikas: 2 val. Temp.: 45°C + 1 val. 130°C. Negalima nustatyti temperatūros arba laiko.
-  7. Rizotas/plovos. Laikas: 1 val. Temp.: 120-150°C. Galite reguliuoti laiką 20 min. - 2 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  8. Pica. Laikas: 20 min. Temp.: 120-160°C. Galima reguliuoti laiką 20 min. - 1 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  9. Troškiny. Laikas: 2 val. Temp.: 90°C. Galima reguliuoti laiką 1 - 8 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  10. Jogurtas. Laikas: 8 val. Temp.: 35-40°C. Galima reguliuoti laiką 6 - 12 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  11. Cisriš, koldūnai. Laikas: 15 min. Temp.: 125°C. Galima reguliuoti laiką 8 - 50 min. Negalima nustatyti temperatūros.
-  12. Pašildymas. Laikas: 20 min. Temp.: 115°C. Galima reguliuoti laiką 10 min. - 1 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  13. Avižiniai dribsniai, košė. Laikas: 5 min. Temp.: 96°C. Galima reguliuoti laiką 5 min. - 1 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  14. Lėtas virimas. Laikas: 5 val. Temp.: 3 žingsnių, - 45, 65, 85°C. Galima reguliuoti laiką 1 - 5 val. Negalima nustatyti temperatūros.
-  15. Kepimas. Laikas: 30 min. Temp.: 145°C. Galima reguliuoti laiką 10 min. - 2,5 val. Negalima nustatyti temperatūros.



16. Gaminimas garuose. Laikas: 30 min. Temp.: 99°C.

Galima reguliuoti laiką 10 min. - 1 val. Negalima nustatyti temperatūros.



17. Drebučiai (šaltiena). Laikas: 6 val. Temp.: 93°C.

Galima reguliuoti laiką 2 - 8 val. Negalima nustatyti temperatūros.

DIY

„DIY“. „Pasidaryk pats“. Galima pasirinkti temperatūrą ir laiką.

Su KEPIMO, VIRIMO GARUOSE, DEŠRELIŲ/KOLDŪNŲ, MAKARONŲ gaminimo programomis, atgalinis laiko skaičiavimas prasideda pasiekus reikiamą temperatūrą.

GAMINIMO LAIKO KEITIMAS:

Pasirinkus gaminimo programą, dideliame LED ekrane pasirodys numatytasis gaminimo laikas.

Paspaukę „Time/Temperature“ mygtuką, galite jį pakeisti. Paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką, norėdami padidinti arba sumažinti maisto gaminimo laiką.

TEMPERATŪROS KEITIMAS:

Gaminimo temperatūrą galite keisti, tik pasirinkę „KEPIMO“ arba „DIY“ programas.

Paspaukę „Time/Temperature“ mygtuką du kartus, galite keisti gaminimo temperatūrą. Paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką, norėdami padidinti arba sumažinti temperatūrą.

„DIY“ FUNKCIJA:

Naudodamiesi „DIY“ (pasidaryk pats) mygtuko funkcija, galite pasirinkti tinkamą kitų mėgstamų patiekalų paruošimo temperatūrą ir gaminimo laiką. Kaip pakeisti temperatūrą ir gaminimo laiką, žr. aukščiau.

LAIKMAČIO NAUDOJIMAS:

Jūs galite reguliuoti maisto gaminimo atidėjimo laikmatį, paspausdami mygtuką „Timer“.

Jsižiėbs indikacinė „Timer“ mygtuko lemputė. Naudokite „+“ ir „-“ mygtukus, norėdami nustatyti atidėjimo laiką.

Atidėjimo laiko intervalas yra nuo 30 min. iki 24 val. Kai atidėjimo laikas baigsis, viryklė pradės gaminimą.

Pavyzdžiui, jei norite, kad viryklė pradėtų gaminimo procesą po 2 valandų, paspauskite „Timer“ mygtuką, tada spauskite „Time/Temperature“ mygtuką, kad sureguliuotumėte laiką tol, kol pasirodys 02:00, tada prasidės laukimas, ir po 2 valandų - gaminimo procesas.

GAMINIMO PROGRAMOS ĮJUNGIMAS:

Paspauskite „Start“ mygtuką, kad įjungtumėte programą. Jai veikiant, degs pasirinktos programos indikatorius, kitų programų lemputės neįsižiėbs.

