



MULTIFUNCTIONAL COOKER
MULTIKOCHER
MULTICUISEUR
OLLA MULTICOCCIÓN
MULTICOOKER
MONITOIMIKETIN
MULTIFUNKTSIONAALNE KEETJA
MULTIFUNKCIONĀLAIS KATLS
DAUGIAFUNKCIS PUODAS
МУЛЬТИВАРКА

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

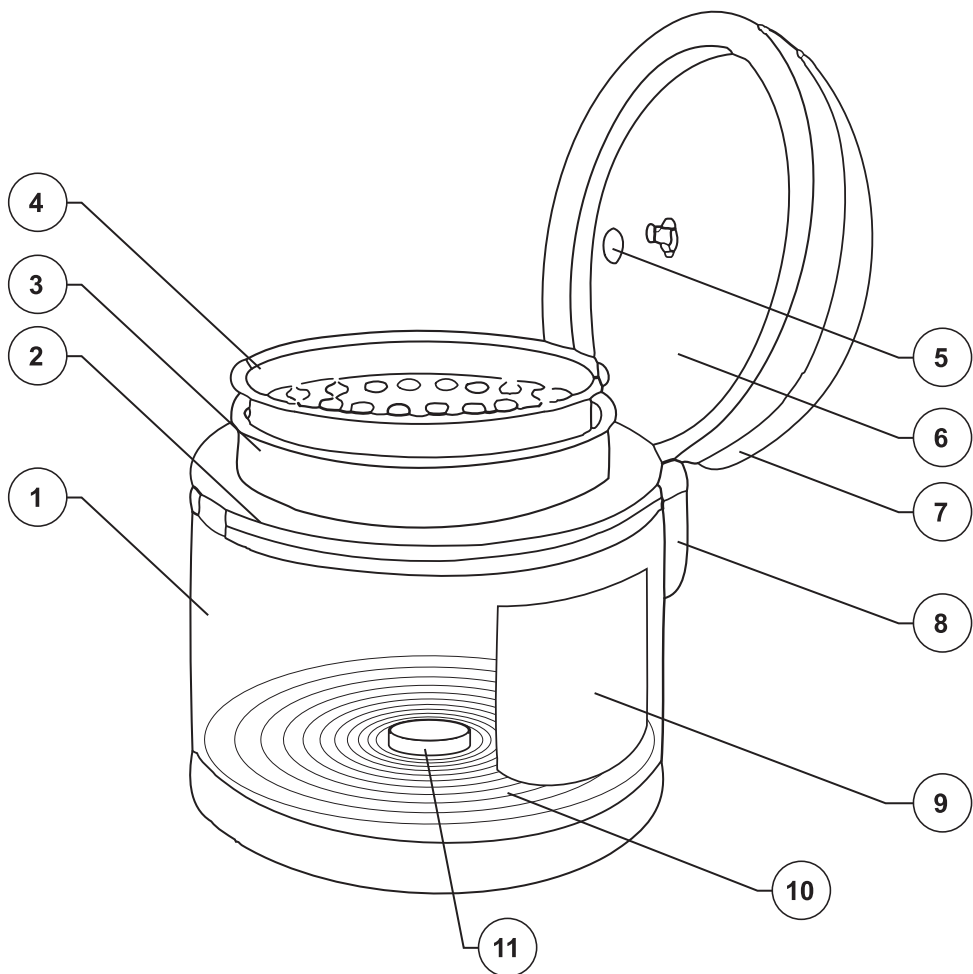
LT

RU



FMC-5070/5171

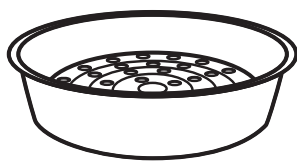
• INSTRUCTION MANUAL • BEDIENUNGSANLEITUNG • MANUEL D'UTILISATION • MANUAL DE
USUARIO • MANUALE DI ISTRUZIONI • KÄYTTÖOHJE • KASUTUSJUHEND • LIETOŠANAS
INSTRUKCIJA • INSTRUKCIJA • ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ •



12



13



14



15

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

IMPORTANT SAFEGUARDS:**PLEASE KEEP AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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

24. After use of the electric cooker, cleaning should be done for next time. Use a piece of soft cloth together with some cleaner to clean the inner pot, spoon, soup spoon, measuring cup and the pressure lid, and then use water to wash them. For inside and outside the cooker, regular cleaning is necessary, but do remember not to use water to wash it.

25. If you don't use this product for a long time, just pull down the power plug and store it in proper place after confirming that the cooker body is fully dry.

MULTICOOKER PARTS AND ACCESSORIES (PLEASE SEE PAGE 2):

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

STARTING OPERATING MULTICOOKER:

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

CONTROL PANEL SYMBOLS:

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

CHOOSING PROGRAMS:

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

You can choose functions by press + and - .

PROGRAMMS:

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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU



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



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



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



17. Aspic. Time: 6 hours. Temp: 93°C. Can adjust time 2-8 hours. Cannot set temperature.



DIY. "Do it Yourself" Temperature and cooking time at your choice.

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

CHANGING COOKING TIME:

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

CHANGING TEMPERATURE:

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

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

DIY FUNCTION:

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

USING TIMER:

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

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

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

STARTING COOKING PROGRAM:

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

KEEP WARM ON/OFF:

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

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

STOP COOKING:

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

WASTE MANAGEMENT:



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

ACHTUNG!

Für zusätzlichen Schutz ist es sinnvoll, einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennbetriebsstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren.

Für die Installation eines Fehlerstromschutzschalters wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN:

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

1. Dieses Gerät ist nicht für Kinder und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
2. Machen Sie sich mit den technischen Daten vertraut, die in der Verpackung oder auf dem Typenschild angegeben sind, bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen. Setzen Sie das Gerät weder direktem Sonnenlicht, heißen Oberflächen, Feuchtigkeit, scharfen Kanten usw. aus. Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners bzw. in einem beheizten Ofen aufstellen.
3. Zum Schutz vor Stromschlag darf das Kabel, der Stecker oder der Sockel nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten gesteckt werden. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen oder die heiße Oberfläche einschließlich des Ofens berühren. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner autorisierten Servicestelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder nicht überwachen, bevor Sie es montieren oder demontieren, Zubehör oder Anbaugeräte wechseln oder reinigen. Ziehen Sie immer den Netzstecker und nicht das Netzkabel heraus.
5. Überprüfen Sie vor dem Betrieb, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Betreiben Sie nicht das Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, verwenden Sie es nicht mehr und stecken Sie es sofort aus. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu reparieren, da dies zu Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
6. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Anbaugeräte. Die Verwendung von Anbaugeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann Brand, Stromschlag oder Verletzungen verursachen.
7. Dieses Gerät ist für den normalen Haushaltsbetrieb vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur wie es im Handbuch beschrieben ist. Verwenden Sie es nicht im Freien. Das Gerät sollte nicht an einem feuchten Ort oder bei hoher Luftfeuchtigkeit (z. B. im Badezimmer) betrieben werden. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt stehen.
8. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem komplett durchnässten Tuch. Lassen Sie das Wasser nicht in das Gerät einfließen. Reinigen Sie die Außenschale des Gerätes nicht in einer benzinähnlichen Flüssigkeit. Mit Wasser und Schmierseife einreiben. Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel mit Stecker oder das Gehäuse nass sind. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, dürfen Sie dieses Produkt niemals mit nassen Händen bedienen, unter Wasser tauchen oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangen lassen.
10. Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
11. Trennen Sie das Gerät vom Netz, indem Sie den Stecker ziehen, nicht das Stromkabel.
12. Warnung! Verpackungsmaterial (Folie, Styropor, etc.) kann für Kinder gefährlich sein. Um Erstickengefahr zu vermeiden, halten Sie die Verpackung von Kindern fern.
13. Keine Verwendung eines nicht verwendbaren Behälters zum Kochen. Die Verwendung eines nicht verwendbaren Behälters zum Kochen kann zu einer schlechten Wärmeleitung führen, welche die Nahrungsmittelqualität beeinträchtigt und sogar zu einem Ausfall oder einem anderen unvorhergesehenen Unfall führt.
14. Es ist nicht gestattet, dieses Gerät auf einem instabilen Gasofen oder in der Nähe von anderen Hochtemperaturartikeln zu platzieren, um eine Verformung zu vermeiden, die zu einem Funktionsausfall führen kann. Der Innentopf darf nicht mit anderen Heizgeräten verwendet werden.
15. Halten Sie den inneren Topf und das Heizgerät sauber. Halten Sie den Innentopf, die Heizung und die Innenseite des Kochers sauber, um eine Überhitzung zu vermeiden, die zu einem Ausfall oder anderen unvorhergesehenen Unfällen führen kann.
16. Kein Geschirrtuch oder andere Gegenstände dürfen dieses Produkt bedecken. Während des Kochens oder Warmhaltens ist es nicht erlaubt, den Luftauslass mit einem Geschirrtuch zu bedecken, da dies zu Funktionsfehlern führen kann, die durch die Verformung des Kocherkörpers verursacht werden.
17. Während des Kochvorgangs ist der Betrieb oder das Abschalten der Stromversorgung nicht erlaubt.
18. Wenn kein innerer Topf drin ist, nicht einschalten. Es ist nicht erlaubt, das Gerät einzuschalten, wenn der Kühler nicht geladen ist oder der Innentopf nicht hineingestellt wurde, um Verbrennungen oder Unfälle zu vermeiden.
19. Hochtemperaturdampf beim Kochen. Beim Kochen kann Dampf aus dem Luftauslass kommen, so dass es nicht erlaubt ist, das Gesicht oder die Hände nahe am Auslass und am oberen Deckel zu halten, um Verbrühungen zu vermeiden.
20. Teilen Sie nicht eine Steckdose mit anderen elektrischen Geräten. Wenn Sie eine Steckdose mit anderen elektrischen Geräten teilen, kann dies zu einer Überhitzung der Steckdose führen, die einen Brand oder einen anderen unvorhergesehenen Unfall verursachen kann.
21. Trocknen Sie den Innentopf und stellen Sie sicher, dass sich keine Verunreinigungen auf dem Heizgerät befinden.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

