

**VT-4217 BN**

Multi-cooker

Мультиварка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>10</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>18</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>26</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>33</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>40</b>



**MULTICOOKER**

The main purpose of the multicooker is quick and quality food cooking.

**DESCRIPTION**

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Lid
5. Lid opening button
6. Steam valve
7. Carrying handle
8. Power cord connector
9. Heating element
10. Temperature sensor
11. Bowl
12. Bowl handles
13. Removable protection screen

**Display and control panel**

14. «START» button
15. «MENU» button
16. «TIME» button
17. Parameters setting buttons «-/+»
18. «DELAYED START» button
19. «MULTICOOK» button
20. «KEEP WARM/STOP» button

**Accessories**

21. Steam cooking basket
22. Soup ladle
23. Spatula
24. Beaker
25. Yogurt cups with lids

**ATTENTION!**

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD contact a specialist.

**SAFETY MEASURES**

Before using the unit, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before using the unit, examine the power cord and the power cord connector located on the unit body closely and make sure that they are not damaged. Never use the unit if the power cord or power cord jack is damaged.

- Before switching the unit on make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Power cord is equipped with “euro plug”; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector of the unit body and the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use the power cord of other units.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from sources of moisture, heat and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord or power plug with wet hands.
- Do not use the unit near containers filled with water, next to a kitchen sink, in wet basements or near a swimming pool.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water and other liquids.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately by taking the power plug out of the mains socket. Do not put your hands into water! Apply to the authorized service center for the further use of the unit.
- Do not insert foreign objects into the openings of the unit or between its parts.
- Do not let foreign objects or edges of clothes get between the lid and unit body.
- Use the supplied removable parts only. Do not leave the operating unit unattended, always switch the unit off and unplug it when you are not using it.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully pull it out of the mains socket.
- Do not leave the lid of the unit during operation open except the “Fondue” and “Roasting” programs.

# ENGLISH

- To avoid injury, do not bend over the steam release openings or over the bowl when the multicooker lid is open.
  - Do not touch the surface of the lid during multicooker operation, open the lid by pressing the lid opening button.
  - To avoid scalding by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.
  - Keep the steam valve clean, clean it when it gets dirty.
  - Never use the unit without the installed bowl and steam valve, do not switch the multicooker on without products and sufficient amount of liquid in the cooking bowl.
  - Follow the recommendations for amount of dry products and liquids.
  - **Attention!** When steam cooking food, watch the level of liquid in the bowl, add water to the bowl as needed. Do not leave the unit unattended!
  - Do not use the multicooker if the silicone gasket on the protection screen is damaged.
  - Do not remove the bowl during operation.
  - Do not cover the multicooker during operation.
  - Do not carry the unit during operation. Use the handle on the unit body, having preliminary unplugged the unit, removed the bowl with food and let the unit cool down.
  - The lid, the food cooking bowl and body parts heat up heavily during operation, do not touch them. Take the hot bowl out by the handles only having put on thermal protective pot-holders.
  - Clean the unit regularly.
  - Do not use the unit outdoors.
  - Do not allow children to touch the unit body and the power cord during unit operation.
  - This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
  - This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental deviations or with insufficient experience or knowledge. Such persons can use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
  - Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
  - For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
  - Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
  - Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.
- THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*
- ## RULES OF USING OF THE COOKING BOWL (11)
- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl by placing it on heating units or cooking surfaces.
  - Do not replace the bowl with another container.
  - Always make sure that the heating element (9) surface and the bottom of the bowl (11) are clean and dry.
  - Do not use the bowl for mixing products. Never chop the products in the bowl to avoid damage of non-stick coating.
  - Never leave or keep any foreign objects in the bowl.
  - When cooking food in the bowl, stir it only with the plastic soup ladle (22) or spatula (23).
  - Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl.
  - When cooking dishes with a lot of spices and seasonings, wash the bowl right after cooking.
  - To avoid damage of the bowl coating, do not put the bowl into cold water right after cooking; let it cool down preliminarily.
  - **The bowl is not intended for washing in the dishwashing machine.**
- ## SHORT DESCRIPTION OF CONTROL PANEL BUTTONS (2)
- Pressing of the control panel buttons is accompanied by a sound signal.

## «START» Button (14)

Use the «START» button (14) to switch the unit on and launch the cooking program.

## «MENU» Button (15)

Choose the cooking program using the «MENU» button (15).

## «TIME» button (16)

Use the «TIME» button (16) to switch to cooking time setting.

## Buttons (17) «-/+»

Use the buttons (17)«-/+» to adjust the cooking duration, temperature and the delayed start function.

## «DELAYED START» button (18)

You can set the cooking end time. The time is set in the range from 1 to 24 hours with 1 hour step.

### Example:

*If you set 2 hours till the cooking end, and duration of the selected program is 50 minutes, the unit will stay in standby mode for 1 hour 10 minutes and then the cooking process will start.*

**Note:** *The cooking time cannot be set for the program «Rice» and is equal to 1 hour by default for convenient operation of the delayed start function. Thus the unit starts cooking rice in an hour before the delayed start. Actual cooking time for the rice depends on its type and amount.*

## «MULTICOOK» Button (19)

Use the button (19) for quick access to the program «Multicook», that allows to set the cooking temperature and duration.

## «KEEP WARM/STOP» button (20)

*Upon termination of certain cooking programs the unit is switched to the keep warm mode for 24 hours. See the list of programs with keep warm function in the table «Cooking programs». Use the button (20) for the forced interruption of keep warm mode and for switching the unit from standby to keep warm mode.*

*Also you can use the button (20) to stop cooking and reset the unsaved settings.*

### Attention!

- **Never leave the operating unit unattended.**

## COOKING PROGRAMS

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode
Rice	Not available	automatically	+	+
Porridge	0:20	0:20 — 1:10	+	+
Soup	1:00	1:00 — 4:00	+	+
Borsch	1:00	1:00 -2:00	+	+
Boiling	0:20	0:10-2:00	+	+
Steam	0:20	0:20-2:00	+	+
Stew	0:40	0:30-2:30	+	+
Roasting	0:10	0:10-0:45	-	-
Baking	0:45	0:40-2:00	-	+
Pasta	0:20	0:15 — 0:40	+	+
Pilaw	0:30	0:20-2:00	+	+
Heating	0:30	0:15 - 1:00	+	+
Fondue Temperature: from 70°C to 150°C	0:20	0:15-0:40	-	available if the set temperature is above 75°C
Sauce	0:10	0:10-0:30	-	+
Jam	0:30	0:20-4:00	-	-
Canning	0:20	0:10-6:00	+	-

# ENGLISH

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode
Cottage cheese	1:00	1:00-5:00	-	-
Yogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Defrosting	0:45	0:30-2:00	+	-
Multicook Temperature: from 30 to 150°C	0:30	0:10-6:00	+	available if the set temperature is above 75°C

- Watch the cooking process and switch the multicooker off when the food is ready. Do not leave the unit unattended.
- Do not open the lid (4) during «Baking» program operation.
- In the «Roasting» program the unit operates similarly to a kitchen stove, watch the cooking process.
- Do not leave the lid of the unit during operation open except the «Fondue» and «Roasting» programs.
- To avoid scorching products switch the keep warm function off after «Baking» program ending.
- **Attention! Do not move the multicooker during operation in the «Yogurt» and «Cottage cheese» program.**
- **See recipes of dishes in the recipe book (supplied with the unit). All recipes are to be taken as recommendations as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.**

## BEFORE THE FIRST USE

**In case of unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.**

- Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent multicooker operation.
- Place the multicooker on the flat, heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the multicooker keeping at least 20 cm gap between the multicooker body and the wall and 30-40 cm gap above the unit.
- Do not place the multicooker close to the objects that can be damaged by the released steam of high temperature.

**Attention! Do not place the unit near bath tubs, kitchen sinks or other containers filled with water.**

- Open the lid (4) by pressing the button (5).
- Wash all removable parts with a soft sponge and a neutral detergent: bowl (11), steam cooking basket (21), soup ladle (22), spatula (23), measuring cup (24) and cups with lids (25). Then rinse them under running water and dry.
- Remove the protection screen (13) by pressing the clamps on the bottom part of the screen. Wash the screen with warm water and neutral detergent, rinse and dry it thoroughly. Insert the ledge on the upper part of the protection screen into the groove on the lid (4), press on the bottom part of the screen until the clamps click.
- Clean the unit body with a damp cloth, then wipe it dry.

## USING THE MULTICOOKER

1. Put the food into the bowl (11) following the recipe (see the recipe book).

**Note: Make sure that the level of ingredients and liquids does not exceed the maximal mark «10» and is not lower than the minimal mark «2». Maximal level mark for porridges (except rice) is «8».**

## GENERAL EXAMPLE OF RICE LOADING

Measure rice with the measuring cup (24) (one measuring cup is equal to approximately 160 g of rice), wash it and put in the casserole.

The water level required for a certain amount of rice is given on the scale inside the bowl (11): rice – «RICE», water level in cups – «CUP». Pour water up to the corresponding mark.

**Example:** After putting four measuring cups of cereal, pour water till the mark «4 CUP» (cups). For liquid porridges it is recommended to use rice and water in the proportion 1:3.

- Place the bowl (11) in the process chamber. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is placed evenly and is in secure contact with the surface of the heating element (9).

**Note:**

**Do not use the bowl (11) for washing cereals and do not chop products in it, this can damage the non-stick coating.**

**Make sure that there are no foreign objects, dirt or moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (11).**

**Wipe the outer surface and the bottom of the bowl (11) dry before use.**

**In the middle of the heating element (9) there is a temperature sensor (10). Make sure that the movement of the sensor is not limited.**


- If you steam products, pour water into the bowl (11) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (21). Put the food into the basket (21) and place it on the bowl (11).
- Close the lid (4) until click.
- Insert the power cord jack into the connector (8) and the power cord plug into the socket. You will hear a sound signal, the display (3) illumination will blink, and the «START» button (14) will be flashing.
- Select the cooking program pressing the «MENU» button (15) consequently, the corresponding program name will be flashing on the display (3) and the default cooking time will appear.

**Note: Setting of the cooking time is not available for the program «Rice». If you have selected this program, the symbols «8888» will appear on the display.**

**The programs «Fondue» and «Multicook» allow to set the heating element temperature. If you have selected one of these programs, the set temperature also will be shown on the display.**

- Press the «TIME» button (16) and then use the buttons (17) «-/+» to set the cooking time.

**Note: When selecting the program «Rice», skip the step 7.**

- Set the delayed start function. To do this touch the «DELAYED START» button (18), the indicator  will appear on the display (3).
- Use the buttons (17) «-/+» to set the cooking end time.

**Note:**


**If you want to start cooking immediately, skip steps 8 and 9.**



**See the list of programs with available delayed start function in the table «Cooking programs».**

- To save the settings and switch the program on, touch the «START» button (14), the display will show the remaining time indication (except for the program «Rice»).

**Note:**

**If you didn't confirm the program settings with the START button (14) within 1.5-2 minutes, there will be 15 sound signals and the unit will be switched to standby mode (the display illumination will go out).**

**The symbol  will be shown on the display (3) during the cooking process (the heating element is operating).**

**If you set the delayed start function and switch the unit on, the symbol  will appear on the display. Once the delay time is over, the unit will be switched to heating, and you'll hear a sound signal and see the symbol  on the display.**

- To switch the program off, press the «STOP» button (20).
- Sound signals will inform you that the cooking is finished. If the keep warm function is available for the selected program, the unit will be automatically switched to the keep warm mode, the multicooker operation time in the heating mode (up to 24 hours) will be shown on the display (3).

**Note: See the list of programs with available keep warm function in the table «Cooking programs».**

- To cancel the keep warm mode, touch the «KEEP WARM/CANCEL» button (20).
- Unplug the unit after you finish using it.
- Open the lid (4). Put on the potholders and remove the bowl (11) taking it by the handles (12).

**Note:**

**Despite the unit keeps the ready dish warm for 24 hours, it is not recommended to leave the cooked food in the bowl for a long time, because this may spoil the food.**

**Do not use the keep warm function for heating up the products.**

**Attention!**

- Never leave the operating unit unattended.
- To avoid scalding, be careful when opening the lid (4). Do not bend over the steam valve (6) during operation of the multi-

# ENGLISH

**cooker and do not place open parts of your body above the bowl (11)!**

- **During the first operation of the multicooker some foreign smell from the heating element can appear. It is normal.**
- **Watch the food during cooking and, if necessary, stir the products with the plastic soup ladle (22) or spatula (23). Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (11).**

## «YOGURT» PROGRAM

- Pour milk and leaven into the cups (25) (see the recipe book).

**Note:** Use natural yogurt with minimum shelf-life free of additives and coloring agents as a leaven. You can make leaven by yourself from special bacteria leaven (you can find it in a drugstore or in health food stores) following the instructions supplied.

- Install the filled cups (25) without the lids into the bowl (11).
- Place the bowl (11) into the process chamber, select the program and set the cooking time (see “Using of the multicooker”).
- Cover cups with ready yogurt with lids and put them into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
- You can add fruits, jam and honey in the ready natural yogurt.

## «FONDUE» PROGRAM

The unit is intended to cook the cheese fondue and fondue with broth or vegetable oil. This program allows to select heating temperature within the range from 70° to 150°C. Recommended temperature for cooking the cheese fondue is from 70° to 80°C.

- You can preliminary marinade meat, shrimps or fish. Cut the products into small pieces of equal size.
- Do not use frozen products for making fondue.
- Pick the shrimps, pieces of meat, fish or vegetables with the skewers.

**Attention! Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl. Use special wooden (bamboo) skewers.**

- Dip products, strung on the forks, in the heated broth/oil/cheese.

## «MULTICOOK» PROGRAM

The «Multicook» program allows you to change the temperature and cooking time within the

range from 30°C to 150°C in accordance with your needs and preferences.

## Using the unit in «Fondue» and «Multicook» programs

- Open the lid (4).
- Install the bowl (11) in the process chamber.
- Put the products into the bowl (11) (see the recipe book). The volume of products must not be above the maximum mark and below the minimum mark.
- If you are cooking in the «Multicook» program, close the lid (4) tightly. If you are making fondue, leave the lid (4) open.
- Choose a cooking program (see «Using the multicooker»), the temperature indications will be flashing.
- Use the buttons (17) «-/+» to set the required temperature.
- Press the «TIME» button (16) and set the cooking time using the buttons (17) «-/+».
- Press the «START» (14) button once to launch the program.
- If you are making fondue, wait until the cheese is melted and soup/oil heats up.



### Note:

**If you are making fondue, stir the mixture of cheese and wine regularly. Avoid vigorous boiling of liquids. If necessary, decrease the temperature. To do this, switch the cooking program off and re-set the unit.**

## Memory function

- In case of emergency power cutoff during the unit operation the memory function with the duration of up to 2 hours is activated.
- If the power supply is restored within 2 hours the unit will continue to perform the pre-set program from the moment it has been stopped at.
- If there is no power for more than 2 hours it is necessary to program the unit again.

## CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- Remove the steam valve (6). Unscrew the lid of the steam valve by turning it in the direction of →  , marked on its side surface. Rinse the steam valve and install the lid back to its place, then secure it by turning in the direction of  ← . Install the steam valve (6) back to its place.
- Clean the unit body (1) and lid (4) with a slightly damp cloth, and then wipe dry.



- Wash all removable parts with a soft sponge and neutral detergent, then rinse under running water.
- Do not place the bowl (11) in the dishwashing machine.
- Wipe the surface of the heating element (only when it is cold) with a soft dry cloth, do not allow water to get inside the unit body.
- Do not immerse the unit body, power cord and plug into water or other liquids.
- Do not use abrasive and aggressive detergents for washing of the unit and accessories.

## STORAGE

- Unplug the unit and clean it.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

## DELIVERY SET

Multicooker — 1 pc.  
 Bowl — 1 pc.  
 Basket for steam cooking — 1 pc.  
 Soup ladle — 1 pc.  
 Spatula — 1 pc.  
 Beaker — 1 pc.  
 Yogurt cups — 6 pcs.  
 Small lids for cups — 6 pc.  
 Instruction manual — 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz  
 Maximal power consumption: 900 W  
 Bowl capacity: 5 L

*The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.*

## Unit operating life is 3 years

### Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*

# РУССКИЙ

## МУЛЬТИВАРКА

Основное предназначение мультиварки — это быстрое и качественное приготовление продуктов.

### ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дисплей
4. Крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Паровой клапан
7. Ручка для переноски
8. Гнездо для подключения сетевого шнура
9. Нагревательный элемент
10. Датчик температуры
11. Чаша
12. Ручки чаши
13. Съёмный защитный экран

### Дисплей и панель управления

14. Кнопка «СТАРТ»
15. Кнопка «МЕНЮ»
16. Кнопка «ВРЕМЯ»
17. Кнопки настройки параметров «-/+»
18. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
19. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР»
20. Кнопка «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/СТОП»

### Аксессуары

21. Лоток для готовки на пару
22. Половник
23. Лопатка
24. Мерный стаканчик
25. Стаканчики для йогурта с крышечками

### ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепи питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с

прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора, убедитесь, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.
- Перед включением устройства убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- При подключении устройства к сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в разъём на корпусе устройства и в сетевую розетку.
- Используйте только тот сетевой шнур, который входит в комплект поставки, и не используйте сетевой шнур от других устройств.
- Во избежание пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Размещайте устройство на ровной теплостойкой поверхности вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается прикасаться к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не используйте устройство вблизи ёмкостей с водой, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях или рядом с бассейном.

- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
  - В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети, вынув вилку сетевого шнура из розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
  - Не вставляйте посторонние предметы в отверстия или между деталями устройства.
  - Следите за тем, чтобы края одежды или посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом прибора.
  - Используйте только те съёмные детали, которые входят в комплект поставки. Не оставляйте устройство без присмотра, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети, если вы им не пользуетесь.
  - Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из розетки.
  - Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы, кроме программ «Фондю» и «Жарка».
  - Во избежание травм не наклоняйтесь над отверстиями выхода пара или над чашей при открытой крышке мультиварки.
  - Не касайтесь поверхности крышки во время работы мультиварки, открывайте крышку, нажав на кнопку открытия крышки.
  - Во избежание ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
  - Содержите в чистоте паровой клапан, в случае загрязнения очищайте его.
  - Категорически запрещается эксплуатация прибора без установленной чаши и парового клапана, запрещается включать мультиварку без продуктов и без наличия достаточного количества жидкости в чаше для приготовления продуктов.
  - Соблюдайте рекомендации по количеству сухих продуктов и жидкости.
  - **Внимание!** При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!
  - Запрещается использовать мультиварку при наличии повреждений силиконовой прокладки защитного экрана.
  - Не вынимайте чашу во время работы устройства.
  - Не накрывайте мультиварку во время работы.
  - Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку на корпусе, предварительно отключив устройство от сети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
  - Во время работы крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.
  - Регулярно проводите чистку прибора.
  - Запрещается использовать прибор вне помещений.
  - Не разрешайте детям прикасаться к корпусу прибора и к сетевому шнуру во время работы.
  - Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
  - Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование прибора такими лицами возможно лишь в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
  - Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
  - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
  - Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после падения прибора. Не пытайтесь самостоятельно

# РУССКИЙ

ремонттировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

*УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ*

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ (11)

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается чашу для приготовления продуктов устанавливать на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу другой ёмкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (9) и дно чаши (11) всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Во избежание повреждений антипригарного покрытия никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Во время приготовления продуктов в чаше перемешивайте их только пластиковым половником (22) или лопаткой (23).
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши.
- Мойте чашу сразу после того, как приготовили блюдо с большим количеством приправ и специй.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, не помещайте чашу под холодную воду сразу после приготовления, дайте чаше сначала остыть.
- **Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.**

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ КНОПОК ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом.

### Кнопка (14) «СТАРТ»

Используйте кнопку (14) «СТАРТ» для включения устройства и запуска программы приготовления.

### Кнопка (15) «МЕНЮ»

Кнопкой (15) «МЕНЮ» выбирайте программу приготовления.

### Кнопка (16) «ВРЕМЯ»

Используйте кнопку (16) «ВРЕМЯ» для перехода к настройке продолжительности приготовления.

### Кнопки (17) «-/+»

Кнопками (17) «-/+» настраивайте продолжительность приготовления, устанавливайте температуру и функцию отложенного старта.

### Кнопка (18) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Вы можете установить время, после которого завершится процесс приготовления. Время настраивается в диапазоне от 1 до 24 часов с шагом 1 час.

#### Пример:

*Если вы установили время до окончания приготовления 2 часа, а продолжительность выбранной программы составляет 50 минут, устройство будет находиться в режиме ожидания в течение 1 часа 10 минут, затем перейдёт к приготовлению.*

**Примечание: Продолжительность приготовления не настраивается для программы «Рис» и приравнивается к 1 часу для удобства работы функции отложенного старта. Таким образом, устройство переходит к приготовлению риса за час до окончания времени отложенного старта. Фактическая продолжительность приготовления риса зависит от его типа и количества.**

### Кнопка (19) «МУЛЬТИПОВАР»

Используйте кнопку (19) для быстрого доступа к программе «Мультиповар», которая позволяет настраивать как температуру, так и продолжительность приготовления.

### Кнопка (20) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/СТОП»

*После завершения определённых программ приготовления устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры в течение 24 часов. Список программ с функцией поддержания температуры смотрите в таблице «Программы приготовления». Используйте кнопку (20) для принудительного прерывания режима поддержания температуры, а также для перевода устройства*

из режима ожидания в режим поддержания температуры.

Также используйте кнопку (20) для остановки приготовления и сброса несохранённых настроек.

### Внимание!

- **Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.**

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры
Рис	Недоступно	автоматически	+	+
Каша	0:20	0:20 — 1:10	+	+
Суп	1:00	1:00 — 4:00	+	+
Борщ	1:00	1:00 -2:00	+	+
Варка	0:20	0:10-2:00	+	+
На пару	0:20	0:20-2:00	+	+
Тушение	0:40	0:30-2:30	+	+
Жарка	0:10	0:10-0:45	-	-
Выпечка	0:45	0:40-2:00	-	+
Паста	0:20	0:15 — 0:40	+	+
Плов	0:30	0:20-2:00	+	+
Разогрев	0:30	0:15 -1:00	+	+
Фондю Температура: от 70° до 150°C	0:20	0:15-0:40	-	Доступно, если установленная температура выше 75°C
Соус	0:10	0:10-0:30	-	+
Варенье	0:30	0:20-4:00	-	-
Консервирование	0:20	0:10-6:00	+	-
Творог	1:00	1:00-5:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Размораживание	0:45	0:30-2:00	+	-
Мультиповар Температура: от 30 до 150°C	0:30	0:10-6:00	+	Доступно, если установленная температура выше 75°C

- Следите за процессом приготовления и отключайте мультиварку, когда продукты будут приготовлены. Не оставляйте устройство без присмотра.
- Не открывайте крышку (4) во время работы программы «Выпечка».
- В программе «Жарка» устройство работает по аналогии с кухонной плитой, обязательно следите за процессом приготовления.
- Во время работы не оставляйте открытой крышку устройства, кроме программ «Фондю» и «Жарка».
- Чтобы предотвратить подгорание продуктов, отключайте режим поддержания температуры сразу после завершения программы «Выпечка».
- **Внимание! Не перемещайте мультиварку во время работы в программах «Йогурт» и «Творог».**

# РУССКИЙ

- *Рецепты блюд смотрите в Книге рецептов (входит в комплект поставки). Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объёмы и соотношения ингредиентов могут варьироваться в зависимости от региональной специфики продуктов и высоты над уровнем моря.*

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ** После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Извлеките устройство из упаковки, удалите все упаковочные материалы и любые наклейки, мешающие нормальной работе мультиварки.
- Установите мультиварку на ровную теплостойкую поверхность, вдали от всех кухонных источников тепла (таких как газовая плита, электроплита или варочная панель).
- Установите устройство так, чтобы от стены до корпуса мультиварки оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над ней составляло не менее 30-40 см.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости к предметам, которые могут быть повреждены высокой температурой выходящего пара.

**Внимание! Не размещайте прибор вблизи ванн, раковин или других ёмкостей, наполненных водой.**

- Откройте крышку (4), нажав на кнопку (5).
- Вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством все съёмные детали: чашу (11), лоток для готовки продуктов на пару (21), половник (22), лопатку (23), мерный стаканчик (24), стаканчики с крышками (25). Затем ополосните их проточной водой и просушите.
- Снимите защитный экран (13), нажав на фиксаторы в нижней части экрана. Промойте экран тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Выступ на верхней части экрана вставьте в паз в крышке (4) и нажмите на нижнюю часть экрана до щелчка фиксаторов.
- Корпус устройства протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

1. Поместите продукты в чашу (11), следуя рецепту (см. Книгу рецептов).

**Примечание:** Следите за тем, чтобы объём ингредиентов вместе с жидкостью не превышал отметку максимального уровня «10» и был не ниже отметки минимального уровня «2». Отметка «8» – это отметка максимального уровня для каш (кроме риса).

## ОБЩИЙ ПРИМЕР ЗАКЛАДКИ РИСА

Отмерьте рис мерным стаканчиком (24) (в одном мерном стаканчике приблизительно 160 г риса), промойте и поместите в кастрюлю.

Уровень воды для определенного количества риса указан на шкале внутри чаши (11): рис – «RICE», уровень воды в стаканчиках – «CUP». Налейте воду до соответствующей отметки.

**Пример:** Насыпав четыре мерных стаканчика крупы, воду необходимо налить до метки «4 CUP» (4 стаканчика).

Для жидких каш рекомендуем использовать рис и воду в пропорции 1:3.

2. Установите чашу (11) в рабочую камеру устройства. Убедитесь, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, а сама чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (9).

**Примечания:**

**Не используйте чашу (11) для мытья круп и не режьте в ней продукты, это может повредить антипригарное покрытие.**

**Убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (11) нет посторонних предметов, загрязнений или влаги.**

**Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (11) насухо.**

**В середине нагревательного элемента (9) находится датчик температуры (10). Следите за тем, чтобы свободному перемещению датчика ничто не мешало.**

3. Если вы готовите продукты на пару, налейте воду в чашу (11) так, чтобы кипящая вода не касалась дна лотка (21). Поместите продукты в лоток (21) и установите его в чашу (11).
4. Закройте крышку (4) до щелчка.
5. Вставьте разъем сетевого шнура в гнездо (8), а вилку сетевого шнура - в розетку. При

этом прозвучит звуковой сигнал, мигнет подсветка дисплея (3), а подсветка кнопки (14) «СТАРТ» будет мигать.


- Последовательно нажимая кнопку (15) «МЕНЮ», выберите программу приготовления, на дисплее (3) будет мигать название соответствующей программы и появится установленная по умолчанию продолжительность приготовления.

**Примечания:** *Настройка продолжительности приготовления недоступна для программы «Рис». Если вы выбрали данную программу, на дисплее будет отображаться символы «8888».*

**Программы «Фондю» и «Мультиповар» позволяют настраивать температуру нагревательного элемента. Если вы выбрали одну из данных программ, на дисплее также будет отображаться установленная температура.**

- Коснитесь кнопки (16) «ВРЕМЯ», затем кнопками (17) «-/» настройте продолжительность приготовления.

**Примечание:** *Выбрав программу «Рис», пропустите шаг 7.*

- Настройте функцию отложенного старта. Для этого коснитесь кнопки (18) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», на дисплее (3) появится индикатор .

- Кнопками (17) «-/» установите время, после которого приготовление должно быть завершено.

**Примечания:**


*Если вы хотите начать приготовление немедленно, пропустите шаги 8 и 9.*



**Список программ, для которых доступна функция отложенного старта, содержится в таблице «Программы приготовления».**

- Чтобы сохранить настройки и включить программу, коснитесь кнопки (14) «СТАРТ», на дисплее появятся показания оставшегося времени работы (кроме программы «Рис»).

**Примечание:**

*Если вы не подтвердили настройки программы кнопкой (14) «СТАРТ» в течение 1,5-2 минут, прозвучат 15 звуковых сигналов, при этом устройство перейдет в режим ожидания (подсветка дисплея погаснет).*

**В процессе приготовления (нагревательный элемент работает) на дисплее (3) отображается символ .**

**Если вы настроили функцию отложенного старта и включили устройство, на дисплее появится символ . Когда истечёт время ожидания, устройство перейдет к нагреву, о чем сообщит звуковой сигнал и символ  на дисплее.**

- Чтобы выключить программу коснитесь кнопки (20) «СТОП».

- О завершении приготовления сообщает звуковые сигналы. Если функция поддержания температуры доступна для выбранной программы, устройство автоматически перейдет к поддержанию температуры, на дисплее (3) будет отображаться время работы мультиварки в режиме подогрева (до 24 часов).

**Примечание:** *Список программ с функцией поддержания температуры смотрите в таблице «Программы приготовления».*

- Для отмены поддержания температуры коснитесь кнопки (20) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА».

- Завершив работу с устройством, извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Откройте крышку (4). Наденьте кухонные рукавицы и извлеките чашу (11), взяв её за ручки (12).

**Примечания:**

**Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 24 часов, не рекомендуется оставлять приготовленные продукты в чаше надолго, так как это может стать причиной порчи продуктов.**

**Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.**

**Внимание!**

- **Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.**
- **Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, открывая крышку (4). Не наклоняйтесь над паровым клапаном (6) в процессе работы мультиварки, не располагайте открытые участки тела над чашей (11)!**
- **При первом использовании мультиварки возможно появление постороннего запаха от нагревательного элемента, это допустимо.**
- **Следите за готовностью продуктов в процессе приготовления, при необходимости помешивайте продукты**

# РУССКИЙ

**пластиковым половником (22) или лопаткой (23). Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши (11).**

## ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

- Налейте в стаканчики (25) молоко и закваску (см. Книгу рецептов).

**Примечание:** В качестве закваски используйте натуральный йогурт без добавок и красителей с минимальным сроком хранения. Также закваску можно приготовить самостоятельно из специальной бактериальной закваски (приобретайте в аптеке или магазинах здорового питания), следуйте прилагаемой к ней инструкции.

- Наполненные стаканчики (25) без крышек установите в чашу (11).
- Установите чашу (11) в рабочую камеру, выберите программу и установите время приготовления (см. «Использование мультиварки»).
- Стаканчики с готовым йогуртом закройте крышками и поместите в холодильник на несколько часов, чтобы приостановить рост бактерий.
- В готовый натуральный йогурт вы можете добавить фрукты, варенье, мёд.

## ПРОГРАММА «ФОНДЮ»

Устройство предназначено для приготовления сырного фондю и фондю с бульоном или растительным маслом. Данная программа позволяет выбирать температуру нагрева в диапазоне от 70° до 150°С. Рекомендуемая температура для приготовления сырного фондю составляет от 70° до 80°С.

- Мясо, креветки или рыбу вы можете заранее замариновать. Продукты нарежьте на небольшие кусочки одинакового размера.
- Запрещается для фондю использовать замороженные продукты.
- Креветки, небольшие кусочки мяса, рыбы или овощей наколите на шампуры.

**Внимание! Запрещается использовать металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Используйте специальные деревянные (бамбуковые) шампуры.**

- Продукты, нанизанные на вилочки, опустите в разогретый бульон/масло/сыр.

## ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «Мультиповар» позволяет вам менять температуру и время приготовления в пределах от 30°С до 150°С в соответствии с вашими потребностями и предпочтениями.

### Использование устройства в программах «Фондю» и «Мультиповар»

- Откройте крышку (4).
- Установите чашу (11) в рабочую камеру.
- Поместите продукты в чашу (11) (см. Книгу рецептов). Объём продуктов не должен быть выше отметки максимума и ниже отметки минимума.
- Если вы готовите в программе «Мультиповар», плотно закройте крышку (4). Если вы готовите фондю, оставьте крышку (4) открытой.
- Выберите программу приготовления (см. «Использование мультиварки»), показания температуры будут мигать. Кнопками (17) «-/+» установите желаемую температуру.
- Коснитесь кнопки (16) «ВРЕМЯ», затем кнопками (17) «-/+» установите продолжительность приготовления.
- Коснитесь кнопки (14) «СТАРТ» для запуска программы.
- Если вы готовите фондю, подождите пока сыр размягчится, а бульон/масло нагреется.

### Примечание:



**Если вы готовите фондю, регулярно помешивайте смесь сыра с вином. Не допускайте бурного кипения жидкостей. При необходимости уменьшите температуру. Для этого выключите программу приготовления и повторно настройте устройство.**

### Функция памяти

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 2 часов.
- Если электропитание было восстановлено в течение 2 часов, устройство продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 2 часов необходимо заново произвести программирование устройства.



## ЧИСТКА И УХОД

- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки и дайте устройству остыть.
- Снимите паровой клапан (6). Открутите крышку парового клапана, повернув её в направлении → , указанном на его боковой поверхности. Промойте паровой клапан и установите крышку на место, затем закрепите, повернув её в направлении  ←. Установите паровой клапан (6) на место.
- Протрите корпус (1) и крышку (4) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Все съёмные детали вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой.
- Запрещается помещать чашу (11) в посудомоечную машину.
- Протрите поверхность нагревательного элемента (только в остывшем состоянии) мягкой сухой тканью, ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь корпуса прибора.
- Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные и агрессивные моющие вещества.

## ХРАНЕНИЕ

- Отключите устройство и произведите его чистку.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка — 1 шт.  
 Чаша — 1 шт.  
 Лоток для готовки на пару — 1 шт.  
 Половник — 1 шт.  
 Лопатка — 1 шт.  
 Мерный стаканчик — 1 шт.  
 Стаканчики для йогурта — 6 шт.  
 Крышечки стаканчиков — 6 шт.  
 Инструкция — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц  
 Максимальная потребляемая мощность: 900 Вт  
 Объём чаши: 5 л

*Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.*

**Срок службы прибора — 3 года**



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ,  
 Австрия  
 Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия  
 Сделано в Китае.

# ҚАЗАҚША

## МУЛЬТИПИСІРГІШ

Мультитипісiргiштiң негiзгi тағайындалуы – бұл тағамдарды жылдам және сапалы пісіру.

