



MULTIFUNCTIONAL COOKER  
MONITOIMIKEITIN

MULTIFUNKTSIONAALNE KEETJA  
MULTIFUNKCIONĀLAIS KATLS

DAUGIAFUNKCIS PUODAS  
МУЛЬТИВАРКА

EN

FI

EE

LV

LT

RU



**FMC-5241**

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



**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 **(C)** and heater clean. Keep the inner pot, heater and internal side of the cooker clean for avoidance of overheating 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 **(A)**, 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. The appliance can be plugged on the grounding network only. To ensure your safety, the grounding should comply with the established standards.
23. While using, make sure there is enough free space around. The appliance should be located at least 15 cm away from flammable objects, such as furniture, curtains, etc.
24. The appliance should be installed on a dry, flat and heat-resistant surface, avoid obscuring of vents with foreign objects, such as tablecloths, fabric coatings or anything else in the bottom of the appliance, as this may cause overheating.
25. Do not turn on the programs with no inner bowl install; don't remove the bowl from the multicooker while the program runs.

EN

FI

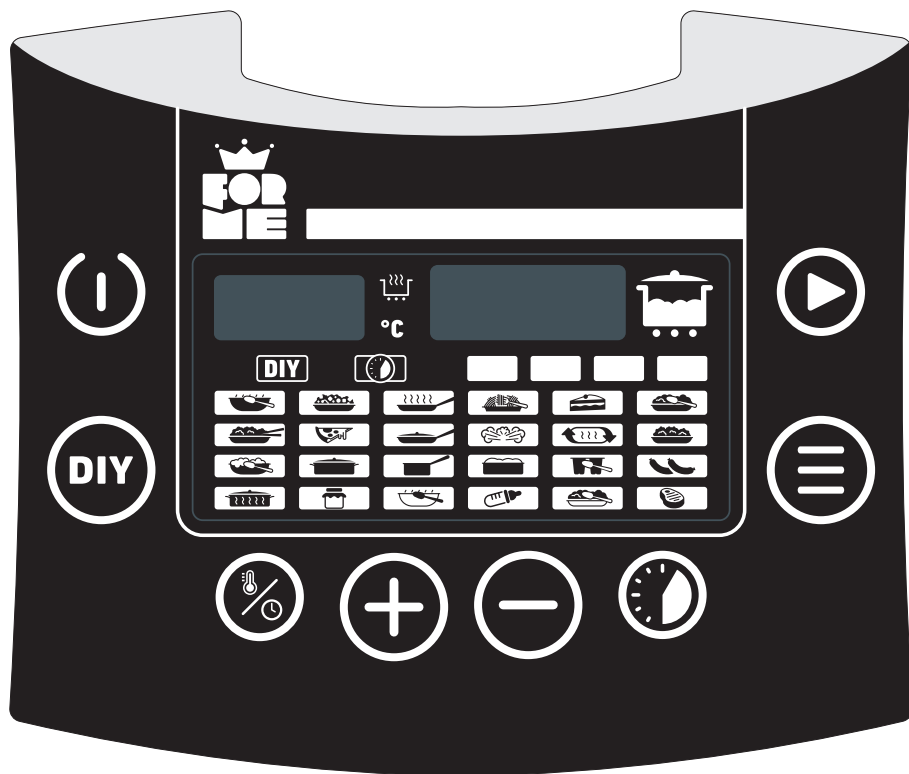
EE

LV

LT

RU

26. Never lift/or move the appliance while it is connected to the mains. Do not carry the Multicooker with food inside of the bowl. Do not leave cooking utensils in the bowl while cooking.
27. Do not fill the bowl with products above the maximum level. Do not pour vinegar into the bowl – it can damage the coating.
28. Do not use the Multicooker bowl for cooking without multicooker; do not heat it on the stove or other heat sources. Do not use the bowl as a mixing vessel and container for storing food.
29. 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.
30. 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.



## CONTROL PANEL

### MENU



Selection of automatic cooking programs.

Touching a button   switches programs forward, the name of the selected program flashes.

### START

Hold to activate the pre-selected cooking program.

### REHEAT/STOP

Hold for 2 seconds to stop the program before it is completed. If the appliance is in a standby mode, pressing the  button starts the KEEP WARM mode. If the appliance is running a program, pressing the  button disable automatic switch over to KEEP WARM mode.

### HOURS/MINUTES

This function is used to set the cooking time in the automatic programs. In DIY programs it allows setting the time and temperature.

**TEMPERATURE** 

This option allows switching from cooking time setting to the temperature setting.

**TIMER** 

Button for starting cooking delay.

**DIY (Do It Yourself)** 

Function with manual time and temperature setting for any recipe.

**GETTING STARTED**

Wipe the body with a damp sponge. Rinse the bowl with warm soapy water without using of corrosive and abrasive detergents. Dry thoroughly.

It is recommended to boil the water in the multicooker in a STEAM temperature for 30 minutes at half-filled bowl. When finished unplug the appliance, allow it to cool down with a cover open, and then drain the water. Wipe dry the appliance and leave it to air dry with the cover open.

**OPERATING PROCEDURE**

Open the cover by pressing the button. Hold the cover when opening. Remove the bowl from the multicooker.

**PLACE THE REQUIRED PRODUCTS INTO THE BOWL**

Follow the recipe for cooking and instructions in the cooking programs description.

**PLACE THE BOWL INTO MULTICOOKER**

Make sure that there are no foreign objects or liquids between the bowl and heating surface. Gently turn the inner bowl in the Multicooker from side to side to establish the best possible contact with the heating surface.

**PLUG IN THE MULTICOOKER**

Caution! Electrical network parameters must correspond to the appliance specifications.

**Select the cooking program by pressing the    button**




LED indication of the selected program will flash on the display, as well as operation indicator and timer showing the run time by default.

**Change the cooking time.**

Touch the    button to set the cooking time. LED indicator of the selected program, operation indicator, and timer will flash during setting. You can use the default time or determine the necessary time empirically.

**Multicooker cover may be open or closed depending on the cooking program and recipe instructions.** At the wrong cover position the result may not meet the requirements.

**Set the cooking temperature according to cooking recipes. Temperature change is available for DIY programs.**

Touch  button to switch from time setting to setting the temperature. The cooking temperature value will light on and flash on the display by default, as well as the name of the selected program. Touch the   button set the cooking temperature.

**Start the cooking program**


Touch the  button.

After start the program name, cooking time and operation indicator will light on the display.  indicator lights up, which means that on completion of the program the appliance will automatically switch to KEEP WARM mode.





**End of the program**


Upon program operation completion the Multicooker beeps and operation indicator lights off. The appliance will switch into KEEP WARM mode if it was not earlier turned off. In KEEP WARM mode the display will show a direct time countdown showing how long the dish is being preheated.

**Unplug the appliance**



If the appliance is in KEEP WARM mode – turn off the mode by holding  button for two seconds. Unplug the appliance. Open the cover and carefully remove the bowl. Caution! The bowl may be hot.


**TIMER function (Delayed Start)**

This feature allows cooking by the required time. The delay start maximum time is 24 hours. This function is available for all programs. Do not delay the start for a long time, if the ingredients include perishable products. Prior activating the delayed start, first select the cooking program by touching  button. Set the program parameters (time and temperature). To activate touch  button – TIMER indicator lights up on the display. Using   button set the time after which the dish should be ready. The display will show the total delay time and cooking time.

Touch the  button. Multicooker will start the time countdown. When the delay time comes to an end, TIMER indicator will light off and operation indicator will light on; Multicooker will start the program with the given parameters.

**Mode on/off function**

You can disable in advance the automatic switch over to KEEP WARM mode when the program ends. To do this, after the program start touch the  button again. The appliance beeps and  indicator will light off. To restart

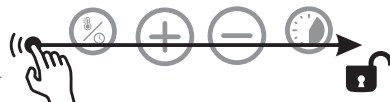
KEEP WARM mode, touch the  button again, the  indicator will light on. The appliance does not switch automatically to KEEP WARM mode in programs with the last stage temperature of less than 75°C.

### Program interruption function

You can interrupt the program at any time by using the  button. Touch and hold this button for 2 seconds, until the appliance beeps and switches to a standby mode.

### Keys will be locked while cooking.

To unlock the keys consistently slide the keys 4, which are located below the display from left to right, as shown in the figure.





## COOKING PROGRAMS



### DIY (Do It Yourself) Program

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

Touch the  button. Touch the  button and set the cooking time.

Touch the  button to set the cooking temperature. The cooking temperature will appear on the display. The temperature range is from 35°C to 160°C. By touching the  button set the temperature.

### To start the automatic programs:

Select the program by touching the  button. The program indicator on the display, timer, and the operation indicator will flash. If necessary, adjust the cooking time and temperature (if provided). To get started with the new settings, touch the  button. The delayed start function is available in all programs.

#### 1. SOUP Program

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. Pre-frying the ingredients should be made in FRY program in accordance with the recipe. The default time is 1 hour. You can choose from 5 minutes to 2 hour 55 minutes. The default temperature is 85-96°C.

#### 2. PILAF Program

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 1 hour. Default temperature is 135-158°C.

#### 3. OIL FRY Program

The program is used for quick oil frying in an increased amount of oil. While cooking, it is recommended to leave the cover open. Place the products for cooking into preheated bowl. Caution! The amount of oil is not more than 0.5 liters. Do not leave the Multicooker unattended in this mode. The default time is 25 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hours. Default temperature is 140-158°C. While cooking you need to stir the dish to prevent sticking.

#### 4. PASTA Program

This program is designed for cooking pasta. While cooking with this program it is recommended to keep the cover closed until the water boils, after adding the pasta into a bowl – keep it open as much scum is formed during cooking.

It is recommended to pour water to half the bowl, maximum amount of water is 2/3 of bowl's capacity. The default time is 30 minutes. You can choose from 5 minutes to 2 hour 55 minutes.

Add pasta when the water is brought up. The display shows cooking time countdown. Open the cover carefully and add pasta. Do not close the cover. Default temperature is 100°C.

#### 5. CAKE Program

The program is used for baking cakes, muffins, pies, and casseroles. While cooking, the cover should be closed. The default time is 1 hour. The default temperature is 135-130°C.

#### 6. PORRIDGE Program

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 1 hour. You can choose from 5 minutes to 2 hour 55 minutes. The temperature is 85-97°C.

#### 7. RICE Program

The program is used to cook the wholesome side dishes of cereals, such as rice. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 1 hour. Default temperature is 120°C.

#### 8. PIZZA Program

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. Prefrying of ingredients (if required by the recipe) is made in FRY program. The default time is 35 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hour. Default temperature is 155°C.

#### 9. FRY Program

While cooking, it is recommended to keep the cover open. Place the products into already heated bowl.

Caution! Do not leave the Multicooker unattended in this mode.

The default time is 25 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hour. Default cooking temperature is 160°C. While frying stir and turn the dish in order to avoid burning and control its readiness.

**10. STEAM Program** 

The ingredients are laid out on a special container **(B)** for steam cooking, which is placed on top of the bowl. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. Caution! The availability of liquid in the bowl is required. Do not fill the bowl with water by more than 1/4 of the bowl capacity. Default time 30 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hour. Default temperature is 99°C.

**11. REHEAT Program** 

The program is used to preheat already cooked meals. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. Some dishes require controlling the heating degree while preheating by stirring and turning, in this case you can open the cover. The default time is 25 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hour. Default temperature is 115°C.

**12. VEGETABLE Program** 

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 30 min. You can choose from 5 minutes to 2,5 hour. Default temperature is 93°C.

**13. OATMEAL Program** 

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 20 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hour. The default temperature is 95°C.

**14. SLOW COOK Program** 

The program simulates the process of cooking in the oven. The dish is being cooked by a very long and slow stewing under constantly increasing temperature, which allows preserving the wholesome features of products and give them a unique taste. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. Prefrying of ingredients is made in FRY program in accordance with the recipe. Default time is 4 hours. You can choose from 5 min to 9,5 hours. Gradual temperature: 85°C-95°C.

**15. Program MILK** 

The program for milk heating. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 10 minutes. You can choose from 5 minutes to 2 hours 55 minutes. Default temperature is 65-70°C.

**16. BAKE Program** 

The program is used for baking vegetables, meat, and fish. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 55 minutes. You can choose from 5 minutes to 2 hours 55 minutes. Default temperature is 155-160°C.

**17. YOGURT Program** 

The program maintains a constant temperature (35-38°C) required for bifidus bacteria growth and producing yogurt of milk and culture. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 8 hours. You can choose from 6 to 12 hours.

**18. SAUSAGE/DUMPLINGS Program** 

While cooking, it is recommended to keep the cover closed to boil the water, after adding the products into the bowl – the cover should be opened as much foam is formed while cooking. Caution! Open the cover carefully and add the products. It is recommended to pour water up to half the bowl. Maximum water amount is 2/3 of bowl capacity. The default time is 15 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hours. Temperature is 99°C.

**19. STEW Program** 

This program is designed to prepare stews, meat, and vegetable dishes. While cooking, it is recommended to keep the cover closed. Pre-frying the ingredients should be made in FRY program in accordance with the recipe. Caution! The availability of liquid in the bowl is required. The default time is 45 minutes. You can choose from 5 minutes to 2 hour 55 minutes. Default temperature is 93-97°C.

**20. JAM Program** 

The program is designed to make jams. While cooking, it is recommended to keep the cover open and stir periodically as foam is possible. The default time is 4 hour 30 min. You can choose from 5 minutes to 9,5 hours. Default temperature is 102°C. Caution! The availability of liquid in the bowl is required.

**21. Program CLEAR SOUP** 

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 30 minutes. You can choose from 5 minutes to 2 hour 55 minutes. The default temperature is 85-98°C.

**22. STERILIZATION Program** 

Place the steam container into the bowl. Place the capacity with sterilization ware into the steam container. Pour water into the bowl so that it does not exceed 1/2 of its volume. The default time is 15 minutes. You can choose from 5 minutes to 2,5 hours. The temperature is 160°C. Keep the cover closed.

**23. MILK PORRIDGE Program** 

While cooking, it is recommended to keep the cover closed. The default time is 30 hour. You can choose from 5 minutes to 2 hour 55 minutes. The temperature is 85-93°C.

## 24. GRILL Program

While cooking, it is recommended to keep the cover open. Place the products into already heated bowl. Caution! Do not leave the Multicooker unattended in this mode. The default time is 50 minutes. You can choose from 5 minutes to 2 hours 55 minutes. Default temperature is 155-160°C.

**Open the cover and carefully remove the bowl. Caution! The bowl may be hot!!!**

### CLEANING AND MAINTENANCE

- Always clean the Multicooker after cooking from food residue and dirt. Before cleaning allow the appliance to cool down.
- Multicooker internal cover is removable. To remove it press with fingers the cover clamps and pull on. After each use it is recommended to wash the removable cover in neutral soap solution using sponge.
- Do not use metal brushes or solvents to clean the dirty parts of the Multicooker.
- If the food residue got stuck onto the inside of the bowl, soak it before washing. Clean the inner bowl after washing. The inner bowl and steam container can be washed in the dishwasher.
- The upper steam valve is removable - rinse it regularly with water to prevent clogging.
- After each use remove and empty the condensate drum located on the back wall of appliance. Rinse, dry it, and replace.



### WASTE MANAGEMENT:

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:

SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE TURVALLISESSA PAIKASSA.