Setzen Sie den inneren Topf in den elektrischen Kocher und drehen Sie dann den inneren Topf herum, damit der Topf in vollem Kontakt mit dem Heizgerät steht. Füllen Sie kein Wasser in den Außentopf, um Fehler oder Stromschläge zu vermeiden.

22. Drücken Sie den oberen Deckel fest, um schlechte Koch- und Wärmedämmeigenschaften zu vermeiden, die durch schlechte Abdichtung verursacht werden.

23. Wenn durch die verformte oder beschädigte Topfinnenwand Korrosion entsteht, ersetzen Sie diese bitte durch unseren entsprechenden Topf. Der Innentopf ist mit einer nicht klebenden Beschichtung versehen, daher ist es nicht erlaubt harte Löffel oder Bürsten aus Metall zu verwenden.

24. Nach dem Gebrauch des elektrischen Kochers soll eine Reinigung für das nächste Mal durchgeführt werden. Verwenden Sie ein Stück Stoff zusammen mit etwas Reinigungsmittel, um den inneren Topf, den Löffel, den Suppenlöffel, den Messbecher und den Druckdeckel zu reinigen, und verwenden Sie dann Wasser, um sie zu waschen. Innerhalb und außerhalb des Kochers ist eine regelmäßige Reinigung erforderlich, aber denken Sie daran, kein Wasser zum Waschen zu verwenden.

25. Wenn Sie dieses Produkt längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie einfach den Netzstecker und bewahren Sie ihn auf einem passenden Platz auf, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass der Kocher vollständig trocken ist.

TEILE UND ZUBEHÖR DES MULTIKOCHERS BITTE SIEHE SEITE 2:

1. Hauptgehäuse, 2. Äußerer Topf, 3. Innerer Topf, 4/14. Dampfer, 5. Dampfloch, 6. Warmhaltedeckel, 7. Abdeckkappe, 8. Wasserhalter, 9. Systemsteuerung, 10. Heiße Platte, 11. Temperatursensor, 12. Löffel / Schöpfkelle, 13. Messbecher, 15. Netzkabel.

BEGINN DES BETRIEBS DES MULTIKOCHERS

Stecken Sie den Netzstecker ein. Die LED-Anzeige und die Funktionsnamen leuchten auf. Die linke LED zeigt 00:00 an, die kleine LED-Anzeige zeigt die untere Temperatur an. Dies ist der Standby-Modus.

SYMBOLE DER SYSTEMSTEUERUNG:

-  1. Start-Taste zum Starten des Programms.
-  2. Stopp / Warmhalte-Taste.
-  3. Timer. Taste zum Starten der Kochverzögerung.
-  4. Zeit / Temperatur-Taste.
-  5. + und -. Mit diesen Tasten können Sie Programme / Temperatur / Zeit wählen.
-  6. Speisekarte. Programme auswählen.

PROGRAMME WÄHLEN:

Drücken Sie die Taste MENU. Große LED-Anzeige zeigt die Standard-Kochzeit, die Funktion, die gewählt worden ist, wird funken.

Sie können Funktionen auswählen, indem Sie + und - drücken.

PROGRAMME:

-  1. Suppe. Zeit: 1 Stunde. Temperatur: 97° C. Kann die Zeit auf 1-4 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  2. Reis / Grütze. Zeit: 30 Minuten Temperatur: 115° C. Kann die Zeit auf 20 min -2 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  3. Braten. Zeit: 30 Minuten Temperatur: 140° C. Kann die Zeit auf 10 min -1 Stunde einstellen und Temperatur 100-160° C.
-  4. Pasta. Zeit: 8 Minuten Temperatur: 100-140° C. Kann die Zeit auf 8 Minuten -20 Minuten einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  5. Kuchen. Zeit: 1 Stunde. Temperatur: 130° C. Kann die Zeit auf 30 min-3,5 Stunden einstellen. Temperatur kann nicht eingestellt werden. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  6. Brot. Zeit: 2 Stunden 45° C + 1 Stunde 130° C. Temperatur und Zeit können nicht eingestellt werden.
-  7. Risotto / Pilaw. Zeit: 1 Stunde. Temperatur: 120-150° C. Kann die Zeit auf 20 min-2 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  8. Pizza. Zeit: 20 Minuten Temperatur: 120-160° C. Kann die Zeit auf 20 min-1 Stunde einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  9. Eintopf. Zeit: 2 Stunden. Temperatur: 90° C. Kann die Zeit auf 1-8 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  10. Joghurt. Zeit: 8 Stunden. Temperatur: 35-40° C. Kann die Zeit auf 6-12 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  11. Würstchen, Knödel. Zeit: 15 Minuten. Temperatur: 125° C. Kann die Zeit auf 8-50 Minuten einstellen. Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  12. Aufwärmen. Zeit: 20 Minuten Temperatur: 115° C. Kann die Zeit auf 10min-1 Stunde einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.
-  13. Haferbrei. Zeit: 5 Minuten. Temperatur: 96° C. Kann die Zeit auf 5min-1 Stunde einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.



14. Langsam kochen. Zeit: 5 Stunden. Temperatur: 3 Schritt 45,65,85° C. Kann die Zeit auf 1-5 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.



15. Backen. Zeit: 30 Minuten Temperatur: 145° C. Kann die Zeit auf 10 min-2,5 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.



16. Dampf. Zeit: 30 Minuten Temperatur: 99° C. Kann die Zeit auf 10 min - 1 Stunde einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.



17. Sülze. Zeit: 6 Stunden. Temperatur: 93° C. Kann die Zeit auf 2-8 Stunden einstellen. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.

DIY

DIY. "Do it Yourself" („Mach das selber“) Temperatur und Kochzeit nach Wahl.

Für FRY-, DAMPF-, WURST- / DUMPF-, PASTA-Programme beginnt der Countdown nach dem Erreichen der Betriebstemperatur.

KOCHZEIT ÄNDERN:

Nach der Auswahl des Kochprogramms zeigt das große LED-Display die Standard-Kochzeit an. Durch Drücken der Taste Zeit / Temperatur können Sie die Kochzeit ändern. Drücken Sie die Taste + oder -, um die Kochzeit zu erhöhen oder zu reduzieren.

ÄNDERUNG DER TEMPERATUR:

Sie können die Kochtemperatur nur für FRY- und DIY-Programme ändern. Durch zweimaliges Drücken der Taste Zeit / Temperatur können Sie die Kochtemperatur ändern. Drücken Sie die Taste + oder -, um die Temperatur zu erhöhen oder zu reduzieren.

DIY FUNKTION:

Mit der Tastenfunktion "Do it yourself" (Machen Sie das selber) können Sie eine geeignete Temperatur und Kochzeit für die Zubereitung anderer Lieblingsgerichte wählen. Wie man die Temperatur und die Kochzeit ändert, siehe oben.

TIMER VERWENDEN:

Sie können den Timer für die Garverzögerung einstellen, indem Sie die Timer-Taste drücken. Anzeigelicht des Timers Taste leuchtet auf. Verwenden Sie die Tasten + und -, um die Verzögerungszeit einzustellen. Der verzögerte Zeitraum liegt zwischen 30 Minuten und 24 Stunden. Nach Ablauf der Wartezeit beginnt der Kocher zu kochen. Wenn Sie z. B. möchten, dass der Kocher nach 2 Stunden kocht, drücken Sie die Taste Timer und dann die Taste Zeit / Temperatur, um die Zeit einzustellen, bis 02:00 angezeigt wird. Dann beginnt er zu warten und beginnt mit dem Kochen nach 2 Stunden.

START EINES KOCHPROGRAMMS:

Drücken Sie die Start-Taste, um ein Programm zu starten. Während der Arbeit leuchtet die ausgewählte Programmanzeige auf, das Licht anderer Programme leuchtet nicht.

