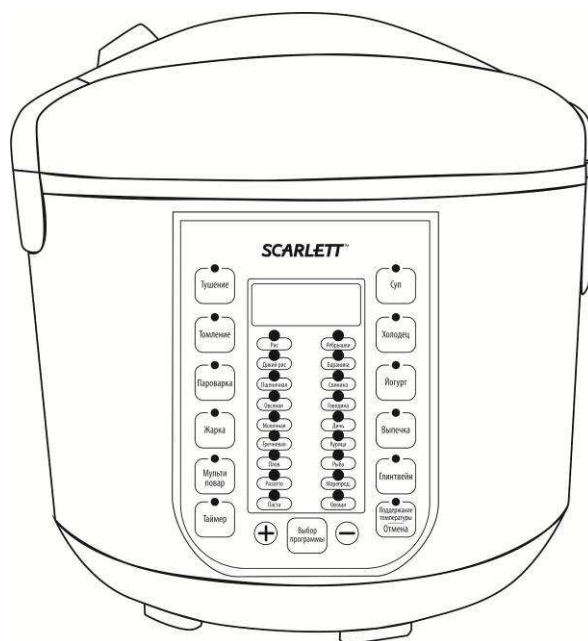


INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

GB Multicooker.....	4
RUS Мультиварка	7
CZ Multifunkční vařič	9
BG Мултиварка	12
UA Мультиварка	16
SCG Апарат за припрему хране	19
EST Riisikeetja	22
LV Multivâres ierīc.....	25
LT Multifunkcinis.....	27
H Multifunkciós főzőgép	30
KZ Көп тағамдық қасқан	33
SL Multivarka.....	36



www.scarlett.ru

GB DESCRIPTION

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

CZ POPIS

1. Těleso spotřebiče
2. Ovládací panel
3. Displej
4. Víko
5. Tlačítko pro otevření víka
6. Forma na pečení
7. Parak
8. Odměňovací pohár
9. Odměrka
10. Kondenzátor par
11. Ventil pro páru
12. Napájecí kabel

UA ОПИС

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

EST KIRJELDUS

1. Korpus
2. Juhtimispaneel
3. Digitaalne VK ekraan
4. Kaas
5. Kaane avamisnupp
6. Eemaldatav anum
7. Auruti
8. Mõõduklaas
9. Mõõdulusikas
10. Kondensvee kogumise alus
11. Ventiiil auru
12. Toitejuhe

LT APRAŠYMAS

1. Korpusas
2. Valdymo skydelis
3. Displėjus
4. Dangtis
5. Dangčio atidarymo mygtukas
6. Išimama kepimo forma
7. Garu pvodas
8. Matavimo indas
9. Matavimo šaukštėlis
10. Kondensato surinkimo padėklas
11. Atloks, lai izietu tvaiks
12. Maitinimo laidas

RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

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

BG ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панела за управление
3. Дисплей
4. Капак
5. Бутон за отваряне на капака
6. Сваляща се чаша
7. Уред за готовене на пара
8. Мерителна чаша
9. Мерителна лъжичка
10. Табла за събиране на конденсата
11. Вентил за парата
12. Захранващ кабел

SCG ОПИС

1. Кућиште
2. Контролна плоча
3. Дигитални екран од течних кристала
4. Поклопац
5. Дугме отварања поклопца
6. Посуда
7. Лонац за куванье паром
8. Мерна шоља
9. Мерна кашика
10. Ладица за кондензат
11. Вентил за пару
12. Кабл

LV APRAKSTS

1. Korpus
2. Vadības panelis
3. Displejs
4. Vāciņš
5. Vāciņa attaisīšanas poga
6. Izņemams trauks
7. Tvaika katls
8. Mērglāze
9. Mērkarote
10. Paliktis kondensāta savākšanai
11. Garo vōžtuvas
12. Barošanas vads

H LEÍRÁS

1. Készülékház
2. Vezérlőpad
3. Digitális FK-kijelző
4. Fedő
5. A fedő nyitógombja
6. Levehető tál
7. Gőzfűző
8. Mérőpohár
9. Mérőkanál
10. Kondenzvíznek tervezett alátét
11. Szelep a gőz
12. Vezeték

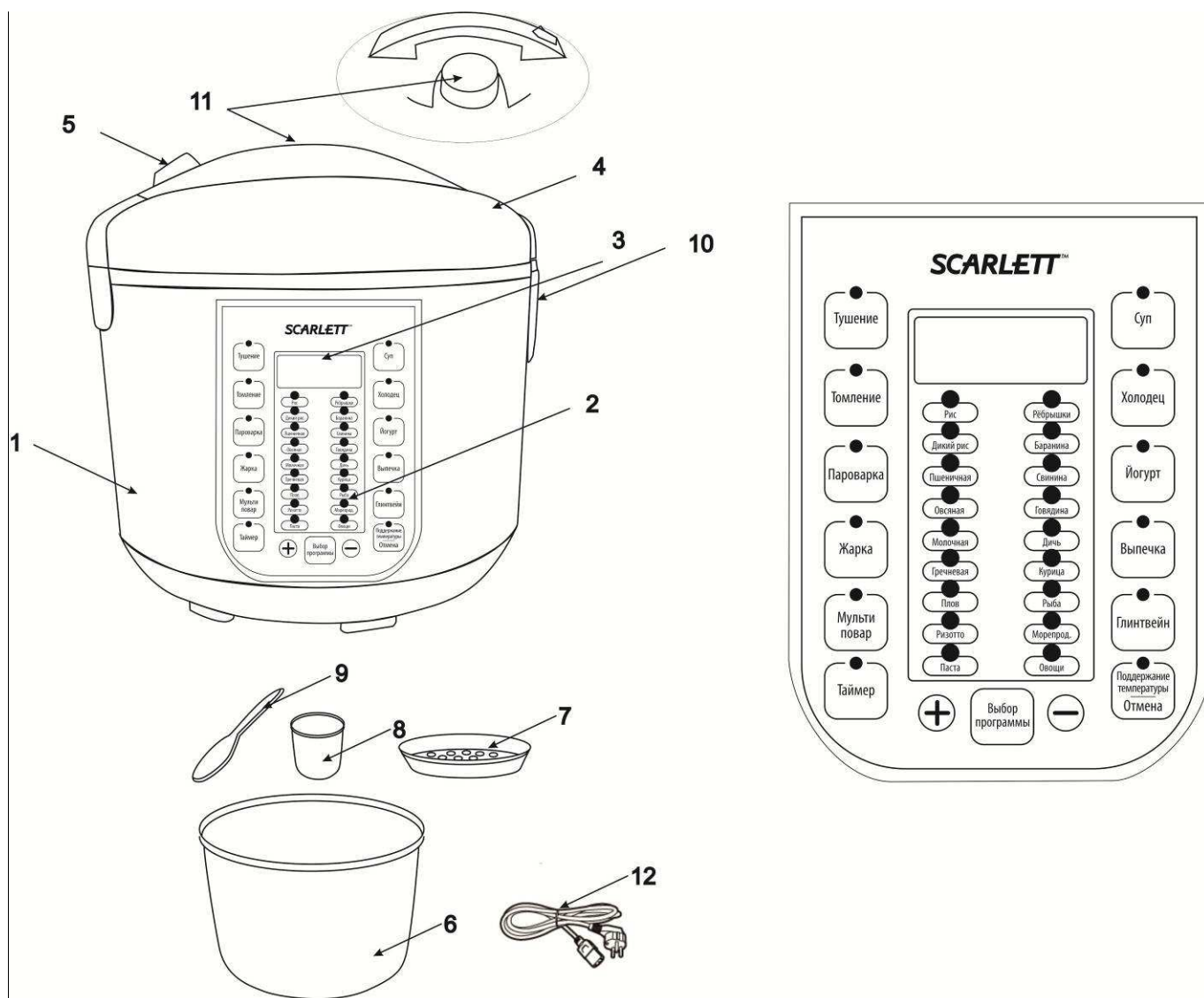
KZ СИПАТТАМА

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

SL STAVBA VYROBKU

1. Teleso spotrebiča
2. Ovládací panel
3. Displej
4. Viečko
5. Tlačidlo na otvartie veka
6. Forma na pečenie
7. Hrnec pary
8. Odmerný pohár
9. Odmerná lyžička
10. Podnos na kondenzát
11. Ventil pre páry
12. Napájací kábel

220-240 V~ 50 Hz	900 W	5 L	2.9/3.2 kg	<p style="text-align: right;">mm</p>
------------------	-------	-----	------------	---



GB INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

INSTALLATION

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

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

OPERATION

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

	Program	Preset Cooking Time	Adjustment of Cooking Time in the Table, (h)	Time Setting Increments, (min)	Reheating after Cooking is Finished, (min)
1	Рис (Rice)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (Wild Rice)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсянная (Oatmeal)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая Buckwheat)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (Wheat porridge)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (Milk Porridge)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (Pilaf)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (Risotto)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (Pasta)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Рёбрышки (Ribs)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (Lamb)	1:00	0:05-6:00	5	60
12	Свинина (Pork)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (Beef)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (Fowl)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (Chicken)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (Fish)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (Seafood)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (Vegetables)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (Stew)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (Slow Cooker)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (Steam Cooker)	0:20	0:20-1:30	1	-
22	Жарка (Frying)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (Soup)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (Jelly)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (Yoghourt)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (Pastry)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Gluehwein)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (Multicooker)	0:05	0:05-24.00	5	-

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

OPERATION

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

"ТАЙМЕР" (TIMER) FUNCTION

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

"ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (CANCEL/PREHEAT) FUNCTION

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

ADVANTAGES

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

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

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри мультиварки нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке: крышка; корпус; дополнительные принадлежности. При обнаружении любых дефектов не включайте прибор; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитами, а также другими источниками тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.
- Ничего не кладите на мультиварку.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и не менее 5 см с боковых сторон.
- Для перемешивания продуктов используйте деревянные или пластиковые ложки для предотвращения повреждения антипригарного покрытия.

- На внутренней стенке чаши отображена условная шкала с пропорциями для крупы и воды: справа - количество чашек крупы (1 чашка -160 мл); слева - количество литров воды. Максимальное кол-во крупы для приготовления - 10 чашек и 1,8 л жидкости.

РАБОТА

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

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

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

РАБОТА

- Нажмите кнопку «ВЫБОР ПРОГРАММЫ» нужное количество раз, чтобы выбрать одну из программ «Рис», «Дикий рис», «Пшеничная», «Овсянная», «Молочная», «Гречневая», «Плов», «Ризотто», «Паста», «Ребрышки», «Баранина», «Свинина», «Говядина», «Дичь», «Курица», «Рыба», «Морепрод.», «Овощи».

При этом напротив выбранной программы будет загораться световой индикатор. На дисплее вы увидите предустановленное время приготовления выбранной программы.