„KEEP WARM“ (ŠILUMOS PALAIKYMO) FUNKCIJOS ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS:

Kai gaminate maistą, galite įjungti (ON) arba išjungti (OFF) „Keep Warm“ funkciją, paspausdami „Stop/Keep Warm“ mygtuką. „Keep Warm“ funkcijos indikatorius įsižiėbia kaip numatytas, o tai reiškia, kad po pagaminimo maistas bus automatiškai šildomas. Jei „Keep Warm“ indikatorius nedega, tai reiškia, kad po pagaminimo maistas šildomas nebus.

Jei paspausite „Stop/Keep Warm“ mygtuką budėjimo režimu, viryklė įjungs „Keep Warm“ režimą. Indikatorius degs. O ekrane bus rodomas šildymo laikas. Paspaukę mygtuką dar kartą, grįšite prie „Stand By“ režimo.

GAMINIMO SUSTABDYMAS:

Norėdami sustabdyti gaminimą, kai viryklė veikia, paspauskite ir palaikykite „Stop/Keep Warm“ mygtuką 3 sekundes. Viryklė persijungs į „Stand By“ režimą.

ATLIEKŲ TVARKYMAS:



Simbolis ant ir virš produkto reiškia, kad produktas yra klasifikuojamas kaip elektros ar elektroninė įranga ir neturėtų būti išmetamas kartu su kitomis namų ūkio ar komercinėmis atliekomis, pasibaigus jo naudingo tarnavimo laikui. Elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE) Direktyva (2002/96/EB) buvo įdiegta, siekiant perdirbti produktus, naudojant geriausius prieinamus utilizavimo ir perdirbimo metodus, kurių dėka siekiama sumažinti poveikį aplinkai, išvengti bet kokių pavojingų medžiagų ir sąvartyno. Norėdami sužinoti daugiau informacijos apie teisingą elektros ar elektroninės įrangos šalinimą, susisiekite su vietos valdžios institucijomis.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ. При эксплуатации электроприборов всегда необходимо соблюдать нижеперечисленные меры предосторожности:

1. Прибор не предназначен для эксплуатации детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта. Не разрешать детям играть с прибором. Если прибор используется детьми или в их присутствии, необходим строгий надзор.
2. Перед подключением прибора к электросети ознакомьтесь с технической информацией, находящейся в упаковке или на этикетке изделия. Берегите прибор от прямых солнечных лучей, горячих поверхностей, влажности, острых углов и т.д. Не ставьте прибор вблизи горячей газовой или электрической горелки и натопленной печи.
3. В целях защиты от электрического удара не помещайте шнур питания, вилку или основной блок прибора в воду и другие жидкости. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или шкафа и избегайте контакта шнура с горячими поверхностями (плиты и т.п.). В случае повреждения шнура следует во избежание опасности заменить его на новый шнур от производителя или уполномоченного сервисного центра.
4. Всегда отключайте прибор от электросети, когда он не используется или находится без присмотра, а также перед сборкой и разборкой, сменой дополнительных насадок и на время чистки, для чего тяните за вилку, а не за шнур питания.
5. Перед использованием прибора проверьте его на наличие повреждений. Не используйте прибор, если шнур поврежден, если прибор упал, если выявились неполадки в работе или прибор был поврежден каким-либо иным образом. Никогда не пытайтесь починить прибор самостоятельно, поскольку неправильная разборка может привести к повреждению или окончательной порче прибора. Все ремонтные работы должны осуществляться в уполномоченном сервисном центре.
6. Используйте только рекомендованные производителем дополнительные насадки. Использование дополнительных насадок, не одобренных производителем, может стать причиной пожара, электрического удара или других повреждений. Остерегайтесь контакта с движущимися деталями.
7. Прибор предназначен для использования в обычных домашних условиях. В ходе эксплуатации придерживайтесь инструкции. Не используйте прибор под открытым небом. С прибором нельзя работать в местах с повышенной влажностью (ванная комната и т.п.). Не оставляйте прибор без надзора во время его работы.
8. Не мойте прибор мокрой неотжатой тряпкой. Не допускайте затекания воды внутрь прибора. Не мойте наружный корпус прибора масляными жидкостями. Протирайте прибор водой и слабым мыльным раствором.
9. Не используйте прибор, если шнур питания, вилка или защитный корпус намокли. Во избежание опасности электрического удара никогда не работайте с прибором мокрыми руками, не погружайте прибор в воду и не допускайте затекания жидкости внутрь прибора.
10. Прибор не предназначен для работы с наружными таймерами и системами дистанционного управления.
11. Не используйте неподходящую съемную кастрюлю. Использование несоответствующей кастрюли может привести к плохому нагреву, что негативно отразится на качестве блюд или может привести к неполадкам.
12. Не используйте прибор на неровной поверхности, газовой плите и вблизи других нагревательных приборов. Съемная кастрюля не предназначена для использования отдельно от данного прибора.
13. Следите за тем, чтобы съемная кастрюля, прибор и внутренняя сторона прибора оставались чистыми во избежание перегрева, что может привести к поломке или другим неполадкам.
14. Во время приготовления или в режиме ожидания не накрывайте отверстие для выхода пара салфеткой или тканью, т. е. Это может привести к поломке, вызванной деформацией прибора.
15. Выключение прибора или отключение от сети во время приготовления, может повлиять на ее качество, вызванное неравномерным нагревом.
16. Подключение к сети питания без кастрюли может привести к сгоранию плавкого предохранителя или другим неполадкам.