WARMHALTEN EIN / AUS:

Während des Kochens können Sie die Funktion "Warmhalten" aktivieren oder deaktivieren, indem Sie die Taste Stopp / Warmhalten drücken. Standardmäßig ist der Indikator der Warmhaltefunktion ein Funke und bedeutet, dass das Gerät nach dem Kochen automatisch warm bleibt. Wenn die Anzeige Warmhalten deaktiviert ist, bedeutet dies, dass nach dem Kochen keine Wärme mehr vorhanden ist.

Wenn Sie im Standby-Modus die Taste Stopp / Warmhalten drücken, wechselt der Kocher in den Warmhalte-Modus. Der Indikator ist eingeschaltet. Auf dem Display wird die Warmhaltezeit angezeigt. Durch erneutes Drücken der Taste kehren Sie in den Standby-Modus zurück.

STOP KOCHEN:

Um den Kochvorgang zu unterbrechen, wenn der Kocher in Betrieb ist, halten Sie die Taste Stop / Warmhalten 3 Sekunden lang gedrückt. Der Kocher wird in den Standby-Modus geschaltet.



ENTSORGUNG:

Das Symbol oben und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wird und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderen Haushalts- oder Gewerbeabfällen entsorgt werden darf. Die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) (2002/96 / EG) wurde eingeführt, um Produkte mit den besten verfügbaren Verwertungs- und Recyclingtechniken zu recyceln, um die Umweltbelastung zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und die zunehmende Deponierung zu vermeiden. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Informationen über eine ordnungsmäßige Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten zu erhalten.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES :

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter les précautions de sécurité fondamentales suivantes :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Une stricte supervision est nécessaire si l'appareil est utilisé en présence d'enfants ou par des enfants.
2. Prenez connaissance des données techniques figurant sur la notice ou sur la plaque signalétique avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation électrique. N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil, aux surfaces chaudes, à l'humidité, aux bords tranchants, etc. Ne placez pas l'appareil sur un élément à gaz ou électrique chaud, ni à proximité de celui-ci ni dans un four chaud.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide. Un cordon d'alimentation électrique court est fourni pour réduire les risques résultant de l'enchevêtrement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long. Ne laissez pas le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas non plus en contact avec une surface chaude, notamment le réchaud. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son Centre de service agréé afin d'éviter tout danger.
4. Débranchez toujours l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou surveillé, avant le montage, le démontage, le remplacement ou le nettoyage des accessoires ou des équipements annexes. Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
5. Avant utilisation, vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ni après un dysfonctionnement, une chute ou un endommagement de celui-ci. N'essayez jamais de réparer l'appareil, car un remontage non conforme de celui-ci pourrait entraîner des blessures ou la mort. Toute réparation doit être effectuée par un centre de service agréé.
6. Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou causer des blessures.
7. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Utilisez-le uniquement de la manière décrite dans le manuel. N'utilisez pas l'appareil en plein air. L'appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit mouillé ou très humide (comme la salle de bains). Ne laissez pas l'appareil sans supervision pendant son fonctionnement.
8. Ne nettoyez pas l'appareil avec un chiffon plein d'eau. Ne laissez pas l'eau s'écouler dans l'appareil. Ne nettoyez pas l'extérieur de l'appareil avec un liquide semblable à du carburant. Frottez-le avec de l'eau et du savon liquide doux.
9. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou le boîtier sont mouillés. Pour réduire le risque d'électrocution, n'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées ; ne l'immergez jamais dans l'eau ; et ne renversez jamais des liquides dans l'appareil.
10. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
11. Mettez l'appareil hors tension en tirant sur la fiche et non sur le câble électrique.
12. Avertissement ! Les matériaux de conditionnement (film, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants. Pour éviter tout risque d'étouffement, conservez l'emballage hors de portée des enfants.
13. Ne pas utiliser de récipients inadaptés pour la cuisson. L'utilisation d'un récipient inadapté pour la cuisson peut conduire à une mauvaise conduction de la chaleur, affectant ainsi la qualité des aliments, et même entraîner une défaillance ou tout autre accident imprévu.
14. Lieu d'utilisation. Ne pas placer ce produit sur un four à gaz instable ou près d'un autre article présentant une température élevée, afin d'éviter toute déformation susceptible d'entraîner une défaillance fonctionnelle. Le pot intérieur ne doit pas être utilisé avec d'autres appareils de chauffage.
15. Gardez le pot intérieur et l'appareil de chauffage propres. Maintenez le pot intérieur, l'appareil de chauffage et le côté intérieur de la cuisinière propres, afin d'éviter une surchauffe susceptible d'entraîner une défaillance ou d'autres accidents imprévus.
16. Ne pas couvrir ce produit à l'aide d'un torchon ou de tout autre article. Ne pas recouvrir la sortie d'air à l'aide d'un torchon pendant la cuisson ou le maintien au chaud, car cela pourrait entraîner une défaillance fonctionnelle provoquée par une déformation du corps de cuisinière.
17. Ne pas manipuler le commutateur ou couper l'alimentation électrique pendant la cuisson.
18. Ne pas mettre sous tension lorsqu'il n'y a pas de pot à l'intérieur. Ne pas allumer le multicuiseur lorsque le dispositif de refroidissement n'est pas chargé ou lorsque le pot intérieur n'est pas installé à l'intérieur de celui-ci. Cela permet d'éviter une brûlure du fusible ou un éventuel accident.
19. Vapeur à haute température lors de la cuisson. Lors de la cuisson, de la vapeur peut provenir de la sortie d'air. Ainsi, veuillez ne pas rapprocher votre visage ou vos mains de la sortie d'air et du couvercle supérieur pour éviter toute brûlure.
20. Ne pas partager une prise avec d'autres appareils électriques. Le partage d'une prise avec d'autres appareils électriques peut entraîner une surchauffe de la prise et provoquer un incendie ou tout autre accident imprévu.
21. Séchez le pot intérieur et vérifiez qu'il n'y a pas d'impuretés sur l'appareil de chauffage. Placez le pot intérieur dans la cuisinière électrique, puis faites-le tourner pour qu'il soit complètement en contact avec l'appareil de chauffage. Ne remplissez pas le pot extérieur avec de l'eau pour éviter toute défaillance ou tout choc électrique.
22. Appuyez fermement sur le couvercle supérieur pour éviter toute mauvaise cuisson ou isolation thermique due à une mauvaise étanchéité.

23. S'il y a une corrosion provoquée par la déformation ou l'endommagement de la surface du pot intérieur, veuillez le remplacer par notre pot approprié. Le pot intérieur est traité avec un revêtement non adhésif : il est donc interdit

d'utiliser des cuillères/brosses dures ou métalliques.

24. Après l'utilisation de la cuisinière électrique, veuillez la nettoyer avant la prochaine utilisation. Utilisez un morceau de tissu et un peu de nettoyant pour nettoyer le pot intérieur, la cuillère, la cuillère à soupe, le godet de mesure et le couvercle à pression, puis utilisez de l'eau pour les laver. S'agissant de l'intérieur et l'extérieur de la cuisinière, un nettoyage régulier est nécessaire, mais n'oubliez pas de ne pas utiliser de l'eau pour la laver.

25. Si vous n'utilisez pas ce produit pendant une longue période, veuillez débrancher la fiche électrique et ranger le produit dans un endroit approprié non sans avoir vérifié que le corps de l'appareil est complètement sec.

PIÈCES ET ACCESSOIRES POUR MULTICUISINIÈRES, VOIR PAGE 2 :

1. Corps principal, 2. Pot extérieur, 3. Pot intérieur, 4/14. Cuiseur à vapeur, 5. Orifice de vapeur, 6. Couvercle de maintien au chaud, 7. Couvercle, 8. Réservoir d'eau, 9. Panneau de commande, 10. Plaque chauffante, 11. Sonde de température, 12. Cuillère/Louche, 13. Tasse à mesurer, 15. Cordon d'alimentation.

MISE EN SERVICE DU MULTICUISEUR :

Branchez la fiche électrique. L'affichage LED et les noms des fonctions s'allument, la LED de gauche vous indique 00:00, le petit affichage LED indique la température du fond. C'est le mode Veille.

LES SYMBOLES DU PANNEAU DE COMMANDE :

-  1. Bouton de démarrage pour démarrer le programme.
-  2. Bouton Stop (Arrêter) / Keep Warm (Maintenir au chaud).
-  3. Minuteur. Bouton de démarrage de la cuisson.
-  4. Bouton Time (Temps)/Temperature (Température).
-  5. + et - . À l'aide de ces boutons, vous pouvez sélectionner Programmes/Température/Temps.
-  6. Menu. Sélection des programmes.

CHOISIR DES PROGRAMMES :

Appuyez sur le bouton MENU. Un grand écran LED affiche le temps de cuisson par défaut, les fonctions qui ont été choisies se déclenchent.

Appuyez sur les touches + et - pour choisir des fonctions.