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa alla esitettyjä 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 tarkkaavainen valvonta välttämätöntä.
2. Tutustu pakkaussessa tai tuotekyltissä oleviin tekniisiin tietoihin ennen laitteen yhdistämistä virtaverkkoon. Suojaa laitetta suoralta auringonvalolta, kuumilta pinnoilta, kosteudelta, teräviltä nyrkeiltä 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 suoritettaviksi.
6. Käytä vain valmistajan suosittelemaa 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 puhdistaa laitetta läpimärällä pyyhkeellä. Älä anna veden virrata laitteeseen. Älä puhdistaa laitteen ulkokuorta öljymaisilla nesteillä. Pyyhi laite vedellä ja miedolla saippuuliuoskella.
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 nesteeseen sattua 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 (**C**), 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 aiheuttaa onnettomuus.
17. Kypsytyksen aikana höyryaukosta voi tulla höyryä, palovammojen välttämiseksi älä pane kasvojesi tai käsiäsi aukon (**A**) 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 kuumenlähteiden 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 kansa 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 samanlaisen kattilaan. Sisäkattila on päällystetty tarttumattomalla pinnoitteella, älä käytä siihen kovia tai metallisia lusikoita tai harjoja.
22. Laite saa olla kytketty vain maadoitettuun verkkovirtaan. Turvallisuuden takaamiseksi pitää maadoitus olla tekniisiin standardeihin vastaava.
23. Käyttäen monitoimikeitintä, varmista että sen ympärillä olisi riittävästi vapaata tilaa ja laite on ainakin 15 cm etäisyydellä helposti syttyvistä esineistä (em. huonekalut, verhot ym.)
24. Aseta keitin aina kuivalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle. Vältä keittimen pohjassa olevien tuuletusaukkojen tukkiutumista ulkoisilla esineillä em. pöytäliinoilla, koska se voi johtaa laitteen ylikuumentumiseen.
25. Älä käynnistä ohjelmia ilman kulhoa, äläkä irrota kulhoa keittimestä ohjelmien aikana.
26. Älä koskaan nosta eikä siirtele verkkovirtaan kytkettyä keitintä. Älä siirrä keitintä, jos kulho on täynnä raaka-aineita. Älä unohda valmistuksen aikana keittimeen mitään keittiövälineitä.
27. Älä täytä kulhoa enempään, kuin tasomerkinnot lupaavat. Älä koskaan käytä puhdistukseen tai valmistukseen etiiikkaa, se voi vahingoittaa kulhon pintaa.

EN

FI

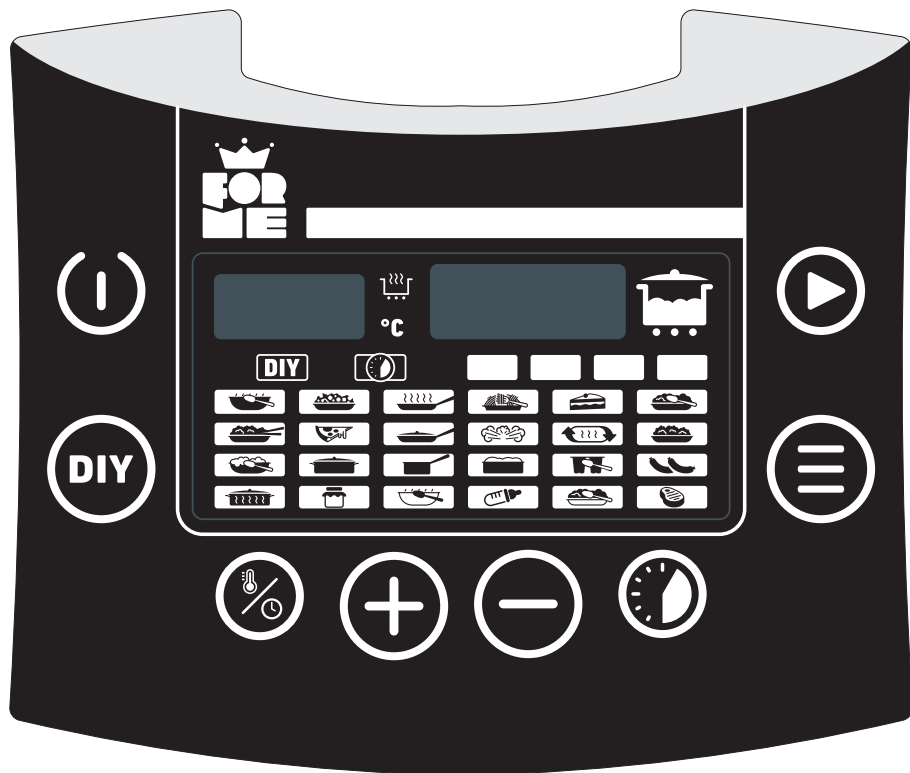
EE

LV

LT

RU

28. Älä käytä monitoimikeittimen kulhoa ruoan valmistuksessa ilman keitintä, älä lämmitä kulhoa liedellä eikä muilla lämmönlähteillä. Älä käytä kulhoa ja höyrytysastiaa mittausta-, sekoitus- tai säilytysastioina.
29. Pikakeitin tulee puhdistaa käytön jälkeen. Puhdista sisäkattila, lusikka, ruokalusikka, mittakauha ja painekansi pehmeällä pyyhkeellä ja puhdistusaineella, ja pese ne sitten vedellä.
30. Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota virtajohto ja säilytä keitintä sopivassa paikassa varmistuen ensin siitä, että keittimen runko on täysin kuiva.



## OHJAUSPANEELI



### MENU

Automaattisen valmistusohjelman valinta.    napin painallus kytkee päälle seuraavan ohjelman, jolloin merkkipalo halutun ohjelman nimellä vilkkuu.

### START/KÄYNNISTYS

Aktivoi jo aikaisemmin valitun valmistusohjelman.

### LÄMMITYS/PYSÄYTYS

Painallus 2 sekunnin ajan keskeyttää ohjelman ennen sen loppua. Jos laite on valmiutilassa,  napin painallus käynnistää LÄMMITYS ohjelman. Jos valmistusohjelma on käynnissä oleva, napin  painallus kytkee pois valmistusohjelman jälkeisen automaattisen LÄMMITYS-tilaan siirtymisen.

### TUNNIT/MINUUTIT

Toimintoa käytetään valmistusajan asetuksiin automaattisissa ohjelmissa. Ohjelmissa DIY käytetään tätä toimintoa ajan ja lämmön säätelyyn.

### LÄMPÖTILA

Toiminnolla voi siirtyä ajan määrittelystä lämmön säätelyyn.

### AJASTIN

Nappi ruoanvalmistukseen ajatuksella.

**DIY (Tee se itse)**

Toiminto valmistuksen tuntimäärän ja lämmön manuaaliseen määrittelymiseen.

**ENNEN KÄYTTÖÖNOTTOA**

Pyyhi laite kostella liinalla. Huuhtelee laitteen kulhoa lämpöisellä vedellä, johon on lisätty vähään tiskiainetta. Älä käytä hankaavia aineita/esineitä. Kuivata astia huolellisesti. On suositeltava keittää astiassa vettä 30 min ajan ohjelmalla HÖYRYTYS, täyttämällä astia puoleen väliin. Höyrytyksen loppuessa, kytke laite pois virtaverkosta, jäädyttävä vesi avatulla kannella ja sen jälkeen kaada vedet pois. Kuivaa kulho sekä laite huolellisesti ja jätä seisomaan, kansi auki.

**KÄYTTÖÖNOTTO**

Ava laitteen kansi napin painalluksella (samalla pidä kiinni kannesta) ja irrota astia keittimestä.

**LAITA TARVITTAVAT AINEKSET ASTIAAN.**

Seuraa reseptiä ja laitteen valmistusohjeita.

**ASETA KULHO LAITTEESEEN**

Varmista, että kulhon ja lämmitysosan välissä ei ole vieraita esineitä eikä kondenssinestettä. Käännä kulhoa edestakaisin, varmistaakseen hyvä kosketuspinta lämmitysosaan.


**KYTKE LAITE VERKKOVIRTAAN**

Huomio! Varmista verkkovirran jännitteen yhteensopivuus laitteen teknisiin ominaisuuksiin.

**Valitse haluamasi valmistusohjelma painamalla**   

Näytöllä vilkkuu työvalo ja valitun ohjelman sekä ajastimen merkkivalo, näyttäen oletuksellisen valmistusajan.

**Valmistusajan muuttaminen.**

Paina    nappia ja määrittele haluamasi valmistusaika. Ohjelman ja ajastimen merkkivalot vilkkuvat tuntimäärän asettamisen aikana. Voit käyttää valmistukseen oletuksellista aikaa tai määritellä erikseen itsellesi sopiva valmistusaika.

**Laitteen kansi voi olla ohjelman aikana avattuna tai suljettuna, riippuen valitusta ohjelmasta ja reseptistä.** Väärin valittu kannen asento voi johtaa väärin valmistustuloksiin.

**Aseta tarvittava lämpötila, joka on suositeltu reseptissä. Lämpöasetuksia voi muuttaa DIY ohjelmissa.** Paina nappia , näin siirryt valmistusajan asetuksista suoraan lämpötilan asetuksiin. Näytöllä vilkkuu oletuksellisen lämmön ja valitun valmistusohjelman merkkivalo. Aseta   napista tarvittava lämpötila.

**Valmistusohjelman käynnistys**

Paina nappia . Samoin sytty  merkkivalo, joka tarkoittaa, että valitun ohjelman loputtua siirtyä keitin automaattisesti LÄMMITYS- tilaan.

**Ohjelman loppu**





Asetetun ajan loputtua kuulet laitteesta merkkiäänä ja työvalo sammuu. Laite siirtyä LÄMMITYS tilaan, jos sitä ei ole pois kytketty aikaisemmin. LÄMMITYS merkkivalo syttyä ja näytöllä näkyy lämmitysajan laskenta.


**Laitteen sammuttaminen**

LÄMMITYS tilassa olevan laitteen sammuttamiseksi paina nappia  2 sekunnin ajan. Sen jälkeen irrota laite verkkovirrasta. Ava kansi ja ota varovasti kulho ulos laitteesta. Huomio! Kulho voi olla kuuma!





**AJASTIN (viivästetty käynnistys)**

Tämä ominaisuus mahdollistaa ruoanvalmistuksen itsellesi sopivana aikana. Käynnistystä voi siirtää korkeintaan 24 tunnin verran. Ominaisuus on käytettävissä kaikissa valmistusohjelmissa. Viivästettyä käynnistystä ei suositella, jos raaka-aineiden seassa on nopeasti pilaantuvia aineksia.

Viivästettyä käynnistystä varten valitse ensin sopiva valmistusohjelma napista . Säätää tarvittava lämpö ja aika. Sen jälkeen voit viivästetyn käynnistykseen aktivoita napista , jolloin näytöllä syttyä merkkivalo AJASTIN. Napeista   voit säätää ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmista. Näytölle tule näkyviin siirretyn käynnistysajan laskenta sekä valmistusaika.

Paina nappia . Keitin aloittaa ajan laskennan. Kuin ajan laskenta on loppusuoralla, AJASTIN merkkivalo sammuu ja työvalo syttyä, jolloin keitin aloittaa valitun ohjelman ja asetusten mukaisen valmistuksen.

**Sammuta/Käynnistä ominaisuus ohjelmassa LÄMMITYS**

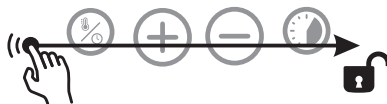
Voit halutessa poistaa laitteen automaattisen LÄMMITYS- tilaan siirtymisen ohjelman loputtua. Sitä varten paina ohjelman käynnistystä uudelleen nappia , kuulet merkkiäänä ja  merkkivalo sammuu. Jos haluat kuitenkin ohjelman loputtua LÄMMITYS -funktion takaisin, paina uudestaan nappia  ja  merkkivalo syttyä taas. Automaattista LÄMMITYS tilaan siirtymistä ei tapahtuu ohjelmissa, joissa valmistuslämpötila valmistuksen viimeisessä vaiheessa on alle 75°C.

**Valmistusohjelman keskeyttäminen**

Voit keskeyttää valitun ohjelman, milloin vaan, painaen nappia  2 sekunnin ajan. Kuulet merkkiäänä, jonka jälkeen laite siirtyä valmistustilaan.

## Painikkeet lukitaan, kun ruoanlaittoon.

Voit vapauttaa painikkeet johdonmukaisesti työnä näppäimiä 4, jotka sijaitsevat näytön alapuolella vasemmalta oikealle, kuten kuvassa.



## VALMISTUSOHJELMAT

### Ohjelma DIY (Tee se itse)

Käyttämällä DIY (Tee itse) -nappia on mahdollista valita sopiva lampotila ja kypsytysaika jonkin muun halutun ruoan valmistukseen.

Paina nappia , jolloin näytöllä vilkkuu ensimmäisen vaiheen ja ajastimen merkkivalo sekä työvalo.

Paina nappia   ja aseta tuntimäärä. Paina nappia  lämpöasetuksia varten. Näytöllä näkyy lämpöasteet 35°C - 160 °C. Nappia   painamalla aseta tarvittava lämpötila.

### Automaattisten ohjelmien käynnistys

Valitse sopiva ohjelma napista . Näytöllä vilkkuu työvalo sekä ohjelman ja ajastimen merkkivalot. Tarvittaessa muuta valmistusaikaa ja lämpötilaa. Lopuksi painaa  -nappia, käynnistääkseen ohjelman uusilla asetuksilla. Viivästetyin käynnistyksen ominaisuus on käytettävissä kaikissa ohjelmissa.

#### 1. Ohjelma KEITTO

Keiton valmistuksen aikana on suositeltava pitää kansi kiinni. Raaka-aineiden esipaistaminen ennen keittämistä tapahtuu ohjelmalla PAISTO reseptin mukaisesti. Oletuksellinen valmistusaika on 1h. Voit valita ajan alkaen 5 min, enintään 2h 55min. Oletuksellinen lämpötila on 85-96°C.

#### 2. Ohjelma PILAHVI

Kansi pidetään ohjelman aikana kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 1h. Oletuksellinen lämpötila on 135-158 °C.

#### 3. Ohjelma PAISTO ÖLJYSSÄ

Ohjelma on tarkoitettu raaka-aineiden nopean paistoon runsaassa rasvassa. Laitteen kansi pidetään paistamisen aikana auki. Huomio! Rasvan/öljyn määrä paistamiseen korkeintaan 0,5l. Tämän ohjelman aikana ei saa jättää laitetta ilman valvontaa. Oletuksellinen valmistusaika on 25 min. Valittavissa oleva aika 5 min – 2,5 h. Oletuksellinen lämpötila on 140-158°C. Ruoan pohjaan palamiseen välttämiseksi täytyy ainesosia ajoittain sekoittaa.

#### 4. Ohjelma PASTATUOTTEET

Tämä ohjelma soveltuu pastaruokien valmistukseen. Veden kiehuminen asti kannata kansi pitää kiinni. Pasta- tuotteiden lisääminen jälkeen jätä kansi auki, koska pastan kiehuminen aikana muodostuu paljon vaahtoa.

Täytä kulho puoleen väliin saakka vedellä (suositus) tai korkeintaan 2/3 osaa. Oletuksellinen valmistusaikaa on 30 min. Voit valita ajan alkaen 5 min, enintään 2h 55min.

Monitoimikeitin antaa merkkiäänän veden kiehuessa. Näytölle ilmestyy aikalaskenta alaspäin. Jätä kansi auki. Oletuksellinen lämpötila on 100°C.

#### 5. Ohjelma LEIVONTA

Ohjelmalla voi leipoa kakkuja, muffineja, piirakoita jne. Ohjelman aikana täytyy pitää laitteen kansi kiinni. Oletuksellinen lämpötila on 135-130°C.

#### 6. Ohjelma PUURO

Laitteen kansi on suositeltava pitää kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 1h. Voit valita ajan alkaen 5 min, enintään 2h 55min. Lämpötila on 85-97°C.

#### 7. Ohjelma RIISI/VILJAT

Ohjelma sopi terveellisten lisukkeiden valmistukseen viljatuotteista, kuten em. riisi. On suositeltava valmistuksen aikana pitää kansi kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 1 h. Oletuksellinen lämpötila on 120°C.