- Так же вы можете выбрать одну из программ «Тушение», «Томление», «Пароварка», «Мультиповар», «Жарка», «Суп», «Холодец», «Йогурт», «Выпечка», «Глинтвейн» нажав на соответствующую кнопку. На дисплее вы увидите предустановленное время приготовления выбранной программы.
- С помощью кнопок «+», «-» вы можете изменить время приготовления согласно рецепту. Интервалы настройки времени приготовления для каждой программы указаны в таблице.
- Для начала приготовления подождите несколько секунд. Программа начнет работу, когда индикатор данной кнопки начнет мигать.
- По окончании работы мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.

ФУНКЦИЯ «ТАЙМЕР»

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

ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

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

ОЧИСТКА И УХОД

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

ХРАНЕНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

CZ NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pečlivě si přečtěte tento návod k použití pro zamezení poškození spotřebiče.
- Před prvním připojením zkontrolujte, zda technické charakteristiky uvedené na výrobku odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné používání může vést k poškození spotřebiče, způsobit škodu majetku nebo zdraví uživatele.
- Používejte pouze v domácnosti. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Nepoužíváte-li spotřebiče, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Dbejte na to, aby se do napájecího podstavce nedostala voda.
- Neponořujte spotřebič a napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny. Stalo-li se tak, okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, a než ho budete používat, překontrolujte jeho provozuschopnost a bezpečnost u odborníků.

- Při poškození přírodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Dávejte pozor a chraňte napájecí kabel před ostrými hranami a horkem.
- Při vytahování síťového kabelu jej uchopte za zástrčku a netáhejte za kabel.
- Postavte spotřebič na suchý rovný povrch. Nestavte přístroj na horký povrch, a také blízko zdrojů tepla (například, elektrických sporáků), záclon a pod závěsnými skříněmi.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použití spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem pro zabránění her se spotřebičem.
- Při poškození přírodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Nedovolujte, aby děti používaly spotřebič bez dozoru dospělých.
- Používejte multifunkční hrnec jen na přípravu potravin. V žádném případě v něm nesmíte sušit oblečení, papír a jiné předměty.
- Nezapínejte multifunkční hrnec s prázdnou varnou nádobou.
- Nepoužívejte multifunkční hrnec bez varné nádoby.
- Nedávejte potraviny přímo na dno multifunkčního hrnce, používejte varnou nádobu.
- Nenahrazujte varnou nádobu jinou nádobou.
- Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškodit varnou nádobu.
- Povrch varné nádoby se může postupně stírat, proto ji musíte používat šetrně.
- Postupujte podle receptů na vaření.
- Nebudete-li udržovat multifunkční hrnec v čistotě, můžete tím způsobit rychle opotřebením povrchu. Opotřebením povrchu může negativně ovlivnit provoz elektrospotřebiče a zapříčinit nebezpečnou situaci.
- Chcete-li použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že se maximálně povolený výkon kabelu shoduje s výkonem elektrospotřebiče.
- Pozor! Během provozu se elektrospotřebič zahřívá! Musíte-li se během provozu dotknout multifunkčního hrnce, používejte rukavici nebo chňapku.
- Chraňte obličej a ruce před párou vycházející klapkou.
- Nevkládejte kovové či jiné předměty do klapky nebo jiných součástí elektrospotřebiče.
- Nezakrývejte víko multifunkčního hrnce ručníky nebo jinými předměty.
- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

MONTÁŽ

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

PROVOZ

- Na začátku otřete mísu, povrch topného tělesa a vnitřní povrch multifunkčního hrnce.
- Dejte do mísy vodu a potraviny. Nenaplňujte nádobu multifunkčního hrnce více než 3/5 jejího objemu. V případě vaření potravin, které mají schopnost nabobtnávat v horké vodě (rýže, sušená zelenina) nebo uvolňovat pěnu, nenaplňujte hrnec více než polovinu jeho objemu. Při tom celkové množství potravin a vody nesmí být menší než 1/5 celkového objemu mísy.
- Umístěte mísu uvnitř multifunkčního hrnce.
- Zacvakněte kryt.
- Připojte multifunkční hrnec k elektrické síti. Na displeji se zobrazí 88:88.
- Multifunkční hrnec má 20 programů na vaření:

	Program	Преднаставенá дoba пpипpавы	Наставенí doby пpипpавы в табулце, (hod)	Крок наставенí часу, (min)	Удржовání теплоты по укопченí пpипpавы, (min)
1	Рис (Rýže)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (Rýže natural)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсяная (Ovesná)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая (Pohanková)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (Pšeničná)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (Mléčná)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (Pilaf)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (Rizoto)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (Pasta)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Ребрышки (Žebírka)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (Skopové)	1:00	0:05-6:00	5	60
12	Свинина (Vepřové)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (Hovězí)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (Drůbež)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (Kuře)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (Ryby)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (Mořské plody)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (Zelenina)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (Dušení)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (Pomalé vaření)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (Parní hrnec)	0:20	0:20 - 1:30	1	-
22	Жарка (Smažení)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (Polévka)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (Aspik)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (Jogurt)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (Pečení)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Svažené víno)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (Multikuchař)	0:05	0:05 - 24.00	5	-

• Během programu PARNÍ HRNEC musí být používána mřížka do parního hrnce. Nalijte vodu do mísy, potraviny dejte na mřížku a umístěte ji na míse.

• Podrobnější popis programů a jejich nastavení najdete v knize receptů.

PROVOZ

- Stiskněte tlačítko VOLBA PROGRAMU pro volbu jednoho z programů «Рис» (Rýže), «Дикий рис» (Rýže natural), «Пшеничная» (Pšeničná), «Овсяная» (Ovesná), «Молочная» (Mléčná), «Гречневая» (Pohanková), «Плов» (Pilaf), «Ризотто» (Rizoto), «Паста» (Pasta), «Ребрышки» (Žebírka), «Баранина» (Skopové), «Свинина» (Vepřové), «Говядина» (Hovězí), «Дичь» (Drůbež), «Курица» (Kuře), «Рыба» (Ryby), «Морепрод.» (Mořské plody), «Овощи» (Zelenina). Naproti zvolenému programu se rozsvítí kontrolka. Na displeji se zobrazí přednastavená doba přípravy pro zvolený program.
- Můžete také zvolit jeden z následujících programů «Тушение» (Dušení), «Томление» (Pomalé vaření), «Пароварка» (Parní hrnec), «Мультиповар» (Multikuchař), «Жарка» (Smažení), «Суп» (Polévka), «Холодец» (Aspik), «Йогурт» (Jogurt), «Выпечка» (Pečení), «Глинтвейн» (Svažené víno) pomocí odpovídajícího tlačítka. Na displeji se zobrazí přednastavená doba přípravy pro zvolený program.
- Pomocí tlačítek +, - můžete měnit čas přípravy podle receptu. Nastavení časových intervalů pro každý program jsou uvedené v tabulce.

- Před začátkem vaření musíte chvíli vydržet. Program zahájí provoz, až indikace odpovídajícího tlačítka začne blikat.
- Po ukončení vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu ohřívání.

FUNKCE TIMER

- Tato funkce umožňuje odložit začátek přípravy.
- Zvolte požadovaný program.
- Pro nastavení funkce stiskněte tlačítka «ТАЙМЕР» a pomocí tlačítek +, - nastavte čas odložení startu. Na displeji se zobrazí čas, po jehož uplynutí program ukončí provoz.
- Před začátkem vaření vydržte několik vteřin.

FUNKCE STORNO/OHŘÍVÁNÍ

- Pokud potřebujete, stisknutím tlačítka STORNO/OHŘÍVÁNÍ můžete zastavit vaření.
- Funkce ohřívání se zapíná automaticky po ukončení vaření.
- Tuto funkci můžete používat pro ohřívání hotového jídla. Dejte jídlo, které chcete ohřát, do mísy multifunkčního hrnce a stiskněte tlačítka STORNO/OHŘÍVÁNÍ.
- Maximální doba ohřívání činí 24 hodiny, teplota uvnitř multifunkčního hrnce vystoupá až na 60 °C. Během ohřívání se na displeji zobrazí - -.

VÝHODY

- Multifunkční programy jako například vaření, vaření v páře, dušení, pečení.
- Automatické řízení celého procesu.
- Odložení startu přípravy jídla.
- Vysoká účinnost s 40% úsporou energie a 60% úsporou času.
- Plně uzavřená konstrukce pro zachování výživných látek a chuti a také pro měkkost jídla.
- Mísa multifunkčního hrnce má dvojitý nepřilnavý povrch a snadno se čistí.
- Spolehlivé bezpečnostní zařízení:
 - Bezpečnostní zařízení pro otevírání a zavírání víka.
 - Bezpečnostní omezovač teploty. Díky němu se automaticky zastaví ohřívání v případě, že multifunkční hrnec byl zpuštěn s prázdnou mísou nebo bez ní.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

SKLADOVÁNÍ

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

ODSTAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Pokud se vám zobrazí na displeji hlášení o chybě, odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte ho vychladnout. Pokud se po opakovaném zapojení hlášení nezmizí, obraťte se na servisní středisko.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

- Уредът трябва да стои върху суха равна повърхност. Не слагайте уреда на горещи повърхности, а също близо източници на топлина (например, електрически печки), пердета и под рафтове.
- Никога не оставяйте работеща кана без надзор.
- Не позволявайте децата да ползват уреда без да има някой възрастен до тях.
- Мултиварката трябва се използва само за приготвяне на храна. В никакъв случай не подсушавайте в нея дрехи, хартия или други предмети.
- Не включвайте мултиварката с празната чаша.
- Не ползвайте мултиварката без чашата.
- Не поставяйте продуктите непосредствено на дъното на мултиварката, ползвайте чашата.
- Не замествайте чашата с друг контейнер.
- Не ползвайте метални предмети, които могат да надраскат чашата.
- Покритието, нанесено върху повърхността на чашата, може с времето да се захابي, затова го пазете.
- Следвайте рецептите за приготвяне.
- Неналежаша поддръжка на мултиварката в чисто състояние може да доведе до захабяване на повърхността ѝ, което неблагоприятно ще повлияе върху работата на уреда или може да предизвика евентуална опасност за ползвателя.
- При използване на удължител, уверете се, че максималната мощност на кабела му съответства на същата на уреда.
- Внимание! Уредът се нагрива по време на работата си! При необходимост от контакт с мултиварката по време на работата на уреда сложете кухненски ръкавици или използвайте ръкохватки.
- Пазете лицето и ръцете си от излизащата от клапата пара.
- Не слагайте метални или други предмети в извеждащата клапа или в другите части на уреда.
- Не покривайте мултиварката с кърпа или с други предмети.
- Ако изделието известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделието, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.