PROGRAMMES :



1. Soupe. Temps : 1 heure. Température : 97o C. Vous pouvez régler le temps entre 1 heure et 4 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



2. Riz / Gruaux Temps : 40 min, température : 115o C. Vous pouvez régler le temps entre 20 min et 2 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



3. Friture Temps : 30 min, température : 140o C. Vous pouvez régler le temps entre 10 min et 1 h, et la température entre 100 et 160° C.



4. Pâtes alimentaires. Temps : 8 min, température : 100 - 140o C. Vous pouvez régler le temps entre 8 min et 20 minutes. Vous ne pouvez pas régler la température.



5. Gâteau. Temps : 1 heure. Température : 130o C. Vous pouvez régler le temps entre 30 min et 3,5 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



6. Pain. Temps : 2 heures 45° C + 1 heure 130° C. Vous pouvez régler la température ou le temps.



7. Risotto/Pilaf. Temps : 1 heure. Température : 120 - 150o C. Vous pouvez régler le temps entre 20 min et 2 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



8. Pizza. Temps : 20 min ; température : 120 - 160o C. Vous pouvez régler le temps entre 20 min et 1 heure. Vous ne pouvez pas régler la température.



9. Ragoût. Temps : 2 heures. Température : 90o C. Vous pouvez régler le temps entre 1 heure et 8 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



10. Yaourt. Temps : 8 heures. Température : 35-40° C. Vous pouvez régler le temps entre 6 heures et 12 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



11. Saucisses, boulettes. Temps : 15 min ; Température : 125o C. Vous pouvez régler le temps entre 8 et 50 min. Vous ne pouvez pas régler la température.



12. Réchauffage Temps : 20 min ; température : 115o C. Vous pouvez régler le temps entre 10min et 1 heure. Vous ne pouvez pas régler la température.



13. Gruau d'avoine, bouillie. Temps : 5 min ; température : 96o C. Vous pouvez régler le temps entre 5min et 1 heure. Vous ne pouvez pas régler la température.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU



14. Cuisson lente. Temps : 5 heures. Température : 3 étapes ; température : 45, 65, 85o C. Vous pouvez régler le temps entre 1 heure et 5 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



15. Pâtisserie. Temps : 30 min ; température : 145o C. Vous pouvez régler le temps entre 10 min et 2,5 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.



16. Vapeur. Temps : 30 min ; température : 99o C. Vous pouvez régler le temps entre 10min et 1 heure. Vous ne pouvez pas régler la température.



DIY

17. Gelée. Temps : 6 heures. Température : 93o C. Vous pouvez régler le temps entre 2 heures et 8 heures. Vous ne pouvez pas régler la température.

Faites-le vous-même « Faites-le vous-même » ; température et temps de cuisson à votre choix.

Pour les programmes FRITURE, VAPEUR, SAUCISSE/BOULETTES, PÂTES ALIMENTAIRES, le compte à rebours commence après avoir atteint température de fonctionnement.

MODIFIER LE TEMPS DE CUISSON :

Après avoir choisi un programme de cuisson, le grand écran LED vous indique le temps de cuisson par défaut. Une pression sur le bouton Time (Temps) / Temperature (Température) vous permet de modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les touches + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

MODIFIER LA TEMPÉRATURE :

Vous ne pouvez modifier la température de cuisson que pour les programmes FRITURE et FAITES LE VOUS-MÊME. Une double pression sur le bouton Time (Temps) / Temperature (Température) vous permet de modifier le temps de cuisson. Appuyez sur les touches + ou - pour augmenter ou réduire la température. FONCTION « FAITES-LE VOUS-MÊME » :

En utilisant la fonction du bouton « Faites-le vous-même », vous pouvez choisir une température et un temps de cuisson appropriés pour la préparation d'autres plats préférés. Pour modifier la température et le temps de cuisson, voir ci-dessus.

UTILISER LA MINUTERIE :

Appuyez sur la touche Timer (minuterie) pour régler la minuterie du temps de cuisson. Le voyant lumineux de la minuterie

s'allume. Utilisez les boutons + et - pour régler le temps différé. Le temps différé varie entre 30 minutes et 24 heures. Une fois le temps de cuisson différé écoulé, la cuisinière commence à cuire.

Par exemple, si vous voulez que la cuisinière commence à cuire après 2 heures, appuyez sur le bouton Timer (Minuterie), puis appuyez sur le bouton Time (Temps) / Temperature (Température) pour régler le temps jusqu'à ce qu'elle indique 02:00, puis la cuisinière attend et commence à cuire après 2 heures.

DÉMARRER LE PROGRAMME DE CUISSON :

Appuyez sur le bouton Start (Démarrer) pour démarrer le programme. Lorsque vous travaillez, le voyant lumineux du programme sélectionné s'allume, le voyant lumineux des autres programmes ne s'allume pas.

ACTIVER / DÉSACTIVER LE MAINTIEN AU CHAUD:

Lorsque la cuisson est en cours, vous pouvez activer ou désactiver la fonction Maintien au chaud en appuyant sur le bouton Stop (Arrêter)/ Keep Warm (Maintenir au chaud). Par défaut, le voyant de la fonction Maintenir au chaud clignote, ce qui signifie que la cuisson sera automatiquement maintenue au chaud une fois terminée. Si le voyant Maintenir au chaud est éteint, cela signifie qu'il n'y aura pas de maintien au chaud une fois la cuisson terminée.

Si vous appuyez sur le bouton Stop (Arrêter) / Keep Warm (Maintenir au chaud) en mode veille, la cuisinière passe en mode Keep Warm (Maintenir au chaud). Le voyant est allumé. Et l'écran affiche le temps de maintien au chaud. En appuyant de nouveau sur le bouton, la cuisinière retourne en mode Veille.

ARRÊTER LA CUISSON :

Pour arrêter la cuisson lorsque la cuisinière fonctionne, appuyez et maintenez le bouton Stop (Arrêter) / Keep Warm (Maintenir au chaud) pendant 3 secondes. La cuisinière se met en mode Veille.



GESTION DES DÉCHETS :

Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile. La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2012/19/EU) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD:

POR FAVOR, CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Cuando utilice aparatos eléctricos, siga siempre las medidas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños y personas con minusvalía física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y conocimiento. Los niños no deben jugar con el aparato. Supervise de cerca a los niños cuando usen un aparato electrodoméstico o si este se usa cerca de ellos.
2. Familiarícese con los datos técnicos, disponibles en el paquete o en la etiqueta de clasificación, antes de conectar el dispositivo a la fuente de alimentación eléctrica. No exponga el aparato a la luz solar directa, superficies calientes, humedad, bordes afilados, etc. No lo coloque sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico o en un horno caliente.
3. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua ni en ningún otro líquido. Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes, incluidas las estufas. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio Técnico Autorizado a fin de evitar cualquier peligro.
4. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso o esté sin supervisión, así como antes de su limpieza o del montaje, desmontaje o cambio de accesorios. Desenchufe siempre el aparato tirando del enchufe, nunca del cable.
5. Compruebe que el aparato no esté dañado antes de usarlo. No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna manera. Nunca intente reparar el aparato por sí mismo, puesto que un montaje incorrecto puede provocar lesiones o incluso la muerte. Cualquier reparación debe ser realizada por un Servicio Técnico Autorizado.
6. Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. Este aparato está destinado a un uso doméstico normal. Utilícelo únicamente como se describe en este manual. No use el aparato al aire libre. El aparato no debe utilizarse en un lugar mojado o con mucha humedad (como el cuarto de baño). No deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
8. No limpie el aparato con un paño empapado en agua. No deje que entre agua en el aparato. No limpie la carcasa exterior del aparato con líquidos de características similares a la gasolina. Límpiolo con un paño humedecido en agua y jabón neutro líquido.
9. No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o la carcasa están mojados. Para reducir el riesgo de electrocución, nunca utilice este producto con las manos mojadas, no lo sumerja en agua ni vierta líquidos en el aparato.
10. Este aparato no está destinado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
11. Desconecte el dispositivo de la red eléctrica tirando del enchufe, no del cable eléctrico.
12. ¡Advertencia! El material de embalaje (película, espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. Para evitar el riesgo de asfixia, mantenga esta bolsa lejos del alcance de niños pequeños.
13. No usar el contenedor interior para cocinar. El uso del contenedor interior para cocinar puede causar una mala conducción del calor, afectando la calidad de la comida y causando un daño u otro accidente.
14. Lugar de uso. No utilice este producto sobre un horno a gas poco estable o cerca de cualquier otro objeto a altas temperaturas para evitar la deformación, pues puede causar una falla en su funcionamiento. No utilice el contenedor interior con otros calentadores.
15. Mantenga limpios el contenedor interior y el calentador. Mantenga limpios el contenedor interior, el calentador y la parte interna de la olla para evitar un sobrecalentamiento, que puede causar un daño u otros accidentes.
16. No cubra este producto con trapos de cocina u otros artículos. Durante la cocción o al mantener calientes los alimentos, no cubra la salida de vapor con un trapo de cocina, pues puede causar una falla en el funcionamiento, deformando la estructura de la olla.
17. No accione el interruptor ni apague la corriente durante la cocción.
18. No encienda la olla sin el contenedor interior en su lugar. No encienda la olla si el disipador no está cargado o el contenedor interior no está adentro, para evitar que se queme el fusible u ocurra un accidente.
19. Vapor caliente durante la cocción. Al cocinar, puede salir aire por la salida de vapor. Para evitar quemaduras, no acerque sus manos o rostro a la salida de vapor o a la tapa.
20. No utilice el mismo enchufe simultáneamente con otros electrodomésticos. Compartir un mismo enchufe con otros electrodomésticos puede causar una sobrecarga del enchufe, produciendo un incendio u otro accidente.
21. Seque el contenedor interior y asegúrese de que no hay suciedad dentro del calentador. Ponga el contenedor interior dentro de la olla multicocción y dele vueltas al contenedor para que quede en total contacto con el calentador. Para evitar un daño o un choque eléctrico, no vierta agua en el contenedor externo.
22. Cierre la tapa firmemente para evitar una mala cocción y un menor desempeño del calentador causados por un mal cierre.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

23. Si hay corrosión causada por la superficie deforme o dañada del contenedor interior, reemplace este con un nuevo contenedor. El contenedor interior tiene un recubrimiento antiadhesivo, no utilice cucharas duras o en metal, ni raspe la parte interna.