## СУРЕТТЕМЕ

1. Корпусы
2. Басқару тақтасы
3. Дисплей
4. Қақпақ
5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Бу клапаны
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Желілік сымды қосуға арналған ұяшық
9. Қыздырғыш элемент
10. Температура бергіші
11. Басқару тақтасы
12. Тостақ тұтқалары
13. Шешілмелі қорғаныс экран

## Дисплей және басқару тақтасы

14. «МӨРЕ» батырмасы
15. «МӨЗІР» батырмасы
16. «УАҚЫТ» батырмасы
17. Параметрлерді баптау батырмасы «-/+»
18. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӨРЕ» батырмасы
19. «МУЛЬТИАСПАЗШЫ» батырмасы
20. «ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ/ СТОП» батырмасы

## Бөлшектер

21. Буда пісәруге арналған науа
22. Ожау
23. Қалақша
24. Өлшеуіш стақан
25. Йогуртқа арналған қақпақты стақандар

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғану үшін қуат тізбегіне 30 мА-ден аспайтын номиналды жұмыс істеу тоғы бар қорғаушы сөндіргіш құрылғыны (ҚСҚ) орнатып қойған жөн; ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жолығу керек.

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электроприборды пайдаланбас бұрын, осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

- Құрылғыны пайдалану алдында, желілік бауды және аспаптың корпусындағы желілік бау ағытпасын зейін қойып қарап шығыңыз, олардың бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Аспапты бүлінген желілік баумен немесе желілік бау ағытпасымен пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайртетікпен» жабдықталған, оны жерлендірудің сенімді түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Құрылғыны желіге қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Желілік бау құрылғы корпусындағы сәйкес ағытпаға және желілік ашалыққа тығыз салынуын қадағалаңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін желілік шнурды пайдаланыңыз және басқа құрылғылардың желілік шнурларын пайдаланбаңыз.
- Өрт туындауын болдырмау үшін құрылғыны электрлік розеткаға жалғау үшін жалғастырғыш тетіктер пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны түзу ыстыққа төзімді бетте, судан, ылғалдан және ашық оттан алшақ орналастырыңыз.
- Құрылғыны желілік розеткаға еркін жететіндей орналастырыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.
- Аспапты тура күн сәулелерінің әсерінен қорғаңыз.
- Аспапты қабырға мен жиһаздың тікелей жанында орналастырмаңыз.
- Желілік сымның жиһаздың өткір шеттеріне және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз. Желілік шнурдың оқшаулағыш қабының бүлінуін болдырмаңыз.
- Желілік шнурды және желілік шнур ашасын су қолмен ұстауға тыйым салынған.
- Құрылғыны су құйылған ыдысқа жақын жерде, ас үй қолжұғышына жақын жерде және сыз жертөле ғимаратында немесе бассейндер маңында пайдаланбаңыз.
- Құралды, желілік шнурды және желілік шнурдың ашасын суға немесе басқа кез келген сұйықтыққа батырмаңыз.
- Аспап суға түскен жағдайда дереу желілік сым ашасын розеткадан суырып, оны электрлік желіден сөндіріңіз. Бұл жағдайда суға қолды батыруға болмайды. Аспапты кейін қолдану мәселесі бойынша авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.

- Құрылғы керткітеріне және бөлшектерінің арасына бөгде заттар қоюға болмайды.
  - Киім жиегінің немесе бөгде заттардың аспап қақпағы мен корпусының арасына түсіп қалмағандығын қадағалаңыз.
  - Тек жеткізілім жинағына кіретін алмалы бөлшектерді қолданыңыз. Құрылығыны қараусыз қалдырмаңыз.
  - Құрылығыны электр желісінен сөндірген кезде, ешқашан желілік сымнан тартпаңыз, желілік ашадан ұстап, оны абайлап розеткадан суырыңыз.
  - «Фондю» және «Қуыру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезінде құрылғы қақпағын ашық күйінде қалдырмаңыз.
  - Жарақаттанудың алдын алу үшін бу шығатын саңылаулар мен мультипісіргіш қақпағы ашық болған кезде тостаған үстінде еңкеймеңіз.
  - Мульти қайнату аспабының жұмысы кезінде қақпақтың үстіңгі бетіне жоламаңыз, қақпақты ашу түймесін баса отырып, қақпақты ашыңыз.
  - Ыстық суға күйіп қалудың алдын алу үшін мультипісіргіш қақпағын ашқан кезде аса сақ болыңыз.
  - Бу қақпағын тазалықта ұстаңыз, ластанған жағдайда оны тазартып отырыңыз.
  - Аспапты тостаған мен бу клапаны орнатылмаған жағдайда қолдануға қатаң тыйым салынады, сонымен қатар мультипісіргішті тағам дайындауға арналған тостағанда тағамдар мен сұйықтықтың жеткілікті мөлшері болмаған жағдайда қосуға тыйым салынады.
  - Құрғақ тағамдар мен сұйықтықтардың мөлшері жөніндегі ұсыныстарды сақтаңыз.
  - **Назар аударыңыз!** Тағамдарды буда дайындаған кезде тостағандағы сұйықтық деңгейін қадағалаңыз, қажет кезде тостаған су құйып отырыңыз. Құрылығыны қараусыз қалдырмаңыз.
  - Қорғаныс экранның бүлінген силикон төсенішімен мультипісіргішті пайдалануға тыйым салынады.
  - Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тостағанын суырып алуға болмайды.
  - Жұмыс істеп тұрған мультипісіргіштің бетін жаппаңыз.
  - Жұмыс істеп тұрған құрылығыны тасымалдауға тыйым салынады. Құрылығын алдын ала электр желісінен сөндіріп, тағамдар салынған тостағанды алып шығып және құрылғы салқындағанша күтіп, корпусындағы тұтқаны қолданыңыз.
  - Жұмыс кезінде қақпақ, тағамдар дайындауға арналған тостаған, сонымен қатар корпус бөлшектері қатты қызады, оларға жанаспаңыз. Ыстық тостағанды тек ас үй қолғаптарын кие отырып, тұтқасынан ұстап алыңыз.
  - Құралды үнемі тазалап отырыңыз.
  - Аспапты бөлмеден тыс қолдануға тыйым салынады.
  - Жұмыс үстінде балалардың құрал корпусына және желілік шнурға қол тигізуіне жол бермеңіз.
  - Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
  - Берілген құрылғы физикалық, жүйке жүйесіндегі, психикалық ауытқулары бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (жасы 8-ден асқан балаларды қосқанда) қолдануына арналмаған. Мұндай тұлғалардың құралды қолдануы олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның қарауында болғанда, сондай-ақ, оларға құрылғыны қауіпсіз қолдану туралы және оны қате қолданғанда туындауы мүмкін қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулық берілгенде ғана мүмкін.
  - Балалар приборды ойыншық ретінде пайдаланбас үшін оларды қадағалап отырыңыз.
  - Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**
- Ақаулардың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалданыз.
  - Желілік бау немесе желілік баудың айыртетігі бүлінген кезде, егер ол іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін құрылығыны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық сұрақтар бойынша тел туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
  - Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін құрғақ салқын жерде сақтаңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН**

# ҚАЗАҚША

## ТОСТАҒАНДЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ (11)

- Құрылғы және оның бөлшектерін қатаң түрде тек тағайындалуы бойынша ғана пайдаланыңыз. Тамақ дайындауға арналған тостағанды қыздырғыш құралдарға немесе қайнатқыш беттерге қойып пайдалануға болмайды.
- Тостағанның орнына басқа ыдыс пайдаланбаңыз.
- Қыздырғыштың элементтің беті (9) және тостаған (11) түбі таза және құрғақ болуын қадағалаңыз.
- Тостағынды тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Күюге қарсы жабынын бұлдіріп алмас үшін ешқашан да тағамдарды тостағанда ұсақтамаңыз.
- Тостағанда қандай да бір заттар қалдырмаңыз және сақтамаңыз.
- Тағам дайындау барасында тостағандағы тағамдарды тек пластик ожаумен (22) немесе қалақшамен (23) араластырыңыз.
- Тостағанның күюге қарсы жабынын сырып тастауы мүмкін металл бұйымдарды пайдаланбаңыз.
- Тостағанды аstatымдары және дәмдеуіштердің мол көлемін қоса отырып даярланған тағамнан соң бірден жуыңыз.
- Тостаған жабынының зақымдануына жол бермеу үшін тостағанды дайындағаннан кейін бірден салқын су астына қоймаңыз, салқындағанша күтіңіз.
- **Тостағанды ыдыс жууға арналған машинада жууға болмайды.**

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ ТҮЙМЕЛЕРІНІҢ ҚЫСҚАША СИПАТЫ (2)

Басқару тақтасындағы батырмаларды басу дыбыстық сигналмен қатар жүреді.

### «МӨРЕ» батырмасы (14)

Құрылғыны іске қосу және дайындау бағдарламасын бастау үшін «МӨРЕ» батырманы (14) пайдаланыңыз.

### «МӘЗІР» батырмасы (15)

(15) «МӘЗІР» түймесімен даярлау бағдарламасын таңдаңыз.

### «УАҚЫТ» батырмасы (16)

Даярлау ұзақтығын қалпына келтіруге өту үшін «УАҚЫТ» түймесін (16) басыңыз.

### «-/+» (17) батырмалары

«-/+» (17) батырмаларымен эзірлеу ұзақтығын, температурасын және кейінге қалдырылған мөре қызметін баптай аласыз.

## «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» (18) батырмасы

Сіз аяқталуына қарай даярлау процесі аяқталатын уақытты орната аласыз. Уақыт 1 сағаттан 24 сағатқа дейінгі аралықта 1 сағаттық қадаммен бапталады.

### Мысал:

*Егер сіз даярлаудың аяқталуына дейін 2 сағат уақытты орнатсаңыз, ал таңдалған бағдарламаның ұзақтығы 50 минутты құраса, құрылғы 1 сағат 10 минут бойы күту тәртібінде болады да, осыдан кейін даярлауға кіріседі.*

**Ескерту:** Даярлау ұзақтығы «Күріш» бағдарламасы үшін қалыпқа келтірілмейді және кейінге қалдырылған бастау қызметінің жұмыс қолайлылығы үшін 1 сағатқа теңестіріледі. Осылайша, құрылғы кейінге қалдырылған бастау уақыты аяқталғанға дейін бір сағат қалғанда күрішті даярлауға кіріседі. Күріштің даярлаудың нақты ұзақтығы оның түріне және көлеміне тәуелді.

## «МУЛЬТИАСПАЗШЫ» батырмасы (19)

Температураны және даярлау ұзақтығын қалыпқа келтіруге мүмкіндік беретін, «Мультиаспазшы» бағдарламасына жылдам қол жетімділік үшін (19) түймесін қолданыңыз.

## «ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ/СТОП» батырмасы (20)

Даярлаудың белгілі бір бағдарламаларын аяқтаған соң құрылғы автоматты түрде температураны 24 сағат бойы ұстау тәртібіне көшеді. Температураны қолдау қызметі бағдарламаларының тізімін «Даярлау бағдарламалары» кестесінен қараңыз.

Температураны қолдау тәртібін ықтиярсыз тоқтату, сонымен бірге температураны қолдау тәртібіне күту тәртібіне құрылғыны өткізу үшін (20) түймесін қолданыңыз.

Сонымен бірге даярлауды тоқтату және сақталмаған қалыпқа келтірулерді босату үшін (20) түймесін қолданыңыз

### Назар аударыңыз!

- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.

## ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Өзірлеу уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған мәре	Температураны ұстап тұру
Күріш	қол жетімсіз	автоматты	+	+
Ботқа	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Сорпа	1:00	1:00 – 4:00	+	+
Борщ	1:00	1:00 – 2:00	+	+
Қайнату	0:20	0:10 – 2:00	+	+
Буға пісіру	0:20	0:20 – 2:00	+	+
Бұқтыру	0:40	0:30 – 2:30	+	+
Қуыру	0:10	0:10 – 0:45	-	-
Нан пісіру	0:45	0:40 – 2:00	-	+
Паста	0:20	0:15 – 0:40	+	+
Палау	0:30	0:20 – 2:00	+	+
Ысыту	0:30	0:15 – 1:00	+	+
Фондю Температура: 70°-нан 150°С-ге дейін	0:20	0:15 – 0:40	-	егер 75°С жоғары температура орнатылған болса, қызмет қол жетімді
Тұздық	0:10	0:10 – 0:30	-	+
Тосап	0:30	0:20 – 4:00	-	-
Консервілеу	0:20	0:10 – 6:00	+	-
Ірімшік	1:00	1:00 – 5:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00 – 12:00	-	-
Мұздан еріту	0:45	0:30 – 2:00	+	-
Мультиаспазшы Температура: 30-нан 150°С-ге дейін	0:30	0:10 – 6:00	+	егер 75°С жоғары температура орнатылған болса, қызмет қол жетімді

- Өзірлеу процесін қадағалап отырыңыз, сондай-ақ тағамдар өзірленіп болғанда мультипісіргішті сөндіріңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- «Нан пісіру» режимінде дайындау процесі аяқталғанға дейін қақпақты (4) ашпаңыз.
- «Қуыру» бағдарламасында құрылғы асуілік плитаға ұқсас жұмыс жасайды, өзірлеу процесін міндетті түрде қадағалаңыз.
- «Фондю» және «Қуыру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезінде құрылғы қақпағын ашық күйінде қалдырмаңыз.
- Нан күйіп кетпеуі үшін «Нан пісіру» бағдарламасы аяқталғаннан кейін температураны сақтау режимін бірден сөндіру қажет.
- **Назар аударыңыз! «Йогурт» және «Ірімшік» бағдарламаларында жұмыс**

*істеген кезде мультипісіргішті жылжытпаңыз.*

- Тағамдардың дайындау әдістерін дайындау әдістері ктіабынан қараңыз (жеткізілім жинағына кіреді). Барлық рецепттер нұсқау сипатында болады, себебі құрауыштардың көлемі мен қатынасы өнімдердің аймақтық сипаттамасына және теңіз деңгейінен биіктігіне тәуелді ауытқуы ықтимал.

**АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА**  
**Құрылғыны суық (қыс) мезгілінде тасымалдаған немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағат ұстай тұру қажет.**

- Құрылғыны орудан шығарыңыз, мультипісіргіштің қалыпты жұмыс істеуіне

## ҚАЗАҚША

кедергі болатын орайтын матреилдарды жойыңыз.

- Мультипісіргішті түзу жылуға төзімді бетке, асханалық (газ пеші, элеткрпеші немесе пісіру тақтасы сияқты) жылу көздерінен алшақ орнатыңыз.
  - Құрылғыны корпусының қабырғамен ара қашықтығы 20 см кем болмайтындай және мультипісіргіш үстіндегі бос кеңістік 30-40 см кем болмайтындай орналастыру керек.
  - Құрылғыны шығатын будың жоғары температурасынан бүлінуі мүмкін заттарға жақын жерге орналастырмаңыз.
- Назар аударыңыз! Құралды ваннаға, қолжуғышқа немесе басқа да су толған ыдыстарға жақын орналастырмаңыз.**
- Қақпақты (4) батырмаға (5) басып ашыңыз.
  - Барлық алмалы бөлшектерді бейтарап жуу құралының көмегімен жұмсақ ысқышпен жуыңыз: тостаған (11), буда тағамдар дайындауға арналған науа (21), шөміш (22), қалақша (23), өлшеуіш стақан (24), қақпақты стақандар (25). Сосын оларды ағын сумен шайып, кептіріңіз.
  - Экранның (13) төменгі бөлігіндегі бекіткіштерді басып экранды шешіңіз. Экранды бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және ажқыслап құрғатыңыз. Экранның жоғары бөлігіндегі кертiкті қақпақтағы (4) қуысқа орнатыңыз және экранның төменгі бөлігіне бекіткіштің сыртылына дейін басыңыз.
  - Құрылғы корпусын дымқыл шүберекпен, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.

### МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

1. Тағамдарды тостағанға (11) рецепт бойынша салыңыз (рецепт кітабын қараңыз).

**Ескертпе: Құрауыштардың сұйықтығымен қоса алғандағы көлемі «10» максимальді деңгейден аспауын және «2» минимальді деңгейден төмен болмауын қадағалаңыз. Ботқа үшін (күріштен өзгесі) ең жоғарғы деңгейдің белгісі – «8».**

### КҮРІШТІ САЛУДЫҢ ЖАЛПЫ ҮЛГІСІ

Күрішті өлшеуіш стақанмен (24) өлшеңіз (бір стақаншада шамамен 160 г күріш), оны жуыңыз және кастрюлье салыңыз.

Анықталған күріш мөлшері үшін қажетті су деңгейі тостағанның ішіндегі межелікте көрсетілген (11): күріш – «RICE», стақандардағы су деңгейі – «CUP». Суды сәйкес белгіге дейін құйыңыз.

**Мысал: Төрт өлшеуіш стақан жарма салып, суды «4 CUP» (4 стакан) белгісіне дейін құю қажет.**

*Сұйық ботқалар үшін күріш пен суды 1:3 қатынасында қолданған жөн.*

2. Тостағанды (11) құрылғының жұмыс камерасына орналастырыңыз. Ыдыстың сыртқы беті таза әрі құрғақ екендігіне көз жеткізу керек, ал ыдыстың өзі дұрыс орнатылғандығын және қыздыру элементінің бетіне дәл сәйкес келетіндігін қадағалау керек (9).