УСТАНОВКА

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

РАБОТА

- Преди започване на работата забършете чашата, повърхността на нагревателя и вътрешната страна на мултиварката.
- В чашата сипете вода и сложете продукти. Не запълвайте резервоара на мултиварката повече от 3/5 от обема и. При сваряване на продуктите, които обикновено набъбват в гореща вода (ориз, изсушени зеленчуци) или отделят пяна, не запълвайте тенджерата повече от половината от обема и. При това общият обем от продуктите не трябва да надвишава 1/5 от обема на чашата.
- Поместете чашата вътре в мултиварката.
- Затворете капака, докато щракне.
- Включете мултиварката към електрическата мрежа. При това ще започне да мига светещият индикатор на бутона «СТАРТ». Върху дисплея ще се изпише 88:88.

- Мултиварката има 28 програми за приготовления:

	Програма	Предварително зададено време за готвене	Настройване на време за готвене в таблицата, (ч.)	Стъпка при настройване на времето, (мин.)	Подържане на температурата след приготвяне, (мин.)
1	Рис (Ориз)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (Див ориз)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсянната (Овесена)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая (Елдена)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничната (Пшенична)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (Млечна)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (Пилаф)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (Ризото)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (Макарони)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Ребрышки (Ребърца)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (Агнешко)	1:00	0:05-6:00	5	60
12	Свинина (Свинско)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (Говеждо)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (Дивеч)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (Пиле)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (Риба)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (Морски деликатеси)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (Зеленчуци)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (Задушаване)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (Бавноварка)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (Готвене на пара)	0:20	0:20 - 1:30	1	-
22	Жарка (Пържене)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (Супа)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (Желирана пача)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (Кисело мляко)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (Тестени изделия)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Глинтвейн)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мултиповар (Мултиготвач)	0:05	0:05 - 24.00	5	-

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

РАБОТА

- Натиснете бутона «ВЫБОР ПРОГРАММЫ» («ИЗБОР НА ПРОГРАМАТА») толкова пъти, колкото е необходимо за да изберете една от програмите «Рис» («Ориз»), «Дикий рис» («Див ориз»), «Пшеничната» («Пшенична»), «Овсянната» («Овесена»), «Молочная», («Млечна»), «Гречневая» («Елдена»), «Плов» («Пилаф»), «Ризотто» («Ризото»), «Паста» («Макарони»), «Ребрышки» («Ребърца»), «Баранина» («Агнешко»), «Свинина» («Свинско»), «Говядина» («Говеждо»), «Дичь» («Дивеч»), «Курица» («Пиле»), «Рыба» («Риба»), «Морепрод.» («Морски деликатеси»), «Овощи» («Зеленчуци»). При това срещу избраната програма ще се включи светещият индикатор. Върху дисплея ще видите предварително зададеното време за готвене в избраната програма.
- Също можете да изберете една от програмите «Тушение» («Задушаване»), «Томление» («Бавно задушаване»), «Пароварка» («Готвене на пара»), «Мултиповар» («Мултиготвач»), «Жарка»

(«Пържене»), «Суп» («Супа»), «Холодец» («Желирана пача»), «Йогурт» («Кисело мляко»), «Выпечка» («Тестени изделия»), «Глинтвейн» («Глинтвейн») като натиснете съответния бутон. Върху дисплея ще видите предварително зададеното време за готвене в избраната програма.

- С помощта на копчетата «+», «-» можете да промените времето за приготвяне съгласно рецептата. Интервалите за настройка на времето за готвене на всяка програма са указани в таблицата.
- Изчакайте няколко секунди, за да започне готвенето. Програмата започва да работи, когато индикаторът на дадено копче започне да мига.
- След приключване на работа мултиварката автоматически минава на режим „подгръване”.

ФУНКЦИЯ «ТАЙМЕР»

- Чрез дадената функция времето за започване на готвенето може да бъде отложено.
- Изберете необходимата програма за готвене.
- За настройване на тази функция натиснете копчето «ТАЙМЕР» и с помощта на копчетата «+», «-» определете времето за отлагане на старта. На дисплея ще се покаже времето, след което програмата ще приключи.
- Изчакайте няколко секунди, за да започне готвенето.

ФУНКЦИЯ «ОТМЯНА/ПОДГРЯВАНЕ»

- Ако е необходимо чрез натискане на копчето «ОТМЯНА/ПОДГРЯВАНЕ» можете да спрете процеса на готвене.
- Функцията за подгръване работи автоматично и се включва след завършване на готвенето.
- Дадената функция може да се използва за подгръване на ястията. За целта сложете ястието, което трябва да бъде претоплено, в контейнера на мултиварката и натиснете копчето «ОТМЯНА/ПОДГРЯВАНЕ».
- Максималното време за претопляне е 24 часа, като температурата във вътрешността на мултиварката достига 60 °C. По време на претоплянето върху дисплея ще виждате символа «- -».

ПРЕДИМСТВА

- Многофункционални програми, такива как сваряване, готвене на пара, задушаване, печене.
- Автоматично управляване на целия процес.
- Отсрочване на времето за започване на приготвяне.
- Висока топлинна ефективност с икономия до 40% на енергия и 60% на време.
- Напълно херметична конструкция за запазване на хранителните вещества и вкус, а също и за предаване на мекота на храна.
- Леко почистваща се чаша на мултиварката с двойно незалепващо покритие.
- Надеждни защитни устройства:
 - Защитно устройство за отваряне и затваряне на капака.
 - Защитен ограничител на температурата. Осигурява автоматично спиране на затопляне при работа на мултиварката с празна чаша или без чаша.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

СЪХРАНЯВАНЕ

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- При изписване върху дисплея на информацията за грешка, изключете уреда от мрежата и изчакайте той да изстине. Ако при повторно включване индикаторът на грешката не изчезва, свържете се със сервизния център.

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

ВСТАНОВЛЕННЯ

- Переконайтеся, що всередині мультиварки немає пакувальних матеріалів і сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкодились під час транспортування: кришка; корпус; додаткове приладдя; знімна чаша.
- У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте прилад; зверніться до продавця або у сервісний центр.

- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню. Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин і самозаймистих газів. Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитою, а також іншими джерелами тепла.
- Не розміщуйте прилад в безпосередній близькості до стіни або меблів. Нічого не кладіть на мультиварку. Не перекривайте вентиляційні отвори. Мультиварку не слід розташовувати в шафі. Для нормальної роботи приладу необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції: не менше: 20 см зверху, 10 см з боку задньої панелі та не менше 5 см з обох сторін. Перед першим використанням протріть знімну чашу, контейнер-пароварку, мірну чашку, ложку, внутрішню та зовнішню частини мультиварки чистою вологою тканиною.
- Всередині чаші відображена умовна шкала з пропорціями для крупи та води: зправа - кількість чашок рису, зліва - кількість літрів води. Максимальна кількість крупи для приготування - 10 чашок та 1,8 л рідини.

РОБОТА

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

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

26	Выпечка (Випічка)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Глінтвейн)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультипovar (Мультипovar)	0:05	0:05 - 24.00	5	-

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

РОБОТА

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

ФУНКЦІЯ «ТАЙМЕР»

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

ФУНКЦІЯ «ВІДМІНА/ПІДІГРІВ»

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

ПЕРЕВАГИ

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

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

ЗБЕРІГАННЯ

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ

СИГУРНОСНЕ МЕРЕ

- Пажљиво прочитајте ово упутство пре употребе уређаја да избегнете оштећења уређаја у процесу његовог искориштавања.
- Пре него што апарат укључите први пут, проверите да ли техничке карактеристике назначене на апарату одговарају параметрима мреже.
- Неправилна употреба може довести до оштећења уређаја, нанети материјалну штету и оштетити здравље корисника.
- Користите само у домаћинству. Уређај није намењен за производњу.
- Увек искључујте уређај из напајања када се не користи.
- Пазите да се на бази напајања не нађе вода.
- Не стављајте уређај и гајтан у воду или у друге течности. Ако се то деси, одмах искључите уређај и поново укључите само онда када добијете стручни савет око безбедности и радне способности уређаја.
- Да би се избегле опасности у случају оштећења кабла, оштећени кабл треба да замени произвођач, овлашћени сервис или стручно лице.
- Пазите да гајтан не прође кроз оштре углове и да не дотакне вруће површине.
- Приликом откључавања уређаја од мреже напајања не вуците за гајтан него за утикач.
- Уређај мора чврсто стајати на сувој равnoj површини. Не ставите уређај на вруће површине, а такође близу извора топлоте (на пример, електричног шпорета), завеса и испод обешених полица.
- Никада не остављајте укључени уређај без надзора.
- Пећницу не треба да користе особе (укључујући и децу) са умањеним физичким, чулним или менталним способностима или особе које немају одговарајуће знање и искуство ако нису под надзором лица задужених за њихову безбедност или ако им та лица нису дала упутства о употреби пећнице.
- Децу треба надzirати и не треба им дозволити да се играју с пећницом.
- Пазите да деца не користе уређај без надзора одраслих.
- Користите универзални апарат за припрему хране искуључиво за његову намену. Немојте га користити за сушење одеће, папира или других ствари.
- Универзални апарат за припрему хране немојте укључивати ако је посуда празна.
- Универзални апарат за припрему хране немојте користити без посуде.
- Намирнице немојте стављати директно на дно универзалног апарата за припрему хране већ их ставите у посуду.
- Немојте користити другу посуду уместо испоручене.
- Немојте користити металне предмете који могу да изгребу посуду.
- Слој нанесен на површину посуде с временом може да се огули, зато посуду користите пажљиво.
- Строго се придржавајте рецепата за кување.
- Пропуст да се универзални апарат за припрему хране одржава чистим може изазвати хабање површине, што може негативно да утиче на рад апарата и представља опасност по корисника.
- Када користите продужни кабл проверите да ли максимално дозвољено оптерећење кабла одговара оптерећењу апарата.
- Пажња! Апарат постаје врућ током употребе! Користите кухињске рукавице када је неопходно да додирујете апарат током његовог рада.
- Заштитите лице и руке од паре која излази из вентила.
- У испусни вентил или друге делове уређаја никада немојте гурати металне или друге предмете.
- Поклопац универзалног апарата за припрему хране немојте прекривати крпама или другим предметима.
- Ако је производ неко време био изложен температурама нижим од 0°C, треба га ставити да стоји на собној температури најмање 2 сата пре укључивања.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

ПОСТАВЉАЊЕ

- Проверите да ли је у универзалном апарату за припрему хране остало нешто амбалаже или других предмета.
- Прегледајте апарат и проверите да ли на поклопцу, кућишту, посуди и другом прибору има оштећења насталих током транспорта.
- Ако приметите било каква оштећења, немојте укључивати апарат већ позовите овлашћени сервис или дистрибутера.
- Ставите апарат на суву и равну површину отпорну на топлоту.
- Апарат немојте стављати близу запаљивих материјала и експлозива, или на места где се могу појавити самозапаљиви гасови.
- Апарат немојте стављати близу шпорета на гас, електричних пећница нити близу других извора топлоте.
- Апарат немојте стављати сувише близу зидова или намештаја.
- На универзални апарат за припрему хране немојте стављати било какве предмете.