24. Después de utilizar la olla multicocción, límpiela antes del siguiente uso. Utilice un trapo suave y limpiador para lavar el contenedor interior, la cuchara, la cuchara sopera, el vaso medidor y la tapa de presión, luego enjuague. Se debe limpiar con regularidad la parte externa e interna de la olla, pero recuerde no utilizar agua.

25. Si no va a utilizar este producto por un largo periodo de tiempo, desenchufe el cable de poder y almacene la olla en un lugar adecuado tras asegurarse de que esta se encuentra totalmente seca.

PARTES Y ACCESORIOS DE LA OLLA MULTICOCCIÓN. VEA LA PÁGINA 2:

1. Estructura principal, 2. Contenedor exterior, 3. Contenedor interior, 4/14. Vaporera, 5. Salida de vapor, 6. Tapa de calor, 7. Tapa. 8. Contenedor de agua, 9. Panel de control, 10. Placa calentadora, 11. Sensor de temperatura. 12. Cuchara/Cucharón, 13. Vaso medidor, 15. Cable de poder.

PUESTA EN MARCHA DE LA OLLA MULTICOCCIÓN:

Enchufe la clavija de alimentación. Se encenderá el indicador LED y los nombres de las funciones, el LED de la izquierda mostrará 00:00, el pequeño indicador LED mostrará la temperatura interna. Este es el modo de espera (Stand By)

SÍMBOLOS DEL PANEL DE CONTROL:

-  1. Botón de inicio (Start) para iniciar el programa.
-  2. Botón para Detener/Mantener caliente (Stop/Keep Warm).
-  3. Temporizador (Timer). Botón para iniciar la cocción en espera.
-  4. Botón de Tiempo/Temperatura (Time/Temperature).
-  5. + y -. Con estos botones puede seleccionar Programas/Temperatura/Tiempo.
-  6. Botón de Menú (Menu). Para seleccionar programas.

CÓMO ELEGIR LOS PROGRAMAS:

Presione el botón MENU. El indicador LED grande mostrará el tiempo de cocción establecido por defecto, y la función que se ha elegido se iluminará. Puede elegir funciones presionando + y -.

PROGRAMAS:



1. Sopa (Soup). Tiempo: 1 hora. Temperatura: 97 oC. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 4 horas. No puede modificar la temperatura.



2. Arroz/Granos (Rice/Groats). Tiempo: 40 min. Temp.: 115 oC. Puede ajustar el tiempo entre 20 min y 2 horas. No puede modificar la temperatura.



3. Freír (Fry). Tiempo: 30 min. Temp: 140 oC. Puede ajustar el tiempo entre 10 min y 1 hora y la temperatura entre 100 y 160 oC.



4. Pasta. Tiempo: 8 min. Temp: 100 - 140o C. Puede ajustar el tiempo entre 8 y 20 minutos. No puede modificar la temperatura.



5. Tarta (Cake). Tiempo: 1 hora. Temp: 130 oC. Puede ajustar el tiempo entre 30 min, 3 y 5 horas. No puede modificar la temperatura.



6. Pan (Bread). Tiempo: 2 horas 45 oC + 1 hora 130 oC. No puede modificar la temperatura.



7. Risotto/Pilaf. Tiempo: 1 hora. T: 120 a 150 oC. Puede ajustar el tiempo entre 20 min y 2 horas. No puede modificar la temperatura.



8. Pizza. Tiempo: 20 min. Temp: 120 a 160 oC. Puede ajustar el tiempo entre 20 min y 1 hora. No puede modificar la temperatura.



9. Estofado (Stew). Tiempo: 2 horas. Temp: 90 oC. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 8 horas. No puede modificar la temperatura.



10. Jogurt (Yogur). Tiempo: 8 horas. Temp: 35 a 40 oC. Puede ajustar el tiempo entre 6 y 12 horas. No puede modificar la temperatura.



11. Salchichas, Albóndigas (Sausages, Dumplings) Tiempo: 15 min. T: 125 oC. Puede ajustar el tiempo entre 8 y 50 min. No puede modificar la temperatura.



12. Recalentar (Reheat). Tiempo: 20 min. Temp: 115 oC. Puede ajustar el tiempo entre 10 min y 1 hora. No puede modificar la temperatura.



13. Avena, Gachas (Oatmeal, Porridge). Tiempo: 5 min. Temp: 96 oC. Puede ajustar el tiempo entre 5 min y 1 hora. No puede modificar la temperatura.



14. Cocción lenta (slow cook). Tiempo: 5 horas. T: Incremento en 3 fases: 45, 65, y 85 oC. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 5 horas. No puede modificar la temperatura.



15. Hornear (Bake). Tiempo: 30 min. Temp: 145 oC. Puede ajustar el tiempo entre 10 min, 2 y 5 horas. No puede modificar la temperatura.



16. Cocer al vapor (Steam). Tiempo: 30 min. Temp: 99 oC. Puede ajustar el tiempo entre 10 min y 1 hora. No puede modificar la temperatura.



17. Áspic (Aspic). Tiempo: 6 horas. Temp: 93 oC. Puede ajustar el tiempo entre 2 y 8 horas. No

DIY

puede modificar la temperatura.

Hágalo usted mismo (DIY). Elija la temperatura y tiempo de cocción de su preferencia.

Para los programas FRY, STEAM, SAUSAGE/DUMPLINGS y PASTA la cuenta atrás inicia después de alcanzar la temperatura de operación.

CÓMO CAMBIAR EL TIEMPO DE COCCIÓN:

Después de elegir un programa de cocción, el indicador LED grande le mostrará el tiempo de cocción establecido por defecto. Puede cambiarlo presionando el botón de Tiempo/Temperatura (Time/Temperature). Presione los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

CÓMO CAMBIAR LA TEMPERATURA:

Únicamente puede cambiar la temperatura para los programas FRY y DIY. Presione dos veces el botón de Tiempo/Temperatura (Time/Temperature) para cambiar la temperatura de cocción. Presione los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura.

FUNCIÓN DIY:

Al utilizar el botón de la función DIY (hágalo usted mismo) puede elegir la temperatura y tiempo de cocción adecuadas para la preparación de otros platos favoritos. Para ver cómo cambiar la temperatura y el tiempo de cocción, consulte la parte de arriba.

USANDO EL TEMPORIZADOR (TIMER):

Puede ajustar el temporizador para la cocción en espera presionando el botón de Timer. La luz indicadora de Timer

se encenderá. Utilice los botones + o - para ajustar el tiempo de espera. El rango del tiempo de espera está entre 30 min y 24 horas. Cuando se termine el tiempo de espera, la olla iniciará la cocción.

Por ejemplo, si quiere que la olla inicie la cocción 2 horas después, presione el botón de Timer, luego presione el botón de Tiempo/Temperatura (Time/Temperature) para ajustar el tiempo hasta que muestre 02:00, luego iniciará el tiempo en espera, y la cocción iniciará 2 horas después.

INICIANDO UN PROGRAMA DE COCCIÓN:

Presione el botón de inicio (Start) para iniciar un programa. Tras iniciarlo, la luz indicadora del programa seleccionado se encenderá, la del resto de programas no.

MANTENER CALIENTE ENCENDIDO/APAGADO (KEEP WARM ON/OFF):

Cuando la cocción esté en progreso, puede encender o apagar la función de Mantener caliente (Keep Warm) presionando el botón Detener/Mantener caliente (Stop/Keep Warm). Por defecto, el indicador de la función Mantener caliente está encendido, lo que quiere decir que automáticamente se mantendrá caliente tras finalizar la cocción. Si el indicador de la función Mantener caliente está apagado, significa que no se mantendrá caliente tras finalizar la cocción.