17. Во время приготовления пищи не трогать прибор руками и не прислонять лицо к отверстию для выхода горячего пара во избежание ожогов.
18. Не использовать одну розетку для нескольких приборов. Использование одной розетки для нескольких приборов может привести к перегреву розетки и возгоранию.
19. Убедитесь, что кастрюля сухая а нагреватель чистый. Вставьте емкость в прибор и проверните ее для лучшего соединения с нагревателем. Не наливайте воду в прибор без кастрюли во избежания поломок или удара электрическим током.
20. Плотно закрывайте крышку, чтобы избежать потерю тепла во время приготовления.
21. Если на поверхности съемной кастрюли появились следы коррозии в результате деформации или повреждений, замените ее на новую. Съемная кастрюля с антипригарным покрытием, поэтому не следует использовать металлические щетки или чистить металлическими щетками.
22. После использования мультиварки обязательно промойте съемную кастрюлю и прочий инвентарь, используя мягкую ткань и моющее средство. Внешнюю и внутреннюю поверхность мультиварки протрите тканью, но не промывайте под струей воды.
23. Если вы не собираетесь использовать прибор длительное время, отключите его от сети и убедитесь, что он полностью сухой, прежде чем убрать его.







ЧАСТИ И АКСЕССУАРЫ МУЛЬТИВАРКИ (СМ. СТР. 2):

1. Корпус, 2. Внешняя кастрюля, 3. Внутренняя чаша, 4/14. Пароварка, 5. Отверстие для выхода пара, 6. Крышка для сохранения тепла, 7. Внешняя крышка. 8. Уловитель влаги, 9. Панель управления, 10. Нагревательная плита, 11. Температурный датчик.
12. Ложка/Черпак, 13. Мерная чашка, 15. Шнур питания.

ЗАПУСК МУЛЬТИВАРКИ:

Включите шнур питания. Дисплей LED и названия функций загорятся, LED будет показывать 00:00, маленький дисплей LED - температуру дна. Это Режим ожидания.









ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:

-  1. Кнопка "Старт" для запуска программ.
-  2. Кнопка "Стоп/Подогрев".
-  3. Таймер. Кнопка "Отсрочка старта".
-  4. Кнопка "Время/Температура".
-  5. + и -. При помощи этих кнопок Вы можете настроить Программы/Температуру/Время.
-  6. Меню. Выбор программ.


ВЫБОР ПРОГРАММ:


Нажмите кнопку "МЕНЮ". Большой дисплей LED отразит время приготовления по умолчанию, выбранная функция будет мигать. Вы можете выбрать функцию, нажимая + или -.


ПРОГРАММЫ:


-  1. Суп. Время: 1 час. Температура: 97°С. Интервал настройки времени: 1-4 часа. Нельзя установить температуру.
-  2. Рис/Зерновые. Время: 40 мин. Темп.: 115°С. Интервал настройки времени: 20 мин-2 часа. Нельзя установить температуру.
-  3. Жарка. Время: 30 мин. Темп.: 140°С. Интервал настройки времени: 10 мин - 1 ч, температуры 100 - 160°С.
-  4. Паста: Время: 8 мин. Темп.: 100-140°С. Интервал настройки времени: 8 мин - 20 мин. Нельзя установить температуру.
-  5. Пирог. Время: 1 час. Темп.: 130°С. Интервал настройки времени: 30 мин - 3,5 часа. Нельзя установить температуру.
-  6. Хлеб. Время: 2 часа 45°С + 1 час 130°С. Нельзя настроить температуру и время.
-  7. Ризотто/Плов. Время: 1 час. Т: 120-150°С. Интервал настройки времени: 20 мин-2 часа. Нельзя установить температуру.
-  8. Пицца. Время: 20 мин. Темп.: 120-160°С. Интервал настройки времени: 20 мин-1 час. Нельзя установить температуру.


 9. Тушение. Время: 2 часа. Темп.: 90°C. Интервал настройки времени: 1-8 часов. Нельзя установить температуру.