### Ескерту:

**Тостағанды (11) жармаларды жууға пайдаланбаңыз және оған тағамдарды турамаңыз, бұл күюге қарсы қабатты бүлдіре алады.**

**Жұмыс камерасында және тостаған (11) түбінде бөтен заттардың, ластанудың және ылғалдың болмауына көз жеткізіңіз. Қолданар алдында тостағанның (11) сыртқы беті мен түбін құрғатып сүртіңіз. Қыздырғыш элементтің (9) ортасында температура бергіші (10) орналасқан. Қадағаның еркін қозғалуына ешнәрсе кедергі келтірмейтіндігін қадағалаңыз.**

3. Егер Сіз тағамдарды бұға дайындасаңыз, суды тостағанға (11) қайнап жатқан су табқтың (21) түбіне тиметішней етіп құйыңыз. Өнімдерді астауға салу керек (21) және оның ыдысын орнату керек (11).
4. Қақпақты (4) шыртылға дейін жабыңыз.
5. Желілік баудың ағытпасын ұяға (8), ал желілік баудың айыртегігін – ашалыққа салыңыз. Осыған қоса, дыбыстық белгі дыбысталады, дисплей жарығы (3) жыпылықтайды, ал «МӨРЕ» жарықталу түймесі (14) жыпылықтайтын болады.
6. «МӨЗІР» түймесін (15) бірізді баса отырып, даярлау бағдарламасын таңдаңыз, дисплейде (3) сәйкес бағдарламаның атауы жыпылықтайтын болады және даярлаудың өздігі бойынша орнатылған ұзақтығы пайда болады.


**Ескерту: Дайындау ұзақтығын баптау «Күріш» бағдарламасы үшін қол жетімсіз. Егер сіз бұл бағдарламаны таңдасаңыз, дисплейде «8888» белгісі пайда болады.**

**«Фондю» және «Мультиаспазшы» бағдарламалары қыздыру элементінің температурасын қалыпқа келтіруге мүмкіндік береді. Егер сіз берілген бағдарламалардың бірін таңдасаңыз,**

**дисплейде орнатылған температура көрсетілетін болады.**

7. «УАҚЫТ» түймесін (16), осыдан кейін (17) «-/» түймелерімен даярлау ұзақтығын қалыпқа келтіріңіз.

**Ескерту: «Күріш» бағдарламасын таңдап отырып, 7 қадамды өткізіп жіберіңіз.**

8. Кейінге қалдырып бастау қызметін баптау керек. Ол үшін «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» түймесін (18) басыңыз, дисплейде (3) индикатор  пайда болады.

9. «-/» (17) батырмаларымен дайындаудың аяқталуына қажетті уақытты орнатыңыз.


**Ескерту:**



**Егер сіз дайындауды дереу бастағыңыз келсе, 8 және 9 қадамдарды қалдырып кетіңіз. Кейінге қалдырылған мәре қызметі бар бағдарламалар тізімін «Дайындау бағдарламалары» кестесінен қараңыз.**

10. Баптауларды сақтау және дайындау бағдарламасын қосу үшін (14) «МӨРЕ» батырмасына жанасыңыз, дисплейде қалған жұмыс уақыты («Күріш» бағдарламасынан басқа) пайда болады.

**Ескерту:**

**Егер сіз 1,5-2 минут ішінде «МӨРЕ» түймесімен (14) бағдарламаның қалыпқа келтіруін растамасаңыз, 15 дыбыстық белгі дыбысталады және құрылғы күту тәртібіне өтеді (дисплей жарықталуы сөнеді).**

**Даярлау процесінде (қыздыру элементі жұмыс істейді) дисплейде (3)  белгісі көрсетіледі.**

**Егер де сіз кейінге қалдырып бастау қызметін іске қоссаңыз және құрылғыны іске қосып қойсаңыз, дисплейде  белгісі бейнеленеді. Күту уақыты аяқталған соң құрылғы қыздыруға ауысады, бұл туралы дыбыстық белгі хабарланып, дисплейде  белгісі пайда болады.**

11. Бағдарламаны сөндіру үшін «СТОП» (20) түймесін басыңыз.

12. Дайындаудың аяқталуы туралы дыбыстық сигналдар белгі береді. Егер температураны қолдау қызметі таңдалған бағдарлама үшін қол жетімді болса, құрылғы автоматты түрде температураны қолдауға өтеді, дисплейде (3) мульти қайнату аспабының қыздыру тәртібіндегі уақыты (24 сағатқа дейін) көрсетілетін болады.

**Ескерту: Температураны қолдауы бар бағдарламалар тізімін «Дайындау бағдарламалары» кестесінен қараңыз.**

13. Температураны қолдауы бар қызметтің күшін жою үшін «ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ/ СТОП» түймесін (20) басыңыз.

14. Құрылғымен жұмысты аяқтаған соң, желілік сым шанышқысын розеткадан суырыңыз.

15. Қақпағын (4) ашыңыз. Ас үй қолғаптарын киіңіз және тұтқасынан (12) ұстай отырып, тостағанды (11) алыңыз.

**Ескерту:**

**Құрылғының дайын тағам температурасын 24 сағат бойы ұстап тұратындығына қарамастан, әзірленген тағамдарды тостағанда ұзақ уақыт бойы қалдыру ұсынылмайды, өйткені бұл тағамдардың бұзылуына себеп болуы мүмкін.**

**Тағамды жылыту үшін температураны ұстап тұру режимін пайдаланбаңыз.**

**Назар аударыңыз!**

- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Күйіп қалмас үшін, мультипісіргіш қақпағын (4) ашқан кезде аса сақ болыңыз. Мультипісіргіш жұмысының барысында бу клапанының (6) үстінде еңкеймеңіз, терінің ашық бөліктерін тостаған (11) үстінде орналастырмаңыз!
- Мультипісіргішті алғаш пайдаланғанда қыздыру элементінен бөгде иіс пайда болуы мүмкін, бұлай борлмауы керек.
- Тағамдардың дайын болуын дайындау процесінде дайындаңыз, қажет болғанда тағамдарды пластик ожаумен (22) немесе қалақпен (23) араластырыңыз. Тостағанның (11) күюге қарсы жабынын жырып кетуі мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.

## «ЙОГУРТ» БАҒДАРЛАМАСЫ

– Стақандарға (25) сүтті және ашытқыны құйыңыз (рецепттер кітабын қар.)

**Ескертпе:** Ашытқы ретінде сақтау мерзімі барынша аз болатын, қоспалар мен бояғыштар қосылмаған табиғи йогуртты қолданыңыз. Сонымен қатар ашытқыны арнайы бактериялық ашытқыдан (дәріхана немесе сау тамақтану дүкендерінен сатып алыңыз) оған қоса тіркелетін нұсқаулыққа сүйеніп өздігінен дайындауға болады.

– Қақпақсыз толтырылған стақандарды (25) тостағанға (11) орнатыңыз.

– Тостағанды (11) жұмыс камерасына орнатып, бағдарламасын таңдаңыз және дайындау

# ҚАЗАҚША

- уақытын орнатыңыз («Мультипісіргішті қолдану» қараңыз).
- Дайын йогурттар құйылған стақандардың қақпақтарын жауып, бактериялардың өсімін тоқтату үшін бірнеше сағатқа тоңазытқышқа орналастырыңыз.
- Дайын табиға йогуртқа Сіз жемістерді, тосапты, балды қоса аласыз.

## «ФОНДЮ» БАҒДАРЛАМАСЫ

Құрылғы ірімшікті фондю және сорпа немесе өсімдік майы қосылған фондю дайындауға арналған. Аталған бағдарлама 70°C бастап 150°C дейінгі аралықта қыздыру температурасын таңдауға мүмкіндік береді. Ірімшікті фондю үшін ұсынылатын температура 70°C бастап 80°C дейінгі аралықта.

- Етті, шаяндарды немесе балықты сіз алдынала сүрлей аласыз. Тағамдарды бірдей өлшемді кішігірім тілімдерге кесіңіз.
- Фондю үшін мұздатылған тағамдарды қолдануға тыйым салынады.
- Шаяндарды, еттің, балықтың немесе көкөністердің шағын бөліктерін шампурларға қаданыз.

**Назар аударыңыз! Тостақтың күйге қарсы бетін сырып тастауы мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз. Арнайы ағаш (бамбук) істіктерін қолданыңыз.**

- Айырларға қадалған тағамдарды қыздырылған сорпаға/ майға/ірімшікке батырыңыз.

## «МУЛЬТИАСПАЗШЫ» БАҒДАРЛАМАСЫ

«Мультиаспазшы» бағдарламасы сізге сіздің қажеттіліктеріңіз бен тілектеріңізге сәйкес 30°C бастап 150°C дейінгі шектерде дайындау температурасы мен уақытын өзгертуге мүмкіндік береді.

### Құрылғыны «Фондю» және «Мультиаспазшы» бағдарламаларында қолдану

- Қақпағын (4) ашыңыз.
- Тостағанды (11) жұмыс камерасына орнатыңыз.
- Өнімдерді тостаққа (11) салыңыз (рецепттер кітабын қар.) Тағамдар көлемі максимум белгісінен жоғары және минимум белгісінен төмен болмау керек.
- Егер сіз «Мультиаспазшы» бағдарламасында дайындасаңыз, қақпақты (4) тығыз жабыңыз. Егер сіз фондю дайындасаңыз, қақпақты (4) ашық қалдырыңыз.

- Даярлау бағдарламасын («Мульти қайнату аспабын қолдану») таңдаңыз, температура көрсеткіші жыпылықтайтын болады.
- (17) «-/+» түймелерімен қалаған температураны орнатыңыз.
- «УАҚЫТ» түймесін (16), осыдан кейін (17) «-/+» түймелерін баса отырып, даярлау ұзақтығын орнатыңыз.
- Бағдарламаны іске қосу үшін «МӨРЕ» түймесін (14) басыңыз.
- Егер сіз фондю дайындасаңыз, ірімшік балқығанша, ал сорпа/май қызғанша күтіңіз.

### Ескерту:

**Егер сіз фондю дайындасаңыз, ірімшік пен шарап қоспасын үнемі араластырып отырыңыз. Сұйықтықтың қатты қайнауына жол бермеңіз. Қажет кезде температураны азайтыңыз. Бұл мақсатта дайындау бағдарламасын сөндіріп, құрылғыны қайтадан баптаңыз.**

### Жад қызметі

- Жұмыс барысында электр энергиясы апаттық өшірілу жағдайында жады қызметі 2 сағатқа дейін ұзақтықпен белсенді болады.
- Электр қуат көзі қалпына келген кезінде 2 сағат бойы құрылғы тоқтатылған уақыттан бастап берілген бағдарламаны орындауды жалғастыра береді.
- 2 сағаттан астам электр қуаты болмаған жағдайда құрылғыны қайтадан бағдарламалау керек.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Бу клапанын (6) шешіңіз. Бүйір жағында көрсетілген  бағытында бұра отырып, бу қақпақшасының қақпағын бұраңыз. Бу қақпақшасын жуыңыз және қақпақты орнына орнатыңыз, осыдан кейін  бағытында бұра отырып, оны бекітіңіз. Клапанды (6) орнына орнатыңыз.
- Корпус (1) пен қақпақты (4) аздап суланған шүберекпен сүртіп, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.
- Барлық шешіlmелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
- Тостағанды (11) ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.
- Қыздырғыш элемент бетін (тек салқын күйінде) жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіңіз,



ешбір жағдайда аспап корпусының ішіне судың тиюіне жол бермеңіз.

- Құрылғы корпусын, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Құрылғыны және оның бөлшектерін тазалау үшін абразивті және күшті жуғыш құралдар пайдаланбаңыз.

## САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сөндіріңіз және оны тазаладуы жүргізіңіз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## ЖИНАҚТАМАСЫ

Мультипісіргіш – 1 дн.

Тостаған – 1 дн.

Буға пісіруге арналған табақ – 1 дн.

Ожау – 1 дн.

Қалақ – 1 дн.

Өлшеуіш стақан – 1 дн.

Йогуртқа арналған стақандар – 6 дн.

Стақандар қақпағы – 6 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қуат көзінің қысымы: 220–240 В ~ 50 Гц

Максималды қажет ететін қуаты: 900 Вт

Тостаған көлемі: 5 л

*Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгертуге құқықты сақтайды.*

**Аспаптың қызмет ету мерзімі – 3 жыл.**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

**EAC**

# УКРАЇНЬСКА

## МУЛЬТІВАРКА

Основне призначення мультіварки — це швидке та якісне приготування продуктів.

### ОПИС

1. Корпус
2. Панель управління
3. Дисплей
4. Кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Паровий клапан
7. Ручка для перенесення
8. Гніздо для підмикання мережного шнура
9. Нагрівальний елемент
10. Датчик температури
11. Чаша
12. Ручки чаші
13. Знімний захисний екран

### Дисплей і панель управління

14. Кнопка «СТАРТ»
15. Кнопка «МЕНЮ»
16. Кнопка «ЧАС»
17. Кнопки налаштування параметрів «-/+»
18. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
19. Кнопка «МУЛЬТІКУХАР»
20. Кнопка «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СТОП»

### Акcesуари

21. Лоток для готування на парі
22. Ополоник
23. Лопатка
24. Мірна склянка
25. Скляночки для йогурту з кришечками

### УВАГА!

Для додаткового захисту доцільно встановити в ланцюг живлення пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; при установленні слід звернутися до фахівця.

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте цей посібник з експлуатації і збережіть його для використання в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено в цьому керівництві. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням приладу уважно огляньте мережевий шнур і роз'єм для підми-

кання мережевого шнура, розташований на корпусі приладу, переконайтеся, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте прилад при пошкодженому мережевому шнурі або роз'ємі мережевого шнура.

- Перед вмиканням пристрою переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підмиканні пристрою до мережі не використовуйте перехідники.
- Стежте за тим, щоб мережевий шнур був щільно вставлений в роз'єм на корпусі пристрою і в мережеву розетку.
- Використовуйте лише мережевий шнур з комплекту постачання і не використовуйте мережевий шнур від інших пристроїв.
- Щоб уникнути пожежі не використовуйте перехідники при підмиканні приладу до електричної розетки.
- Розміщайте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією.
- Не піддавайте прилад дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте прилад в безпосередній близькості від стіни і меблів.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими поверхнями і гострими кромками меблів. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється братися за мережевий шнур і вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не використовуйте пристрій поблизу емностей з водою, у безпосередній близькості від кухонної раковини, у сирих підвальних приміщеннях або поряд з басейном.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- У випадку падіння приладу у воду негайно вимкніть його від мережі, вийнявши вилку мережевого шнура з розетки. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки. З питання подальшого використання приладу зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не вставляйте сторонні предмети в отвори або між деталями пристрою.

- Стежте за тим, щоб краї одягу або сторонні предмети не попали між кришкою і корпусом приладу.
  - Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять до комплекту постачання. Не залишайте пристрій без нагляду, завжди вимикайте прилад і вимикайте його від мережі, якщо ви їм не користуєтесь.
  - Вимикаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з розетки.
  - Не залишайте відкритою кришку пристрою під час роботи, крім програм "Фондю" та "Смаження".
  - Щоб уникнути травм, не нахилийтеся над отворами виходу пари або над чашею при відкритій кришці мультіварки.
  - Не торкайтеся поверхні кришки під час роботи мультіварки, відкривайте кришку, натиснувши кнопку відкриття кришки.
  - Щоб уникнути опіків гарячою парою, дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки
  - Тримайте в чистоті паровий клапан, в разі забруднення очищайте його.
  - Категорично забороняється експлуатація приладу без встановленої чаші і парового клапана, а також забороняється вмикати мультіварку без продуктів і достатньої кількості рідини в чаші для приготування продуктів.
  - Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості сухих продуктів і рідини.
  - **Увага!** При готуванні продуктів на парі стежте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. Не залишайте пристрій без нагляду!
  - Забороняється використовувати мультіварку при пошкодженій силіконовій прокладці захисного екрана.
  - Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
  - Не накривайте мультіварку під час роботи.
  - Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку на корпусі, попередю вимкнувши пристрій з мережі, вийнявши чашу з продуктами і давши пристрою остигнути.
  - Під час роботи кришка, чаша для приготування продуктів, а також деталі корпусу сильно нагріваються, не торкайтеся них. Гарячу чашу виймайте тільки за ручки, надягнувши кухонні рукавиці.
  - Регулярно робіть чищення пристрою.
  - Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями.
  - Не дозволяйте дітям торкатися приладу і мережевого шнура під час роботи.
  - Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
  - Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, тільки якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, а також, якщо їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і ті небезпеки, які можуть виникати при його неправильному користуванні.
  - Здійснійте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
  - З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Загроза задухи!**
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
  - Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
  - Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

**ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОВУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ (11)

- Пристрій і його деталі використуйте строго за призначенням. Забороняється використовувати чашу для приготування продуктів, встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.
- Не замінійте чашу іншою ємністю.
- Стежте за тим, щоб поверхня нагрівального елемента (9) і дно чаші (11) завжди були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу в якості ємності для змішування продуктів. Ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо в чаші, щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте в чаші які-небудь сторонні предмети.

# УКРАЇНЬСКА

- Під час приготування продуктів в чаші перемишіть їх лише пластиковим ополоником (22) або лопаткою (23).
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подрпати антипригарне покриття чаші.
- Мийте чашу відразу після того, як приготували страву з великою кількістю приправ і спецій.
- Щоб не пошкодити покриття чаші, не поміщайте чашу відразу після приготування під холодну воду, дайте їй спочатку остигнути.
- **Чаша не призначена для миття в посудомийній машині.**

## КОРОТКИЙ ОПИС КНОПОК ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (2)

Натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

### Кнопка (14) «СТАРТ»

Використовуйте кнопку (14) «СТАРТ» для вмикання пристрою і запуску програми приготування.

### Кнопка (15) «МЕНЮ»

Кнопкою (15) «МЕНЮ» вибирайте програму приготування.