Si presiona el botón Detener/Mantener caliente (Stop/Keep Warm) durante el modo en espera (Stand By mode), la olla activará el modo Mantener caliente. La luz indicadora se encenderá. Y la pantalla mostrará el tiempo a mantener caliente. Presionando de nuevo el botón podrá regresar al modo en espera (Stand By mode).

GESTIÓN DE RESIDUOS:



El símbolo anterior situado sobre el producto significa que este se clasifica como Aparato Eléctrico o Electrónico y no debe desecharse, al final de su vida útil, junto con los residuos domésticos o comerciales. La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2002/96/EC) ha sido implementada para reciclar productos utilizando las mejores técnicas de recuperación y reciclaje disponibles a fin de minimizar el impacto en el medio ambiente, tratar eventuales sustancias peligrosas y evitar el aumento del impacto sobre el territorio. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos o electrónicos.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA:

SI PREGA DI CONSERVARE E SALVARE QUESTE ISTRUZIONI. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. È necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi elettrodomestico è utilizzato da o vicino a bambini.
2. Acquisire familiarità con i dati tecnici, disponibili nella confezione o sull'etichetta di classificazione, prima di collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione elettrica. Non esporre l'apparecchio alla luce diretta del sole, a superfici calde, umidità, bordi taglienti, ecc. Non collocare su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere il cavo, la spina o la base in acqua o altri liquidi. Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare su un cavo più lungo. Evitare che il cavo penda sul bordo del tavolo o sul bancone o che tocchi una superficie calda come la stufa. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo centro di assistenza autorizzato per evitare rischi.
4. Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene utilizzato, non supervisionato, prima di montare, smontare, cambiare accessori o attacchi o pulire. Scollegare sempre l'apparecchio tirando la spina e non il cavo di alimentazione.
5. Prima dell'uso, controllare se l'apparecchio non è danneggiato. Non utilizzare l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati o dopo il malfunzionamento dell'apparecchio, oppure se viene fatto cadere o danneggiato in qualche modo. Non tentare mai di riparare l'apparecchio in quanto un riassettaggio errato può causare lesioni o persino la morte. Eventuali riparazioni devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato.
6. Utilizzare solo gli attacchi consigliati dai produttori. L'uso di attacchi non consigliati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
7. Questo apparecchio è destinato al normale uso domestico. Utilizzare solo come descritto nel manuale. Non usare all'aperto. L'apparecchio non deve essere utilizzato in un luogo umido o con umidità elevata (come il bagno). Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
8. Non pulire l'apparecchio con il panno pieno d'acqua. Non lasciar scorrere l'acqua nell'apparecchio. Non pulire la parte esterna dell'apparecchio in un liquido simile a gasolio. Strofinare con acqua e sapone liquido.
9. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione con la spina o l'alloggiamento sono bagnati. Per ridurre il rischio di elettrocuzione, non utilizzare mai questo prodotto con le mani bagnate, immergere sott'acqua o versare liquidi nell'apparecchio.
10. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
11. Scollegare il dispositivo dalla rete tirando la spina, non il cavo elettrico.
12. Attenzione! Il materiale di imballaggio (film, polistirolo, ecc.) può essere pericoloso per i bambini. Per evitare il pericolo di soffocamento, tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
13. Nessun uso di contenitori inapplicabili per cucinare. L'uso di un contenitore inapplicabile per cucinare può causare una cattiva conduzione del calore che influisce sulla qualità del cibo e può provocare guasti o altri incidenti imprevisti.
14. Luogo di utilizzo. Non è consentito collocare questo prodotto su un forno a gas instabile o vicino a qualsiasi altro oggetto ad alta temperatura per evitare deformazioni che potrebbero causare guasti funzionali. Il piatto interno non può essere utilizzato con altri riscaldatori.
15. Mantenere pulito il piatto interno e il riscaldatore. Mantenere puliti il piatto interno, il riscaldatore e il lato interno della pentola per evitare bruciature eccessive che potrebbero causare guasti o altri incidenti imprevisti.
16. Non è consentito l'uso di strofinacci o altri articoli per coprire questo prodotto. Durante la cottura o il mantenimento calore, non è consentito coprire l'uscita dell'aria con uno strofinaccio per piatti perché potrebbe causare guasti funzionali provocati dalla deformazione dell'involucro della pentola.
17. L'accensione o lo spegnimento dell'alimentazione non sono consentiti durante la cottura.
18. Non accendere quando non è presente un piatto interno. Non è consentito accendere l'alimentazione quando il dispositivo di raffreddamento non è caricato o il piatto interno non è stato inserito per evitare che il fusibile venga bruciato o altri incidenti.
19. Vapore ad alta temperatura durante la cottura. Durante la cottura, può uscire del vapore dalla bocchetta dell'aria, quindi non è consentito avvicinare il viso o le mani alla bocchetta e al coperchio superiore per evitare scottature.
20. Non condividere una presa con altri apparecchi elettrici. La condivisione di una presa con altri apparecchi elettrici può provocare il surriscaldamento della presa causando incendi o altri incidenti imprevisti.
21. Asciugare il piatto interno e confermare l'assenza di impurità sul riscaldatore. Mettere il piatto interno nella pentola elettrica e poi girare il piatto interno in modo che sia a pieno contatto con il riscaldatore. Non riempire il piatto interno di acqua per evitare guasti o scosse elettriche.
22. Premere saldamente il coperchio superiore per evitare scarse prestazioni di cottura e isolamento termico causate da una scarsa tenuta.

23. In caso di corrosione causata dalla superficie interna del piatto deformato o danneggiato, sostituirlo con il nostro piatto appropriato. Il piatto interno è trattato con rivestimento non adesivo, quindi non è consentito usare cucchiai o pennelli duri o metallici.

24. Dopo aver usato la pentola elettrica, va pulita per la prossima volta. Utilizzare un pezzo di stoffa insieme a un detergente per pulire il piatto interno, il cucchiaio, il cucchiaio da minestra, il misurino e il coperchio a pressione, quindi lavarli con acqua. Per l'interno e l'esterno della pentola, è necessaria una pulizia regolare, ma ricordarsi di non usare acqua per lavarla.

25. Se non si utilizza questo prodotto per un lungo periodo, basta staccare la spina di alimentazione e riporlo in un posto adeguato dopo aver verificato che l'involucro della pentola è completamente asciutto.

PARTI E ACCESSORI MULTICOOKER VEDERE PAGINA 2:

1. Involucro Principale, 2. Piatto Esterno, 3. Piatto Interno, 4/14. Vaporizzatore, 5. Foro Vapore, 6. Coperchio per mantenere il calore, 7. Coperchio. 8. Contenitore dell'Acqua, 9. Pannello di controllo, 10. Piastra riscaldante, 11. Sensore di temperatura. 12. Cucchiaio/Mestolo, 13. Misurino, 15. Cavo di alimentazione.

AVVIO FUNZIONAMENTO DEL MULTICOOKER:

Collegare la spina di alimentazione. Il display LED e i nomi delle funzioni si accenderanno, il LED sinistro mostrerà 00:00, il piccolo display LED mostrerà la temperatura inferiore. Questa è la modalità Stand-by.

SIMBOLI DEL PANNELLO DI CONTROLLO:

-  1. Pulsante di avvio per far partire il programma.
-  2. Pulsante Stop/Mantenimento Calore.
-  3. Timer. Pulsante per l'avvio del ritardo di cottura.
-  4. Pulsante Tempo / Temperatura.
-  5. + e -. Con questi pulsanti è possibile selezionare Programmi/Temperatura/Tempo.
-  6. Menu. Selezione dei programmi.

SCELTA DEI PROGRAMMI:

Premere il pulsante MENU. Il grande display a LED mostrerà il tempo di cottura predefinito, la funzione che è stata scelta si accenderà.

È possibile scegliere le funzioni premendo + e -.

PROGRAMMI:



1. Zuppa. Tempo: 1 ora. Temperatura: 97° C. Può regolare il tempo 1-4 ore. Impossibile impostare la temperatura.



2. Riso / semole. Tempo: 40 min. Temperatura: 115° C. Può regolare il tempo 20 min-2 ore. Impossibile impostare la temperatura.



3. Fritti. Tempo: 30 min. Temperatura: 140° C. Può regolare il tempo 10min-1h e la temperatura 100-160° C.



4. Pasta. Tempo: 8 min. Temperatura: 100 - 140° C. Può regolare il tempo 8 min-20 minuti. Impossibile impostare la temperatura.



5. Torta. Tempo: 1 ora. Temperatura: 130° C. Può regolare il tempo 30 min-3,5 ore. Impossibile impostare la temperatura.



6. Pane. Tempo: 2 ore 45 ° C + 1 ora 130 ° C. Impossibile impostare la temperatura o il tempo.



7. Risotto / Pilaf. Tempo: 1 ora. Temperatura: 120-150 ° C. Può regolare il tempo 20 min-2 ore. Impossibile impostare la temperatura.



8. Pizza. Tempo: 20 min. Temperatura: 120-160° C. Può regolare il tempo 20 min-1 ora. Impossibile impostare la temperatura.