 10. Йогурт. Время: 8 часов. Темп.: 35-40°C. Интервал настройки времени: 6-12 часов. Нельзя установить температуру.


 11. Сосиски, пельмени. Время: 15 мин. Т: 125°C. Интервал настройки времени: 8-50 мин. Нельзя установить температуру.


 12. Подогрев. Время: 20 мин. Темп.: 115°C. Интервал настройки времени: 10 мин-1 час. Нельзя установить температуру.

 13. Овсянка, каша. Время: 5 мин. Темп.: 96°C. Интервал настройки времени: 5 мин-1 час. Нельзя установить температуру.

 14. Приготовление на медленном огне. Время: 5 часов. Т: 3 этапа 45,65,85°C. Интервал настройки времени: 1-5 часов. Нельзя установить температуру.

 15. Запекание. Время: 30 мин. Темп.: 145°C. Интервал настройки времени: 10 мин - 2,5 часа. Нельзя установить температуру.

 16. Приготовление на пару. Время: 30 мин. Темп.: 99°C. Интервал настройки времени: 10 мин-1 час. Нельзя установить температуру.

 17. Заливное. Время: 6 часов. Темп.: 93°C. Интервал настройки времени: 2-8 часов. Нельзя установить температуру.

DIY Собственный рецепт. "Собственный рецепт" Температура и время приготовления по Вашему выбору.

Для программ ЖАРКА, ВАРКА НА ПАРУ, СОСИСКИ/ПЕЛЬМЕНИ, ПАСТА обратный отсчет времени начинается после достижения рабочей температуры.

КАК ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

После выбора программы приготовления на большом дисплее LED будет показываться время приготовления по умолчанию. При помощи кнопки "Время/Температура" Вы можете изменить время приготовления. При помощи кнопок + или - Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления.

КАК ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ:

Температуру приготовления Вы можете изменить только в программах "Жарка" и "Собственный рецепт".

Двойным нажатием кнопки "Время/Температура" Вы можете изменить температуру приготовления. При помощи кнопок + или - Вы можете увеличить или уменьшить температуру.

ФУНКЦИЯ "СОБСТВЕННЫЙ РЕЦЕПТ":

Используя функцию кнопки "Собственный рецепт", Вы можете выбрать нужную температуру и время приготовления, чтобы приготовить другие любимые блюда. Выше описаны способы изменения температуры и времени приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА:

При помощи кнопки "Таймер" Вы можете настроить отсрочку старта. Загорится световой индикатор кнопки "Таймер". При помощи кнопок + и - настройте время отсрочки.

Интервал времени отсрочки составляет от 30 минут до 24 часов. По истечении времени отсрочки мультиварка начнет готовить.

Например, если Вы хотите, чтобы мультиварка начала готовить через 2 часа, нажмите кнопку "Таймер", затем нажмите кнопку "Время/Температура" для настройки времени, пока не загорится "02:00", запустится отсчет времени и приготовление еды начнется через 2 часа.

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Нажмите кнопку "Старт" для запуска программы. Во время работы программы индикатор выбранной программы будет гореть, индикаторы других программ гореть не будут.

ПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ:

Во время приготовления Вы можете Включить или Выключить функцию "Подогрев", нажав на кнопку "Стоп/Подогрев". По умолчанию индикатор функции "Подогрев" мигает, это значит, что температура подогрева будет поддерживаться после завершения приготовления. Если индикатор "Подогрев" выключен, это значит, что после окончания

EN

приготовления температура подогрева не поддерживается.

Если Вы нажмете на кнопку "Стоп/Подогрев" в режиме ожидания, мультиварка перейдет в режим "Подогрев". Индикатор загорится. И дисплей будет показывать время поддержания температуры. Снова нажав кнопку, Вы вернетесь в Режим ожидания.

FI

EE

LV

LT

RU

ОСТАНОВКА:

Чтобы остановить приготовление еды во время работы мультиварки, нажмите и удерживайте кнопку "Стоп/Подогрев" в течение 3 секунд. Мультиварка выключится и перейдет в Режим ожидания.

ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ:



Символ, изображенный в верхней части изделия, означает, что изделие классифицируется как электрический или электронный прибор и по окончании срока эксплуатации подлежит утилизации вместе с другими бытовыми и промышленными отходами. Согласно постановлению ЕС (2002/96/EC), отходы электрических и электронных приборов (WEEE) подлежат переработке на предприятии по обращению с отходами, а опасные вещества — уничтожению, чтобы уменьшить вредное воздействие на окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о правильном обращении с отходами электрических и электронных приборов обратитесь в учреждение местного самоуправления.



www.formeonline.eu