#### 8. Ohjelma PIZZA

Ohjelman aikana on suositeltava pitää kansi kiinni. Raaka-aineiden reseptin mukainen esipaistaminen tapahtuu ohjelmalla PAISTO reseptin mukaisesti. Valmistusajan oletuksena on 35 min. Valmistusaikaa voi säätää 5 min – 2,5 h. Oletuksellinen lämpö on 155°C.

#### 9. Ohjelma PAISTO

Kansi on suositeltava pitää ohjelman aikana auki. Sekoita paistettavat raaka-aineet esilämmitetyssä kulhossa. Huomio! Tällä ohjelmalla ei saa jättää monitoimikeitintä ilman valvontaa, koska paistamisen aikana täytyy raaka-aineita sekoittaa tai kääntää pohjaan palamisen välttämiseksi. Oletuksellinen valmistusaika on 25 minuuttia. Valittavissa oleva aika on 5 min – 2,5h. Oletuksellinen lämpötila on 160 °C. Tarkista ajoittain ruoan valmiusaste.

#### 10. Ohjelma HÖYRYTYS

Raaka-aineet laitetaan tässä ohjelmassa erityiseen höyrytysastiaan (B), joka asennetaan kulhon päälle. Kansi pidetään ohjelman aikana kiinni. Huomio! Höyrytyksessä käytetään kulhossa vettä, jota laitetaan ¼ kulhon

tilavuudesta. Oletuksellinen valmistusaika on 30 min. Valmistusaika voidaan säätää viidestä minuutista 2,5 tuntiin. Oletuksellinen lämpötila 99°C

### 11. Ohjelma UUELLEEN LÄMMITYS

Ohjelma sopii valmistettujen ruokien lämmitykseen. Kansi pidetään ohjelman aikana kiinni. Jotkut ruoat tarvitsevat ohjelman aikana lämmitystasteen tarkistusta, sekoitusta tai kääntämistä, silloin voi avata kannen. Oletuksellinen valmistusaika on 25 min, valittavissa oleva aika 5 min -2,5h. Oletuksellinen lämpötila 115°C.

### 12. Ohjelma VIHANNEKSET

Pidä ohjelman aikana kansi kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 30 min, valittavissa oleva valmistusaikaa on 5 min – 2,55 h. Oletuksellinen lämpötila on 93 °C.

### 13. Ohjelma KAURAPUURO

Kansi pidetään kiinni valmistuksen aikana. Valmistusaika on oletuksena 20 min. Valmistusaika voidaan säätää 5 min – 2,5 h. Oletuksellinen lämpötila on 95 °C.

### 14. Ohjelma HIDAS VALMISTUS (Hitaasti alhaisessa lämmössä)

Tämä ohjelma matki uunissa ruoan valmistamisen prosessia. Ruoka valmistuu erittäin hitaasti, alhaisessa lämmössä, pitkän haudutuksen tuloksena. Valmistuksen aikana lämpötila nousee tasaisesti. Menetelmää säilyttää ainesosien kaikki hyvät ominaisuudet ja antaa ruoalle ainutlaatuisen maun. Laitteen kansi pidetään ohjelman aikana kiinni. Raaka-aineiden esipaistaminen ennen hauduttamista tapahtuu ohjelmalla PAISTO reseptin mukaisesti. Oletuksellinen valmistusaika on 4h, valittavissa oleva aika 5 min- 9,5 h. Lämpötila nousee jaksottain – 85° - 95°C.

### 15. Ohjelma MAITO

Ohjelma maidon lämmitykseen. Pidä kansi ohjelman aikana kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 10 min, valittavissa oleva valmistusaikaa on 5 min – 2,55 h. Oletuksellinen lämpötila on 65-70°C.

### 16. Ohjelma KYPSENNYS

Ohjelma soveltuu vihanneksien, lihan ja kalan kypsentämiseen. Pidä kansi ohjelman aikana kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 55 min, valittavissa oleva valmistusaikaa on 5 min – 2,55 h. Oletuksellinen lämpötila on 155-160°C.

### 17. Ohjelma JOGURTTI

Ohjelman aikana laite pitää yllä tasaista lämpötilaa 35-38°C, joka on tärkeä maitohappobakteerien kasvuun sekä jogurtin valmistumiseen hapatteeista ja maidosta. Kansi pidetään ohjelman aikana kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 8h, valittavissa oleva aika 6h – 12h.

### 18. Ohjelma NAKIT/NYYTIT

Valmistukseen tarvittavan veden kiehumisen asti täytyy kansi pitää kiinni, tuotteiden kulhoon lisäämisen jälkeen jätä kansi auki, vaahdon muodostumisen takia. Huomio! Ava kansi ja lisä tuotteet varovasti kulhoon. Kulho täytetään vedellä puoleen väliin saakka, kuitenkin korkeintaan 2/3 tilavuudesta. Valmistusaika oletuksena on 15 min. Valittavissa oleva aika 5 min – 2,5 h. Lämpötila 99°C.

### 19. Ohjelma HAUDUTUS

Tämä ohjelma on tarkoitettu raguun sekä muiden liha- ja vihannesruokien valmistamiseen. Valmistuksen aikana on suositeltava pitää kansi kiinni. Raaka-aineiden esipaistaminen ennen haudutusta tapahtuu ohjelmalla PAISTO reseptin mukaisesti. Huomio! Tällä ohjelmalla ruoanvalmistukseen käytetään kulhossa aina nestettä. Oletuksellinen valmistusaika on 45 min. Voit valita ajan alkaen 5 min, enintään 2h 55min. Oletuksellinen lämpötila on 93-97°C.

### 20. Ohjelma HILLO

Ohjelma sopii hillojen valmistukseen. Kansi pidetään valmistuksen aikana kiinni vaahdon muodostumisen takia, hilloa säännöllisesti sekoittaen. Oletuksellinen valmistusaika on 4 h 30 min, valittavissa oleva aikarajaa 5 min – 9,5h. Oletuksellinen lämpötila 102°C. Huomio! Hillon keittämiseen käytetään astiassa aina nestettä.

### 21. Ohjelma LIHALIEMI

Keiton valmistuksen aikana on suositeltava pitää kansi kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 30 min. Voit valita ajan alkaen 5 min, enintään 2h 55min. Oletuksellinen lämpötila on 85-98°C.

### 22. Ohjelma STERILOINTI

Asenna kulhoon höyrytysastia. Asenna höyrytysastian toinen astia sterilointia varten ja kaada sinne vettä korkeintaan 1/2 astian tilavuudesta. Oletuksellinen sterilointiaika on 15 min. Aikaa voi säädellä 5 minuutista 2,5 tuntiin. Lämpötila 160°C. Kansi pidetään kiinni.

### 23. Ohjelma MAITTOON KEITETYN PUURO

Laitteen kansi on suositeltava pitää kiinni. Oletuksellinen valmistusaika on 30 min. Voit valita ajan alkaen 5 min, enintään 2h 55min. Lämpötila on 85-93°C.

## 24. Ohjelma GRILL

Kansi on suositeltava pitää ohjelman aikana auki. Sekoita paistettavat raaka-aineet esilämmitetyssä kulhossa. Huomio! Tällä ohjelmalla ei saa jättää monitoimikeitintä ilman valvontaa, koska paistamisen aikana täytyy raaka-aineita sekoittaa tai kääntää pohjaan palamisen välttämiseksi. Oletuksellinen valmistusaika on 50 min, valittavissa oleva valmistusaikaa on 5 min – 2,55 h. Oletuksellinen lämpötila on 155-160 °C.

**Ava kansi ja ota varovasti kulho ulos laitteesta. Huomio! Kulho voi olla kuuma!**

### KEITTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO

- Puhdista monitoimikeitin aina ruoanvalmistuksen jälkeen tähteistä ja liasta.  
Ennen puhdistusta anna laitteen jäähtyä kunnolla.
- Sisäkansi on irrotettava, paina sormilla kannen kiinnikkeitä ja vedä kanttaa itseesi päin.  
Irrotettava sisäkansi kannattaa puhdistaa ja huuhdella huolellisesti pehmeällä sienellä ja tiskiaineella jokaisen ruoantekoon jälkeen.
- Älä käytä puhdistukseen metalliharjaa tai liuottimia.
- Jos ruoka on palanut kiinni, liuota se irti vedellä ennen varsinaista pesua.  
Kuivata kulho pesun jälkeen huolellisesti. Kulhoa ja höyrytysastiaa voi pestä myös tiskikoneessa.
- Keittimen ylimmäinen höyryventtiili on irrotettava ja huuhdeltava säännöllisesti vedellä, jotta sinne ei kerääntynisi roskaa.
- Jokaisen ruoan valmistukseen jälkeen irrota ja tyhjennä kondenssiveden kerääjä.  
Huuhtele ja kuivata huolellisesti ja asenna takaisin paikalle.



### JÄTTEENKÄSITTELY:

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 järelevaete.
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 kuuma gaasi- või elctripõleti 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 pistikut, mitte toitejuhtmet.
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 rikkimineku. 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 elektrilööke ohtu, 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 ettenägematuid 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 kuumaalikatega.
13. Hoida sisemine pott **(C)**, keetja ja keetja sisekülg puhas, et toidujäägid ei läheks kõrbema, mille tulemusel võib keetja rikki minna või põhjustada muid ettenägematuid 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 **(A)** 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. Kui vata sisemine pott ja kontrolli, et kuumakeha on terve. Pane sisemine pott kiirkeetjasse ja keera seda ringi, et kogu pott puutuks täielikult vastu kuumakeha. Ära täida välimist potti veega: rikke ja elektrišoki oht.
20. Suru kaas tugevalt peale – kehvast 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 kellasid ega metallist lusikaid ja harju.
22. Seadme võib lülitada ainult maandusega vooluvõrku. Teie ohutuse tagamiseks peab maandus vastama kehtestatud elektrotehnilistele normidele.
23. Kasutamisel veenduge, et ümber seadme oleks piisavalt vaba ruumi. Seade peab asuma vähemalt 15 cm kaugusel tuleohtlike objektidest nagu mööbel, kardinaid jt.
24. Paigutage seade kuivale, ühtlasele ja kuumakindlale pinnale, ärge katke seadme põhjas olevaid ventilatsioonivõrke kõrvaliste esemetega, laudlinadega, riidest katetega või millegi muuga, sest see võib põhjustada ülekuumenemise.
25. Ärge lülitage programmi sisse ilma sisemise anumata, ärge eemaldage anumat multikeetjast programmi töötamise ajal.
26. Ärge kunagi tõstke/liigutage kohalt seadet, kui see on vooluvõrku lülitatud. Ärge viige multikeetjat ühest kohast teise, kui sisemine anum on täis toiduaineid. Ärge jätke köögiristu toiduvalmistamise ajal anumasse.
27. Ärge täitke anumat toiduainetega üle maksimaalse taseme märgi. Ärge kallake anumasse äädikat, sest see võib katet kahjustada.

EN

FI

EE

LV

LT

RU

28. Ärge kasutage multikeetja anumad toidu valmistamiseks väljaspool multikeetjat, ärge soojendage seda pliidil ja teistel soojusallikatel. Ärge kasutage anumad segamishõuna ja toiduainete säilitamise konteinerina.
29. Pärast kiirkeetja kasutamist tuleb see puhastada. Puhasta pehme lapi ja puhastusvahendiga sisemine pott, lusikas, supilusikas, mõõtekulp ja survekaas ning seejärel pesee need veega. Keetja sise- ja välispinda tuleb regulaarselt puhastada, aga ära pese seda kunagi veega.
30. Kui sa toodet pikka aega ei kasuta, võta toitejuhe välja ja hoiusta ketjat sobivas kohas, veendudes enne, et keetja korpus on täiesti kuiv.



## JUHTIMISPANEEL



### MENÜÜ

On mõeldud toiduvalmistamise automaatprogrammide valimiseks.    Nupu puudutamine lülitab programme ühe võrra edasi, kusjuures valitud programmi nimetus hakkab vilkuma.

### START

Vajutades nuppu aktiveerub varem valitud programm.

### SOOJENDUS/STOPP

Vajutades nuppu 2 sekundi jooksul, peatub programm enne selle lõppemist. Kui seade asub ooterežiimis, käivitab nupu  vajutamisel režiimi SOOJENDUS. Kui seade täidab programmi, siis vajutades nuppu  lülitub välja automaatne üleminek režiimi SOOJENDUS.

### TUNNID/MINUTID

On mõeldud toiduvalmistamise aja seadistamiseks automaatprogrammides. Programmides DIY on mõeldud aja ja temperatuuri seadistamiseks.

### TEMPERATUUR

Võimaldab üle minna toiduvalmistamise aja seadistamiselt temperatuuri seadistamisele.

### TAIMER

Nupp toiduvalmistamise ajatamiseks.



**DIY (Tee ise)**

Temperatuuri ja aja käsitsi seadistamise funktsioon mis tahes roogade valmistamiseks.

**TÖÖKS ETTEVAMISTAMINE**

Hõõrüge seadme korpust niiske käsnaga. Peske anumad sooja seebiveega, agressiivseid ja abrasiivseid pesemisvahendeid ei tohi kasutada. Kuivatage hoolikalt. Soovitav on täita pool anumad veega ja keeta seda multikeetjas 30 minutit temperatuurirežiimil AURUTAMINE. Pärast keetmist tõmmake seade vooluvõrgust välja, avage kaas ja laske seadmel jahtuda ning seejärel valage vesi välja. Kuivatage seade ära ja jätke avatud kaanega kuivama.

**TOIMINGUTE JÄRJEKORD**

Avage seadme kaas, vajutades nupule.

Avamisel hoidke kaant kinni. Võtke anum multikeetjast välja.

**ASETAGE VAJALIKUD TOIDUAINED ANUMASSE**

Järgige retsepti ja programmi kirjelduses olevaid juhiseid.

**PANGE ANUM MULTIKEETJASSE**

Veenduge, et anuma ja kuumutuspinna vahel poleks kõrvalisi esemeid või vedelikku. Pöörake sisemist anumad multikeetjas kergelt edasi-tagasi, et saada parem kontakt kuumutuspinna.

**ÜHENDAGE MULTIKEETJA VOOLUVÕRKU**

Tähelepanu! Võrgu parameetrid peavad vastama seadme tehnilistele karakteristikutele.

**Valige programm, vajutades nuppu**   






Displeil hakkavad vilkuma valitud programmi indikaator, tööindikaator ja taimer, mis näitab programmi tööaega aegamisi.

**Muutke aega**

Puudutades nuppu    seadistage aeg. Valitud programmi valgusindikaator, tööindikaator ja taimer vilguvad seadistamisel. Võite kasutada vaikimisi aega või määrata vajalik aeg katseliselt.

**Multikeetja kaas võib jääda lahti või kinni, olenevalt programmist ja retseptis olevatest soovitus-test.** Kaane vale asendi korral ei pruugi tulemus vastata nõuetele.

**Seadistage temperatuur retsepti järgi. Temperatuuri saab muuta ainult programmides DIY.**

Puudutage nuppu   , et aja seadistamisest üle minna temperatuuri seadistamisele. Displeil süttib ja hakkab vilkuma temperatuuri väärtus vaikimisi ja ka valitud programmi nimetus. Puudutades nuppu   seadistage temperatuur.

**Käivitage programm**

Vajutage nuppu . Ka süttib indikaator , mis tähendab, et programmi töö lõppedes läheb seade automaatselt režiimi SOOJENDUS.

**Programmi lõpp**



Programmi tööaja lõppedes annab multikeetja helisignaali ja tööindikaator kustub. Seade läheb režiimi SOOJENDUS, kui see polnud enne välja lülitatud. Režiimis SOOJENDUS kuvatakse displeile aja arvestus, mis näitab, kui kaua toit soojeneb.