### Кнопка (16) «ЧАС»

Використовуйте кнопку (16) «ЧАС» для переходу до налаштування тривалості приготування.

### Кнопки (17) «-/+»

Кнопками (17) «-»/«+» налаштують тривалість приготування, температуру та функцію відкладеного старту.

### Кнопка (18) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Ви можете встановити час, через який завершиться процес приготування. Час налаштовується у діапазоні від 1 до 24 годин з кроком в 1 годину.

### Приклад:

Якщо ви встановили час до скінчення приготування 2 години, а тривалість вибраної програми складає 50 хвилин, пристрій знаходитиметься в режимі очікування протягом 1 години 10 хвилин, потім перейде до приготування.

**Примітка:** Тривалість приготування не налаштовується для програми «Рис» і прирівнюється до 1 години для зручності роботи функції відкладеного старту. Таким чином, пристрій переходить до приготування рису за годину до скінчення часу відкладеного старту. Фактична тривалість приготування рису залежить від його типу та кількості.

### Кнопка (19) «МУЛЬТІКУХАР»

Використовуйте кнопку (19) для швидкого доступу до програми «Мультикухар», яка дозволяє налаштовувати як температуру, так і тривалість приготування.

### Кнопка (20) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СТОП»

Після завершення визначених програм приготування пристрій автоматично переходить до режиму підтримання температури протягом 24 годин. Список програм з функцією підтримання температури дивіться у таблиці «Програми приготування».

Використовуйте кнопку (20) для примусового переривання режиму підтримання температури, а також для переведення пристрою з режиму очікування до режиму підтримання температури.

Також використовуйте кнопку (20) для припинення приготування та скидання незбережених налаштувань.

### Увага!

- **Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.**

## ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури
Рис	не доступно	автоматично	+	+
Каша	0:20	0:20 — 1:10	+	+
Суп	1:00	1:00 — 4:00	+	+
Борщ	1:00	1:00-2:00	+	+
Варіння	0:20	0:10-2:00	+	+
На парі	0:20	0:20-2:00	+	+

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури
Тушкування	0:40	0:30-2:30	+	+
Смаження	0:10	0:10-0:45	-	-
Випікання	0:45	0:40-2:00	-	+
Паста	0:20	0:15 — 0:40	+	+
Плов	0:30	0:20-2:00	+	+
Розігрівання	0:30	0:15-1:00	+	+
Фондю Температура: від 70° до 150°C	0:20	0:15-0:40	-	доступно, якщо встановлена температура вище 75°C
Соус	0:10	0:10-0:30	-	+
Варення	0:30	0:20-4:00	-	-
Консервування	0:20	0:10-6:00	+	-
Сир	1:00	1:00-5:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Розморожування	0:45	0:30-2:00	+	-
Мультикухар Температура: від 30 до 150°C	0:30	0:10-6:00	+	доступно, якщо встановлена температура вище 75°C

- Наглядайте за процесом приготування, а також вимикайте мультиварку, коли продукти будуть приготовані. Не залишайте пристрій без нагляду.
- Не відкривайте кришку (4) під час програми «Випікання».
- У програмі «Смаження» пристрій працює по аналогії з кухонною плитою, обов'язково наглядайте за процесом приготування.
- Під час роботи не залишайте відкритою кришку пристрою, крім програм «Фондю» та «Смаження».
- Щоб запобігти підгорянню продуктів, вимкніть режим підтримання температури відразу після завершення програми «Випікання».
- **Увага! Не переміщайте мультиварку під час роботи у програмах «Йогурт» та «Сир».**
- **Рецепти страв дивіться в книзі рецептів (входить до комплекту постачання). Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**Після транспортування або зберігання приладу в зимових (холодних) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.**

- Вийміть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки, що заважають нормальній роботі мультиварки.
- Встановіть мультиварку на рівну теплостійку поверхню далеко від всіх кухонних джерел тепла (газова, електроплита або варильна панель).
- Встановіть пристрій так, щоб від стіни до корпусу мультиварки залишалася відстань не менше 20 см, а вільний простір над нею складав не менше 30-40 см.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості до предметів, які можуть бути пошкоджені високою температурою пари, що виходить.

**Увага! Не розміщуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, наповнених водою.**

- Відкрийте кришку (4), натиснувши кнопку (5).
- Вийміть м'якою губкою з нейтральним миючим засобом всі знімні деталі: чашу (11), лоток

# УКРАЇНЬСКА

- для готування на парі (21), ополоник (22), лопатку (23), мірну склянку (24), скляночки з кришками (25). Потім обполосніть їх проточною водою та просушіть.
- Зніміть захисний екран (13), натиснув на фіксатори в нижній частині екрану. Промийте екран теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і ретельно просушіть. Виступ на верхній частині екрана вставте у паз на кришці (4), натисніть на нижню частину екрана до клацання фіксаторів.
  - Корпус пристрою протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.

## ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТІВАРКИ

1. Покладіть продукти в чашу (11), дотримуючись рецепта (див. книгу рецептів).

**Примітка:** Стежте за тим, щоб об'єм інгредієнтів разом з рідиною не перевищував відмітку максимального рівня «10» і не був нижче відмітки мінімального рівня «2». Відмітка максимального рівня для каш (окрім рису) — «8»

## ЗАГАЛЬНИЙ ПРИКЛАД ЗАКЛАДАННЯ РИСУ

Відмірте рис мірною склянкою (24) (у одній мірній склянці приблизно 160 гр. рису), промийте і помістіть в каstrулю.

Рівень води, необхідний для визначеної кількості рису, вказаний на шкалі всередині чаші (11): рис — «RICE», рівень води у склянках — «CUP». Налийте воду до відповідної відмітки.

**Приклад:** Насипавши чотири мірні склянки крупи, воду необхідно налити до мітки «4 CUP» (склянки).

Для рідких молочних каш рекомендуємо використовувати рис і воду у пропорції 1:3.

2. Установіть чашу (11) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся, що зовнішня поверхня чаші чиста та суха, а сама чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елемента (9).

### Примітка:

**Не використовуйте чашу (11) для миття круп і не ріжте в ній продукти, це може пошкодити антипригарне покриття.**

**Переконайтеся, що в робочій камері і на дні чаші (11) немає сторонніх предметів, забруднень або вологі.**

**Перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (11) досуха.**

**В середині нагрівального елемента (9) знаходиться датчик температури (10). Стежте за тим, щоб вільному переміщенню датчика ніщо не заважало.**


3. Якщо ви готуєте продукти на парі, налейте воду в чашу (11) так, щоб кипляча вода не торкалася дна лотка (21). Помістіть продукти в лоток (21) та встановіть його у чашу (11).
4. Закрийте кришку (4) до клацання.
5. Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (8), а вилку мережевого шнура – в розетку. При цьому прозвучить звуковий сигнал, блимне підсвічування дисплея (3), а підсвічування кнопки (14) «СТАРТ» буде блимати.
6. Послідовно натискаючи кнопку (15) «МЕНЮ» виберіть програму приготування, на дисплеї (3) буде блимати назва відповідної програми і з'явиться тривалість приготування, яка встановлена за умовчанням.

**Примітка:** *Настроювання тривалості приготування не доступно для програми «Рис». Якщо ви вибрали цю програму, на дисплеї будуть відображатися символи «8888».*

*Програми «Фондю» та «Мультикухар» дозволяють настроювати температуру нагрівального елемента. Якщо ви вибрали одну з цих програм, на дисплеї також буде відображатися встановлена температура.*

7. Торкніться кнопки (16) «ЧАС», потім кнопками (17) «-/» настройте тривалість приготування.

**Примітка:** *Вибравши програму «Рис», пропустіть крок 7.*

8. Налюйте функцію відкладеного старту. Для цього торкніться кнопки (18) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», на дисплеї (3) з'явиться індикатор .

9. Кнопками (17) «-/» установіть час, через який приготування буде завершено.

### Примітка:


**Якщо ви хочете почати приготування негайно, пропустіть кроки 8 та 9.**



**Список програм, для яких доступна функція відкладеного старту, дивіться у таблиці «Програми приготування».**

10. Щоб зберегти настройки та увімкнути програму, торкніться кнопки (14) «СТАРТ», на дисплеї з'являється показання залишившогося часу роботи (крім програми «Рис»).

### Примітка:

**Якщо ви не підтвердили настройки програми кнопкою (14) «СТАРТ» протягом 1,5-2 хвилин, прозвучать 15 звукових сигналів, і пристрій перейде до режиму очікування (підсвічування дисплея погасне).**

**У ході приготування (нагрівальний елемент працює) на дисплеї (3) відображається символ .**

**Якщо ви настроїли функцію відкладеного старту та увімкнули пристрій, на дисплеї з'явиться символ . Коли скінчиться час очікування, пристрій перейде до нагрівання, про що сповістить звуковий сигнал і символ  на дисплеї.**

- Щоб вимкнути програму, торкніться кнопки (20) «СТОП».
- Про закінчення приготування повідомлять звукові сигнали. Якщо функція підтримання температури доступна для вибраної програми, пристрій автоматично перейде до підтримання температури, на дисплеї (3) буде відображатися час роботи мультиварки у режимі підігрівання (до 24 годин).

**Примітка: Список програм з функцією підтримання температури дивіться у таблиці «Програми приготування».**

- Для скасування підтримання температури торкніться кнопки (20) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СКАСУВАННЯ».
- Завершивши роботу з пристроєм, витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Відкрийте кришку (4). Надягніть кухонні рукавиці та вийміть чашу (11), узявши її за ручки (12).

**Примітка:**

**Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готової страви до 24 годин, не рекомендується залишати приготовані продукти надовго в чаші, оскільки це може стати причиною псування продуктів.**

**Не використовуйте режим підтримки температури для розігрівання продуктів.**  
**Увага!**

- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Щоб уникнути отримання опіків, дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку (4). Не нахилийтеся над паровим клапаном (6) в процесі роботи мультиварки, не розташовуйте відкриті ділянки тіла над чашею (11)!
- При першому використанні мультиварки можливе з'явлення стороннього запаху від нагрівального елемента, це допустимо.
- Стежте за готовністю продуктів в процесі приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (22) або лопаткою (23). Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття чаші (11).

## ПРОГРАМИ «ЙОГУРТ»

- Налийте у скляночки (25) молоко та закваску (див. книгу рецептів).

**Примітка:** У якості закваски використовуйте натуральний йогурт без добавок і барвників з мінімальним терміном зберігання. Також закваску можна приготувати самостійно із спеціальної бактерійної закваски (придбавайте в аптеці або магазинах здорового харчування), дотримуючись інструкції, що додається до неї.

- Наповнені скляночки (25) без кришок установіть у чашу (11).
- Установіть чашу (11) в робочу камеру, виберіть програму і установіть час приготування (див. «Використання мультиварки»).
- Скляночки з готовим йогуртом закрийте кришками і помістіть в холодильник на декілька годин, щоб припинити зростання бактерій.
- У готовий натуральний йогурт ви можете додати фрукти, варення, мед.

## ПРОГРАМА «ФОНДЮ»

Пристрій призначений для приготування сирного фондю та фондю з бульйоном або рослинною олією. Ця програма дозволяє вибирати температуру нагрівання у діапазоні від 70° до 150°C. Рекомендована температура для приготування сирного фондю складає від 70° до 80°C.

- М'ясо, креветки або рибу ви можете завчасно замаринувати. Продукти наріжте на невеликі шматочки однакового розміру.
- Забороняється використовувати для фондю заморожені продукти.
- Креветки, невеликі шматочки м'яса, риби або овочів наколіть на шампури.

**Увага! Забороняється використовувати металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття чаші. Використовуйте спеціальні дерев'яні (бамбукові) шампури.**

- Продукти, що настромлені на вилочки, опустіть у розігрітий бульйон/олію/сир.

## ПРОГРАМА «МУЛЬТІКУХАР»

Програма «Мультикухар» дозволяє вам міняти температуру та час приготування у межах від 30°C до 150°C відповідно до ваших потреб та переваг.

### Використання пристрою у програмах «Фондю» та «Мультикухар»

- Відкрийте кришку (4).
- Установіть чашу (11) в робочу камеру.
- Помістіть продукти у чашу (11) (див. книгу рецептів). Об'єм продуктів має бути не вище відмітки максимуму і не нижче відмітки мінімуму.

# УКРАЇНЬСКА

- Якщо ви готуєте у програмі «Мультикухар», щільно закрийте кришку (4). Якщо ви готуєте фондю, залиште кришку (4) відкритою.
- Виберіть програму приготування (див. «Використання мультиварки»), показання температури будуть блимати.
- Кнопками (17) «-/» установіть бажану температуру.
- Торкніться кнопки (16) «ЧАС», потім кнопками (17) «-/» установіть тривалість приготування.
- Торкніться кнопки (14) «СТАРТ» для запуску програми.
- Якщо ви готуєте фондю, почекайте, поки сир розтопиться, а бульйон/олія нагріється.
- Протріть поверхню нагрівального елемента (лише у захованому стані) м'якою сухою тканиною, у жодному випадку не допускайте потрапляння води всередину корпусу приладу.
- Не занурюйте корпус приладу, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не використовуйте для чищення приладу і аксесуарів абразивні і агресивні миючі речовини.



## Примітка:

**Якщо ви готуєте фондю, регулярно помішуйте суміш сиру з вином. Не допускайте бурхливого кипіння рідин. При необхідності зменшіть температуру. Для цього вимкніть програму приготування та повторно настрійте пристрій.**

## Функція пам'яті

- При аварійному вимкненні електроенергії в процесі роботи активується функція пам'яті тривалістю до 2 годин.
- Якщо електроживлення було відновлено протягом 2 годин пристрій продовжує виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
- У випадку відсутності електроживлення більше 2 годин необхідно заново здійснити програмування пристрою.

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте пристрою остигнути.
- Зніміть паровий клапан (6). Відкрутіть кришку парового клапана, повернувши її у напрямку  вказаному на його бічній поверхні. Промийте паровий клапан та встановіть кришку на місце, потім закріпіть, повернувши її у напрямку . Установіть клапан (6) на місце.
- Протріть корпус (1) і кришку (4) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою.
- Забороняється поміщати чашу (11) в посудомийну машину.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Вимкніть пристрій і зробіть його чищення.
- Зберігайте пристрій в сухому, прохолодному, недоступному для дітей місці.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка — 1 шт.  
Чаша — 1 шт.  
Лоток для готування на парі — 1 шт.  
Ополоник — 1 шт.  
Лопатка — 1 шт.  
Мірна склянка — 1 шт.  
Скляночки для йогурту — 6 шт.  
Кришечки скляночек — 6 шт.  
Інструкція — 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Напруга живлення: 220-240В ~ 50 Гц  
Максимальна споживаема потужність: 900Вт  
Об'єм чаші: 5л

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.*

**Термін служби приладу — 3 роки.**

## Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

 Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.



## МУЛЬТЫВАРКА

Асноўнае прызначэнне мультываркі — гэта хуткае і якаснае прыгатаванне прадуктаў.

## АПІСАННЕ

1. Корпус
2. Панэль кіравання
3. Дысплей
4. Вечка
5. Кнопка адчынення вечка
6. Паравы клапан
7. Ручка для пераноскі
8. Гняздо для падключэння сеткавага шнура
9. Нагрэвальны элемент
10. Датчык тэмпературы
11. Чаша
12. Ручкі чары
13. Здымны ахоўны экран

## Дысплей і панэль кіравання

14. Кнопка «СТАРТ»
15. Кнопка «МЕНЮ»
16. Кнопка «ЧАС»
17. Кнопкі настройкі параметраў «-/+»
18. Кнопка «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ»
19. Кнопка «МУЛЬТЫПОВАР»
20. Кнопка «ПАДТРЫМАННЕ ТЭМПЕРАТУРЫ/СТОП»

## Аксэсуары

21. Латок для прыгатавання на пары
22. Палоўнік
23. Лапатка
24. Мерная шклянка
25. Шклянчкі для ёгурта з вечкамі

## ЎВАГА!

Для дадатковай аховы мэтазгодна ўстанавіце у ланцугі сілкавання прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўстаноўкі ПАА звярніцеся да спецыяліста.

## МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытайце сапраўднае кіраўніцтва па эксплуатацыі і захавайце яго для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад выкарыстаннем прыбора ўважліва аглядзьце сеткавы шнур і раздым для

падключэння сеткавага шнура, размешчаны на корпусе прыбора, пераканайцеся, што яны не маюць пашкоджанняў. Не выкарыстоўвайце прыбор пры пашкоджаным сеткавым шнурцы ці раздыме сеткавага шнура.

- Перад уключэннем прылады пераканайцеся, што напруга электрычнай сеткі адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
- Пры падключэнні прылады да сеткі, не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур быў шчыльна ўстаўлены ў раздым на корпусе прылады і ў сеткавую разетку.
- Выкарыстоўвайце толькі сеткавы шнур з камплекта пастаўкі і не выкарыстоўвайце сеткавы шнур ад іншых прылад.
- У пазбяганне пажару не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падлучэнні прылады да электрычнай разетки.
- Размяшчайце прыладу на роўнай цеплаўстойлівай паверхні ўдалечыні ад крыніц вільгаці, цяпла і адкрытага агню.
- Усталёўвайце прыладу так, каб доступ да сеткавай разетки быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Не дапускайце ўздзеяння на прыбор прамых сонечных прамянёў.
- Не размяшчайце прыбор у непасрэднай блізкасці ад сцяны і мэблі.
- Не дапушчайце судатыкнення сеткавага шнура з гарачымі паверхнямі і вострымі краямі мэблі. Пазбягайце пашкоджання ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца брацца за сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не выкарыстоўвайце прыладу зблізку ёмістасцяў з вадой, у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, у сырых падвальных памяшканнях ці побач з басейнам.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці.
- У выпадку падзення прыбора ў ваду, неадкладна адключыце яго ад сеткі, выняўшы вілку сеткавага шнура з разетки. Пры гэтым ні ў якім разе не апускайце ў ваду рукі. Па пытанні далейшага выкарыстання прыбора звярніцеся ў аўтарызаваны сервісны цэнтр.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы ў адтуліны ці паміж дэталямі прылады.