- Универзални апарат за припрему хране немојте стављати у орман. Да би апарат нормално радио, потребно је да око њега има довољно простора за струјање ваздуха: најмање 20 см изнад кућишта, 10 см иза задње плоче и 5 см око бочних страна кућишта.
- Пре прве употребе чистом, влажном крпом обришите посуду, резервоар за пару, мерну шољу, кашику, унутрашње и спољашње површине кућишта.
- Мерне ознаке за житарице и воду налазе се на унутрашњем зиду посуде: број шоља житарица налази се на десној страни, док је количина воде (у литрама) приказана на левој страни. (Напомена: 1 шоља садржи 160 ml житарица). Максимално дозвољена количина житарица за кување је 10 шоља у 1,8 l воде.

РАД

- Пре прве употребе обришите посуду за припрему хране, површину грејача и унутрашњост универзалног апарата за припрему хране.
- Воду и намирнице ставите у посуду за припрему хране. НЕМОЈТЕ пунити апарат за припрему хране више од 3/5 његовог капацитета. Током припреме намирница које се у води шире (пиринач, сушено поврће) или стварају пену, посуду за припрему хране немојте пунити више од половине њеног капацитета. При томе укупна количина намирница и воде не треба да буде већа од 1/5 укупног капацитета посуде.
- Посуду ставите у спољно кућиште универзалног апарата за припрему хране.
- Затворите поклопац, треба да чујете клик.
- Универзални апарат за припрему хране прикључите на напајање. На екрану ће се приказати 88:88.
- Универзални апарат за припрему хране има једанаест програма:

	Програм	Унапред одређено време припреме	Подешавање времена припреме у табели (с)	Интервали подешавања времена (мин)	Подгревање након завршетка припреме (мин)
1	Рис (пиринач)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (дивљи пиринч)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсянная (овсена каша)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая (хелда)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (пшенична каша)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (млечна каша)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (пилав)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (рижото)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (тестенина)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Ребрышки (ребра)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (јагњетина)	1:00	0:05-6:00	5	60
12	Свинина (свињетина)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (говедина)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (живина)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (пилетина)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (риба)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (морски плодови)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (поврће)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (динстање)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (споро кување)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (кување на пари)	0:20	0:20-1:30	1	-
22	Жарка (пржење)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (супа)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (желе)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (јогурт)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (печиво)	0:45	0:10-1:30	5	-

27	Глинтвейн (кувано вино)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (мултикукер)	0:05	0:05-24:00	5	-

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

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

РАД

- Дугме "ВЫБОР ПРОГРАММЫ" (ИЗБОР ПРОГРАМА) притисните онолико пута колико је потребно да изаберете програм "Рис" (пиринач), "Дикий рис" (дивљи пиринач), "Пшеничная" (пшенична каша), "Овсяная" (овсена каша), "Молочная" (млечна каша), "Гречневая" (хелџа), "Плов" (пилав), "Ризотто" (рижото), "Паста" (тестенина), "Ребрышки" (ребра), "Баранина" (јагњетина), "Свинина" (свињетина), "Говядина" (говедина), "Дичь" (живина), "Курица" (пилетина), "Рыба" (риба), "Морепрод." (морски плодови) и "Овощи" (поврће). Када то урадите, упалиће се ЛЕД лампица изабраног програма. На екрану се приказује унапред одређено време припреме на основу изабраног програма.
- Притиском на одговарајуће дугме можете да изаберете и "Тушение" (динстање), "Томление" (споро кување), "Пароварка" (кување на пари), "Мультиповар" (мултикукер), "Жарка" (пржење), "Суп" (супа), "Холодец" (желе), "Йогурт" (јогурт), "Выпечка" (пециво) или "Глинтвейн" (кувано вино). На екрану се приказује унапред одређено време припреме на основу изабраног програма.
- Помоћу дугмади „+“ и „-“ подесите време припреме у складу са оним што пише у Кувару. Распон подешавања времена припреме за сваки програм налази се у горњој табели.
- Да бисте започели с припремом, сачекајте неколико секунди. Програм ће започети када лампица одговарајућег дугмета почне да трепери.
- По завршетку рада, универзални апарат за припрему хране аутоматски прелази у режим за подгревање хране.

ФУНКЦИЈА „ТАЙМЕР“

- Ова функција вам омогућава да започнете припрему у претходно одређеном времену.
- Одаберите жељени програм припреме.
- Да бисте подесили ову функцију притисните дугме „ТАЙМЕР“, а затим помоћу дугмади „+“ и „-“ подесите жељено време одлагања почетка припреме. На екрану ће бити приказано време када ће се програм зауставити.
- Да бисте започели с припремом, сачекајте неколико секунди.

ФУНКЦИЈА „ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ“ (ПОНИШТАВАЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ).

- Ако је потребно притисните дугме „ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ“ (ПОНИШТАВАЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ) да бисте поништили процес припреме.
- Функција подгревања ради у аутоматском режиму и укључује се када се припрема хране заврши.
- Ова функција се може користити за подгревање јела. Ако желите да користите ову функцију, ставите јело које хоћете да подгрејете у посуду и притисните дугме „ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ“ (ПОНИШТАВАЊЕ/ПОДГРЕВАЊЕ).
- Максимални интервал за одржавање температуре је 24 сата. При томе температура унутар универзалног апарата за припрему хране неће бити већа од 60 °С. На екрану ће се приказати „-“.

ПРЕДНОСТИ

- Мултифункционални програми као што су кување, кување на пару, динстање, печење.
- Аутоматска контрола целог процеса.
- Одложен почетак припреме
- Висока топлотна ефикасност штеди 40% енергије и 60% времена.
- Потпуно заптивена структура чува хранљиве састојке и укус, и чини да храна буде мекша
- Посуда за припрему са површином за коју се храна не лепи и лако се чисти
- Поуздани сигурносни уређаји:
 - Сигурносни уређај за отварање и затварање поклопца
 - Сигурносни ограничавач температуре. Аутоматски зауставља загревање када је посуда празна или ако није на свом месту.

ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

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

ЧУВАЊЕ

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

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

- Ако се на екрану појави шифра грешке, прекините напајање универзалног апарата за припрему хране и сачекајте да се охлади. Ако указивање на грешку не нестане ни када га поново укључите, контактирајте сервис.

EST KASUTAMISJUHEND OHUTUSNÕUANDED

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

SEADISTAMINE

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

- Enne esmakordset kasutamist pühkige eemaldatav anum, aurukonteiner, mõõtetops, lusikas, korpuse sise- ja välispinnad puhta niiske lapiga puhtaks.
- Teraviljasaaduste ja vee mõõtemärgid asuvad anuma siseseinal: teraviljasaaduste topside arv asub paremal, vee maht (liitrites) vasakul. (Märkus: 1 tops mahutab 160 ml teraviljasaadusi). Maksimalne lubatud teraviljasaaduste kogus küpsetamiseks on 10 topsi 1,8 l veega.

KASUTAMINE

- Enne esmakordset kasutamist pühkige üle keedupott, kütteelemendi pind ja universaalkeetja sisepind.
- Asetage keedupotti vesi ja toiduained. ÄRGE täitke potti üle 3/5 selle mahust. Kui kasutate kuumas vees paisuvaid (riis, kuivad köögiviljad) või vahutavaid toiduained, ärge täitke potti üle poole selle mahust. Seejuures ei tohiks toiduainete ja vee kogumaht ületada 1/5 poti kogumahust.
- Asetage pott universaalkeetja väliskorpuse sisse.
- Sulgege kaas, kuni kuulete klõpsatust.
- Ühendage universaalkeetja vooluvõrku. Ekraanil on näit 88:88.
- Universaalkeetjal on üksteist toiduvalmistamise programmi:

	Programm	Etteantud Küpsetusaeg	Küpsetusaja Kohandamine Tabelis (h)	Aja Seaded Juurdekasv, (min)	Taaskuumutamise peale küpsetamist, (min)
1	Рис (Riis)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (Metsik Riis)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсянная (Kaerahelbed)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая (Tatar)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (Nisupuder)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (Piima Puder)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (Pilaff)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (Risotto)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (Pasta)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Рёбрышки (Ribid)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (Lammas)	1:00	0:05-6:00	5	60
12	Свинина (Siga)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (Veiseliha)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (Linnuliha)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (Kanaliha)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (Kala)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (Mereannid)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (Köögiviljad)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (Hautis)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (Aeglane Küpsetaja)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (Aurutaja)	0:20	0:20-1:30	1	-
22	Жарка (Praadimine)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (Supp)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (Tarretis)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (Jogurt)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (Konditritooted)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Hõõgvein)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (Multifunktsionaalne Küpsetaja)	0:05	0:05-24.00	5	-

- AURUGA KEETMISE programmi puhul kasutage metallresti. Valage potti vesi, paigutage toiduained restile ja asetage rest potti.
- Toiduvalmistamisprogramme ja reguleerimist on üksikasjalikult kirjeldatud retseptiraamatus.

KASUTAMINE

- Vajutage "ВЫБОР ПРОГРАММЫ" (VALI PROGRAMM) nuppu vajalik arv kordi, et valida üks järgmistest programmidest: "Рис" (Riis), "Дикий рис" (Metsik Riis), "Пшеничная" (Nisupuder), "Овсяная" (Kaerahelbed), "Молочная" (Piima Puder), "Гречневая" (Tatar), "Плов" (Pilaff), "Ризотто" (Risotto), "Паста" (Pasta), "Ребрышки" (Ribid), "Баранина" (Lammas), "Свинина" (Siga), "Говядина" (Veiseliha), "Дичь" (Linnuliha), "Курица" (Kanaliha), "Рыба" (Kala), "Морепрод." (Mereannid), ja "Овощи" (Köögiviljad). Peale seda hakkab põlema vastavalt valitud programmile LED tuli. Ekraanil kuvatakse etteantud küpsetusaega vastavalt valitud programmile.
- Peale selle võite te valida ühe järgmistest: "Тушение" (Hautis), "Томление" (Aeglane Küpsetaja), "Пароварка" (Aurutaja), "Мультиповар" (Multifunktsionaalne Küpsetaja), "Жарка" (Praadimine), "Суп" (Supp), "Холодец" (Tarretis), "Йогурт" (Jogurt), "Выпечка" (Kondiitritooted), "Глинтвейн" (Hõõgvein) vajutades vastavat nuppu. Ekraanil kuvatakse etteantud küpsetusaega vastavalt valitud programmile.
- Valmistusaja reguleerimiseks vastavalt retseptiraamatule kasutage „+“ ja „-“ nuppe. Valmistusaja reguleerimisvahemikud iga programmi puhul on toodud ülalpool tabelis.
- Toiduvalmistamise algamiseks oodake mõned sekundid. Programm käivitub, kui vastava nupu märgutuli hakkab vilkuma.
- Peale programmi lõpetamist lülitub universaalkeetja automaatselt soojendusrežiimile.