**Lülitage seade välja**

Kui seade on režiimis SOOJENDUS, siis lülitage režiim välja, vajutades kaks sekundit nuppu . Lülitage seade vooluvõrgust välja. Avage kaas ja võtke anum ettevaatlikult välja. Tähelepanu! Anum võib olla kuum.

**Funktsioon TAIMER (Edasi lükatud start)**





See funktsioon võimaldab valmistada toitu soovitud ajaks. Edasi lükatud stardi maksimaalne aeg on 24 tundi. Funktsioon kehtib kõikide programmide kohta. Ärge lükake starti pikaks ajaks edasi, kui koostisosade hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid.

Enne edasi lükatud stardi aktiveerimist valige kõigepealt programm, puudutades järjestikku nuppu . Määrake programmi parameetrid (aeg ja temperatuur). Aktiveerimiseks puudutage nuppu  – displeil süttib indikaator TAIMER.

Nuppude   abil seadistage aeg, mille jooksul toit valmis peab saama. Displeile kuvatakse edasi lükkamise ja valmistamise summaarne aeg.

Vajutage nuppu . Multikeetja hakkab aega tagasi arvestama. Kui edasi lükatud aeg saab täis, kustub indikaator TAIMER ja süttib tööindikaator, multikeetja hakkab täitma seadistatud parameetritega programmi.

**Režiimi SOOJENDUS sisselülitamise/väljalülitamise funktsioon**

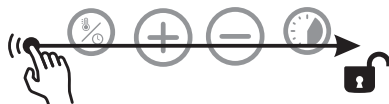
Programmi lõppedes võite automaatselt ülemineku režiimi SOOJENDUS varakult välja lülitada. Selleks puudutage pärast programmi käivitamist uuesti nuppu . Seade annab helisignaali ja indikaator  kustub. Režiimi SOOJENDUS korduvaks sisselülitamiseks puudutage uuesti nuppu , valgusindikaator  süttib uuesti. Seade ei lähe automaatselt režiimi SOOJENDUS programmides, kus viimase etapi temperatuur on madalam kui 75°C.

## Programmi katkestamise funktsioon

Saate programmi katkestada igal ajal nupuga . Vajutage seda nuppu 2 sekundit, seade annab helisignaali ja läheb ooterežiimi.

## Nupud on lukustatud toiduvalmistamise ajal.

Nuppu avamiseks pidevalt slaidi võtmed 4, mis asuvad ekraani all vasakult paremale, nagu joonisel ettenähtud.






## TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMMID



### Programm DIY (Tee ise)

Kasutades DIY (Tee ise) nuppu, on võimalik valida sobilik temperatuur ja kupsetusaeg, et valmistada monda muud soovitud rooga.

Puudutage nuppu . Puudutades nuppu  , seadistage aeg.

Puudutage nuppu , et seadistada toiduvalmistamise temperatuur. Displeile kuvatakse temperatuuri väärtus. Temperatuuri ulatus on 35°C - 160°C. Puudutades nuppu   seadistage temperatuur.

### Automaatprogrammide käivitamiseks:

Valige programm, puudutades nuppu . Programmi indikaator displeil, taimer ja tööindikaator hakkavad vilkuma. Vajadusel muutke aega ja temperatuuri (kui see on ette nähtud). Uute parameetritega alustamiseks puudutage nuppu . Kõikide programmidega saab kasutada edasi lükatud stardi funktsiooni.

#### 1. Programm SUPP

Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Koostisosi praetakse retsepti kohaselt enne programmiga PRAADIMINE. Aeg vaikimisi 1 tund. Valida saab 5 minutist kuni 2,5 tunnini. Temperatuur vaikimisi 85-96°C.

#### 2. Programm PILAFF

Valmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 1 tund. Temperatuur vaikimisi 135-158°C.

#### 3. Programm ÕLIS PRAADIMINE

Programm on mõeldud toiduainete kiireks praadimiseks suures õlikoguses. Praadimise ajal soovitatakse jätta kaas lahti. Toiduained pange soojendatud anumasse. Tähelepanu! Õli maksimaalne kogus on 0,5 liitrit. Ärge jätke sellel režiimil multikeetjat järelevalveta. Aeg vaikimisi 25 minutit. Saab valida aja 5 minutit kuni 2,5 tundi. Temperatuur vaikimisi 140-158°C. Praadimise ajal tuleb toitu kõrbemise vältimiseks segada.

#### 4. Programm PASTA

See programm on loodud makaronitoodete valmistamiseks. Selle programmi ajal soovitatakse kuni vee keema hakkamiseni hoida kaas kinni, pärast makaronitoodete lisamist anumasse aga lahti, sest keemise ajal tekib palju vahtu.

Anum soovitatakse täita poolenisti veega, maksimaalne veekogus 2/3 nõu mahust. Aeg vaikimisi 30 minutit. Saab valida 5 minutist kuni 2,5 tunnini. Kui vesi on keema hakanud, lisage anumasse makaronitoodet. Displeile kuvatakse aja tagasi arvestamine. Avage ettevaatlikult kaas ja täitke anum makaronitoodetega. Ärge kaant sulgege. Temperatuur vaikimisi 100°C.

#### 5. Programm KÜPSETISED

Programm on mõeldud karaskite, keekside, pirukate ja vormiroogade valmistamiseks. Toiduvalmistamise ajal peab kaas kinni olema. Aeg vaikimisi 1 tund. Saab valida 30 minutist kuni 3 ja poole tunnini. Temperatuur vaikimisi 130-135°C.

#### 6. Programm PUDER

Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 1 tund. Valida saab 5 minutist kuni 2,5 tunnini. Temperatuur 85-96°C.

#### 7. Programm TANGUD

Programm on mõeldud kasulike garneeringute valmistamiseks tangudest, näiteks riisist. Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 1 tundi. Temperatuur vaikimisi 120°C.

#### 8. Programm PITSA

Valmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Koostisosi praetakse (kui seda nõuab retsept) programmiga PRAADIMINE. Aeg vaikimisi 35 minutit. Saab valida aja 5 minutit kuni 2,5 tund. Temperatuur vaikimisi 155°C.

#### 9. Programm PRAADIMINE

Toiduvalmistamise ajal soovitatakse jätta kaas avatuks. Toiduained asetage praadimiseks varem soojendatud anumasse. Tähelepanu! Sellel režiimil ärge jätke multikeetjat järelevalveta. Aeg vaikimisi 25 minutit. Saab valida 5 minutist kuni 2,5 tunnini. Temperatuur vaikimisi 160°C. Kõrbemise vältimiseks tuleb praadimisel toitu segada, pöörata ning kontrollida selle küpsust.

**10. Programm AURUTAMINE** 

Koostisosad pannakse spetsiaalsesse aurutamise konteinerisse (**B**), mis asetatakse anuma peale. Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Tähelepanu! Anumas peab kindlasti olema vett – mitte rohkem kui veerand anumat. Aeg vaikimisi 30 minutit. Saab valida 5 minutit kuni 2,5 tundi. Temperatuur vaikimisi 99°C.

**11. Programm SOOJENDAMINE** 

Programm on mõeldud toitude soojendamiseks. Programmi töötamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Mõne toidu soojendamisel tuleb soojenduse astet kontrollida, toitu segada ja ümber pöörata, seejuures võib kaane avada. Aeg vaikimisi 25 minutit. Saab valida aja 5 minutit kuni 2,5 tundi. Temperatuur vaikimisi 115°C.

**12. Programm KÖÖGIVILJAD** 

Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 30 minutit. Saab valida 5 minutit kuni 2 ja pool tundi. Temperatuur vaikimisi 93°C.

**13. Programm HERKULOPUDER** 

Valmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 20 minutit. Saab valida aja 5 minutit kuni 2,5 tundi. Temperatuur vaikimisi 95°C.

**14. Programm AEGLANE HAUTAMINE** 

Programm imiteerib ahjus valmistamist. Roog valmib kaua ja aeglaselt pidevalt tõusval temperatuuril, mis võimaldab säilitada toiduainete kasulikud omadused ja anda neile kordumatu maitse. Valmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Koostisosi praetakse retsepti järgi enne programmiga PRAADIMINE. Aeg vaikimisi 4 tundi. Saab valida 5 min – 9,5 tundi. Temperatuur etapiviisi: 85°C - 95°C.

**15. Programm PIIM** 

Programm piima soojendamiseks. Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 10 minutit. Saab valida 5 minutit kuni 2 ja pool tundi. Temperatuur vaikimisi 65-70°C.

**16. Programm KÜPSETAMINE** 

Programm on mõeldud juurviljade, liha, kala küpsetamiseks. Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 55 minutit. Saab valida 5 minutit kuni 2 ja pool tundi. Temperatuur vaikimisi 155-160°C.

**17. Programm JOGURT** 

Programmis hoitakse ühtlast temperatuuri (35 - 38°C), mis on vajalik bifidobakterite kasvuks ja juuretisest ning piimast jogurti saamiseks. Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 8 tundi. Saab valida 6-12 tundi.

**18. Programm VIINERID/PELMEENID** 

Valmistamise ajal soovitatakse vee keema hakkamiseni hoida kaas kinni, pärast toiduainete lisamist anumasse aga lahti, sest keetmisel tekib palju vahtu. Tähelepanu! Kaas avage ettevaatlikult ja pange toiduained anumasse. Vett soovitatakse valada pool anumat. Maksimaalne veekogus 2/3 anumast mahust. Aeg vaikimisi 15 minutit. Saab valida aja 5 minutit kuni 2,5 tundi. Temperatuur 99°C.

**19. Programm HAUTAMINE** 

See programm on mõeldud ragu, liha- ja juurviljaroogade valmistamiseks. Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Koostisosi praetakse retsepti järgi enne programmiga PRAADIMINE. Tähelepanu! Anumas peab kindlasti olema vedelikku. Aeg vaikimisi 45 minutit. Valida saab 5 minutist kuni 2,5 tunnini. Temperatuur vaikimisi 93-97°C.

**20. Programm MOOS** 

Programm on mõeldud moosi valmistamiseks. Programmi töötamise ajal soovitatakse jätta kaas lahti ja aeg-ajalt segada, sest võib tekkida vahtu. Aeg vaikimisi 4 tundi 30 min. Saab valida 5 minutit kuni 9,5 tundi. Temperatuur vaikimisi 102°C. Tähelepanu! Anumas peab kindlasti olema vedelikku.

**21. Programm PULJONG** 

Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 30 min. Valida saab 5 minutist kuni 2,5 tunnini. Temperatuur vaikimisi 85-98°C.

**22. Programm STERILISEERIMINE** 

Paigutage anumasse aurutamise konteiner. Asetage aurutamise konteinerisse anum steriliseerimisnõuga. Valage vesi anumasse nii, et see ei ületaks 1/2 selle mahust. Aeg vaikimisi 15 minutit. Saab valida 5 minutit kuni 2,5 tundi. Temperatuur 160°C. Hoidke kaas kinni.

**23. Programm PIIMAPUDER** 

Toiduvalmistamise ajal soovitatakse hoida kaas kinni. Aeg vaikimisi 30 min. Valida saab 5 minutist kuni 2,5 tunnini. Temperatuur 85-93°C.

EN

FI

EE

LV

LT

RU

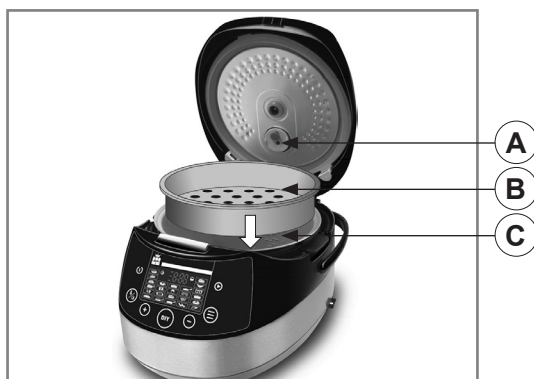
## 24. Programm GRILL

Toiduvalmistamise ajal soovitatakse jätta kaas avatuks. Toiduained asetage praadimiseks varem soojendatud anumasse. Tähelepanu! Sellel režiimil ärge jätke multikeetjat järelvalveta. Aeg vaikimisi 50 minutit. Saab valida 5 minutit kuni 2 ja pool tundi. Temperatuur vaikimisi 155-160°C.

**Avage kaas ja võtke anum ettevaatlikult välja. Tähelepanu! Anum võib olla kuum!!!**

### SEADME PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Toiduvalmistamise järel puhastage alati multikeetja toidujääkidest ja mustusest. Enne kui asuda seadet puhastama, laske sel jahtuda.
- Multikeetja sisemise kaane saab ära võtta. Selleks tuleb sõrmedega vajutada kaane fiksaatoritele ja tõmmata kaant enda poole. Pärast igat toiduvalmistamist soovitatakse äravõetavat kaant pesta käsnaga neutraalses seebilahuses.
- Ärge kasutage metallharju ja lahusteid multikeetja mustunud osade pesemiseks.
- Kui toidujäägid on anuma külge kinni jäänud, leotage seda enne pesemist. Pärast pesemist kuivatage anuma sisemus ära. Sisemist anumat ja aurutamise konteinerit võib pesta nõudepesumasinas.
- Ülemise auruklapi saab ära võtta – peske seda regulaarselt veega, vältimaks ummistumist.
- Pärast igat toiduvalmistamist tuleb ära võtta ja tühendada kondensaadikoguja, mis asub seadme tagumisel seinal. Peske see läbi, kuivatage ära ja pange kohale tagasi.



### Jäätmekäitlus:

Toode on klassifitseeritud elektriliseks või elektrooniliseks seadmeks ning tuleb kasutusaja lõppedes kõrvaldada koos muude olme- ja tööstusjätmetega. Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE) kuuluvad EL määruse (2002/96/EC) kohaselt töötlemisele jäätmekäitlusteetvõtetes ja ohtlikud ained hävitamisele, et vähendada kahjulikku mõju keskkonnale. Lisainformatsiooniks elektri- ja elektroonikaseadmete korrektsel jäätmekäitluse kohta pöörduge kohaliku omavalitsuse poole.

**SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI:**

LŪDZU, SAGLABAJIET 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 spēlēt ar šo elektroierīci. Ir nepieciešama pieaugušo 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 nenovietojiet ierīces barošanas vadu, kontaktdakšu vai pamatni ūdenī vai citos šķidrumos. Pārliedzinieties 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, aksesuāru vai uzgaļu nomainīšanas vai tīrīšanas. Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves velkot aiz spraudņa, nevis vada.
5. Pirms lietošanas pārliedzinieties 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 apkopec centrā.
6. Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos uzgaļus. Cita veida uzgaļu, kurus neiesaka izmantot ražotājs, lietošana var izraisīt ugunsgrēku, strāvas triecienus 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 korpusi ir mitri. Lai samazinātu strāvas trieciena draudus, neizmantojiet ierīci ar slapjām rokām, ja ierīce atrodas ūdenī vai, ja uz tās ir izlieti šķidrumi.
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 (**C**) 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 multivārāmā katls ir tukšs vai tajā nav ievietots iekškatls. Pastāv aizsargkārtas sadegšanas risks.
17. Ēdiena gatavošanas laikā caur katla gaisa atverēm (**A**) 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 elektroligzdai, 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 rūstēt, iekškatls jānomaina pret jaunu. Lai nesabojātu iekškatla pretpiedeguma pārklājumu, nelietojiet metāla karotes vai suku.
22. Ierīci drīkst pieslēgt vienīgi iezemētam tīklam. Lai gādātu par lietotāja drošību, iezemējumam ir jāatbilst noteiktajiem elektrotehnikas normatīviem.
23. Lietojot ierīci, nodrošiniet, lai ap to būtu pietiekami brīvas vietas. Ierīcei ir jāatrodas vismaz 15 cm attālumā no ugunsnedrošiem priekšmetiem, piemēram, mēbelēm vai aizkariem.
24. Ierīci novietojiet uz sausas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas, turklāt nepieļaujiet tās ventilācijas atveru aizklāšanu, piemēram, ar citiem priekšmetiem, galdautiem vai audekla pārvalkiem, jo tas var izraisīt pārkaršanu.
25. Neieslēdziet programmas izpildi, ja nav ievietots iekšējais trauks, un programmas izpildes laikā neizņemiet trauku no daudzfunkcionālā katla.
26. Nekad neceliet/hepārviestojiet ierīci, kamēr tā ir pieslēgta elektrotīklam. Nepārnēsiet daudzfunkcionālo katlu,

EN

FI

EE

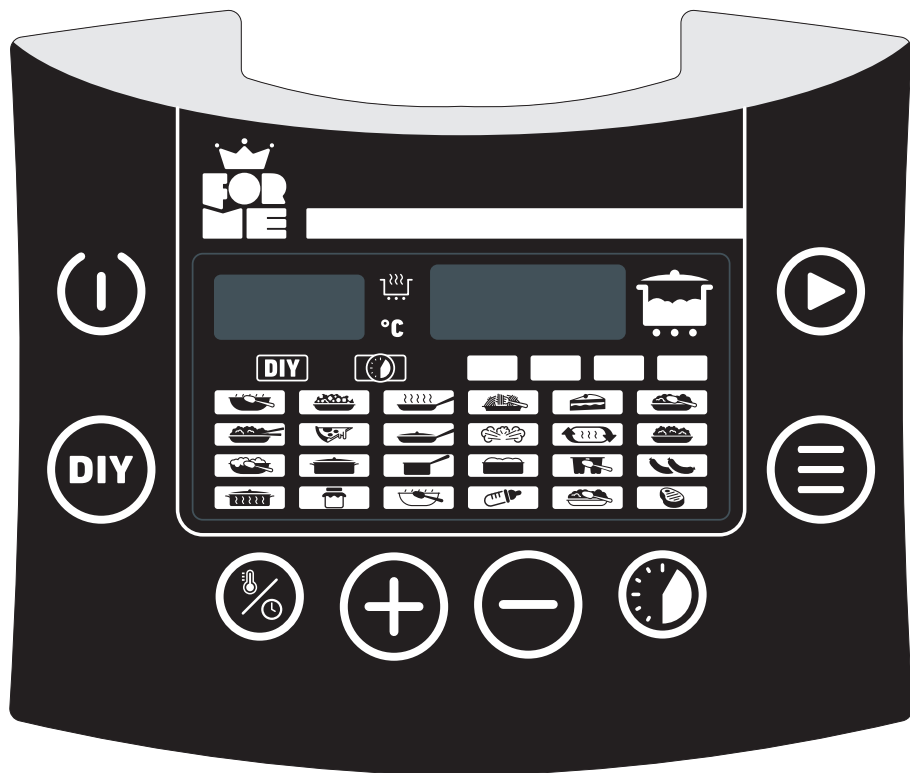
LV

LT

RU

ja tā iekšējā traukā ir ievietoti produkti. Gatavošanas laikā traukā neatstājiet virtuves piederumus.

27. Neuzpildiet traukā produktus virs maksimālā līmeņa atzīmes. Neļaujiet traukā etiķi, jo tas var sabojāt pārklājumu.
28. Neizmantojiet daudzfunkcionālā katla trauku ēdiena gatavošanai ārpus katla, nekarsējiet to uz plīts un citiem siltuma avotiem. Neizmantojiet trauku kā konteineru produktu sajaukšanai un glabāšanai.
29. Pēc multivārāmā katla lietošanas tas ir jānotīra. Ar mīkstu lupatiņu un piemērotu tīrīšanas līdzekli notīriet multivārāmo katlu, iekškatlu, pavārnicu, karoti, mērglāzi un katla vāku, pēc tam papildpiederumus nomazgājiet ar ūdeni. Iekškatls un ārkatls ir regulāri jānotīra, bet tos nedrīkst mazgāt.
30. Ja multivārāmo katlu ilgāku laiku nelietojat, atvienojiet to no elektrotīkla, pārbaudiet, vai multivārāmais katls ir pilnīgi sauss un novietojiet to uzglabāšanai piemērotā vietā.



## VADĪBAS PANELIS



### IZVĒLNE

Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmas. Pieskaroties pogai   , programmas tiek pārslēgtas uz priekšu pa vienai (izvēlētās programmas nosaukums mirgo).

### SĀKUMS

Aktivizēta iepriekš atlasītā gatavošanas programma.

### SILDĪŠANA/APTURĒT

Turot nospiestu 2 sekundes, var apturēt programmu pirms tās beigām. Ja ierīce ir gaidīšanas režīmā, nospiežot pogu , tiek palaists režīms SILDĪŠANA. Ja ierīce izpilda programmu, nospiežot pogu , tiek atslēgta automātiskā pāriešana uz režīmu SILDĪŠANA.

### STUNDAS/MINŪTES

Gatavošanas laika iestāšanai automātiskajās programmās. Programmās DIY var izmantot laika un temperatūras iestāšanai.

**TEMPERATŪRA** 

Var pāriet no gatavošanas laika iestatījuma uz temperatūras iestatījumu.

**TAIMERIS** 

Poga pārtikas pagatavošanai ar aizkavējumu.

**DIY (Dari pats)** 

Funkcija ar manuālu temperatūras un laika iestatīšanu jebkādu ēdiena gatavošanai.

**SAGATAVOŠANĀS DARBAM**

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru sūkli. Izmazgājiet trauku ar siltu ziepjūdeni, neizmantojot agresīvus un abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Rūpīgi nožāvējiet.

Pirms daudzfunkcionālā katla izmantošanas ieteicams tajā 30 minūtes pārkarstēt ūdeni, izmantojot temperatūras režīmu TVAIKVĀRE un trauku uzpildot līdz pusei. Pēc tam atslēdziet ierīci no tīkla, ļaujiet tai atdzist ar atvērtu vāku un tad izlejiet ūdeni. Noslaukiet ierīci sausu un atstājiet nožūt ar atvērtu vāku.

**DARBA SECĪBA**

Atveriet ierīces vāku, nospiežot pogu

Atvēršanas laikā pieturiet vāku. Izņemiet daudzfunkcionālā katla trauku.

**IEVIETOJIET TRAUKĀ NEPIECIEŠAMOS PRODUKTUS.**

Ievērojiet ēdiena gatavošanas receptes un gatavošanas programmu apraksta norādījumus.

**IEVIETOJIET TRAUKU DAUDZFUNKCIONĀLAJĀ KATLĀ**

Pārliecinieties, vai starp trauku un sildvirsmu nav svešķermeņu vai šķidrumu. Iekšējo trauku daudzfunkcionālajā katlā nedaudz pagroziet no vienas puses uz otru, lai panāktu pēc iespējas labāku kontaktu ar sildvirsmu.




**DAUDZFUNKCIONĀLO KATLU PIESLĒDZIET TĪKLAM**

Uzmanību! Tīkla parametriem ir jāatbilst ierīces tehniskajiem raksturlielumiem.

**Nospiežot pogu  , atlasiet gatavošanas programmu**




Displejā mirgo atlasītās programmas gaismas indikators, darbības indikators un taimeris, kas rāda izpildes laiku pēc noklusējuma.

**Mainiet gatavošanas laiku.**

Pieskaroties pogai   , uzstādiat gatavošanas laiku. Uzstādot mirgo atlasītās programmas, darba indikatora un taimera indikatorus. Varat izmantot noklusējuma laiku vai izmēģinot noteikt nepieciešamo laiku.


**Daudzfunkcionālais katls var būt atvērts vai aizvērts atkarībā no gatavošanas programmas un receptes ieteikumiem.** Ja vāka stāvoklis nav pareizs, rezultāts var neatbilst prasībām.

**Iestatiet gatavošanas temperatūru atbilstoši ēdiena receptei. Temperatūras izmaiņas var veikt tikai DIY.**

Pieskarieties pogai , lai no laika iestatīšanas pārietu uz temperatūras iestatīšanu. Displejā iedegas un mirgo ēdiena gatavošanas temperatūras noklusējuma vērtība un atlasītās programmas nosaukums. Pieskaroties pogām  , uzstādiat gatavošanas temperatūru.

**Palaidiet gatavošanas programmu**

Pieskarieties pogu 

Pēc sākšanas displejā iedegas programmas nosaukums, gatavošanas laiks un darba indikators. Turklāt iedegas indikators , kas norāda, ka pēc programmas darbības beigām ierīce automātiski pāries režīmā SILDĪŠANA.

**Programmas beigās**



Pēc programmas darbības laika beigām daudzfunkcionālais katls atskaņo signālu un darbības indikators nodziest. Ierīce pāriet uz režīmu SILDĪŠANA, ja tas iepriekš nav atslēgts. Režīmā SILDĪŠANA displejā ir redzama tieša laika atskaite, kas rāda, cik ilgi ēdiens tiek sildīts.


**Atslēdziet ierīci**


Ja ierīce ir režīmā SILDĪŠANA, atslēdziet režīmu, 2 sekundes turot nospiestu pogu . Atslēdziet ierīci no tīkla. Atveriet vāku un uzmanīgi izņemiet trauku. Uzmanību! Trauks var būt karsts.

**Funkcija TAIMERIS (Atliktā sākšana)**

Šī funkcija ļauj pagatavot maltīti uz konkrētu laiku. Atliktās sākšanas maksimālais laiks ir 24 stundas. Šī funkcija ir pieejama visām programmām. Neatlieciet sākšanu uz ilgu laiku, ja tiek izmantoti ātrbojīgi produkti.





Pirms atliktās sākšanas režīma aktivizācijas atlasiet gatavošanas programmu, secīgi pieskaroties pogai . Ievadiet programmas parametrus (laiku un temperatūru). Lai aktivizētu, pieskarieties pogai , un displejā iedegsies indikācija TAIMERIS.

Ar pogām   uzstādiat laiku, pēc kura ēdienam jābūt gatavam. Displejā tiks parādīts aizkaves un gatavošanas laika kopējais ilgums.

Pieskarieties pogu . Daudzfunkcionālais katls sāk laika atskaiti. Kad aizkaves laiks tuvojas beigām, nodziest indikācija TAIMERIS, iedegas darbības indikators un daudzfunkcionālais katls sāk izpildīt programmu ar norādītajiem parametriem.

**Režīma SILDĪŠANA funkcija Atslēgšana/ieslēgšana**

Varat jau iepriekš atslēgt automātisko pāreju uz režīmu SILDĪŠANA pēc programmas pabeigšanas. Lai to pa-

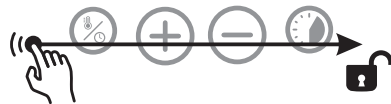
veiktu, pēc programmas palaišanas vēlreiz pieskarieties pogai . Ierīce atskaņo signālu, un indikators  no dziest. Lai atkārtoti ieslēgtu režīmu SILDĪŠANA, vēlreiz pieskarieties pogai ; atkal iedegsies indikators . Ierīce automātiski nepāriet uz režīmu SILDĪŠANA programmās, kuru pēdējā posmā temperatūra ir zem 75°C.

### Programmas pārtraukšanas funkcija

Programmas izpildi var pārtraukt jebkurā brīdī, izmantojot pogu . Pieskarieties šai pogai un turiet to nospiežot 2 sekundes. Ierīce atskaņo signālu un pāriet uz gaidīšanas režīmu.

### Pogas tiks bloķēta, kamēr vārīšanas.


Lai atbloķētu pogas konsekventi slaidu taustiņus 4, kas atrodas zem displeja no kreisās uz labo pusi, kā parādīts attēlā.






## GATAVOŠANAS PROGRAMMAS



### Programma DIY (Dari pats)

Izmantojiet Pagatavo pats funkcijas (Do it yourself) pogu, lai izvēlētos atbilstošu jūsu mīļāko ēdienu pagatavošanas temperatūru un pārtikas pagatavošanas laiku.

Pieskarieties pogai . Pieskaroties pogai  , uzstādiat gatavošanas laiku.

Pieskarieties pogai , lai uzstādītu ēdiena gatavošanas temperatūru. Displejā ir redzama gatavošanas temperatūras vērtība. Temperatūras diapazons ir no 35 līdz 160°C. Pieskaroties pogai  , uzstādiat temperatūru.

### Automātisko programmu palaišana

Atlasiet programmu, pieskaroties pogai . Displejā mirgos programmas indikators, taimeris un darbības indikators. Nepieciešamības gadījumā mainiet gatavošanas laiku un temperatūru (ja tas ir paredzēts). Lai sāktu darbu ar jauniem parametriem, pieskarieties pogai . Visām programmām ir pieejama atliktās sākšanas funkcija.

### 1. Programma ZUPA

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Produktu iepriekšēja apcepšana notiek programmā CEPINĀŠANA saskaņā ar recepti. Noklusējuma laiks: 1 stunda. Var izvēlēties laiku no 5 minūtēm līdz 2 stundai un 55 minūtēm. Noklusējuma temperatūra: 85-96°C.

### 2. Programma PLOVS

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 1 stunda. Noklusējuma temperatūra: 135-158°C.

### 3. Programma CEPŠANA EĻĻĀ

Programma produktu ātrai apcepšanai lielā eļļas daudzumā. Gatavošanas laikā vāku ieteicams atstāt atvērtu. Cepamos produktus ievietojiet uzkarstētā traukā. Uzmanību! Eļļas daudzums nedrīkst pārsniegt 0,5 litrus. Šajā režīmā daudzfunkcionālo katlu neatstājiet bez uzraudzības. Noklusējuma laiks: 25 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundām. Noklusējuma temperatūra: 140-158°C. Ēdiens cepšanas laikā jāapmaisa, lai tas nepiedegtu.

### 4. Programma MAKARONI

Šī programma ir paredzēta makaronu produktu gatavošanai. Kamēr notiek gatavošana šajā programmā, līdz ūdens uzvārīšanai vāku ieteicams turēt aizvērtu, bet pēc makaronu produktu ievietošanas traukā — atvērtu, jo vārot veidojas daudz putu.

Ūdeni ieteicams ieliet līdz trauka pusei (maksimālais daudzums: 2/3 no trauka tilpuma). Noklusējuma laiks: 30 minūtes. Var izvēlēties laiku no 5 minūtēm līdz 2 stundai un 55 minūtēm.

Kad ūdens ir uzvārījies, ielieciet traukā makaronu produktus. Displejā ir redzams atlikušais gatavošanas laiks. Uzmanīgi atveriet vāku un ievietojiet makaronu izstrādājumus. Neaizveriet vāku. Noklusējuma temperatūra: 100°C.

### 5. Programma CEPŠANA

Programma ir paredzēta plāceņu, ķeksu, pīrāgu un sacepumu cepšanai. Gatavošanas laikā vākam jābūt aizvērtam. Noklusējuma laiks: 1 stunda. Noklusējuma temperatūra ir 130-135°C.

### 6. Programma PUTRAS

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 1 stunda. Var izvēlēties laiku no 5 minūtēm līdz 2 stundai un 55 minūtēm. Temperatūra: 85-96°C.

### 7. Programma PUTRAIMI

Programma ir paredzēta noderīgu putrainu piedevu gatavošanai, piemēram, no rīsiem. Gatavošanas laikā ieteicams aizvērt vāku. Noklusējuma laiks: 1 stundām. Noklusējuma temperatūra: 120°C.

### 8. Programma PICA

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Komponentu iepriekšējā apcepšana (ja norādīta receptē) notiek programmā CEPINĀŠANA. Noklusējuma laiks: 35 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundai. Noklusējuma temperatūra: 155°C.