# БЕЛАРУСКАЯ

- Сачыце за тым, каб краі адзежы ці староннія прадметы не патрапілі паміж вечкам і корпусам прыбора.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі. Не пакідайце прыладу без нагляду, заўсёды выключаіце прыбор і адключайце яго ад сеткі, калі Вы ім не карыстаецеся.
- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не тузайце за сеткавы шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выцягніце яе з разеткі.
- Не пакідайце адкрытым вечка прылады падчас працы акрамя праграм «Фандзю» і «Смажанне».
- Каб пазбегнуць траўмаў, не нахіляйцеся над адтулінамі выхаду пары ці над чарай пры адкрытым вечку мультиваркі.
- Не дакранайцеся да паверхні вечка падчас працы мультиваркі, адкрывайце вечка, націснуўшы кнопку адкрыцця вечка.
- Каб пазбегнуць атрымання апёкаў гарачай парай, будзьце вельмі асцярожныя, адкрываючы вечка мультиваркі.
- Трымайце ў чысціні паравы клапан, у выпадку забруджвання чысціце яго.
- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прыбора без устаноўленай чары і паравога клапана, а таксама забараняецца ўключаць мультиварку без прадуктаў і без наяўнасці дастатковай колькасці вадкасці ў чары для прыгатавання прадуктаў.
- Выконвайце рэкамендацыі па колькасці сухіх прадуктаў і вадкасцяў.
- **Увага!** Пры гатаванні прадуктаў на пары сачыце за ўзроўнем вадкасці ў чары, далівайце ваду ў чару па меры неабходнасці. Не пакідайце прыладу без нагляду!
- Забараняецца выкарыстоўваць мультиварку з пашкоджанай сіліконавай пракладкай ахоўнага экрана.
- Не вымайце чару падчас працы прылады.
- Не накрывайце мультиварку падчас працы.
- Забараняецца пераносіць прыладу падчас працы. Выкарыстоўвайце ручку на корпусе, папярэдне адключыўшы прыладу ад сеткі, выняўшы чару з прадуктамі і даўшы прыладзе астыць.
- Падчас працы вечка чара для прыгатавання прадуктаў, а таксама дэталі корпуса моцна нагрываюцца, не дакранайцеся да іх. Гарачую чару даставіце толькі за ручкі, надзеўшы кухонныя рукавіцы.
- Рэгулярна праводзьце чыстку прыбора.

- Забараняецца выкарыстоўваць прыбор па-за памяшканнямі.
- Не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прыбора і сеткавага шнура падчас працы.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Дадзены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі адхіленнямі ці без дастатковага досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма, толькі калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, а таксама, калі ёй былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Ажыццяўляйце нагляд за дзецьмі, каб не дапусціць выкарыстання прыбора ў якасці цацкі.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.

**Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі або плёнкай.

## **Небяспека ўдуша!**

- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці сеткавага шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

*ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ*

## **ПРАВИЛА КАРЫСТАННЯ ЧАРАЙ (11)**

- Прыладу і яе дэталі выкарыстоўвайце строга па прызначэнні. Забараняецца выкарыстоўваць чару для прыгатавання прадуктаў, усталёўваючы яе на нагрывальныя прыборы ці варачныя паверхні.
- Не замяняйце чару іншай ёмістасцю.
- Сачыце за тым, каб паверхня нагрывальнага элемента (9) і дно чары (11) заўсёды былі чыстымі і сухімі.

- Не выкарыстоўвайце чару ў якасці ёмістасці для змешвання прадуктаў. Ніколі не здрабняйце прадукты непасрэдна ў чары, каб пазбегнуць пашкодванняў антыпрыгарнага пакрыцця.
- Ніколі не пакідайце і не захоўвайце ў чары якія-небудзь староннія прадметы.
- Падчас прыгатавання прадуктаў у чары змешвайце іх толькі пластыкавым апалонікам (22) ці лапаткай (23).
- Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрпаць антыпрыгарнае пакрыццё чары.
- Мыйце чару адразу пасля таго, як прыгатавалі страву з вялікай колькасцю запраў і спецыяй.
- Каб пазбегнуць пашкодвання пакрыцця чары, не змяшчайце чару адразу пасля прыгатавання пад халодную ваду, дайце ёй спачатку астыць.
- **Чара не прызначана для мыцця ў посудамыйнай машыне.**

## КАРОТКАЕ АПІСАННЕ КНОПАК ПАНЭЛІ КІРАВАННЯ (2)

Націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца гукавым сігналам.

### Кнопка (14) «СТАРТ»

Выкарыстоўвайце кнопку (14) «СТАРТ» для ўключэння прылады і запуску праграмы прыгатавання.

### Кнопка (15) «МЕНЮ»

Кнопкай (15) «МЕНЮ» выбярыце праграму прыгатавання.

### Кнопка (16) «ЧАС»

Выкарыстоўвайце кнопку (16) «ЧАС» для пераходу да настройкі працягласці прыгатавання.

### Кнопкі (17) «-/»

Кнопкамі (17) «-/» настройвайце працягласць прыгатавання, тэмпературу і функцыю адкладзенага старту.

### Кнопка (18) «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ»

Вы можаце ўстанавіць час, праз які завершыцца працэс прыгатавання. Час настройваецца ў дыяпазоне ад 1 да 24 гадзін з крокам 1 гадзіна.

#### Прыклад:

*Калі вы ўстанавілі час да канчатка прыгатавання 2 гадзіны, а працягласць выбранай праграмы складае 50 хвілін, прылада будзе знаходзіцца ў рэжыме чакання на працягу 1 гадзіны 10 хвілін, затым прайойдзе да прыгатавання.*

**Нататка:** *Працягласць прыгатавання не настраіваецца для праграмы «Рыс» і прыраўноўваецца да 1 гадзіны для зручнасці працы функцыі адкладзенага старту. Такім чынам, прылада пераходзіць да прыгатавання рысу за гадзіну да канчатка часу адкладзенага старту. Фактычная працягласць прыгатавання рысу залежыць ад яго тыпу і колькасці.*

### Кнопка (19) «МУЛЬТЫПОВАР»

Выкарыстоўвайце кнопку (19) для хуткага доступу да праграмы «Мультиповар», якая дазваляе настраіваць як тэмпературу, так і працягласць прыгатавання.

### Кнопка (20) «ПАДТРЫМАННЕ ТЭМПЕРАТУРЫ/СТОП»

*Пасля завяршэння вызначаных праграм прыгатавання прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым падтрымання тэмпера-туры на працягу 24 гадзін. Спіс праграм функцыяй падтрымання тэмпературы глядзіце ў табліцы «Праграмы прыгатавання».*

*Выкарыстоўвайце кнопку (20) для прымусяга прыпынення рэжыму падтрымання тэмпературы, а таксама для пераводу прылады з рэжыму чакання ў рэжым падтрымання тэмпературы.*

*Таксама выкарыстоўвайце кнопку (20) для прыпынку прыгатавання і збросу незахаваных настроек.*

#### Увага!

- **Ніколі не пакідайце працуючую прыладу без нагляду.**

## ПРАГРАМЫ ПРЫГАТАВАННЯ

Праграма	Час па змаўчання (у гадзінах)	Час гатавання (у гадзінах)	Адкладзены старт	Падтрыманне тэмпературы
Рыс	не даступна	аўтаматычна	+	+
Каша	0:20	0:20 — 1:10	+	+
Суп	1:00	1:00 — 4:00	+	+
Боршч	1:00	1:00-2:00	+	+

# БЕЛАРУСКАЯ

Праграма	Час па змаўчанні (у гадзінах)	Час гатавання (у гадзінах)	Адкладзены старт	Падтрыманне тэмпературы
Варка	0:20	0:10-2:00	+	+
На пары	0:20	0:20-2:00	+	+
Тушенне	0:40	0:30-2:30	+	+
Смажанне	0:10	0:10-0:45	-	-
Выпечка	0:45	0:40-2:00	-	+
Паста	0:20	0:15 — 0:40	+	+
Плоў	0:30	0:20-2:00	+	+
Разаграванне	0:30	0:15-1:00	+	+
Фандзю Тэмпература: ад 70° да 150°C	0:20	0:15-0:40	-	даступна, калі ўстаноўленая тэмпература вышэй 75°C
Соус	0:10	0:10-0:30	-	+
Варенне	0:30	0:20-4:00	-	-
Кансерваванне	0:20	0:10-6:00	+	-
Тварог	1:00	1:00-5:00	-	-
Ёгурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Размарожванне	0:45	0:30-2:00	+	-
Мультиповар Тэмпература: ад 30 да 150°C	0:30	0:10-6:00	+	даступна, калі ўстаноўленая тэмпература вышэй 75°C

- Сачыце за працэсам прыгатавання, а таксама адключайце мультиварку, калі прадукты будуць прыгатаваныя. Не пакідайце прыладу без нагляду.
- Не адкрывайце вечка (4) падчас праграмы «Выпечка».
- У праграме «Смажанне» прылада працуе па аналогіі з кухоннай плітой, абавязкова сачыце за працэсам прыгатавання.
- Не пакідайце адкрытым вечка прылады падчас працы акрамя праграм «Фандзю» і «Смажанне».
- Каб прадухіліць падгаранне прадуктаў, адключыце рэжым падтрымання тэмпературы пасля завяршэння праграмы «Выпечка».
- **Увага! Не перасоўвайце мультиварку падчас працы ў праграмах «Ёгурт» і «Тварог».**
- **Рэцэпты страў глядзіце ў кнізе рэцэптаў (уваходзіць у камплект пастаўкі). Усе рэцэпты носяць рэкамендацыйны характар, бо патрабаваныя для рэцэптаў аб'ёмы і суадносіны інгрэдыентаў могуць вар'іравацца ў залежнасці ад рэгіянальнай спецыфікі прадуктаў і вышыні над узроўнем мора.**

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

**У выпадку транспартавання ці захоўвання прылады ў халодных (зімовых) умовах неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.**

- Дастаньце прыладу з упакоўкі, зніміце ўсё ўпаковачныя матэрыялы і любыя наклейкі, якія замяняюць нармальнай працы мультиваркі.
- Устанавіце мультиварку на роўную цёплаўстойлівую паверхнасць удалечыні ад усіх кухонных крыніц цяпла (газавая, электрапліта ці варачная панэль).
- Устанавіце прыладу так, каб ад сцяны да корпуса мультиваркі заставалася адлегласць не менш за 20 см, а свабодная прастора над ёй складала не менш за 30-40 см.
- Не размяшчайце прыладу ў непасрэднай блізкасці да прадметаў, якія могуць быць пашкоджаныя высокай тэмпературай пры выхадзе пары.

**Увага! Не размяшчайце прыбор зблізку ванн, ракавін або іншых ёмістасцяў, напоўненых вадой.**

- Адкрыйце вечка (4), націснуўшы кнопку (5).
- Вымыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам усе здымныя дэталі: чару

- (11), латок для гатавання прадуктаў на пары (21), апалонік (22), лапатку (23), мерную шкляначку (24), шкляначкі з вёчкамі (25). Потым апаласніце іх праточнай вадой і прасушыце.
- Зніміце ахоўны экран (13), націснуўшы на фіксатары ў ніжняй частцы экрана. Прамыйце экран цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і старанна прасушыце. Выступ на верхняй частцы экрана ўстанавіце ў пазу ў вёчку (4) і націсніце на ніжнюю частку экрана да пстрычкі фіксатараў.
  - Корпус прылады працярыце вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

## ВЫКАРЫСТАННЕ МУЛЬТЫВАРКІ

1. Змясціце прадукты ў чару (11), паводле рэцэпту (гл. кнігу рэцэптаў).

**Заўвага:** Сачыце за тым, каб аб'ём інгрэдыентаў разам з вадкасцю не перавышаў адзнаку максімальнага ўзроўню «10» і не быў ніжэй адзнакі мінімальнага ўзроўню «2». Адзнака максімальнага ўзроўню для каш (акрамя рысу) — «8»

## АГУЛЬНЫ ПРЫКЛАД ЗАКЛАДКІ РЫСУ

Адмерайце рыс мернай шкляначкай (24) (у адной мернай шкляначцы прыблізна 160 гр. рысу), прамыйце яго і засыпце ў каструлю.

Узровень вады, неабходны для вызначанай колькасці рысу, паказаны на шкале ўсярэдзіне чары (11): рыс - «RICE», узровень вады ў шкляначках - «CUP». Наліце ваду да адпаведнай адзнакі.

**Прыклад:** Насыпаўшы чатыры мерных шкляначкі крупы, ваду неабходна наліць да пазнакі «4 CUP» (шкляначкі).

Для прыгатавання вадкіх каш рэкамендуемая прапорцыя рысу і вады павінна быць 1:3.

2. Усталюйце чару (11) у працоўную камеру прылады. Пераканайцеся, што вонкавая паверхня чары чыстая і сухая, а сама чара ўсталявана без перакосаў і шчыльна сутыкаецца з паверхняй нагрэвальнага элемента (9).

**Нататка:**

**Не выкарыстоўвайце чару (11) для мыцця круп і не рэжце ў ёй прадукты, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё.**

**Пераканайцеся, што ў працоўнай камеры і на дне чары (11) няма старонніх прадметаў, забруджванняў ці вільгаці.**

**Перад выкарыстаннем вытрыце знешнюю паверхню і дно чары (11) насуха.**

**У сярэдзіне нагрэвальнага элемента (9) знаходзіцца датчык тэмпературы (10). Сачыце за тым, каб вольнаму перамяшчэнню датчыка нішто не замінала.**


3. Калі вы гатуеце прадукты на пары, наліце ваду ў чару (11) так, каб кіпячая вада не дакраналася да дна латка (21). Змясціце прадукты ў латок (21) і ўстанавіце яго ў чару (11).
4. Зачыніце вёчка (4) да шчаўчка.
5. Устаўце раздым сеткавага шнура ў гнездо (8), а вілку сеткавага шнура ўстаўце ў разетку. Пры гэтым прагучыць гукавы сігнал, міргне падсвятленне дысплея (3), а падсвятленне кнопкі (14) «СТАРТ» будзе міргаць.
6. Паслядоўна націскаючы кнопку (15) «МЕНЮ» выбярыце праграму прыгатавання, на дысплеі (3) будзе міргаць назва адпаведнай праграмы і з'явіцца ўстаноўленая па змаўчання працягласць прыгатавання.

**Нататка:** Настройка працягласці прыгатавання недаступна для праграмы «Рыс». Калі вы выбралі дадзеную праграму, на дысплеі будуць адлюстроўвацца знакі «8888».

Праграмы «Фандзю» і «Мультиповар» дазваляюць наладжваць тэмпературу нагрэвальнага элемента. Калі вы выбралі адну з дадзеных праграм, на дысплеі таксама будзе адлюстроўвацца ўстаноўленая тэмпература.

7. Дакраніцеся да кнопкі (16) «ЧАС», затым кнопкамі (17) «-/» настройце працягласць прыгатавання.

**Нататка:** Выбраўшы праграму «Рыс», прапусціце крок 7.

8. Настройце функцыю адкладзенага старту. Для гэтага дакраніцеся да кнопкі (18) «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ», на дысплеі (3) з'явіцца індыкатар .

9. Кнопкамі (17) «-/» устанавіце час, па заканчэнні якога прыгатаванне будзе завершана.

**Нататка:**

**Калі вы жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна, прапусціце крокі 8 і 9.**

**Спіс праграм, для якіх даступна функцыя адкладзенага старту, глядзіце ў табліцы «Праграмы прыгатавання».**


10. Каб захаваць настройкі і ўключыць праграму, дакраніцеся да кнопкі (14) «СТАРТ», на дысплеі з'явіцца паказанні часу працы, які застаўся, (акрамя праграмы «Рыс»).



**Нататка:**

**Калі вы не пацвердзілі настройку праграмы кнопкай (14) «СТАРТ» на працягу 1,5-2 хвілін,**

# БЕЛАРУСКАЯ

прагучаць 15 гукавых сігналаў і прылада пяройдзе ў рэжым чакання (падсвятленне дысплея пагасне).

Падчас прыгатавання (нагрэвальны элемент працуе) на дысплеі (3) адлюстроўваецца знак .

Калі вы наладзілі функцыю адкладзенага старту і ўключылі прыладу, на дысплеі з'явіцца знак . Калі закончыцца час чакання, прылада пяройдзе да нагрэву, пра што паведаміць гукавы сігнал і знак  на дысплеі.

11. Каб выключыць праграму дакраніцеся да кнопкі (20) «СТОП».
12. Пра заканчэнне прыгатавання паведаміць гукавыя сігналы. Калі функцыя падтрымання тэмпературы даступная для выбранай праграмы, прылада аўтаматычна пяройдзе да падтрымання тэмпературы, на дысплеі (3) будзе адлюстроўвацца час працы мультываркі ў рэжыме падагрэву (да 24 гадзін).