"ТАЙМЕР" FUNKTSIOON

- See funktsioon võimaldab alustada toiduvalmistamist eelnevalt kindlaksmääratud ajal.
- Valige sobiv toiduvalmistamise programm.
- Selle funktsiooni seadistamiseks vajutage nuppu "ТАЙМЕР" ja määrake „+“ ja „-“ nuppude abil soovitud aeg toiduvalmistamise alguseni. Ekraanil kuvatakse kellaaeg, millal programm peaks lõppema.
- Toiduvalmistamise algamiseks oodake mõned sekundid.

"ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (LOOBU/EELSOOJENDUS) FUNKTSIOON

- Toiduvalmistamisprotsessi peatamiseks vajutage vajaduse korral nuppu "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (LOOBU/EELSOOJENDUS) nuppu.
- Eelsoojendusfunktsioon toimib automaatrežiimis ja käivitub peale toiduvalmistusprotsessi lõppemist.
- Seda funktsiooni saab kasutada toitade eelsoojendamiseks. Nimetatud funktsiooni kasutamiseks asetage toiduaine, mida soovite soojendada, keetja kaussi ja vajutage "ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ" (LOOBU/EELSOOJENDUS) nuppu.
- Maksimaalne temperatuuri säilitamise aeg on 24 tundi. Seejuures ei tõuse temperatuur universaalkeetjas üle 60 °C. Ekraanil kuvatakse „-“.

KASU

- Multifunktsionaalsed programmid nagu küpsetamine, aurutamine, keetmine.
- Terve protsessi automaatne kontroll.
- Viivitatud küpsetamise algus.
- Kõrge kuumuse efektiivsus, mis säästab 40% energiat ja 60% aega.
- Täielikult suletud struktuur toitainete säilitamiseks ning toidu maitse ja selle pehmuse säilitamiseks.
- Lihtne-puhastada keedunõu kahekordse mitte-kleepuva kattega.
- Töökindlad ohutusseadmed:
 - Ava-ja-sulge kaane ohutusseade.
 - Temperatuuri piiraja. Kui pott on tühi või ei ole õigel kohal, siis see lõpetab automaatselt kuumutamise.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

HOIDMINE

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

VEAOTSING

- Kui ekraanil kuvatakse rikkekood, siis palun lülitage universaalne pliit välja vooluvõrgust ning oodake, kuni see maha jahtub. Juhul kui uuesti sisselülitades ei ole rikke indikaator kadunud, siis palun võtke ühendust teeninduskeskusega.

LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

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

UZSTĀDĪŠANA

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

DARBĪBA

- Vispirms noslaukiet trauku, sildītāja virsmu un multivāres ierīces iekšējo virsmu.

- Traukā ielejiet ūdeni un ielieciet produktus. Nepiepildiet multivāres ierīci vairāk par 3/5 no tās apjoma. Gatavojot produktus, kuri karstā ūdenī piebriest (rīsi, žāvēti dārzeņi) vai puto, nepiepildiet ierīces trauku vairāk kā uz pusi apjoma. Vienlaikus kopējais produktu un ūdens apjoms nedrīkst būt mazāks par 1/5 no trauka pilna apjoma.
- Ievietojiet trauku multivāres ierīcē.
- Aizveriet vāku līdz klikšķim.
- Pievienojiet multivāres ierīci elektrotīklam. Displejā parādīsies 88:88.
- Multivāres ierīcei ir 28 gatavošanas programmas:

	Programma	Iepriekš iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika regulēšana tabulā (h)	Laika regulēšanas solis (min)	Temperatūras uzturēšana pēc pagatavošanas (min)
1	Рис (Rīsi)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (Savvaļas rīsi)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсяная (Auzu)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая (Griķu)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (Kviešu)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (Piena)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (Plovs)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (Risotto)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (Pasta)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Ребрышки (Ribīņas)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (Aitas gaļa)	1:00	0:05-6:00	5	60
12	Свинина (Cūkgaļa)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (Liellopu gaļa)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (Medījumi)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (Vista)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (Zivs)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (Jūras veltes)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (Dārzeņi)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (Sautēšana)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (Lēna vāģšana)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (Tvaicēšana)	0:20	0:20 - 1:30	1	-
22	Жарка (Cepšana)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (Zupa)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (Galerts)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (Jogurts)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (Mīklas izstrādājumi)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Karstvīns)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (Multipavārs)	0:05	0:05 - 24.00	5	-

- Darbojoties TVAICĒŠANAS programmai, jāizmanto tvaicēšanas režģis. Traukā ielejiet ūdeni, uz režģa novietojiet produktus, uzstādiet režģi uz trauka.
- Sīkāks programmu un to iestatījumu apraksts atrodams recepšu grāmatā.

DARBĪBA

- Piespiediet pogu "ВЫБОР ПРОГРАММЫ" ("PROGRAMMAS IZVĒLE") tik reizes, cik nepieciešams, lai izvēlētos vienu no programmām: "Рис" ("Rīsi"), "Дикий рис" ("Savvaļas rīsi"), "Пшеничная" ("Kviešu"), "Овсяная" ("Auzu"), "Молочная" ("Piena"), "Гречневая" ("Griķu"), "Плов" ("Plovs"), "Ризотто" ("Risotto"), "Паста" ("Pasta"), "Ребрышки" ("Ribīņas"), "Баранина" ("Aitas gaļa"), "Свинина" ("Cūkgaļa"), "Говядина" ("Liellopu gaļa"), "Дичь" ("Medījumi"), "Курица" ("Vista"), "Рыба" ("Zivs"), "Морепродукты" ("Jūras veltes"), "Овощи"

("Dārzeni"). Vienlaikus iepretī izvēlētajai programmai iedegsies gaismas indikators. Displejā būs redzams iepriekš iestatītais izvēlētas programmas gatavošanas laiks.

- Tāpat var izvēlēties vienu no programmām "Тушение" ("Sautēšana"), "Томление" ("Sutināšana"), "Пароварка" ("Tvaicēšana"), "Мультиповар" ("Multipavārs"), "Жарка" ("Cepšana"), "Суп" ("Zupa"), "Холодец" ("Galerts"), "Йогурт" ("Jogurts"), "Выпечка" ("Mīklas izstrādājumi"), "Глинтвейн" ("Karstvēins"), piespiežot attiecīgo pogu. Displejā būs redzams iepriekš iestatītais izvēlētas programmas gatavošanas laiks.
- Ar pogu "+", "-" palīdzību var mainīt pagatavošanas laiku saskaņā ar recepti. Katras programmas gatavošanas laika ievadīšanas intervāli atrodami tabulā.
- Pirms gatavošanas sākuma uzgaidiet dažas sekundes. Programma sāks darboties, kad šīs programmas indikators sāks mirgot.
- Beidzoties gatavošanas procesam, multivāres ierīce automātiski pārslēgsies uzsildīšanas režīmā.

TIMER FUNKCIJA

- Šī funkcija ļauj atlikt gatavošanas sākuma laiku.
- Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu.
- Funkcijas uzstādīšanai piespiediet pogu "ТАЙМЕР" un ar pogām "+", "-" uzstādiat starta atlikšanas laiku. Displejā parādīsies laiks, kuram beidzoties programma izslēgsies.
- Pirms darbības sākuma uzgaidiet dažas sekundes.

ATCELŠANAS/UZSILDĪŠANAS FUNKCIJA

- Nepieciešamības gadījumā, piespiežot pogu "ATCELŠANA/UZSILDĪŠANA" var apturēt gatavošanas procesu.
- Uzsildīšanas funkcija darbojas automātiski un ieslēdzas beidzoties pagatavošanas procesam.
- Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai. Šim nolūkam ievietojiet sildāmo ēdienu multivāres traukā un piespiediet pogu "ATCELŠANA/UZSILDĪŠANA".
- Maksimālais uzsildīšanas laiks ir 24 stundas, šajā laikā temperatūra ierīces iekšpusē sasniedz 60 °C. Uzsildīšanas laikā displejs rāda "- -".

NAUDA

- Daudzfunkcionālas programmas, tādas kā vārīšana, tvaicēšana, sautēšana, cepšana.
- Automātiska visa procesa vadība.
- Gatavošanas laika sākuma atlikšana.
- Augsts siltuma lietderības koeficients ar 40% enerģijas un 60% laika ietaupījumu.
- Pilnīgi hermētiska konstrukcija, kas ļauj saglabāt barības vielas un garšu, kā arī padarīt ēdienu mīkstu.
- Viegli tīrāms multivāres ierīces trauks ar divkāršu pretpiedeguma pārklājumu.
- Drošas aizsargierīces:
 - Vāka atvēršanas un aizvēršanas aizsargierīce.
 - Temperatūras ierobežošanas aizsargierīce. Tā palīdz automātiski apturēt sildīšanu gadījumā, ja multivāres ierīce darbojas ar tukšu trauku vai bez trauka.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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

GLABĀŠANA

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

BOJĀJUMU NOVĒRŠANA

- Ja displejā parādās kļūdas informācija, atvienojiet ierīci no tīkla un ļaujiet tai atdzist. Ja pēc atkārtotas ieslēgšanas indikators nepazūd, griezieties servisa centrā.

LT VARTOTOJO INSTRUKCIJA

SAUGUMO PRIEMONĒS

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą įsitikinkite, ar prietaiso etiketėje nurodytos techninės charakteristikos atitinka tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Neleiskite vandeniui patekti ant šildymo pagrindo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotus specialistus prietaiso veikimui bei saugumui patikrinti.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.

- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.
- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite virdulio ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Garų puodą naudokite tik gaminti maistą. Jokiu būdu nedžiovinkite jame drabužių, popieriaus ar kitų daiktų.
- Neįjunkite garų puodo, kai tuščias jo dubuo.
- Nenaudokite garų puodo be dubens.
- Nedėkite produktų tiesiogiai ant garų puodo dugno, naudokitės dubeniu.
- Nekeiskite dubens kitu indu.
- Nenaudokite metalinių daiktų, kurie galėtų pažeisti dubenį.
- Specialiaja danga padengtas dubens paviršius palaipsniui gali nusitrinti. Todėl būtina atsargiai juo naudotis.
- Vadovaukitės maisto paruošimo receptais.
- Jei nesirūpinama, kad garų puodas būtų švarus, gali nusidėvėti jo paviršius. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso eksploatavimui ir kilti pavojingos situacijos.
- Naudojant ilgintuvą, įsitikinkite, kad maksimali leidžiama kabelio galia atitiktų prietaiso galią.
- Dėmesio! Naudojant prietaisą, jis įkaista! Jei naudojantis garų puodu būtina prie jo liestis, mūvėkite virtuvines pirštines ar naudokite kitas apsaugos priemones.
- Saugokite veidą ir rankas nuo iš sklendės išeinančiųjų garų.
- Į išleidimo sklendę ar kitas gaminio detales nedėkite metalinių ar kitų daiktų.
- Garų puodo dangčio neuždenkite rankšluosčiu ar kitais daiktais.
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

MONTAVIMAS

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

NAUDOJIMAS

- Visų pirma, išvalykite indą, kaitintuvo paviršių ir garų puodo vidinį paviršių.
- Į indą įpilkite vandens ir pamerkite jį maisto produktus. Į garų puodą nepilkite daugiau kaip 3/5 vandens. Verdant maisto produktus, kurie karštame vandenyje gali išbrinkti (ryžiai, sausos daržovės) ar išskirti putas, tokiu atveju puodą užpildykite tik pusę jo tūrio. Tuo pat metu bendrasis maisto produktų ir vandens lygis turi būti ne didesnis nei 1/5 viso indo tūrio.
- Į garų puodą įdėkite indą.
- Uždėkite dangtį iki atžymos, kol jis užsifikuos.
- Garų puodą įjunkite į maitinimo tinklą. Monitoriuje matysite skaičius 88:88.
- Garų puodas turi 28 maisto ruošos programų:

	Programa	Nustatytas ruošos laikas	Ruošos laiko reguliavimas pateiktas lentelėje (val.)	Laiko reguliavimo intervalas (min.)	Temperatūros palaikymas baigus ruošą (min.)
1	Рис (ryžiai)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (laukiniai ryžiai)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсянная (avižos)	0:20	0:20-2:00	5	60

4	Гречневая (grikių)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (kvečių)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (pieno)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (plovav)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (rizotas)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (pasta)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Рёбрышки (šonkauliai)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (aviena)	1:00	0:05-6:00	5	60
12	Свинина (kiauliena)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (jautiena)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (žvėriena)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (vištiena)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (žuvis)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (jūros gėrybės)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (daržovės)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (troškinimas)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (lėtas virimas)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (garinimas)	0:20	0:20 - 1:30	1	-
22	Жарка (kepimas)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (sriuba)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (šaltiena)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (jogurtas)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (kepimas)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глнтвейн (karštas vynas)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (daugiafunkcinis virimas)	0:05	0:05 - 24,00	5	-

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

NAUDOJIMAS

- Reikiamą kiekį kartų paspauskite „ВЫБОР ПРОГРАММЫ“ (programos parinkimas) mygtuką, kad išsirinktumėte vieną iš programų: „Рис“ (ryžiai), „Дикий рис“ (laukiniai ryžiai), „Пшеничная“ (kvečių), „Овсяная“ (avižių), „Молочная“ (pieno), „Гречневая“ (grikių), „Плов“ (plovav), „Ризотто“ (rizotas), „Паста“ (pasta), „Ребрышки“ (šonkauliai), „Баранина“ (aviena), „Свинина“ (kiauliena), „Говядина“ (jautiena), „Дичь“ (žvėriena), „Курица“ (vištiena), „Рыба“ (žuvis), „Морепрод.“ (jūros produktai), „Овощи“ (daržovės). Tuo pačiu metu įsižiebs išrinktosios programos šviesos indikatorius. Monitoriuje pamatysite pasirinktos ruošos programos nustatytą laiką.
- Paspaudus reikiamą mygtuką taip pat galite pasirinkti viena iš programų: „Тушение“ (troškinimas), „Томление“ (troškinimas), „Пароварка“ (garinimas), „Мультиповар“ (daugiafunkcinis virimas), „Жарка“ (kepimas), „Суп“ (sriuba), „Холодец“ (šaltiena), „Йогурт“ (jogurtas), „Выпечка“ (kepimas), „Глнтвейн“ (karštas vynas). Monitoriuje pamatysite pasirinktos ruošos programos nustatytą laiką.
- Mygtukais „+“, „-“ pagal receptą galite keisti ruošos laiką. Lentelėje nurodyti kiekvienos programos ruošos laiko nuostatų intervalai.
- Palaukite keletą sekundžių prieš ruošos pradžią. Programa pradės darbą, kai pradės mirksėti pasirinkto mygtuko indikatorius.
- Baigus ruošą, automatiškai bus įjungtas garų puodo šildymo režimas.

FUNKCIJA „ОТСПОЧКА СТАРТА“ (PRADŽIOS ATIDĖJIMAS)

- Minėta funkcija leidžia atidėti ruošos pradžios laiką.
- Pasirinkite reikiamą ruošos programą.
- Norėdami nustatyti šią funkciją, paspauskite „ОТСПОЧКА СТАРТА“ (pradžios atidėjimas) mygtuką ir «+», «-» mygtukais nustatyti pradžios atidėjimo laiką. Monitoriuje bus matomas laikas, per kurį programa baigs nustatytą darbą.
- Palaukite keletą sekundžių, kol įsijungs ruošos programa.

FUNKCIJA „TIMER“

- Jei reikia, paspaudus „ТАЙМЕР“ mygtuką, galite sustabdyti maisto ruošą.
- Pašildymo funkcija veikia automatiškai ir įsijungia baigus maisto ruošą.
- Šia funkcija galima šildyti paruoštus patiekalus. Padėkite patiekalą, kurį reikia pašildyti, į garų puodo indą ir paspauskite „ОТМЕНА / ПОДОГРЕВ“ (atšaukimas / pašildymas) mygtuką.
- Maksimalus pašildymo laikas - 24 val. Tuo metu vidinė garų puodo temperatūra sieks iki 60 °C. Šildant monitoriuje matysite šį simbolį « - ».

PRIEKŠROCĪBAS

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

SAUGOJIMAS

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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

- Kai monitoriuje pateikiama informacija apie klaidą, išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo ir leiskite jam atvėsti. Jei dar kartą įjungus prietaisą klaida neišnyksta, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

 HASZNALATI UTASÍTÁS**FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

- A készülék használatá elött, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat elött ellenőrizze, megfelelnek-e a terméken feltüntetett műszaki adatok a villamos hálózat adatainak.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, ne használja nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Víz ne kerüljön az áramforrást biztosító elemre!
- Ne merítse a készüléket és a vezetéket vízbe vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, vagy forró felülettel.
- A készülék áramtalanítása közben fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne alítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függöny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a teafőzőt.
- Csak élelmiszer elkészítésére használja a multifunkciós főzőkészüléket. Soha ne szárítson benne ruhát, papírterméket vagy egyéb tárgyat.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket üres főzőedénnyel.
- Ne használja a multifunkciós főzőkészüléket főzőedény nélkül.
- Ne rakja ki a termékeket közvetlenül a multifunkciós főzőkészülék aljára, használjon főzőedényt.

- Ne helyettesítse a főzőedényt más edénnyel.
- Ne használjon fém tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a főzőedényt.
- A főzőedény felületének a bevonata fokozatosan lekophat, ezért használja az edényt óvatosan.
- Kövesse a főzési receptek előírásait.
- Ha a multifunkciós főzőkészülék nem lesz tisztán tartva, ez felszíni kopáshoz vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a műszer működését, és veszélyes lehet a felhasználó számára.
- Hosszabbító használatakor, győződjön meg róla, hogy a kábel megengedett maximális teljesítménye megegyezik a készülék teljesítőképességével.
- Figyelem! Üzemeltetés közben a készülék felmelegszik! A multifunkciós főzőkészülékkel való szükségszerű érintkezés esetén működés közben használjon edényfogó kesztyűt vagy lekapcsolható fogantyút.
- Védje arcát és kezét a szelepen kiáradó gőztől.
- Ne helyezzen fém vagy egyéb tárgyakat a kivezető szelepbe, vagy a készülék bármely egyéb részébe.
- Ne takarja le a multifunkciós főzőkészülék fedelét törőlkendővel vagy egyéb tárggyal.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C–nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

ELŐKÉSZÜLETEK

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

MŰKÖDÉS

- Elsősorban törölje meg a főzőedényt, a melegítőelem felületét és a multifunkciós főzőkészülék belső felületét.
- Öntsön vizet és helyezze a termékeket a főzőedénybe. Ne töltsen meg a multifunkciós főzőkészülék főzőedényét a teljes űrtartalom több mint 3/5 részére. Amennyiben olyan termékeket használ, amelyek forró vízben dagadnak (rizs, szárított zöldség) vagy habot képeznek, maximum félig töltsen meg a főzőedényt. Emellett, a termékek és a víz összértéke ne legyen kevesebb a főzőedény teljes űrtartalma 1/5 részénél.
- Helyezze a főzőedényt a multifunkciós főzőkészülék belsejébe.
- Zárja le a fedelét kattanásig.
- Csatlakoztassa a multifunkciós főzőkészüléket az elektromos hálózathoz. A kijelzőn 88:88 látható.
- A multifunkciós főzőkészülék 28 programmal rendelkezik:

	Program	Az előzőleg beállított főzési idő	A főzési idő szabályozása a táblázatban (óra)	Időszabályozás i lépés (perc)	Hőmérséklet fenntartása főzés után (perc)
1	Рис (Rizs)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (Vadrizs)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсяная (Zabrehely)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая (Hajdina)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (Búza)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (Tejes)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (Piláf)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (Rizottó)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (Paszta)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Рёбрышки (Borda)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина (Báránhús)	1:00	0:05-6:00	5	60

12	Свинина (Sertéshús)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (Marhahús)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (Vadas hús)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (Csirke)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (Hal)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (Tenger gyümölcsei)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (Zöldségek)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (Pörkölés)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (Lassúfőző)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (Gőzfőző)	0:20	0:20 - 1:30	1	-
22	Жарка (Sütés)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (Leves)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (Kocsonya)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (Joghurt)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (Sütemény)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Forralt bor)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (Multifunkciós szakács)	0:05	0:05 - 24.00	5	-

- A GŐZFŐZŐ program működésekor gőzfőzőrácsot szükséges használni. A főzőedénybe öntsön vizet, a rácsra rakja rá a termékeket, helyezze a rácsot a főzőedényre.
- Részletesebb információ a programokról és azok beállításáról a receptek könyvében található.