### 9. Programma CEPINĀŠANA

Gatavošanas laikā vāku ieteicams atstāt atvērtu. Par trauka uzsildīšanu ievietojiet tajā cepināmos produktus. Uzmanību! Šajā režīmā daudzfunkcionālo katlu neatstājiet bez uzraudzības.

Noklusējuma laiks: 25 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundai. Gatavošanas temperatūra pēc noklusējuma ir 160°C. Cepšanas laikā ēdiens ir jāmaisa un jāapgriež, lai izvairītos no piedegšanas, un jākontrolē tā gatavība.



**10. Programma TVAICĒŠANA** 

Komponentus izvietojiet speciālā tvaikvāres konteinerā (B), kas tiek uzliktis virs trauka. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Uzmanību! Traukā obligāti jābūt ūdenim. Neuzpildiet trauku virs 1/4 no tā tilpuma. Noklusējuma laiks: 30 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundai. Noklusējuma temperatūra: 99°C.

**11. Programma UZSILDĪŠANA** 

Programma gatavo ēdiena uzsildīšanai. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Dažiem ēdieniem sildīšanas laikā ir jākontrolē uzsildīšanas līmenis, tos maisot un apgrīžot (pēc vāka atvēršanas). Noklusējuma laiks: 25 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundai. Noklusējuma temperatūra: 115°C.

**12. Programma DĀRŽENĪ** 

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 30 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2 stundām un 55 minūtēm. Noklusējuma temperatūra: 93°C.

**13. Programma AUZU PUTRA** 

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 20 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundai. Noklusējuma temperatūra: 95°C.

**14. Programma LĒNĀ GATAVOŠANA** 

Programma imitē ēdiena gatavošanas procesu krāsnī. Ēdiens tiek gatavots, ilgi un lēnām sautējot, turklāt pastāvīgi paaugstinot temperatūru, lai saglabātu produktu noderīgās īpašības un tiem piešķirtu neatkārtojamu garšu. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Komponentu iepriekšēja apcepšana tiek veikta programmā CEPINĀŠANA saskaņā ar recepti. Noklusējuma laiks: 4 stundas. Var atlasīt no 5 min līdz 9,5 stundām. Temperatūra posmos: 85°C - 95°C.

**15. Programma PIENS** 

Par apkures piena programma. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 10 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2 stundām un 55 minūtēm. Noklusējuma temperatūra: 65-70°C.

**16. Programma SACEPUMS** 

Programma dārzeni, gaļas un zivs sacepšanai. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 55 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2 stundām un 55 minūtēm. Noklusējuma temperatūra: 155-160°C.

**17. Programma JŌGURTS** 

Programmā tiek uzturēta pastāvīga temperatūra (35–38°C), kas ir nepieciešama bifido baktēriju auģšanai un jogurta gatavošanai no ierauga un piena. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 8 stundas. Var atlasīt no 6 līdz 12 stundām.

**18. Programma CĪSIŅĪ/PELMEŅĪ** 

Gatavošanas laikā līdz ūdens uzvārīšanai vāku ieteicams turēt aizvērtu, bet pēc produktu ievietošanas traukā — atvērtu, jo vārot veidojas daudz putu. Uzmanību! Uzmanīgi atveriet vāku un ievietojiet produktus. Ūdeni ieteicams ieliet līdz pusei no trauka tilpuma. Maksimālais daudzums: 2/3 no trauka tilpuma. Noklusējuma laiks: 15 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundām. Temperatūra: 125°C.

**19. Programma SAUTĒŠANA** 

Šī programma ir paredzēta ragū, gaļas un dāržu ēdiena gatavošanai. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Produktu iepriekšēja apcepšana notiek programmā CEPINĀŠANA saskaņā ar recepti. Uzmanību! Traukā obligāti jābūt šķidrumam. Noklusējuma laiks: 45 minūtēm. Var izvēlēties laiku no 5 minūtēm līdz 2 stundai un 55 minūtēm. Noklusējuma temperatūra: 93-97°C.

**20. Programma IEVĀRĪJUMS** 

Programma ievārījuma gatavošanai. Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt atvērtu un ievārījumu regulāri samaisīt, jo var veidoties putas. Noklusējuma laiks: 4 stunda 30 minūtēm. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 9,5 stundām. Noklusējuma temperatūra: 102°C. Uzmanību! Traukā obligāti jābūt ūdenim.

**21. Programma BULJONS** 

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 30 minūtes. Var izvēlēties laiku no 5 minūtēm līdz 2 stundai un 55 minūtēm. Noklusējuma temperatūra: 85-98°C.

**22. Programma STERILIZĀCIJA** 

Uzstādiet traukā tvaikvāres konteineru. Tvaikvāres konteinerā ievietojiet sterilizējamo trauku. Ielejiet traukā ūdeni tā, lai nepārsniegtu 2/3 no tā tilpuma. Noklusējuma laiks: 15 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2,5 stundām. Temperatūra: 160°C. Vāku turiet aizvērtu.

**23. Programma PIENA BIEZPUTRA** 

Gatavošanas laikā vāku ieteicams turēt aizvērtu. Noklusējuma laiks: 30 minūtes. Var izvēlēties laiku no 5 minūtēm līdz 2 stundai un 55 minūtēm. Temperatūra: 85-93°C.

EN

FI

EE

LV

LT

RU

## 24. Programma GRILL

Gatavošanas laikā vāku ieteicams atstāt atvērtu. Par trauka uzsildīšanu ievietojiet tajā cepināmos produktus. Uzmanību! Šajā režīmā daudzfunkcionālo katlu neatstājiēt bez uzraudzības. Noklusējuma laiks: 50 minūtes. Var atlasīt no 5 minūtēm līdz 2 stundām un 55 minūtēm. Noklusējuma temperatūra: 155-160°C.

**Atveriet vāku un uzmanīgi izņemiet trauku. Uzmanību! Trauks var būt karsts!!!**

### TĪRĪŠANA UN IERĪCES APKOPE

- Pēc gatavošanas no daudzfunkcionālā katla vienmēr iztīriet ēdiena paliekas un netīrumus. Pirms ierīces tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
- Daudzfunkcionālā katla iekšējam vākam ir noņemama konstrukcija. Lai to noņemtu, ar pirkstiem piespiediet vāka fiksatorus un vāku pavelciet uz savu pusi. Noņemamo vāku pēc katras gatavošanas ieteicams nomazgāt ar neitrālu ziepjuūdeni, izmantojot sūkli.
- Daudzfunkcionālā katla netīro daļu attīrīšanai neizmantojiet metāla suku un šķīdinātājus.
- Ja pie iekšējā trauka ir piedegušas ēdiena atliekas, iemērciet to pirms mazgāšanas. Pēc mazgāšanas noslaukiet iekšējo trauku. Iekšējo trauku un tvaikvāres konteineru drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Augšējam tvaika vārstam ir noņemama konstrukcija, kas ir regulāri jāmazgā ar ūdeni, lai tā neaizsērētu.
- Pēc katras gatavošanas noņemiet un iztukšojiet kondensāta uztvērēju, kas atrodas pie ierīces aizmugurējās sienas. Izmazgājiet, nožāvējiet un uzstādiēt vietā.



### Utilizācija:

Šī ierīce ir klasificēta kā elektriska vai elektroniska ierīce, un to nav atļauts utilizēt kopā ar citiem mājāsaimniecības vai komerciālajiem atkritumiem. Direktīva par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) (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 atidėti priežiūrą.
2. Prieš jungiant prietaisą prie elektros energijos šaltinio, susipažinkite su techniniais prietaiso duomenimis, kuriuos rasite pakuotėje arba energijos vertinimo žymyje. 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 apsaugoti 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 koku 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 benzina. Valykite su vandeniu ir minkštu, muiluotu skystčiu.
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 skystčių.
10. Prietaisas nėra valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
11. Neteisingai naudojant puodą, šiluma gali būti perduodama netinkamai, todėl nukentėję 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 **(C)** 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 **(A)** gali kilti garai; kad nenusidegintumėte, prie angos ir dangčio neikiškite rankų ir veido.
18. Į vieną lizdą įjungus kelis elektrinius 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. Prietaisą galima jungti tik prie įžeminimo tinklo. Siekiant užtikrinti Jūsų saugumą, įžeminimas turi atitikti standartus.
23. Kai naudojate prietaisą, įsitinkite, kad aplink jį yra pakankamai laisvos vietos. Statykite prietaisą ne mažiau, kaip 15 cm atstumu nuo degių objektų, pavyzdžiui, baldų, užuolaidų ir t.t.
24. Statykite prietaisą ant sauso, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, neleiskite jo uždegti pašaliniais daiktams, staltiesėms, audiniams, ar kitiems objektams, galintiems trikdyti prietaiso apačioje esančių angų ventiliaciją, nes tai gali sukelti perkaitimą.
25. Nejunkite programos, prieš tai neįstatę vidinio dubens, veikiant prietaisui neišimkite dubens iš daugiafunkcinės viryklės.
26. Niekada nekelkite/neperkelkite prietaiso, kol jis yra prijungtas prie elektros tinklo. Neneškite daugiafunkcinės

EN

viryklės, kai jos vidinis dubuo užpildytas produktais. Nepalikite virtuvinių reikmenų dubenyje gaminimo metu.

27. Nedėkite produktų į dubenį, virš maksimalaus lygio. Nepilkite į dubenį acto – tai gali sugadinti apdailą.

28. Nenaudokite daugiafunkcinės viryklės dubens maisto gaminimui ne daugiafunkcinėje viryklėje, nešildykite ant viryklės ar kitų šilumos šaltinių. Nenaudokite dubens kaip maišymo indo ar indo laikyti maistui.

29. 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.

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

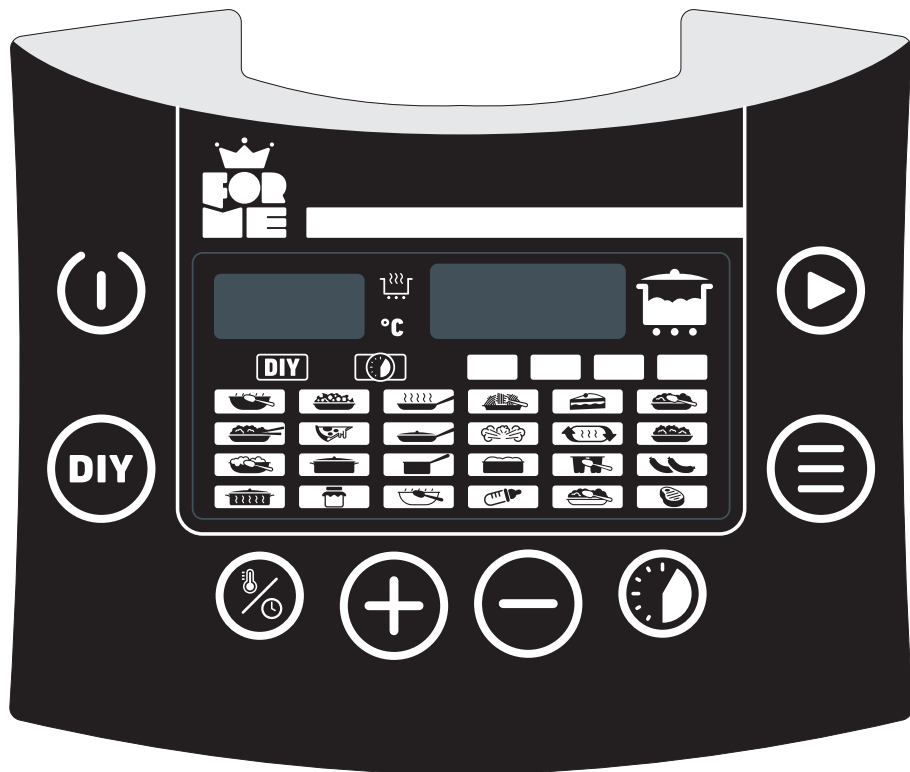
FI

EE

LV

LT

RU



## VALDYMO PULTELIS

### MENIU



Automatinių maisto gaminimo programų pasirinkimui.

Palietus mygtuką   , įjungiamą programą ir jos pavadinimas pradeda mirksėti.

### START

Įsijungia iš anksto pasirinkta maisto gaminimo programa.

### ŠILDYMAS/STOP

Palaičius 2 sekundes, galite sustabdyti programą jai nepasibaigus. Jei prietaisas yra budėjimo režime, paspaudus  mygtuką, įsijungs ŠILDYMO režimas. Jei programa baigėsi, paspaudus  mygtuką, ŠILDYMO režimas išsijungs automatiškai.

### VALANDOS/MINUTĖS

Automatinių programų gaminimo laiko nustatymui. „DIY“ programose nustato gaminimo laiką ir temperatūrą.

### TEMPERATŪRA

Leidžia pereiti nuo gaminimo laiko prie temperatūros nustatymo.

### LAIKMĀTIS

Mygtukas, skirtas gaminimo atidėjimui.

**„DIY“ (pasidaryk pats) <sup>DIY</sup>**

Funkcija su rankiniu laiko ir temperatūros nustatymu bet kurio, Jūsų pageidaujamo patiekalo gaminiui.

**PRADŽIA**

Nušluostykite prietaiso korpusą drėgna kempine. Praplaukite dubenį šiltu, muiluotu vandeniu, nenaudodami korozinių ir abrazyvinių ploviklių. Kruopščiai nusausinkite.

Rekomenduojama daugiafunkcinėje viryklėje pavirinti vandenį, temperatūros režimu VIRIMAS GARUOSE 30 minučių, užpildžius dubenį iki pusės. Po to, ištraukite prietaisą iš elektros lizdo, leiskite jam atvėsti atidengdami dangtį, tada išpilkite vandenį. Nusausinkite prietaisą ir palikite jį džiūti atidengtu dangčiu.

**DARBO EIGA**

Atidarykite prietaiso dangtį, paspausdami mygtuką . Atidarymo metu prilaikykite dangtį. Išimkite dubenį iš daugiafunkcinės viryklės.

**SUDĖKITE REIKIAMUS PRODUKTUS Į DUBENĮ**

Vadovaukitės gaminamo patiekalo receptu ir aprašyme pateiktas maisto gamavimo programų nurodymais.

**ĮDĖKITE DUBENĮ Į DAUGIAFUNKCINĘ VIRYKLĘ**

Įsitinkinkite, kad tarp dubens ir įkaistančio paviršiaus nėra pašalinųjų daiktų ar skysčių. Švelniai pasukite vidinį daugiafunkcinės viryklės dubenį iš vienos pusės į kitą, kad pasiektumėte geriausią įmanomą kontaktą su įkaistančiu paviršiumi.




**PRIJUNKITE DAUGIAFUNKCINĘ VIRYKLĘ PRIE ELEKTROS LIZDO**

Dėmesio! Tinklo nustatymai turi atitikti prietaiso specifikacijas.

**Pasirinkite maisto gamavimo programą paspausdami    mygtuką**

Ekране mirksės pasirinktos programos šviesinis indikatorius, veikimo indikatorius bei laikmatis, nurodantis numatomą gamavimo trukmę.

**Gaminimo laiko pakeitimas**


Palietę mygtuką    nustatysite gaminimo laiką. Pasirinktos programos šviesinis indikatorius, veikimo indikatorius bei laikmatis surinkimo metu mirksės. Galite naudoti numatytąjį laiką arba nustatyti reikiamą laiką, pasikliaunant savo nuožiūra.

**Daugiafunkcinės viryklės dangtį galima palikti atidarytą arba uždaryti, priklausomai nuo gamavimo programos bei recepto rekomendacijų.** Netinkamai uždėjus dangtį, rezultatas gali neatitikti reikalavimų.