9. Stufato. Tempo: 2 ore. Temperatura: 90° C. Può regolare il tempo 1-8 ore. Impossibile impostare la temperatura.



10. Yogurt. Tempo: 8 ore Temperatura: 35-40° C. Può regolare il tempo 6-12 ore. Impossibile impostare la temperatura.



11. Salsicce, gnocchi. Tempo: 15 min. Temperatura: 125 ° C. Può regolare il tempo 8-50 min. Impossibile impostare la temperatura.



12. Riscaldare. Tempo: 20 min. Temperatura: 115° C. Può regolare il tempo 10min-1 ora. Impossibile impostare la temperatura.



13. Farina d'avena, porridge. Tempo: 5 min. Temperatura: 96° C. Può regolare il tempo 5min-1 ora. Impossibile impostare la temperatura.



14. Cottura lenta. Tempo: 5 ore Temperatura: 3 opzioni 45, 65, 85° C. Può regolare il tempo 1-5 ore. Impossibile impostare la temperatura.

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN



15. Cottura. Tempo: 30 min. Temperatura: 145° C. Può regolare il tempo 10min-2,5 ore. Impossibile impostare la temperatura.

DE



16. Cottura a vapore. Tempo: 30 min. Temperatura: 99° C. Può regolare il tempo 10min-1 ora. Impossibile impostare la temperatura.

FR



17. Aspic. Tempo: 6 ore Temperatura: 93° C. Può regolare il tempo 2-8 ore. Impossibile impostare la temperatura.

DIY

ES

FAI DA TE. "Fai da te" Temperatura e tempo di cottura a scelta.

Per i programmi FRITTURA, COTTURA A VAPORE, SALSICCE / GNOCCHI, PASTA il countdown inizia dopo aver raggiunto la temperatura di esercizio.

IT

MODIFICA DEL TEMPO DI COTTURA:

Dopo aver scelto il programma di cottura, il grande display a LED mostrerà il tempo di cottura predefinito. Premendo il pulsante Tempo / Temperatura è possibile modificare il tempo di cottura. Premere il pulsante + o - per aumentare o ridurre il tempo di cottura.

FI

MODIFICA DELLA TEMPERATURA:

È possibile modificare la temperatura di cottura solo per i programmi FRITTURA e FAI DA TE. Premendo due volte il pulsante Tempo / Temperatura è possibile modificare la temperatura di cottura. Premere il pulsante + o - per aumentare o ridurre la temperatura.

EE

LV

FUNZIONE FAI DA TE:

Utilizzando la funzione pulsante Fai da te è possibile scegliere una temperatura e un tempo di cottura adeguati per la preparazione di altri piatti preferiti. Vedere sopra come modificare la temperatura e il tempo di cottura.

LT

UTILIZZO DEL TIMER:

È possibile regolare il timer per il ritardo di cottura premendo il pulsante Timer. La spia del pulsante del timer si illuminerà. Utilizzare i pulsanti + e - per regolare il ritardo. L'intervallo di ritardo è compreso tra 30 minuti e 24 ore. Trascorso il ritardo, la pentola inizierà a cucinare.

RU

Ad esempio, se si desidera che la pentola inizi a cucinare dopo 2 ore, premere il pulsante Timer; quindi premere il pulsante Tempo / Temperatura per regolare il tempo fino a quando non viene visualizzato 02:00, quindi inizierà il tempo di attesa e inizierà a cucinare dopo 2 ore.

AVVIO DEL PROGRAMMA DI COTTURA:

Premere il pulsante Start per avviare il programma. Durante il funzionamento, la spia del programma selezionato si accenderà, la spia degli altri programmi non si accenderà.

MANTENIMENTO CALORE ACCESO/SPENTO:

Durante la cottura è possibile attivare o disattivare la funzione Mantenimento calore premendo il pulsante Stop / Mantenimento calore. Per impostazione predefinita, l'indicatore della funzione Mantenimento calore è accesa e significa che mantiene automaticamente il calore una volta terminata la cottura. Se l'indicatore del Mantenimento calore è spento, significa che non è necessario mantenere il calore al termine della cottura.

Se si preme il pulsante Stop / Mantenimento calore in modalità stand-by, la pentola passerà alla modalità Mantenimento calore. L'indicatore sarà acceso. E il display mostrerà il tempo di mantenimento calore. Premendo nuovamente il pulsante si tornerà alla modalità Standby.

INTERRUZIONE COTTURA:

Per interrompere la cottura quando la cucina è in funzione, tenere premuto il pulsante Stop / Mantenimento calore per 3 secondi. La pentola passa alla modalità Stand-by.



GESTIONE DEI RIFIUTI:

Il simbolo sopra e sul prodotto indica che il prodotto è classificato come apparecchiatura elettrica o elettronica e che non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici o commerciali alla fine della sua vita utile. La direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (2002/96/CE) è stata istituita per riciclare i prodotti utilizzando le migliori tecniche di recupero e riciclaggio disponibili per ridurre l'impatto sull'ambiente, trattare eventuali sostanze pericolose ed evitare l'aumento di discariche. Contattare le autorità locali per informazioni sul corretto smaltimento di apparecchiature elettriche o elettroniche.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET:

SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE TURVALLISESSA PAIKASSA. Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa alla esitettyjä turvallisuusohjeita:

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

EN
DE
FR
ES
IT
FI
EE
LV
LT
RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

siihen kovia tai metallisia lusikoita tai harjoja.

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

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

MONITOIMIKEITTIMEN OSAT JA TARVIKKEET (KATSO SIVULTA 2):

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

MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ ENSIMMÄISTÄ KERTAA:

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

OHJAUSPANEELIN MERKIT:

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

OHJELMIEN VALINTA:

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

OHJELMAT:

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



14. Hidas valmistus. Kesto: 5 tuntia. Lämpötila: 3 astetta - 45, 65, 85°C.

Mahdollinen kesto: 1-5 tuntia. Lämpötilaa ei voi muuttaa.



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

Lämpötilaa ei voi muuttaa.



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

Lämpötilaa ei voi muuttaa.



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

Lämpötilaa ei voi muuttaa.

DIY

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

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

KYPSYTYSAJAN MUUTTAMINEN:

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

LÄMPÖTILAN MUUTTAMINEN:

Kypsytyslämpötilaa voi muuttaa vain FRY ja DIY-ohjelmien yhteydessä.

Painamalla nappia Aika / Lämpötila kaksi kertaa voi kypsytyslämpötilaa muuttaa. Paina + tai -nappia nostaaksesi tai laskeaksesi lämpötilaa.

DIY-TOIMINTO:

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

AJASTIMEN KÄYTTÖ:

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

Ajastimen aika vaihtelee 30 minuutista 24 tuntiin. Kypsytysohjelma alkaa säädetyn ajan kuluttua.

Esimerkiksi kun haluat aloittaa kypsytysohjelman 2 tunnin kuluttua, paina Ajastin-nappia, sen jälkeen Aika / Lämpötila-nappia muuttaaksesi aikaa, kunnes näytössä on 02:00, ja silloin keitin alkaa odottaa kunnes 2 tuntia on kulunut.

KYPSYTYSOHJELMAN KÄYTTÄMINEN:

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

LÄMMITYKSEN PÄÄLLE-/PÄÄLTÄKYTKENTÄ:

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

Painamalla Stop / Pidä lämpimänä -nappia odotustilassa keitin kytkeytyy lämmitysohjelmaan. Valo syttyy ja näyttö osoittaa lämmitysohjelman. Kun nappia painetaan uudelleen, keitin palaa odotustilaan.

KYPSYTYKSEN LOPETTAMINEN:

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



JÄTTEENKÄSITTELY:

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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

OLULISED KAITSEABINÕUD:

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

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

24. Pärast kiirkeetja kasutamist tuleb see puhastada. Puhasta pehme lapi ja puhastusvahendiga sisemine pott, lusikas, supilusikas, mõõtekulp ja survekaas ning seejärel pese need veega. Keetja sise- ja välipinda tuleb regulaarselt puhastada, aga ära pese seda kunagi veega.

25. Kui sa toodet pikka aega ei kasuta, võta toitejuhe välja ja hoiusta ketjat sobivas kohas, veendudes enne, et keetja korpus on täiesti kuiv.

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

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

MULTIFUNKTSIONAALSE KEETJA ESMAKORDNE KASUTAMINE:

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

KONTROLLPANEELI SÜMBOLID:

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

PROGRAMMIDE VALIMINE:

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

PROGRAMMID:

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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU



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

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



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

Temperatuuri pole võimalik muuta.



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

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



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

Temperatuuri pole võimalik muuta.



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

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

KÜPSETUSAJA MUUTMINE:

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

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

TEMPERATUURI MUUTMINE:

Küpsetustemperatuuri on võimalik muuta ainult FRY ja DIY programmide puhul.