MŰKÖDÉS

- Nyomja meg a PROGRAM KIVÁLASZTÁS gombot kellő mennyiség szer, és válasszon a «Рис (Rizs)», «Дикий рис (Vadrizs)», «Пшеничная (Búza)», «Овсяная (Zabrehely)», «Молочная (Tejes)», «Гречневая (Hajdina)», «Плов (Piláf)», «Ризотто (Rizottó)», «Паста (Paszta)», «Ребрышки (Borda)», «Баранина (Bárányhús)», «Свинина (Sertéshús)», «Говядина (Marhahús)», «Дичь (Vadas hús)», «Курица (Csirke)», «Рыба (Hal)», «Морепродукты (Tenger gyümölcsei)», «Овощи (Zöldségek)» programok egyikéből. Ebben az esetben a kiválasztott programmal szemben kigyúl az égő. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott programnak megfelelő előzőleg beállított főzési idő.
- A megfelelő gomb megnyomásával választhat a «Тушение (Pörkölés)», «Томление (Lassú tűzön főzés)», «Пароварка (Gőzfőző)», «Мультиповар (Multifunkciós szakács)», «Жарка (Sütés)», «Суп (Leves)», «Холодец (Kocsonya)», «Йогурт (Joghurt)», «Выпечка (Sütemény)», «Глинтвейн (Forralt bor)» programok egyikéből. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott programnak megfelelő előzőleg beállított főzési idő.
- A "+", "-" gombok segítségével megváltoztathassa a főzési időt a recept szerint. A főzési idő beállítások időközé mindegyik program számára a táblázat tartalmazza.
- Mielőtt elkezdene a főzést várjon néhány másodpercet. A program dolgozni kezd, ha az adott gomb égője elkezd pislogni.
- Az elkészítés végén a multifunkciós főzőkészülék automatikusan átvált melegítés üzemmódra.

TIMER FUNKCIÓ

- Jelen funkció lehetővé teszi az elkészítés kezdetét elhalasztani.
- Válassza ki a kívánt főzési programot.
- A funkció beállításához nyomja meg az «ТАЙМЕР» gombot és a "+", "-" gombokkal állítsa be az elhalasztás idejét. A kijelzőn megjelenik az idő, amennyin belül a program befejezi működését.
- A működés elkezdéséhez várjon néhány másodpercet.

TÖRLÉS/MELEGÍTÉS FUNKCIÓ

- Szükség esetén, megnyomva a TÖRLÉS/MELEGÍTÉS gombot, leállíthatja a főzési folyamatot.
- A melegítés funkció automatikusan működik, és csak a főzés befejeztével kapcsol be.
- Az adott funkciót az étel melegítésére lehet használni. Ennek érdekében rakja a melegítendő ételt a multifunkciós főzőkészülék főzőedényébe, és nyomja meg a TÖRLÉS/MELEGÍTÉS gombot.
- A melegítés maximális ideje 24 óra, eközben a multifunkciós főzőkészülék belsejében a hőmérséklet el fogja érni a 60 °C értéket. Melegítés közben a kijelzőn a "--" jel látható.

ELŐNYÖK

- Multifunkcionális programok: főzés, gőzfőzés, pörkölés, sütés.
- Az egész folyamat automatikus vezérléssel valósul meg.
- A főzés kezdetének elhalasztása.
- Magas termikus hatásfok 40%-os energia, és 60%-os idő megtakarítással.
- Hermetikusan zárt szerkezet a tápanyagok és ízek megőrzése, valamint az étel puhulása érdekében.

- Көңнен тiszтiфiтaтo, дuплa тaпaдaсмeнтeс бeвoнaттaлл eллaттoтт фoзoдeдeнy.
- Мeгбiзхaтo вeдeлмi eсзкoзoк:
 - Бiзтoнсaғи eсзкoз a фeдeл нyитaсaғoз eс зaрaсaғoз.
 - Бiзтoнсaғи хoмeрсeклeткoрлaтoзo. Сeгiт aвтoмaтикyсaн лeaллiтaнi a мeлeгiтeст aббaн aз eсeтбeн, hа a мuлтифyнкциoс фoзoкeсзyлeкeт yрeс фoзoдeдeннeл, вaгy eдeнy нeлкyл мyкoдик.

TISZTITÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

TÁROLÁS

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

HIBAELHÁRÍTÁS

- Ha a kijelzőn hibajelzés jelenik meg, áramtalanítsa a készüléket, és hagyja kihűlni. Ha a következő bekapcsolásnál a hibajelző fény továbbra is jelez, forduljon szervizbe.

KZ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

- Кәстрөлдің беткі қабатына жалатылған жабын біртіндеп үйкелуі мүмкін, сондықтан оны абайлап пайдалану керек.
- Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.
- Аспаптың қысқа тұйықталуына және бұзылуына жол бермеу үшін желдеткіш саңылауларға су ағуына жол бермеңіз.
- Ұзартқыш сым қолданған жағдайда, кабельдің ең үлкен шекті қуатының көп тағамдық қасқанның қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Ескерту! Жұмыс істеп тұрғанда аспап қатты қызып кетеді! Көп тағамдық қасқан жұмыс істеп тұрғанда, оны ұстау қажет болса, ас үйге арналған қолғап киіңіз немесе ұстағышты пайдаланыңыз.
- Бетіңіз бен қолыңызды саңылаудан шығатын будан сақтаңыз.
- Бұйымның бу шығатын саңылауына немесе кез келген басқа бөлшектеріне металл немесе басқа заттарды сұқпаңыз.
- Көп тағамдық қасқанның қақпағын сүлгімен немесе басқа заттармен жаппаңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

ОРНАТУ

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

ЖҰМЫСЫ

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

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

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

- «БУҒА ПІСІРУ» бағдарламасы жұмыс істеп тұрғанда бу қасқанға арналған торды пайдалану қажет. Шараға су құйыңыз, тордың үстінен азық-түлікті салыңыз да, шараның үстінен торды орнатыңыз.
 - Бағдарламалар мен олардың параметрлерінің толығырақ сипаттамасы рецепттер кітабында берілген.
- ЖҰМЫСЫ**
- «ВЫБОР ПРОГРАММЫ» (бағдарлама таңдау) түймешігін қанша рет керек болса, сонша рет басып, «Рис» (күріш), «Дикий рис» (жабайы күріш), «Пшеничная» (бидай), «Овсяная» (сұлы), «Молочная» (сүт), «Гречневая» (қарақұмық), «Плов» (палау), «Ризотто», «Паста», «Ребрышки» (қабырға), «Баранина» (қой еті), «Свинина» (шошқа еті), «Говядина» (сиыр еті), «Дичь» (жабайы құс), «Курица» (тауық), «Рыба» (балық), «Морепрод.» (теңіз өнімдері), «Овощи» (көкөніс) бағдарламаларының біреуін таңдаңыз. Сол кезде таңдалған бағдарламаның тұсында жарық индикаторы жанады. Дисплейде таңдалған бағдарламаның алдын ала орнатылған дайындау уақытын көресіз.
 - Сондай-ақ тиісті түймешікті басу арқылы «Тушение» (бұқтыру), «Томление» (демдеу), «Пароварка» (буға пісіру), «Мультиповар» (мультиаспаз), «Жарка» (қуыру), «Суп» (көже), «Холодец» (сілікпе), «Йогурт», «Выпечка» (қамырдан пісіру), «Глинтвейн» бағдарламаларының біреуін таңдауға болады. Дисплейде таңдалған бағдарламаның алдын ала орнатылған дайындау уақытын көресіз.
 - «+», «-» түймешіктерінің көмегімен сіз пісіру уақытын рецептке сәйкес өзгерте аласыз. Әр бағдарлама бойынша дайындау уақытын реттеу аралықтары кестеде келтірілген.
 - Для начала приготовления подождите несколько секунд. Программа начнет работу, когда индикатор данной кнопки начнет мигать.
 - Жұмысы аяқталғаннан кейін көп тағамдық қасқан автоматты түрде жылыту режиміне ауысады.
- «ТАЙМЕР» ФУНКЦИЯСЫ**
- Бұл функция тағам дайындай бастау уақытын кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
 - Выберите нужную программу приготовления.
 - Функцияны реттеу үшін «ТАЙМЕР» (бастауды кейінге қалдыру) түймешігін басыңыз да, «+», «-» түймешіктерінің көмегімен бастауды кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. Дисплейде бағдарлама қанша уақыттан кейін жұмысын аяқтайтын болса, сол уақыт бейнеленеді.
 - Для начала работы подождите несколько секунд
- «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (БОЛДЫРМАУ/ЖЫЛЫТУ) ФУНКЦИЯСЫ**
- Қажет болған жағдайда, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басу арқылы сіз тамақ дайындауды тоқтата аласыз.
 - Жылыту функциясы автоматты түрде жұмыс істейді де, дайындау аяқталғаннан кейін іске қосылады.
 - Бұл функцияны тағамды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін жылытылатын тағамды көп тағамдық қасқанның шарасына салыңыз да, «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (болдырмау/жылыту) түймешігін басыңыз.

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

МУЛЬТИҚАЙНАТҚЫШ АСПАПТЫҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

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

САҚТАЛУЫ

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

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

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

SI NÁVOD NA POUŽÍVANIE BEZPEČNOSTNE OPATRENIA

- Pozorne prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre informáciu.
- Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť pokazenie výrobku alebo škodu na zdraví užívateľa.
- Pred prvým zapnutím sa presvedčte, že technická charakteristika, uvedená na výrobku, zodpovedá parametrom elektrickej siete.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe alebo pre živnostenské účely.
- Nepoužívajte vonku.
- Vždy odpájajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.
- Pre zamedzenie úrazov elektrickým prúdom neponárajte spotrebič ani prírodný kábel do vody alebo iných tekutín. Ak sa to už stalo, NESIAHAJTE na výrobok, okamžite odpojte spotrebič od elektrickej siete a pred ďalším používaním nechajte ho skontrolovať autorizovaným servisom.
- Nepoužívajte spotrebič v kúpeľni alebo popri vode.
- Neumiest'ujte spotrebič popri tepelných zdrojoch.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s fyzickým, psychickým alebo mentálnym handicapom, pokiaľ nemajú skúsenosti alebo vedomosti, ak nie sú kontrolované alebo neboli inštruované o používaní spotrebiča osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dbajte na deti, aby sa nesmeli hrať so spotrebičom.
- Nenechávajúte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou dodávky.
- Zákaz používania spotrebiča s poškodeným prírodným káblom a/alebo zástrčkou. Pre zamedzenie nebezpečenstva musíte poškodený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Multifunkčný hrniec je vhodný len na prípravu jedla. V žiadnom prípade ho nepoužívajte na sušenie oblečenia, papiera, príp. iných predmetov
- Hrnec nezapínajte, ak je prázny.
- Nepoužívajte hrniec, kým doň nevložíte vynímateľnú nádobu.
- Potraviny ukladajte do vyberateľnej nádoby a nie na dno hrnca.
- Vynímateľnú nádobu, ktorá je súčasťou balenia, nezamieňajte inou.
- Kovové predmety môžu poškodiť povrch vynímateľnej nádoby, nepoužívajte ich na miešanie, či manipuláciu s nádobou.