**Vadovaudamiesi patiekalo receptu nustatykite temperatūrą. Temperatūros keitimas galimas „DIY“ funkcijomis.**

Palieskite mygtuką , kad nuo laiko nustatymo pereitumėte prie temperatūros nustatymo. Ekране įsižiėbs ir mirksės numatytoji gaminimo temperatūra bei pasirinktos programos pavadinimas. Palietus mygtuką   nustatysite gaminimo temperatūrą.

**Palieskite gaminimo programą**

Palieskite  mygtuką. Po starto, ekране įsižiėbs programos pavadinimas, gaminimo laikas ir veikimo indikatorius. Taip pat įsižiėbs indikatorius , tai reiškia, kad programai pasibaigus, įrenginys automatiškai pereis prie ŠILDYMO režimo.

**Programos pabaiga**



Pasibaigus programos laikui, daugiafunkcinė viryklė pradės skleisti garsinį signalą ir veikimo indikatorius užges. Prietaisas persijungs į ŠILDYMO režimą, jei nebuvo prieš tai išjungtas. Įsijungus ŠILDYMO režimui, ekране pasirodys atgalinis laiko skaičiavimas, nurodantis, kiek ilgai šildomas patiekalas.



**Išjunkite prietaisą**


Jei prietaisas veikia ŠILDYMO režimu, jį išjungti galite palietę ir 2 sekundes palaikę mygtuką . Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo. Atidarykite dangtį ir atsargiai išimkite dubenį. Dėmesio! Dubuo gali būti karštas.

**Funkcija LAIKMATIS (atidėtas paleidimas)**





Ši funkcija leidžia Jums gaminti maistą reikiamu laiku. Maksimalus paleidimo atidėjimo laikas - 24 valandos. Funkcija prieinama su visomis programomis. Neatidėkite gaminimo pradžios ilgam laikui, jei tarp ingredientų yra greitai gendančių produktų.

Prieš aktyvuodami atidėto paleidimo režimą, pirmiausia pasirinkite maisto gamavimo programą, keletą kartų paliesdami  mygtuką. Nustatykite programos parametrus (laiką ir temperatūrą). Norėdami aktyvuoti, palieskite mygtuką  - ekране įsižiėbs indikatorius LAIKMATIS.

Paspausdami mygtuką   nustatysite laiką, per kurį patiekalas turėtų būti paruoštas. Ekране bus rodomas bendras atidėjimo laikas ir maisto ruošimo trukmė.

Palieskite  mygtuką. Daugiafunkcinė viryklė pradės atgalinį laiko skaičiavimą. Kai delsos laikas baigsis, LAIKMATIS indikatorius užges ir įsižiėbs veikimo indikatorius, daugiafunkcinė viryklė pradės vykdyti programą, pagal nurodytus parametrus.

## ŠILDYMO režimo įjungimas/išjungimas

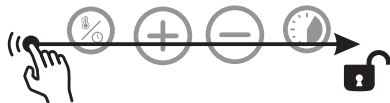
Jūs galite iš anksto išjungti automatinį perjungimą į ŠILDYMO režimą pasibaigus programai. Norėdami tai padaryti, po to, kai įjungsite programą, vėl palieskite  mygtuką. Prietaisas ims skleisti garsinį signalą ir  indikatorius užges. Norėdami iš naujo įjungti ŠILDYMO režimą, vėl palieskite mygtuką , šviesinis indikatorius  vėl įsijiebs. Prietaisas automatiškai nepersijungia į ŠILDYMO režimą naudojantis programomis, kurių paskutinio etapo temperatūra yra mažesnė kaip 75°C.

## Funkcija programos nutraukimas

Programą galite nutraukti bet kuriuo metu, pasinaudodami mygtuku (3). Palieskite ir palaikykite šį mygtuką 2 sekundes, prietaisas pradės skleisti garsinį signalą ir persijungs į budėjimo režimą.

## Mygtukai bus užrakinta, o maisto ruošimui.




Norėdami atrakinti mygtukus nuosekliai skaidrių raktus 4, kuris yra po ekranu iš kairės į dešinę, kaip parodyta paveikslėlyje.






## MAISTO RUOŠIMO PROGRAMOS


### Programa „DIY“ (pasidaryk pats)

Naudodamiesi „DIY“ (pasidaryk pats) mygtuko funkcija, galite pasirinkti tinkamą kitų mėgstamų patiekalų paruošimo temperatūrą ir gamtinimo laiką.

Palieskite mygtuką . Palieskite mygtuką   ir nustatykite laiką.

Palieskite mygtuką , kad nustatytumėte temperatūrą pirmajam. Ekране pasirodys gamtinimo temperatūros reikšmė. Temperatūros diapazonas svyruoja nuo 35°C iki 160°C. Palietę mygtuką   nustatysite temperatūrą.

## Automatinės programos paleidimas:

Pasirinkite programą paspausdami  mygtuką. Ekране mirksės programos indikatorius, laikmatis ir veikimo indikatorius. Jei reikia, pakeiskite gamtinimo laiką ir temperatūrą (jei numatyta). Kad įjungtumėte programą su naujais parametrais, palieskite  mygtuką. Uždelsto paleidimo funkcija galima su visomis programomis.

### 1. Programa SRIUBA

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Išankstinis ingredientų pakepinimas vyksta naudojant programą KEPIMAS, atsižvelgiant į receptą. Numatytasis laikas - 1 val. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra - 85-96°C.

### 2. Programa PLOVAS

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Numatytasis laikas - 1 val. Numatytoji temperatūra — 135-158°C.

### 3. Programa KEPIMAS ALIEJUJE

Programa skirta greitam produktų kepimui, naudojant didesnį aliejaus kiekį. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį atidarytą. Produktus dėkite į įkaitusį dubenį. Dėmesio! Aliejaus kiekis - ne daugiau, kaip 0,5 l. Naudodami šį režimą, nepaliskite daugiavilkinės viryklės be priežiūros. Numatytasis laikas - 25 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2,5 val. Numatytoji temperatūra - 140-158°C. Patiekalo gamtinimo metu būtina maišyti, kad neprisiltų.

### 4. Programa MAKARONAI

Ši programa sukurta patiekalų iš makaronų gamtinimui. Gaminant pasirinkus šią programą, rekomenduojama iki vandens užvirimo laikyti dangtį uždarytą, sudėjus makaronus į dubenį – atidaryti, kadangi virimo metu susidaro daug putų.

Rekomenduojama užpildyti dubenį vandeniu iki pusės, didžiausias vandens kiekis - 2/3 dubens tūrio. Numatytasis laikas - 30 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min.

Užvirus vandeniui, sudėkite makaronus į dubenį. Ekране pasirodys atgalinis gamtinimo laiko skaičiavimas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite makaronus. Neuždarykite dangčio. Numatytoji temperatūra - 100°C.

### 5. Programa KEPIMAS

Programa tinka aplotainių, kekso, pyragų bei apkepų kepimui. Gaminimo metu dangtis privalo būti uždarytas. Numatytasis laikas - 1 val. Numatytoji temperatūra - 130-135°C.

### 6. Programa KOŠĖ

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Numatytasis laikas - 1 val. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra - 85-97°C.

### 7. Programa KRUOPOS

Programa skirta garnyrų iš grūdų, tokių kaip ryžiai, gamtinimui. Gaminimo metu, rekomenduojama dangtį laikyti uždarytą. Numatytasis laikas - 1 val. Numatytoji temperatūra - 120°C.

### 8. Programa PICA

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Pradinis ingredientų apkepinimas (jei to reikalaujama recepte) vykdomas su programa KEPIMAS. Numatytasis laikas - 35 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2,5 val. Numatytoji temperatūra - 155°C.

**9. Programa KEPIMAS** 

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį atidarytą. Kepimui paruoštus produktus dėkite į dubenį tik jam įkai-tus. Dėmesio! Esant šiam režimui, nepalikite daugiavilkinės viryklės be priežiūros.

Numatytasis laikas - 25 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2,5 val. Numatytoji temperatūra - 160°C. Kepimo proceso metu, būtina pamaišyti ir apversti, kad nepridegtų bei tinkrinti ar dar neiškepė.

**10. Programa VIRIMAS GARUOSE** 

Ingredientai dedami į specialų indą (B), skirtą virimui garuose, kuris dedamas ant dubens. Gaminant rekomen-duojama laikyti dangtį uždarytą. Dėmesio! Dubenyje privalo būti skysčio. Nepilkite vandens daugiau, kaip 1/4 dubens tūrio. Numatytasis laikas - 30 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2,5 val. Numatytoji temperatūra - 99°C.

**11. Programa ŠILDYMAS** 

Programa skirta jau pagamintų patiekalų šildymui. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Šil-dant kai kuriuos patiekalus, būtina temperatūros kontrolė, maišymas ir apvartymas. Tokiais atvejais leidžiama atidaryti dangtį. Numatytasis laikas - 25 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2,5 val. Numatytoji temperatūra - 115°C.

**12. Programa DARŽOVĖS** 

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Nu-matytasis laikas - 30 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min.. Numatytoji temperatūra - 93°C.

**13. Programa AVIŽINĖ KOŠĖ** 

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Numatytasis laikas - 20 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2,5 val. Numatytoji temperatūra - 95°C.

**14. Programa TROŠKINIMAS** 

Programa imituoja patiekalų bei kepinų gaminimą krosnelėje. Patiekalas ruošiamas labai ilgai ir lėtai troški-nant, nuolat kylant temperatūrai, o tai leidžia išsaugoti naudingas produktų savybes ir suteikti jiems nepakar-tojamą skonį. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Išankstinis ingredientų pakepinimas vyksta naudojant programą KEPIMAS, atsižvelgiant į receptą. Numatytasis laikas - 4 val. Galima rinktis nuo 5 min iki 9,5 val. Laipsniška temperatūra: 85°C - 95°C.

**15. Programa PIENAS** 

Programa šildymo pienu. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Numatytasis laikas - 10 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra - 65-70°C.

**16. Programa KEPIMAS** 

Programa skirta daržovių, mėsos bei žuvies kepimui. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Nu-matytasis laikas - 55 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra - 155-160°C.

**17. Programa JOGURTAS** 

Naudojant šią programą, palaikoma pastovi temperatūra (35 - 38°C), būtina bifido bakterijų dauginimuisi ir jogurto pagaminimui iš pieno bei raugo. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Numatytasis laikas - 8 val. Galima rinktis nuo 6 iki 12 val.

**18. Programa DEŠRELĖS/KOLDŪNAI** 

Gaminant rekomenduojama iki vandens užvirimo laikyti dangtį uždarytą, sudėjus produktus į dubenį - atidary-ti, kadangi virimo metu susidaro daug putų. Dėmesio! Atsargiai atidenkite dangtį ir sudėkite produktus. Reko-menduojama iki pusės užpildyti dubenį vandeniu. Maksimalus vandens kiekis - 2/3 dubens tūrio. Numatytasis laikas - 15 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2,5 val.. Temperatūra - 99°C.

**19. Programa TROŠKINIMAS** 

Ši programa skirta ragu, patiekalų iš mėsos ir daržovių gaminimui. Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Pradinis ingredientų apkepinimas vykdomas su programa KEPIMAS, atsižvelgiant į receptą. Dėme-sio! Dubenyje privalo būti skysčio. Numatytasis laikas - 45 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra - 93-97 val.

**20. Programa UOGIENĖ** 

Programa skirta uogienės gaminimui. Gaminimo metu, rekomenduojama laikyti dangtį atidarytą ir kartkartė-mis pamaišyti, nes gali susidaryti putas. Numatytasis laikas - 4 val 30 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 9,5 val. Numatytoji temperatūra - 102°C. Dėmesio! Dubenyje privalo būti skysčio.

**21. Programa SULTINYS** 

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Numatytasis laikas - 30 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra - 85-98°C.

**22. Programa STERILIZACIJA** 

Pastatykite virimui garuose skirtą indą ant dubens. Sudėkite į virimui garuose skirtą indą įrankius bei indus, ku-riuos norite sterilizuoti. Pripilkite į dubenį vandens, neviršijant 1/2 jo tūrio. Numatytasis laikas - 15 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 30 min. Temperatūra - 160°C. Laikykite dangtį uždarytą.

**23. Programa PIENO KOŠĖ** 

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį uždarytą. Numatytasis laikas – 30 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra - 85-93°C.

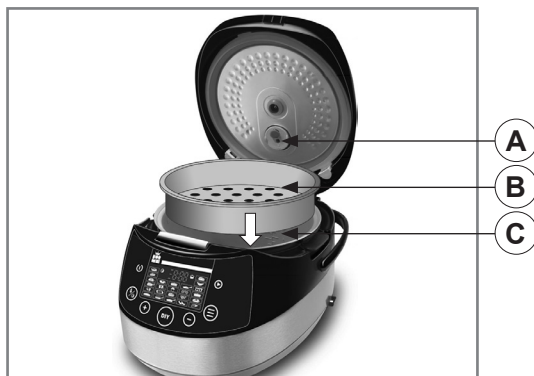
**24. Programa GRILL** 

Gaminant rekomenduojama laikyti dangtį atidarytą. Kepimui paruoštus produktus dėkite į dubenį tik jam įkaitus. Dėmesio! Esant šiam režimui, nepalikite daugiaviečių viryklės be priežiūros. Numatytasis laikas - 50 min. Galima rinktis nuo 5 min. iki 2 val. 55 min. Numatytoji temperatūra – 155-160°C.

**Atidarykite dangtį ir atsargiai išimkite dubenį. Dėmesio! Dubuo gali būti karštas!!!**

**VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Baigus gaminti, visada nuvalykite maisto likučius ir purvą nuo daugiaviečių viryklės. Prieš valydami prietaisą, leiskite jam atvėsti.
- Vidinis daugiaviečių viryklės dangtis yra nuimamas. Norėdami jį nuimti, pirštais paspauskite ant jo esančius fiksatarius ir patraukite dangtį į save. Po kiekvieno naudojimo, nuimtą dangtį rekomenduojama nuplauti neutraliu muilu ir vandeniu, naudojant kempinę.
- Nesinaudokite metaliniais šepetiais ar tirpikliais, norėdami nuvalyti užterštas daugiaviečių viryklės dalis.
- Jei indo viduje liko prikepusių patiekalo likučių, prieš plovimą užmerkite. Išplovus nuvalykite vidinį dubenį. Vidinį dubenį ir virimui garuose skirtą indą galima plauti indaplovėje.
- Viršutinis garų vožtuvas yra nuimamas – reguliariai praskalaukite jį vandeniu, kad neužsikimštų.
- Po kiekvieno naudojimo, būtina išvalyti kondensato surinktuvą, esantį ant įrenginio galinės pusės. Išplaukite, išdžiovinkite ir įdėkite į vietą.

**Atliekų tvarkymas:**

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 отопленной 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 (**C**), 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 охищения 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 (**A**) 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 избежание поломки 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 лопатки или чистить металлическими щетками.

EN

22. Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам.
23. При использовании убедитесь в том, что вокруг нее имеется достаточно свободного места. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 15 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
24. Прибор устанавливайте на сухой, ровной и термостойкой поверхности, не допускайте закрытия посторонними предметами, скатертями, матерчатыми покрытиями или чем-либо еще вентиляционных отверстий в дне прибора, так как это может привести к перегреву.
25. Не включайте выполнение программ без установленной внутренней чаши, не вынимайте чашу из мультиварки во время работы программы.
26. Никогда не поднимайте/не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети. Не переносите мультиварку с заполненной продуктами внутренней чашей. Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.
27. Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня. Не наливайте в чашу уксус - это может повредить покрытие.
28. Не используйте чашу мультиварки для приготовления пищи вне мультиварки, не нагревайте ее на плите и других источниках тепла. Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания и контейнера для хранения продуктов.
29. 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.
30. Если вы не собираетесь использовать прибор длительное время, отключите его от сети и убедитесь, что он полностью сухой, прежде чем убрать его.