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

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

DIY-FUNKTSIOON:

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

TAIMERI KASUTAMINE:

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

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

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

KÜPSETUSPROGRAMMI KÄIVITAMINE:

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

SOOJENDAMISE SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE:

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

Vajutades Stopp / Hoia soojas nuppu ooterežiimis, lülitub keetja ümber soojendusrežiimi.

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

KÜPSETAMISE LÕPETAMINE:

Keetja töö lõpetamiseks vajuta ja hoia Stopp / Hoia soojas nuppu all 3 sekundit. Seejärel lülitub keetja ooterežiimi.

JÄÄTMEKÄITLUS:



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

SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI:

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

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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

24. Pēc multivārāmā katla lietošanas tas ir jānotīra. Ar mīkstu lupatīņu un piemērotu tīrīšanas līdzekli notīriet multivārāmo katlu, iekškatlu, pavārniņu, karoti, mērglāzi un katla vāku, pēc tam papildpiederumus nomazgājiet ar ūdeni. Iekškatls un ārkatls ir regulāri jānotīra, bet tos nedrīkst mazgāt.

25. Ja multivārāmo katlu ilgāku laiku nelietojat, atvienojiet to no elektrotīkla, pārbaudiet, vai multivārāmais katls ir pilnīgi sauss un novietojiet to uzglabāšanai piemērotā vietā.

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

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

MULTIFUNKCIONĀLĀ KATLA LIETOŠANAS UZSĀKŠANA:

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

VADĪBAS PANEĻA SIMBOLI:

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

PROGRAMMU IZVĒLE:

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

PROGRAMMAS:



1. Zupa Laiks: 1 stunda. Temperatūra: 97° C. Laiku var iestatīt no 1 līdz 4 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



2. Rīsi / Grūbas. Laiks: 40 min. Temp.: 115° C. Laiku var iestatīt no 20 minūtēm līdz 2 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



3. Cepšana taukvielā. Laiks: 30 min. Temp.: 140° C. Laiku var iestatīt no 10 min. līdz 1 stundai, temperatūru no 100 līdz 160° C.



4. Pasta. Laiks: 8 min. Temp.: 100-140° C. Laiku var iestatīt no 8 līdz 20 minūtēm. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



5. Torte. Laiks: 1 stunda. Temp.: 130° C. Laiku var iestatīt no 30 minūtēm līdz 3,5 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



6. Maize. Laiks: 2 stundas 45° C + 1 stunda 130° C. Nav iespējams veikt temperatūras vai laika izmaiņas.



7. Risotto/Plov. Laiks: 1 stunda. T: 120-150° C. Laiku var iestatīt no 20 minūtēm līdz 2 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



8. Pica. Laiks: 20 min. Temp.: 120-160° C. Laiku var iestatīt no 20 minūtēm līdz 1 stundai. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



9. Sautējums. Laiks: 2 stundas. Temp.: 90° C. Laiku var iestatīt no 1 līdz 8 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



10. Jogurts. Laiks: 8 stundas. Temp.: 35-40° C. Laiku var iestatīt no 6 līdz 12 stundām. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



11. Cisiņi, pelmeņi. Laiks: 15 min. T: 125° C. Laiku var iestatīt no 8 līdz 50 minūtēm. Temperatūras izmaiņas veikt nav iespējams.



12. Ēdiena uzsildīšana. Laiks: 20 min. Temp.: 115° C. Laiku var iestatīt no 10 minūtēm līdz 1 stundai. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



13. Putras. Laiks: 5 min. Temp.: 960° C. Laiku var iestatīt no 5 minūtēm līdz 1 stundai. Temperatūru iestatīt nav iespējams.



14. Pārtikas pagatavošana uz lēnas uguns. Laiks: 5 stundas. T: 3 soli 45,65,850 C.



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



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



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

DIY

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

Programmām CEPINĀŠANA, TVAIKVĀRE, CĪŠIŅI/PELMEŅI un MAKARONI laika atpakaļskaitīšana sākas pēc darba temperatūras sasniegšanas.

ĒDIENA PAGATAVOŠANAS LAIKA MAIŅA:

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

TEMPERATŪRAS MAIŅA:

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

PAGATAVO PATS FUNKCIJA:

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

TAIMERA IZMANTOŠANA:

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

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

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

PROGRAMMAS UZSĀKŠANA:

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

SILTUMA SAGLABĀŠANA IESL./IZSL.:

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

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

ĒDIENA PAGATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA:

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

UTILIZĀCIJA:



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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

SVARBIOS SAUGUMO INSTRUKCIJOS:

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

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

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

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

„MULTICOOKER“ EKSPLOATAVIMO PRADŽIA:

Prijunkite maitinimo laidą. Įsižiebs LED ekranas ir funkcijų pavadinimai. Kairiojoje LED pasirodys 00:00, mažasis LED ekranas rodys apatinės dalies temperatūrą. Tai „Stand By“ režimas.

VALDYMO SKYDELIO SIMBOLIAI:

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

PROGRAMŲ PASIRINKIMAS:

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

PROGRAMOS:

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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU



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

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



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

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

DIY

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

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

GAMINIMO LAIKO KEITIMAS:

Pasirinkus gaminimo programą, dideliame LED ekrane pasirodys numatytasis gaminimo laikas. Paspaudę „Time/Temperature“ mygtuką, galite jį pakeisti. Paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką, norėdami padidinti arba sumažinti maisto gaminimo laiką.

TEMPERATŪROS KEITIMAS:

Gaminimo temperatūrą galite keisti, tik pasirinkę „KEPIMO“ arba „DIY“ programas. Paspaudę „Time/Temperature“ mygtuką du kartus, galite keisti gaminimo temperatūrą. Paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką, norėdami padidinti arba sumažinti temperatūrą.

„DIY“ FUNKCIJA:

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

LAIKMAČIO NAUDOJIMAS:

Jūs galite reguliuoti maisto gaminimo atidėjimo laikmatį, paspausdami mygtuką „Timer“. Įsižiėbs indikacinė „Timer“ mygtuko lemputė. Naudokite „+“ ir „-“ mygtukus, norėdami nustatyti atidėjimo laiką.

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

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

GAMINIMO PROGRAMOS ĮJUNGIMAS:

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

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

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

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

GAMINIMO SUSTABDYMAS:

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

ATLIEKŲ TVARKYMAS:



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

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

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

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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

21. Убедитесь, что кастрюля сухая а нагреватель чистый. Вставьте емкость в прибор и проверните ее для лучшего соединения с нагревателем. Не наливайте воду в прибор без кастрюли во избежания поломок или удара электрическим током.

22. Плотно закрывайте крышку, чтобы избежать потерю тепла во время приготовления.

23. Если на поверхности съемной кастрюли появились следы коррозии в результате деформации или повреждений, замените ее на новую. Съемная кастрюля с антипригарным покрытием, поэтому не следует использовать металлические лопатки или чистить металлическими щетками.

24. После использования мультиварки обязательно промойте съемную кастрюлю и прочий инвентарь, используя мягкую ткань и моющее средство. Внешнюю и внутреннюю поверхность мультиварки протрите тканью, но не промывайте под струей воды.

25. Если вы не собираетесь использовать прибор длительное время, отключите его от сети и убедитесь, что он полностью сухой, прежде чем убрать его.

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

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

ЗАПУСК МУЛЬТИВАРКИ:

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

ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ:

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

ВЫБОР ПРОГРАММ:

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

ПРОГРАММЫ:

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



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



10. Йогурт. Время: 8 часов. Темп.: 35-40°C.



Интервал настройки времени: 6-12 часов. Нельзя установить температуру.

11. Сосиски, пельмени. Время: 15 мин. Т: 125°C.

Интервал настройки времени: 8-50 мин. Нельзя установить температуру.



12. Подогрев. Время: 20 мин. Темп.: 115°C.

Интервал настройки времени: 10 мин-1 час. Нельзя установить температуру.



13. Овсянка, каша. Время: 5 мин. Темп.: 96°C.

Интервал настройки времени: 5 мин-1 час. Нельзя установить температуру.



14. Приготовление на медленном огне. Время: 5 часов. Т: 3 этапа 45,65,85°C.

Интервал настройки времени: 1-5 часов. Нельзя установить температуру.



15. Запекание. Время: 30 мин. Темп.: 145°C.

Интервал настройки времени: 10 мин - 2,5 часа. Нельзя установить температуру.



16. Приготовление на пару. Время: 30 мин. Темп.: 99°C. Интервал настройки

времени: 10 мин-1 час. Нельзя установить температуру.



17. Заливное. Время: 6 часов. Темп.: 93°C.

Интервал настройки времени: 2-8 часов. Нельзя установить температуру.

DIY

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

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

КАК ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

КАК ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ:

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

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

ФУНКЦИЯ "СОБСТВЕННЫЙ РЕЦЕПТ":

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА:

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

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

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

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

ПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ:

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

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

EN

DE

FR

ES

IT

FI

EE

LV

LT

RU

приготовления температура подогрева не поддерживается.

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

ОСТАНОВКА:

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

ОБРАЩЕНИЕ С ОТХОДАМИ:



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



www.formeonline.eu