- Ochranná vrstva, nanosená na povrch nádoby, sa môže postupne stenšovať, preto je nevyhnutné narábať s ňou veľmi opatrne.
- Pri príprave jedál sa riadte receptami, ktoré sú súčasťou balenia
- Nedostatočné čistenie multifunkčného hrnca môže viesť k poškodeniu povrchu, čo bude mať vplyv na prevádzku spotrebiča a môže byť príčinou prípadného nebezpečenstva pre spotrebiteľa.
- Pri použití predlžovacieho kábla sa uistite, že maximálny výkon kábla vyhovuje parametrom spotrebiča.
- **UPOZORNENIE:** počas prevádzky sa spotrebič nahrieva! Pri nevyhnutnosti kontaktu s ním použite kuchynské chňapky alebo rukavice.
- Tvár a ruky chráňte pred parou vychádzajúcou z hrnca.
- Nevkladajte kovové ani iné predmety do vetracích či iných otvorov spotrebiča.
- Veko hrnca neprikrývajte uterákmi a inými predmetmi.
- Ak výrobok určitú dobu bol pri teplotách pod 0 ° C, pred zapnutím je potrebné ho nechať pri izbovej teplote po dobu najmenej 2 hodiny.
- Výrobca si vyhradzuje právo bez dodatočného oznámenia vykonávať menšie zmeny na konštrukcii výrobku, ktoré značne neovplyvnia bezpečnosť jeho používania, prevádzkyschopnosť ani funkčnosť.

INŠTALÁCIA

- Presvedčte sa, že v multifunkčnom hrnci nie sú zvyšky baliaceho materiálu a iné predmety.
- Skontrolujte, či pri prevoze nebolo poškodené veko hrnca, povrch spotrebiča, výnimateľná nádoba a ostatné príslušenstvo.
- Ak vadu nájdete, nezapínajte prístroj. Kontaktujte predajcu alebo servisné centrum.
- Spotrebič umiestnite na suchý, rovný a tepelne odolný povrch.
- Neumiestňujte hrniec v blízkosti horľavých materiálov, výbušnín a samozápalných plynov.
- Nepokladajte hrniec vedľa elektrického alebo plynového sporáka a iných tepelných zdrojov.
- Nie je vhodné klásť multifunkčný hrniec v tesnej blízkosti nábytku a stien.
- Na hrniec nič nepokladajte.
- Nie je vhodné umiestňovať hrniec do uzavretého priestoru (skriňa). Pre správnu prevádzku spotrebiča je dôležité zabezpečiť veľa miesta pre ventiláciu: aspoň 20cm zvrchu, 10cm zo zadnej strany a nie menej ako 5 cm z oboch počných strán.
- Pred prvým použitím pretrite vlhkou tkaninou vyberateľnú nádobu, vnútorné steny, odmerku, lopatky a vonkajšiu časť multifunkčného hrnca.
- Na vnútornej stene vyberateľnej nádoby je znázornená stupnica na meranie množstva krúp (sykých potravín) a vody: sprava je znázornené množstvo šálok sykých potravín (1 šálka=160 ml); zľava množstvo vody v litroch. Maximálne množstvo, ktoré môžete naraz pripraviť: 10 šálok krúp v 1,8 litroch vody.

POUŽITIE

- Pred použitím pretrite nádobu, povrch ohrievača a vnútro multifunkčného hrnca.
- Vodu a potraviny vložte do nádoby. Nádobu nikdy nezapĺňajte viac ako na 3/5 objemu. Ak varíte potraviny, ktoré pri varení rastú (ryža, sušená zelenina), resp. Vylučujú penu nenapĺňajte čašu viac ako do polovice, no celkový objem vody a potravín nemôže byť menej ako 1/5 objemu nádoby.
- Nádobu vložte do multifunkčného hrnca.
- Zaklapnite veko.
- Multifunkčný hrniec zapojte do elektriny.
- Po zapojení do elektriny začne na displeji sa zobrazí 88:88.
- Multifunkčný hrniec má 28 programov:

	Program	Prednastavená dĺžka doby prípravy	Regulácia dĺžky doby prípravy v tabuľke (hod.)	Interval regulácie doby prípravy (min.)	Režim ohrievania po ukončení prípravy (min.)
1	Рис (ryža)	0:35	0:05-6:00	5	60
2	Дикий рис (divá ryža)	0:45	0:05-6:00	10	60
3	Овсянная (Ovsená)	0:20	0:20-2:00	5	60
4	Гречневая (Pohánková)	0:50	0:05-6:00	5	60
5	Пшеничная (Pšeničná)	0:50	0:20-2:00	5	60
6	Молочная (Mliečna)	0:20	0:20-2:00	10	60
7	Плов (Pilaf)	0:40	0:40-3:00	5	60
8	Ризотто (Rizoto)	0:20	0:20-2:50	5	60
9	Паста (Cestoviny)	0:45	0:10-1:30	5	60
10	Рёбрышки (Rebierka)	0:50	0:05-6:00	5	60
11	Баранина(Baranina)	1:00	0:05-6:00	5	60

12	Свинина (Bravčové mäso)	0:50	0:05-6:00	5	60
13	Говядина (hovädzie mäso)	1:00	0:05-6:00	5	60
14	Дичь (Divina)	1:00	0:30-5:00	10	60
15	Курица (Kurča)	0:45	0:10-1:30	5	60
16	Рыба (Ryba)	0:20	0:20-1:30	1	60
17	Морепродукты (Plody mora)	0:40	0:05-6:00	5	60
18	Овощи (Zelenina)	0:20	0:20-1:30	5	60
19	Тушение (Dusenie)	1:00	1:00-8:00	10	-
20	Медленноварка (Pomalé varenie)	0:50	0:05-6:00	5	-
21	Пароварка (Jedlá na pare)	0:20	0:20 - 1:30	1	-
22	Жарка (Opekanie)	0:10	0:10-0:30	1	-
23	Суп (Polievky)	0:50	0:50-4:00	5	-
24	Холодец (Huspenina)	0:50	0:05-6:00	5	-
25	Йогурт (Jogurt)	6:00	3:00-12:00	5	-
26	Выпечка (Pečivo)	0:45	0:10-1:30	5	-
27	Глинтвейн (Varené víno)	1:00	0:05-6:00	10	-
28	Мультиповар (Multicooker)	0:05	0:05 - 24.00	5	-

• Počas prípravy jedál na pare je potrebné použiť špeciálnu mriežku. Do nádoby nalejte vodu, na mriežku položte potraviny a vložte mriežku do nádoby.

• Viac o programoch nájdete v knihe s receptami.

POUŽITIE

- Stláčajte tlačidlo „VÝBER PROGRAMU“ kým neprejdete k potrebnému programu: «Рис» (Ryža), «Дикий рис» (Divá ryža), «Пшеничная» (Pšeničná), «Овсяная» (Ovsená), «Молочная» (Mliečna), «Гречневая» (Pohánková), «Плов» (Pilaf), «Ризотто» (Rizoto), «Паста» (Cestoviny), «Ребрышки» (Rebierka), «Баранина» (Baranina), «Свинина» (Bravčové mäso), «Говядина» (Hovädzie mäso), «Дичь» (Divina), «Курица» (Kurča), «Рыба» (Ryba), «Морепрод.» (Plody mora), «Овощи» (Zelenina). Oproti vybranému programu sa zároveň rozsvieti kontrolka. Na displeji sa zobrazí prednastavená dĺžka doby prípravy v danom programe.
- Можете si vybrať aj z ostatných programov: «Тушение» (Dusenie), «Томление» (Topenie/ohrievanie), «Пароварка» (Jedlá na pare), «Мультиповар» (Multicooker), «Жарка» (Opekanie), «Суп» (Polievky), «Холодец» (Huspenina), «Йогурт» (Jogurt), «Выпечка» (Pečivo), «Глинтвейн» (Varené víno). Stačí stlačiť zodpovedajúce tlačidlo pre potrebný program. Na displeji sa zobrazí dĺžka prípravy v danom programe.
- Pomocou клавиш «+», «-» je možné zmeniť dĺžku prípravy jedla podľa receptu. Časové интервалы pre každý program sú znázornené v tabuľke.
- Pred začiatkom prípravy niekoľko sekúnd počkajte. Program sa spustí vtedy, keď začne blikať kontrolka zvoleného programu.
- Po ukončení prípravy prejde multifunkčný hrniec do režimu ohrievania.

FUNKCIA „TIMER“

- Daná funkcia umožňuje odložiť začiatok prípravy jedla.
- Vyberte potrebný program.
- Funkciu nastavíte stlačením tlačidla «ТАЙМЕР» a tlačidlami «+», «-» nastavíte odloženie štartu. Na displeji sa zobrazí čas, za ktorý bude jedlo pripravené.
- Pred začiatkom prípravy niekoľko sekúnd počkajte.

FUNKCIA «UKONČENIE/OHRIEVANIE»

- Ak to bude potrebné, pomocou tlačidla «UKONČENIE/OHRIEVANIE» môžete prerušiť proces prípravy jedla.
- Funkcia sa zapína automaticky po ukončení každého programu.
- Funkciu môžete taktiež využiť na ohrievanie jedál: jedlo, ktoré chcete zohriať, vložte do vynímateľnej nádoby multifunkčného hrnca a stlačte tlačidlo «UKONČENIE/OHRIEVANIE».
- Maximálna dĺžka ohrievania je 24 hodín. Počas ohrievania bude teplota v hrnci 60 °C. Počas ohrievania sa na displeji zobrazí ikonka «- -».

VÝHODY

- Množstvo multifunkčných programov, ako: varenie, jedlá na pare, dusenie, pečenie.
- Automatické riadenie procesu.
- Funkcia odložený štart.
- Vysoký stupeň efektívnej teploty ušetrí 40% energie a 60% času.

- Plne hermetická konštrukcia pre zachovanie výživných látok, chuti a jemnosti v jedle.
- Nádoba v multifunkčnom hrnci s dvojitém nepriháravým povrchom sa jednoducho čistí.
- Spoľahvé ochranné zariadenia:
 - ochranné zariadenie na otváranie a zatváranie veka
 - ochranné zariadenie na obmedzenie teploty automaticky vypne nahrievanie, v prípade, ak je nádoba prázdna, alebo v hrnci nádoba nie je.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

ÚSCHOVA

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

ODSTRÁNENIE PORÚCH

- Ak sa na displeji zobrazí správa o poruche, vypnite spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť. Ak sa pri opakovaní zapnutí chyba znovu objaví, obráťte sa na servisné centrum.