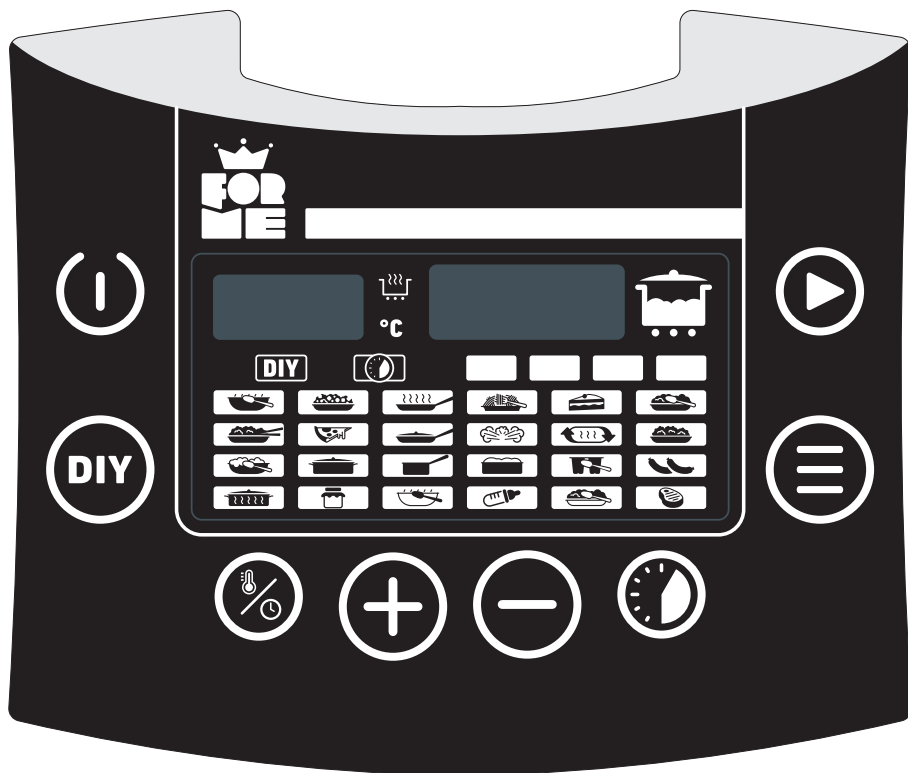
FI

EE

LV

LT

RU



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### МЕНЮ

Служит для выбора автоматических программ приготовления. Касание кнопки    переключает программы вперед на одну, при этом название выбранной программы мигает.

**СТАРТ** 

Активирует предварительно выбранную программу приготовления.

**ПОДОГРЕВ/СТОП** 

Удержание течение 2 секунд позволяет остановить программу до ее завершения. Если прибор находится в режиме ожидания, нажатие кнопки  запускает режим ПОДОГРЕВ. Если прибор выполняет программу, нажатие  отключает автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ.

**ЧАСЫ/МИНУТЫ**  

Служит для установки времени приготовления в автоматических программах. В программе DIY служит для установки времени и температуры.

**ТЕМПЕРАТУРА** 

Позволяет перейти от настройки времени приготовления к настройке температуры.

**ТАЙМЕР** 

Кнопка "Отсрочка старта".

**DIY (Сделай сам)** 

Функция с ручной установкой температуры и времени для приготовления любых блюд.

**ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

Протрите корпус прибора влажной губкой. Промойте чашу тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

Рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме ВАРКА НА ПАРУ в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину. После окончания отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой и затем слейте воду. Протрите прибор насухо и оставьте сушиться с открытой крышкой.

**ПОРЯДОК РАБОТЫ**

Откройте крышку прибора, нажав на кнопку

Придерживайте крышку при открывании. Извлеките чашу из мультиварки.

**ПОМЕСТИТЕ НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ В ЧАШУ**

Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.

**УСТАНОВИТЕ ЧАШУ В МУЛЬТИВАРКУ**

Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости. Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, для установления наилучшего контакта с нагревательной поверхности.




**ВКЛЮЧИТЕ МУЛЬТИВАРКУ В СЕТЬ**

Внимание! Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора.

**ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЖАТИЕМ КНОПКИ**   




На дисплее будут мигать световая индикация выбранной программы, индикатор работы и таймер, показывающий время ее выполнения по умолчанию.

**ИЗМЕНИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**


Касанием кнопки    установите время приготовления. Световой индикатор выбранной программы, индикатор работы и таймер мигают при установке. Можете использовать время по умолчанию или определите необходимое время опытным путем.


**Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта.** При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.

**Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда. Изменение температуры доступно только для DIY.**

Коснитесь кнопки , чтобы от установки времени перейти к установке температуры. На дисплее загорится и будет мигать значение температуры приготовления блюда по умолчанию, а также название выбранной программы. Касанием кнопок   установите температуру приготовления.

**Запустите программу приготовления**


Коснитесь кнопки 

После старта на дисплее будут гореть название программы, время приготовления и индикатор работы. Также загорится индикатор , это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ.

**Окончание программы**



По окончании времени работы программы мультиварка издаст звуковой сигнал, и индикатор работы погаснет. Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее. В режиме ПОДОГРЕВ на дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо.



**Отключите устройство**


Если прибор находится в режиме ПОДОГРЕВ – отключите режим двухсекундным удержанием кнопки . Отключите прибор от сети. Откройте крышку и осторожно извлеките чашу. Внимание! Чаша может быть горячей.

**Функция ТАЙМЕР (Отложенный старт)**





Данная функция позволяет приготовить пищу к необходимому времени. Максимальное время отложенного старта 24 часа. Функция доступна для всех программ. Не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах есть скоропортящиеся продукты.

До активации режима отложенного старта сначала выберите программу приготовления последовательным касанием кнопки . Задайте параметры программы (время и температуру). Для активации коснитесь кнопки  - на дисплее загорится индикация ТАЙМЕР.


С помощью кнопок   установите время, через которое блюдо должно быть готово. На дисплее будет отображаться суммарное время отсрочки и продолжительности приготовления.

Коснитесь кнопки . Мультиварка начнет обратный отсчет времени. Когда время отсрочки подойдет к концу, индикация ТАЙМЕР погаснет, и загорится индикатор работы, мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.

**Функция Отключения/Включения режима ПОДОГРЕВ**

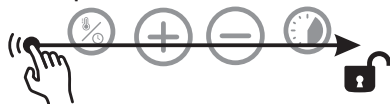
Вы можете заранее отключить автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ по окончании программы. Для этого после запуска программы снова коснитесь кнопки . Прибор издаст звуковой сигнал и индикатор  погаснет. Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова коснитесь кнопки , световой индикатор  загорится вновь. Прибор не переходит автоматически в режим ПОДОГРЕВ в программах с температурой на последнем этапе менее 75°C.

**Функция прерывания программы**

Вы можете прервать прохождение программы в любое время с помощью кнопки . Коснитесь и удерживайте этот кнопку в течение 2 секунд, прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.




**Кнопки будут заблокированы во время приготовления пищи.**

Чтобы разблокировать кнопки нужно последовательно провести по 4 клавишам, которые расположены под дисплеем слева направо, как показано на рисунке.



**ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ****Программа DIY (Сделай сам) **

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

Коснитесь кнопки . Касанием кнопки   и установите время приготовления.

Коснитесь кнопки  чтобы установить температуру приготовления блюда. На дисплее отобразится значение температуры приготовления. Диапазон температуры от 35°C до 160°C. Касанием кнопки   установите температуру.

**Для запуска автоматических программ:**

Выберите программу касанием кнопки . Индикатор программы на дисплее, таймер и индикатор работы будут мигать. При необходимости измените время приготовления и температуру (если это предусмотрено). Для начала работы с новыми параметрами коснитесь кнопки . Для всех программ доступна функция отложенного старта.

**1. Программа СУП **

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Предварительная обжарка ингредиентов производится на программе ЖАРКА в соответствии с рецептом. Время по умолчанию 1 час. Можно выбрать от 5 минут до 1 час 55 минут. Температура по умолчанию 85-96°C.

**2. Программа ПЛОВ **

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 1 час. Температура по умолчанию 135-158°C.

**3. Программа ЖАРКА В МАСЛЕ **

Программа служит для быстрого обжаривания продуктов в увеличенном количестве масла. Во время приготовления рекомендуется оставлять крышку открытой. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу. Внимание! Количество масла не более 0,5 литра. Не оставляйте мультиварку без присмотра в данном режиме. Время по умолчанию 25 минут. Можно выбрать от 5 минут до 2,5 часов. Температура по умолчанию 140-158°C. В процессе жарки блюдо необходимо помешивать во избежание пригорания.

#### 4. Программа ПАСТА

Данная программа создана для приготовления макаронных изделий. Во время приготовления в данной программе рекомендуется до закипания воды держать крышку закрытой, после добавления макаронных изделий в чашу - открытой, так как при варке образуется много пены. Рекомендуется наливать воду до половины чаши, максимальное количество воды 2/3 объема чаши. Время по умолчанию 30 минут. Можно выбрать от 5 минут до 1 час 55 минут.

После закипания воды добавьте в чашу макаронные изделия. На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления. Аккуратно откройте крышку и загрузите макаронные изделия. Не закрывайте крышку. Температура по умолчанию 100°C.

#### 5. Программа ВЫПЕЧКА

Программа служит для выпекания коржей, кексов, пирогов и запеканок. Во время приготовления крышка должна быть закрыта. Время по умолчанию 1 час. Температура по умолчанию 130-135°C.

#### 6. Программа КАША

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 1 час. Можно выбрать от 5 минут до 1 час 55 минут. Температура по умолчанию 85-97°C.

#### 7. Программа КРУПЫ

Программа предназначена для приготовления полезных гарниров из круп, например рис. Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 1 час. Температура по умолчанию 120°C.

#### 8. Программа ПИЦЦА

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Предварительная обжарка ингредиентов (если того требует рецептура) производится на программе ЖАРКА. Время по умолчанию 35 минут. Можно выбрать от 5 минут до 2,5 часа. Температура по умолчанию 155°C.

#### 9. Программа ЖАРКА

Во время приготовления рекомендуется оставлять крышку открытой. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу. Внимание! В данном режиме не оставляйте мультиварку без присмотра.

Время по умолчанию 25 минут. Можно выбрать от 5 минут до 2,5 часа. Температура приготовления по умолчанию 160°C. В процессе жарки блюдо необходимо помешивать и переворачивать во избежание пригорания и контролировать его готовность.

#### 10. Программа НА ПАРУ

Ингредиенты выкладываются в специальный контейнер для варки на пару (В), который устанавливается сверху чаши. Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Внимание! Наличие воды в чаше обязательно. Не заполняйте чашу водой более, чем на 1/4 объема. Время по умолчанию 30 минут. Можно выбрать от 5 минут до 2,5 часа. Температура по умолчанию 99°C.

#### 11. Программа РАЗОГРЕВ

Программа предназначена для подогрева уже готовых блюд. Во время приготовления в рекомендуется держать крышку закрытой. Некоторые блюда при разогреве требуют контроля степени разогрева, помешивания и переворачивания, при этом допускается открывание крышки. Время по умолчанию 25 минут. Можно выбрать от 5 минут до 2,5 часа. Температура по умолчанию 115°C.

#### 12. Программа ОВОЩИ

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 30 мин. Можно выбрать от 5 мин до 2 часов 55 мин. Температура по умолчанию 93°C.

#### 13. Программа ОВСЯНКА

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 20 минут. Можно выбрать от 5 минут до 2,5 часа. Температура по умолчанию 95°C.

#### 14. Программа ТОМЛЕНИЕ

Программа имитирует процесс приготовления блюд в печи. Блюдо готовится путем очень долгого и медленного тушения при постоянно повышающейся температуре, что позволяет сохранить полезные свойства продуктов и придать им неповторимый вкус. Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Предварительная обжарка ингредиентов производится на программе ЖАРКА в соответствии с рецептом. Время по умолчанию 4 часов. Можно выбрать от 5 мин до 9,5 часов. Температура поэтапно: 85°C – 95°C.

#### 15. Программа МОЛОКО

Программа для подогрева молока. Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 10 мин. Можно выбрать от 5 мин до 2 часов 55 мин. Температура по умолчанию 65-70°C.

**16. Программа ЗАПЕКАНИЕ** 

Программа служит для запекания овощей, мяса, рыбы. Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 55 мин. Можно выбрать от 5 мин до 2 часов 55 мин. Температура по умолчанию 155-160°C.

**17. Программа ЙОГУРТ** 

В программе поддерживается постоянная температура (35 - 38°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока. Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 8 часов. Можно выбрать от 6 до 12 часов.

**18. Программа СОСИСКИ/ПЕЛЬМЕНИ** 

Во время приготовления рекомендуется до закипания воды держать крышку закрытой, после добавления продуктов в чашу - открытой, так как при варке образуется много пены. Внимание! Аккуратно открывайте крышку и загрузите продукты. Рекомендуется наливать воду до половины чаши. Максимальное количество воды 2/3 объема чаши. Время по умолчанию 15 минут. Можно выбрать от 5 минут до 2,5 часов. Температура 99°C.

**19. Программа ТУШЕНИЕ** 

Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Предварительная обжарка ингредиентов производится на программе ЖАРКА в соответствии с рецептом. Внимание! Наличие жидкости в чаше обязательна. Время по умолчанию 45 мин. Можно выбрать от 5 минут до 1 час 55 минут. Температура по умолчанию 93-97°C.

**20. Программа ВАРЕНИЕ** 

Программа предназначена для приготовления варенья. Во время приготовления рекомендуется оставлять крышку открытой и периодически помешивать, так как возможно пенообразование. Время по умолчанию 4 час 30 мин. Можно выбрать от 5 мин до 9,5 часов. Температура по умолчанию 102°C. Внимание! Наличие жидкости в чаше обязательно.

**21. Программа БУЛЬЕН** 

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 30 мин. Можно выбрать от 5 минут до 1 час 55 минут. Температура по умолчанию 85-98°C.

**22. Программа СТЕРИЛИЗАЦИЯ** 

Установите в чашу контейнер для варки на пару. Поместите в контейнер для варки на пару, емкость с посудой для стерилизации. Налейте воду в чашу, так чтобы она не превышала 1/2 ее объема. Время по умолчанию 15 минут. Можно выбрать от 5 мин до 2 часа 30 мин. Температура 160°C. Держите крышку закрытой.

**23. Программа МОЛОЧНАЯ КАША** 

Во время приготовления рекомендуется держать крышку закрытой. Время по умолчанию 30 мин. Можно выбрать от 5 минут до 1 час 55 минут. Температура по умолчанию 85-93°C.

**24. Программа ГРИЛЬ** 

Во время приготовления рекомендуется оставлять крышку открытой. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу. Внимание! В данном режиме не оставляйте мультиварку без присмотра. Время по умолчанию 50 мин. Можно выбрать от 5 мин до 2 часов 55 мин. Температура по умолчанию 155-160°C.

**Откройте крышку и осторожно извлеките чашу. Внимание! Чаша может быть горячей!!!**

**ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ**

- По окончании приготовления всегда очищайте мультиварку от остатков пищи и загрязнений. Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.
- Внутренняя крышка мультиварки имеет съемную конструкцию. Для ее снятия необходимо пальцами надавить на фиксаторы крышки и потянуть крышку на себя. После каждого приготовления съемную крышку рекомендуется промывать в нейтральном мыльном растворе, используя губку.
- Не пользуйтесь металлическими щетками и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу после мытья. Внутреннюю чашу и контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине.
- Верхний паровой клапан имеет съемную конструкцию - регулярно промывайте его водой во избежание засорения.
- После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсаторный приемник, расположенный на задней стенке прибора. Промойте, просушите его и установите на место.



#### ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ:

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/ЕС), 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](http://www.formeonline.eu)