**Нататка: Спіс праграм з функцыяй падтрымання тэмпературы глядзіце ў тэблицы «Праграмы прыгатавання».**

13. Для адмены падтрымання тэмпературы дакраніцеся да кнопкі (20) «ПАДТРЫМАННЕ ТЭМПЕРАТУРЫ/АДМЕНА».
14. Завяршыўшы працу з прыладай, выцягніце вілку сеткавага шнура з разеткі.
15. Адкрыўце вэчка (4). Адзеньце кухонныя рукавіцы і выміце чару (11), узяўшы яе за ручкі (12).

**Нататка:**

**Нягледзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы да 24 гадзін, не рэкамендуецца пакідаць прыгатаваныя прадукты ў чары на доўга, бо гэта можа прывесці да псавання прадуктаў. Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагрэвання прадуктаў.**

**Увага!**

- Ніколі не пакідайце працуючую прыладу без нагляду.
- Каб пазбегнуць апёкаў, захоўвайце асцярожнасць, адчыняючы вэчка (4). Не нахіляйцеся над паравым клапанам (6) падчас працы мультываркі, не размяшчайце адкрытыя ўчасткі цела над чарай (11)!
- Пры першым выкарыстанні мультываркі магчыма з'яўленне старонняга паху ад нагрэвальнага элемента, гэта дапушчальна.
- Сачыце за гатовасцю прадуктаў падчас прыгатавання, пры неабходнасці

памешвайце прадукты пластыкавым апалонікам (22) ці лапаткай (23). Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрапаць антыпрыгарнае пакрыццё чары (11).

## ПРАГРАМЫ «ЁГУРТ»

- Наліце ў шклянчкі (25) малако і закваску (гл. кнігу рэцэптаў).

**Заўвага:** У якасці закваскі выкарыстоўвайце натуральны ёгурт без дадаткаў і фарбавальнікаў з мінімальным тэрмінам захоўвання. Таксама закваску можна прыгатаваць самастойна са спецыяльнай бактэрыяльнай закваскі (набывайце ў аптэцы ці крамах здаровага харчавання), выконваючы інструкцыі, што дадаюцца да яе.

- Напоўненыя шклянчкі (25) без вэчка ўстанавіце ў чару (11).
- Устанавіце чару (11) у працоўную камеру, абярыце праграму і ўстанавіце час прыгатавання (гл. «Выкарыстанне мультываркі»).
- Шклянчкі з гатовым ёгуртам зачыніце вэчкамі і змясціце ў халадзільнік на некалькі гадзін, каб прыпыніць рост бактэрыяў.
- У гатовы натуральны ёгурт Вы можаце дадаць садавіну, варэнне, мёд.

## ПРАГРАМА «ФАНДЗІЮ»

Прылада прызначана для прыгатавання сырнага фандзію і фандзію з булёнам ці алеем. Дадзеная праграма дазваляе выбіраць тэмпературу нагрэву ў дыяпазоне ад 70°C да 150°C. Рэкамендуемая тэмпература для сырнага фандзію складае ад 70°C да 80°C.

- Мясца, крэветкі або рыбу вы можаце загадзя замарынаваць. Прадукты нарэжце на невялікія кавалчкі аднолькавага памеру.
- Забараняецца выкарыстоўваць для фандзію замарожаныя прадукты.
- Крэветкі, невялікія кавалчкі мяса, рыбы або гародніны накаліце на шампур.

**Увага! Забараняецца выкарыстоўваць металічныя прадметы, якія могуць падрапаць антыпрыгарнае пакрыццё чары. Выкарыстоўвайце спецыяльныя драўляныя (бамбукавыя) шампур.**

- Прадукты, нанізаныя на вілачкі, апусціце ў разагрэты булён/масла/сыр.

## ПРАГРАМА «МУЛЬТЫПОВАР»

Праграма «Мультыповар» дазваляе вам змяняць тэмпературу і час прыгатавання ў межах ад 30°C да 150°C у адпаведнасці з вашымі патрабаваннямі і пажаданнямі.

## Выкарыстанне прылады ў праграмах «Фандзю» і «Мультиповар»

- Адкрыць вэчка (4).
- Устанавіце чару (11) у працоўную камеру.
- Змясціце прадукты ў чару (11) (гл. кнігу рэцэптаў). Аб'ём прадуктаў не павінен быць вышэй адзнакі максімуму і ніжэй адзнакі мінімуму.
- Калі вы гатуеце ў праграме «Мультиповар», шчыльна зачыніце вэчка (4). Калі вы гатуеце фандзю, пакіньце вэчка (4) адкрытым.
- Абярэце праграму прыгатавання (гл. «Выкарыстанне мультиваркі»), паказанні тэмпературы будучь міргаць.
- Кнопкамі (17) «-/+» устанавіце жаданую тэмпературу.
- Дакраніцеся да кнопкі (16) «ЧАС», затым кнопкамі (17) «-/+» устанавіце працягласць прыгатавання.
- Дакраніцеся да кнопкі (14) «СТАРТ» для запуску праграмы.
- Калі вы гатуеце фандзю, пачакайце, пакуль сыр растопіцца, а булён/масла нагрэецца.



### Нататка:

**Калі вы гатуеце фандзю, рэгулярна памешвайце сумесь сыра з віном. Не дапушчайце бурнага кіпення вадкасцяў. Пры неабходнасці паменшыце тэмпературу. Для гэтага выключыце праграму прыгатавання і пайторна настройце прыладу.**

### Функцыя памяці

- Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы актывіруецца функцыя памяці працягласцю да 2 гадзін.
- Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 2 гадзін прылада працягвае выкананне зададзенай праграмы з моманту, на якім яна была прыпынена.
- У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш 2 гадзін, неабходна нанова загрузіць прадукты і запраграмаваць прыладу.

### ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Дастаньце вілку сеткавага шнура з разеткі і дайце прыладзе астыць.
- Зніміце паравы клапан (6). Адкруціце вэчка паравога клапана, павярнуўшы яго ў кірунку → , паказаным на яго бакавой паверхні. Прамыйце паравы клапан і ўстанавіце вэчка на месца, затым замацуйце, павярнуўшы яго ў кірунку  ←. Устанавіце клапан (6) на месца.
- Пратрыце корпус (1) і вэчка (4) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

- Усе здымныя дэталі вымойце мяккай губкай з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце праточнай вадой.
- Забараняецца змяшчаць чашу (11) у пасудамыечную машыну.
- Пратрыце паверхню награвальнага элемента (толькі ў астывлым стане) мяккай сухой тканінай, ні ў якім разе не дапушчайце траплення вады ўнутр корпуса прыбора.
- Не апускайце корпус прыбора, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора і аксэсуараў абразіўныя і агрэсіўныя мыйныя рэчывы.

### ЗАХОЎВАННЕ

- Адключыце прыладу і ажыццявіце яго чыстку.
- Захоўвайце прыладу ў сухім, прахалодным, недаступным для дзяцей месцы.

### КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Мультиварка — 1 шт.

Чара — 1 шт.

Латок для гатавання на пару — 1 шт.

Палюўнік — 1 шт.

Лапатка — 1 шт.

Мерная шкляначка — 1 шт.

Шкляначкі для ёгурта — 6 шт.

Вэчкі шклянчак - 6 шт.

Інструкцыя — 1 шт.

### ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Напруга сілкавання: 220-240 В ~ 50 Гц

Максімальная спажываная магутнасць: 900 Вт

Аб'ём чашы: 5 л

*Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга апавяшчэння.*

**Тэрмін службы прыбора — 3 гады**

### Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



# O'ZBEKCHA

## KO'P XIL TAOM PISHIRGICH

Ko'p xil pishirgich asosan tez va sifatli ovqat pishirishga mo'ljallangan.

### QISMLARI

1. Korpusi
2. Ishlatish paneli
3. Display
4. Qopqoq
5. Qopqoqni ochadigan tugma
6. Bug' klapani
7. Ko'tarishga ishlatiladigan dastak
8. Elektr shnur ulanadigan o'rni
9. Qizitgich
10. Harorat ko'rsatgichi
11. Idish
12. Idish dastaklari
13. Olinadigan berkitgich to'siq

### Display va ishlatish paneli

14. «BOSHLASH» tugmasi
15. «MENYU» tugmasi
16. «VAQT» tugmasi
17. Ko'rsatgichni o'zgartiradigan tugma «-/+»
18. «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasi
19. «KO'PXILOSHPAZ» tugmasi
20. «ISSIQ SAQLASH/TO'XTATISH» tugmasi

### Qo'shimcha qismlari

21. Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak
22. Cho'mich
23. Kaftgir
24. O'ichov idishi
25. Qopqoqli yogurt bardog'i

### DIQQAT!

Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvat oladigan elektr manbaiga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi, HO'Mni o'rnatishga mutaxassis chaqiring.

### EHTIYOT CHORALARI

Elektr jihozini ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqab olib qo'ying.

Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatning. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Ishlatishdan oldin jihoz elektr shnuri bilan korpusidagi elektr shnur ulanadigan joyni

diqqat bilan qarab, biror joyi shikastlanmaganini tekshirib ko'ring. Elektr shnuri yoki elektr shnur ulanadigan o'rni shikastlangan jihozni ishlatmang.

- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka biriktirilgan; uni faqat yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Elektr shnuri jihoz korpusidagi ulanadigan o'rninga, elektr vilkasi esa rozetkaga zich birikkan bo'lishi kerak.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan elektr shnurini ishlatning, boshqa jihoz elektr shnurini ishlatmang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, issiqqa chidamli, suvdan, issiq chiqaradigan jihozlar va ochiq olovdan nariroqqa qo'ying.
- Jihozni rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlatning.
- Jihozga quyosh nuri tushmasligi kerak.
- Jihozni devorga, mebelga yaqin qo'ymang.
- Elektr shnurini qizigan yuzalarga tekkizmang, mebel o'tkir qirrasidan o'tkazmang. Elektr shnur izolyasiyasini ehtiyot qilib ishlatning, shikastlantirib qo'ymang.
- Ko'p xil taom pishirgich elektr shnurini va elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlab ta'qiqlanadi.
- Jihozni suvli havzalar, oshxonadagi idish yuvgich yaqinida, zax yerto'lada yoki basseyniga yaqin joyda ishlatmang.
- Jihozni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvga tushib ketsa elektr vilkasini tez rozetkadan chiqarib oling. Suvga hecham qo'l tekkizmang. Jihozni ishlatish mumkinligini bilish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozning ochiq joylariga biror buyum solmang.
- Jihoz qopqog'i bilan korpusi orasiga biror yot jism yoki kiyim cheti kirib qolmasligiga qarab turing.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan olinadigan qismlarini ishlatning. Jihozni qarovsiz qoldirmang, ishlatilmayotgan bo'lsa albatta jihozni o'chirib, elektrdan ajratib qo'ying.
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.



- «Fondyu» va «Qovurish» dasturlaridan tashqari jihoz ishlayotganda qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Kuyib qolmaslik uchun jihoz bug' chiqadigan joylari yoki qopqog'i ochiq bo'lsa ko'p xil taom pishirgich idishi ustiga engashmang.
- Ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda qopqog'iga qo'l tekkizmang, qopqoq ochadigan tugmasini bosib qopqog'ini oching.
- Bug' kuydirmasligi uchun ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ehtiyot bo'lib oching.
- Bug' klapanini toza tuting, kirlansa, tozalang.
- Ovqat pishadigan idishi bilan bug' klapani qo'yilmagan jihozni ishlatish qat'iy tan ta'qiqlanadi. Ovqat pishadigan idishiga masalliq solinmagan yoki yetarli suyuqlik quyilmagan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ham ta'qiqlanadi.
- Quruq masalliq bilan suyuqlik miqdori haqidagi tavsiyalarga amal qiling.
- **Diqqat!** Ovqat bug'da pishiriladigan bo'lsa idishidagi suv kamayib ketmasligiga qarab turing, kerak bo'lsa, suv quyung. Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.
- Himoya to'sig'idagi silikon zichlagichi shikastlangan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihoz ishlayotganda idishini olmag.
- Ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda ustini yopib qo'ymang.
- Ishlayotgan jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi. Joyidan olganda korpusidagi dastagidan ushlab ko'taring, lekin oldin jihozni elektrdan ajratib qo'ying, ovqat pishgan idishini chiqarib oling so'ng jihoz sovushini kutib turing.
- Jihoz ishlayotganda qopqog'i, idishi, korpusidagi qismlari qizib ketadi, ularga qo'l tekkizmang. Issiq idishini faqat oshxona qo'lqopi kiyib, dastagidan ushlab oling.
- Jihozni vaqtida tozalab turing.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz

- ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xaf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

**Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

- Shikastlanmasligi uchun jihozni faqat zavoddan jo'natilgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab ishlayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingizgi ta'mirlashga harakat qilmang. Tuzatirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozni quruq, salqin va bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

## JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

### IDISHINI (11) ISHLATISH QOIDALARI

- Jihoz bilan qismlarini faqat mo'ljallangan maqsadiga muvofiq ishlatung. Ovqat pishiriladigan idishini qiziydigan jihozlarga, ovqat pishiriladigan sahnalarga qo'yib ishlatish ta'qiqlanadi.
- Idishining o'rniga boshqa idish ishlatmang.
- Qizitgich (9) yuzasi bilan idishining (11) osti doim toza va quruq bo'lishiga qarab turing.
- Idishni masalliq aralashtirishga ishlatmang. Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun masalliqni aslo idishning o'zida maydalang.
- Idishga aslo biror buyum solib qo'ymang, uni biror buyum saqlashga ishlatmang.
- Ovqat pishirayotganda idishdagi ovqatni faqat plastik cho'mich (22) yoki kaftgir (23) bilan aralashtiring..
- Idish kuydirmaydigan qoplamasi tinalmasligi uchun metall asbob ishlatmang.
- Ovqatga ko'p ziravor, rang qo'shib pishirilgan bo'lsa ovqat pishishi bilan idishini yuvib qo'ying.
- Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun ovqat pishishi bilan issiq idishga sovuq suv tekkizmang, oldin sovushini kutib turing.
- **Idishi idish yuvadigan mashinada yuvishga mo'ljallangan.**

# O'ZBEKCHA

## ISHLATISH PANELIDAGI (2) TUGMALARINING ISHLASHI

Ishlatish panelidagi tugmalar bosilganda ovoz eshitiladi.

### «BOSHLASH» tugmasi (14)

«BOSHLASH» tugma (14) jihozni ishlatish, ovqat pishirish dasturlarini ishga tushirishga ishlatiladi.

### «MENYU» tugmasi (15)

«MENYU» tugmasini (15) bosib ovqat pishadigan dasturni tanlang.

### «VAQT» tugmasi (16)

Ovqat pishadigan vaqtni to'g'rilab qo'yish uchun «VAQT» tugmasini (16) bosasiz.

### «-/+» tugmasi (17)

«-»/«+» tugmalari (17) bilan ovqat pishadigan vaqt bilan ovqat pishishi qancha vaqt keyinga surilishi belgilab qo'yiladi.

### «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasi (18)

Ovqat pishishi tugaydigan vaqtni belgilab qo'yishingiz mumkin. 1 soat oralatib ovqat pishishi boshlanadigan vaqt 1 soatdan 24 soatgacha keyinga suriladi.

#### Misol:

Ovqat 2 soatdan keyin pishishi belgilab qo'yilgan bo'lsa, tanlangan dasturda ovqat 50 daqiqa

pishsa, jihoz 1 soat 10 daqiqa kutish holatida turadi, so'ng ovqat pishirishni boshlaydi.

**Eslatma: «Guruch» dasturida ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirib bo'lmaydi, keyinga surish xususiyatini ishlatish oson bo'lishi uchun 1 soat qilib belgilab qo'yiladi. Guruch pishishidan bir soat oldin jihoz ovqat pishirishni boshlaydi. Guruch pishadigan vaqt guruchning navi bilan miqdoriga bog'liq bo'ladi.**

### «KO'PXILOSHPAZ» tugmasi (19)

«Ko'p xil oshpaz» dasturiga tez o'tish uchun tugmasini (19) bosasiz, bu dasturda ovqat pishadigan harorat bilan vaqtni o'zgartirib qo'ysa bo'ladi.

### «ISSIQ SAQLASH/TO'XTATISH» tugmasi (20)

Tanlangan dastur ishi tugaganidan keyin jihoz o'zi 24 soat ovqatni issiq saqlash usuliga o'tib ishlaydi.

Ovqat issiq saqlanadigan dasturlar ro'yxati «Ovqat pishirish dasturlari» jadvalida ko'rsatilgan.

Issiq saqlash usulida ishlashini to'xtatish yoki jihozni kutish holatidan issiq saqlashga o'tkazish uchun tugmasini (20) bosasiz.

Ovqat pishishini to'xtatish, saqlanmagan to'g'rilashni bekor qilish uchun ham shu tugmani (20) bosasiz.

#### Diqqat!

- **Hech qachon ishlab turgan jihozni qarovsiz qoldirmang.**

## OVQAT PISHIRISH DASTURLARI

Dastur	Belgilab qo'yilgan vaqt (soat)	Pishadigan vaqti (soat)	Keyinga surish	Issiq turish
Guruch	yo'q	o'zi belgilangan	+	+
Yorma	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Sho'rva	01:00	1:00 – 4:00	+	+
Borsh	01:00	1:00 -2:00	+	+
Qaynatish	0:20	0:10-2:00	+	+
Bug'da pishirish	0:20	0:20-2:00	+	+
Dimlama	0:40	0:30-2:30	+	+
Qovurish	0:10	0:10-0:45	-	-
Pishirish	0:45	0:40-2:00	-	+
Makaron	0:20	0:15 – 0:40	+	+
Palov	0:30	0:20-2:00	+	+
Isitish	0:30	0:15 -1:00	+	+
Fondyu Harorat: 70 darajadan 150°C darajagacha	0:20	0:15-0:40	-	harorat 75 °C darajadan ko'p qo'yilgan bo'lsa bu xususiyati ishlaydi.

Dastur	Belgilab qo'yilgan vaqt (soat)	Pishadigan vaqti (soat)	Keyinga surish	Issiq turish
Qayla	0:10	0:10-0:30	-	+
Murabbo	0:30	0:20-4:00	-	-
Konservalash	0:20	0:10-6:00	+	-
Tvorog	1:00	1:00-5:00	-	-
Yogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Muzdan tushirish	0:45	0:30-2:00	+	-
Ko'p xil oshpaz Harorat: 30 darajadan 150°C darajagacha	0:30	0:10-6:00	+	harorat 75 °C darajadan ko'p qo'yilgan bo'lsa bu xususiyati ishlaydi.

- *Ovqat pishishiga qarab turing, ovqat pishganda ko'p xil taom pishirgichni o'chirib qo'ying. Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.*
- *«Pishiriq» dasturida ishlashi tugamaguncha jihoz qopqog'ini (4) ochmang.*
- *«Qovurish» dasturida jihoz oshxona plitasiga o'xshab ishlaydi, shuning uchun ovqat pishishiga albatta o'zingiz qarab turing.*
- *«Fondyu» va «Qovurish» dasturlaridan tashqari jihoz ishlaganda qopqog'ini ochiq qoldirmang.*
- *Pishiriq kuyib ketmasligi uchun «Pishiriq» dasturida ishlashi tugashi bilan jihozni o'chirib qo'ying.*
- **Diqqat! «Yogurt» va «Tvorog» dasturlarida ishlayotganda ko'p xil taom pishirgichni joyidan olib bo'lmaydi.**
- **Ovqat reseptlari reseptlar kitobida berilgan (jihozga qo'shib beriladi). Reseptlar faqat tavsiya qilib berilgan, sababi ovqatga ishlatiladigan masalliq miqdori bilan nisbati masalliq olingan hudud bilan uning dengiz sathidan balandligiga bog'liq bo'ladi.**
- Jihozni issiq bug' shikastlashi mumkin bo'lgan buyumlarga yaqin qo'ymang.
- **Diqqat! Jihozni vanna, idish yuvgich yoki boshqa suvli idishlarga yaqin qo'ymang.**
- Tugmasini bosib (5) qopqog'ini (4) oching.
- Olinadigan qismlarining hammasini yumshoq g'ovak bilan, mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving: idishini (11), bug'da pishirishga ishlatiladiga lappagini (21), cho'michini (22), kaftgirini (23), o'lchov idishini (24), qopqoqli bardoqlarini (25). So'ng oqib turgan suvda chaying, quriting.
- Pastidagi mahkamlagichlarini bosib berkitgich to'sig'ini (13) chiqaring. Berkitgich to'sig'ini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, chayib, so'ng yaxshilab quriting. To'siq ustidagi bo'rtiqni qopqoqdagi (4) ochiqqa tushirib, mahkamlagichdan shiqillagan ovoz eshitilguncha, to'siq ostini bosasiz.
- Jihoz korpusini yumshoq nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

## BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

**Jihoz qishgi (sovuq) sharoitda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.**

- Jihozni qutisidan oling, ko'p xil taom pishirgich me'yorida ishlashiga xalaqit beradigan o'rashga ishlatilgan ashyolar, yelimlangan yorliqlarni olib tashlang.
- Ko'p xil taom pishirgichni tekis, issiqqa chidamli joyga, oshxonadagi issiq chiqaradigan vositalardan (gaz o'choq, elektr o'choq yoki ovqat pishiriladigan paneldan) uzoqroqqa qo'ying.
- Ko'p xil taom pishirgich bilan devor orasida kamida 20 cm, ustida esa kamida 30-40 cm ochiq joy bo'lishi kerak.

## KO'P XIL TAOM PISHIRGICHNI ISHLATISH

1. Reseptda aytilgandek qilib masalliqni idishga (11) soling (Reseptlar kitobiga qarang)

**Eslatma: Idishga solinadigan masalliq bilan suyuqlik ko'p ekanligini bildiradigan «10» chizig'idan oshib ketmasligiga va kam ekanini bildiradigan «2» chizig'idan tushib ketmasligiga qarab turing. Yormalar uchun (guruchdan tashqari) ko'p chizig'i «8» bo'ladi.**

## GURUCH SOLISHGA MISOL

*O'lchov idishi (24) bilan pishiriladigan guruchni o'lchab oling, bitta o'lchov idishida taxminan 160 g guruch bo'ladi), guruchni yuvib, idishga soling. Qancha guruchga qancha suv solinishi idish (11) ichidagi chiziqda ko'rsatilgan guruch – «RICE»,*

# O'ZBEKCHA

*bardoqdagi suv miqdori «CUP».* Chiziqqa qarab *guruchga suv quyasis.*

**Eslatma:** To'rt o'lchov idishida guruch olinadigan bo'lsa «4 CUP» chizig'igacha yetkazib suv quyiladi. Suyuq yormalarga guruch bilan suv 1:3 nisbatda quyiladi.

2. Idishni (11) jihoz ish bo'lmasiga soling. Idishning sirti toza, quruq bo'lishi, idishning o'zi esa qizitgichda (9) og'masdan, zich birikib turishi kerak.

**Eslatma:**

**Idishni (11) donli masalliqni yuvishga, masalliq to'g'rashga ishlatmang, kuydirmaydigan qoplama shikastlanishi mumkin.**

**Ish bo'lmasi bilan idish (11) ostida biror yot jism, kir yoki suv bo'lmasligi kerak.**

**Ishlatishdan oldin idish (11) sirti bilan ostini artib quring.**

**Qizitgich (9) o'rtasiga harorat ko'rsatgichi (10) qo'yilgan. Ko'rsatgich jilishiga biror buyum xalaqit bermasligiga qarab turing.**

3. Agar ovqat bug'da pishadigan bo'lsa idishga (11) quyilgan suv qaynaganda masalliq solingan lappakka (21) tegmaydigan bo'lishi kerak. Masalliqni lappakka (21) solib idishga (11) qo'ying.

4. Shiqillagan ovoz eshitilguncha jihoz qopqog'ini (4) yoping.

5. Elektr shnur ulagichini o'rniga (8) biriktiring, elektr vilkasini esa rozetkaga ulang. Ovoz eshitilib display (3) o'chib-yonadi, «BOSHLASH» tugmasining (14) chirog'i esa o'chib-yonib turadi.


6. «MENYU» tugmasini (15) ketma-ket bosib ovqat pishadigan dasturni tanlang, displayda (3) tanlangan dastur nomi o'chib-yonadi, belgilab qo'yilgan ovqat pishadigan vaqt ko'rinadi.

**Eslatma: «Guruch» dasturida ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirib bo'lmaydi. Shu dastur tanlangan bo'lsa displayda «8888» raqamlari ko'rinadi.**

**«Fondyu» va «Ko'p xil oshpaz» dasturlarida qizitgich haroratini o'zgartirsa bo'ladi. Shu dasturlardan bittasi tanlangan bo'lsa displayda belgilangan harorat ko'rinadi.**

7. «VAQT» tugmasini (16) bosib, so'ng «-/+» tugmalari (17) bilan ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying.

**Eslatma: «Guruch» dasturi tanlangan bo'lsa 7-bandda aytilganni o'tkazib yuborasiz.**

8. Pishishi boshlanadigan vaqt keyinga surilishini to'g'rilab qo'ying. Buning uchun «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasini (18) bosib, displayda (3) shuning  alomati ko'rinadi.

9. «-/+» tugmasini (17) bosib ovqat pishishi tugaydigan vaqtni belgilab qo'ying.

**Eslatma:**


**Ovqatni hozir pishirmoqchi bo'lsangiz 8- va 9-bandlarda aytilganlarni o'tkazib yuboring.**



**Ovqat pishishi boshlanishini keyinga sursa bo'ladigan dasturlar ro'yxati «Ovqat pishirish dasturlari» jadvalida ko'rsatilgan.**

10. To'g'rilangan ko'rsatgichlar saqlanishi va dastur ishlashi uchun «BOSHLASH» tugmasini (14) bosib, displayda qancha vaqt ishlashi ko'rinadi («Guruch» dasturidan tashqari).

**Eslatma:**

**1,5-2 daqiqada «BOSHLASH» tugmasini (14) bosib to'g'rilashni tasdiqlamasangiz 15 marta ovoz eshitilib jihoz kutish holatiga o'tib ishlaydi (display o'chadi).**

**Ovqat pishayotganda (qizitgich ishlayotganda) displayda (3)  alomati ko'rinib turadi.**

**Keyinga surish xususiyati, jihozni ishlatilgan bo'lsa displayda  alomati ko'rinadi. Kutish holatida ishlaydigan vaqti tugaganda ovoz eshitiladi, displayda  alomati ko'rinib jihoz qizitishga o'tadi.**

11. Dastur ishlashini o'chirish uchun «TO'XTATISH» tugmasini (20) bosib.

12. Ovqat pishganini bildirib ovoz eshitiladi. Tanlangan dasturda ovqatni issiq saqlash mumkin bo'lsa jihoz o'zi ovqatni issiq saqlashga o'tib ishlaydi, displayda (3) ko'p xil taom pishirgich ovqatni issiq saqlab turadigan vaqt ko'rinadi (24 soatgacha).

**Eslatma: Ovqat issiq saqlanadigan dasturlar ro'yxati «Ovqat pishirish dasturlari» jadvalida ko'rsatilgan.**

13. Issiq saqlash usulida ishlashini bekor qilish uchun «ISSIQ SAQLASH/BEKOR QILISH» tugmasini (20) bosib.

14. Ishlatib bo'lgandan keyin jihoz elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.

15. Qopqog'ini (4) oching. Oshxona qo'lqopini kiyib, dastagidan (12) ushlab, idishini (11) oling.

**Eslatma:**

**Jihoz pishgan ovqatni 24 soatgacha issiq saqlab turgani bilan ovqatni idishda ko'p qoldirish tavsiya qilinmaydi, sababi ovqat buzilishi mumkin.**

**Issiq saqlash usulini sovugan ovqatni isitishga ishlatmang.**

**Diqqat!**

• **Hech qachon ishlab turgan jihozni qarovsiz qoldirmang.**

- *Kuyib qolmaslik uchun qopqog'ini (4) ochganda ehtiyot bo'ling. Ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda bug' klapani (6) ustiga engashmang, ochiq a'zolaringizni issiq idish (11) ustiga yaqinlashtirmang!*
- *Ko'p xil taom pishirgich birinchi marta ishlatilganda qizitgichi kuyib bir oz hid chiqishi mumkin.*
- *Pishayotgan ovqatga qarab turing, zarur bo'lsa ovqatni plastmassa cho'mich (22) yoki kaftgir (23) bilan aralashtirib qo'ying. Idish (11) kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun metall asbob ishlatmang.*

## «YOGURT» DASTURI

- Bardoqqa (25) sut bilan oqliq soling (reseptlar kitobida yozilgan).

**Eslatma:** Oqliqqa qo'shimcha va rang bergich qo'shilmagan, saqlash muddati kam tabiiy yogurt ham ishlatsa bo'ladi. Qo'llanmasida aytilgandek ishlatib maxsus bakteriyali achitqidan ham oqliq qilsa bo'ladi (dorixonada yoki sog'lom ovqat do'konlarida sotiladi).

- To'la bardoqlarni (25) qopqog'ini yopmasdan idishiga (11) soling.
- Idishini (11) ish bo'lmasiga soling, «Yogurt» dasturini ishlatib tayyor bo'ladigan vaqtini belgilab qo'ying («Ko'p xil taom pishirgichni ishlatish» bo'limida aytilgan).
- Yogurt tayyor bo'lgandan keyin, bakteriyalarning ko'payishi to'xtashi uchun, qopqog'ini yopib bardoqlarni bir necha soat sovutgichga olib qo'ying.
- Tayyor yogurtga meva, murabbo, asal qo'shsangiz bo'ladi.

## «FONDYU» DASTURI

Jihozda pishloqli, sho'rvali yoki o'simlik yog'i qo'shilgan fondyu pishirsa bo'ladi. Dastur haroratni 70°C darajadan 150°C darajagacha o'zgartirish imkonini beradi. Pishloqli fondyu pishirilganda haroratni 70°C darajadan 80°C darajagacha qo'yish tavsiya qilinadi.

- Go'sht, krevetka yoki baliqni marinadlab ishlatsa bo'ladi. Masalliqni kichikroq qilib to'g'rang.
- Fondyuga muzlagan masalliq ishlatish ta'qiqlanadi.
- Krevetka, kichikroq go'sht, baliq yoki sabzavot bo'laklarini sanchqidan o'tkazing.

**Diqqat!** Idish kuydirmaydigan qoplamasini shikastlantirmasligi uchun metall buyumlar

ishlatmang. Maxsus yog'och (bambuk) six ishlatang.

- Sanchqiga terilgan masalliqni qizigan sho'rva/ yog'/pishloqqa tushiring.

## «KO'P XIL PISHIRUVCHI OSHPAZ» DASTURI

«Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturi ta'bingizga qarab ovqat pishadigan vaqtini, haroratni 30°C darajadan 150°C darajagacha o'zgartirish imkonini beradi.

## Jihozni «Fondyu» va «Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturlarida ishlatish

- Qopqog'ini (4) oching.
- Idishini (11) ish bo'lmasiga soling.
- Masalliqni idishga (11) soling (Reseptlar kitobida yozilgandek solinadi). Idishga solinadigan masalliq ko'p chizig'idan oshib ketmasligi va kam chizig'idan kamayib ketmasligi kerak.
- Ovqat «Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturida pishiriladigan bo'lsa jihaz qopqog'ini (4) zich yopib qo'ying. Fondyu dasturida pishiriladigan bo'lsa jihaz qopqog'ini (4) ochib qo'yish kerak.
- Ovqat pishadigan dasturni tanlang («Ko'p xil taom pishirgichni ishlatish» bo'limida yozilgan), harorat ko'rsatgichi o'chib-yonib turadi.
- «-/+» tugmasi (17) bilan kerakli haroratni belgilab qo'ying.
- «VAQT» tugmasini (16) bosib, so'ng «-/+» tugmalari (17) bilan ovqat pishadigan vaqtini belgilab qo'ying.
- Dasturni ishlatish uchun «BOSHLASH» tugmasini (14) bosib.
- Fondyu pishirilganda pishloq erishini, sho'rva/ yog' qizishini kutib turing.

## Eslatma:



**Fondyu pishirilayotganda pishloq bilan musallas aralashmasini aralashtirib turing. Pishloq qattiq qaynab ketmasin. Zarur bo'lsa haroratni pasaytiring. Buning uchun ovqat pishirish dasturini o'chiring, jihozni qaytadan to'g'rilang.**

## Xotira funksiyasi

- Jihaz ishlayotganda elektr quvvati kelmay qolsa xotirasi 2 soatgacha ishlab turadi.
- 2 soatda elektr quvvati kelsa jihaz to'xtagandan vaqtdan boshlab dasturda ishlashni davom ettiradi.
- Elektr quvvati 2 soatdan ko'p kelmasa jihozni qayta dasturlash kerak.

# O'ZBEKCHA

## TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib jihoz sovushini kutib turing.
- Bug' klapanini (6) ajratib oling. Yonidagi →  alomati tomonga burab bug' klapanini oching. Bug' klapanini yuving, qopqog'ini joyiga qo'ying, so'ng  alomati tomonga burab mahkamlab qo'ying. Klapani (6) joyiga qo'ying.
- Jihoz korpusi (1) bilan qopqog'ini (4) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Olinadigan qismlarining hammasini yumshoq g'ovak bilan, mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, oqib turgan suvda chaying.
- Idishni (11) idish yuvadigan mashinaga solish ta'qiqlanadi.
- Qizitgich yuzasini (faqat sovugandan keyin) quruq, yumshoq mato bilan arting, jihoz korpusi ichiga aslo suv tushirmang.
- Jihoz korpusini, elektr shnurini va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihozni tozalashga qirib tozalaydigan va agressiv tozalash vositalarini ishlating.

## SAQLASH

- Jihozni o'chiring, tozalab oling.
- Jihozni quruq, salqin va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

## YIG'MASI

- Ko'p xil taom pishirgich – 1 dona.
- Idish – 1 dona.
- Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak – 1 dona.
- Cho'mich – 1 dona.
- Kaftgir – 1 dona.
- O'lchov idishi – 1 dona.
- Yogurt bardog'i – 6 dona.
- Bardoq qopqoqlari – 6 dona.
- Qo'llanma – 1 dona

## TEXNIK XUSUSIYATI

- Ishlaydigan tok kuchi: 220-240 V ~ 50 Hz
- Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 900 W
- Idishining sig'imi: 5 l

*Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.*

**Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil.**

## Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qilingan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



*Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.*

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацізначнае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014