

MARTA

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА / MULTICOOKER

Руководство по эксплуатации

User manual

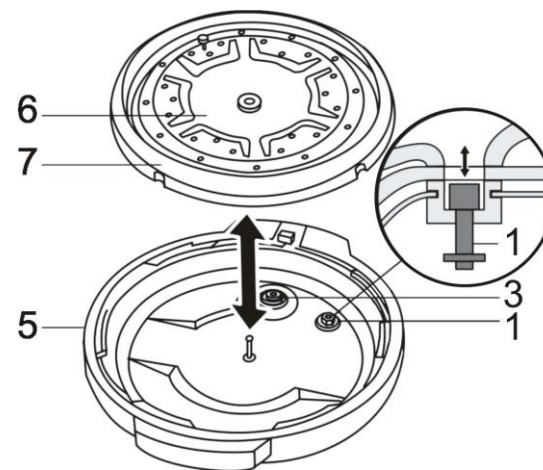
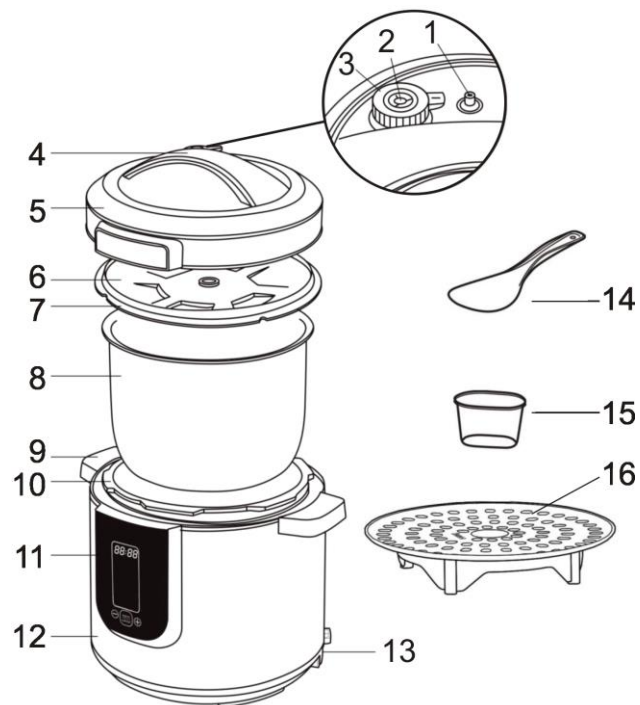
Посібник з експлуатації

Пайдалану бойынша нұсқаулық

MT-1963



RUS	Руководство по эксплуатации	8
GBR	User manual	19
UKR	Посібник з експлуатації	28
KAZ	Пайдалану бойынша нұсқаулық	30
BLR	Кіраўніцтва па эксплуатацыі	33
DEU	Bedienungsanleitung	36
ITA	Manuale d'uso	39
ESP	Manual de instrucciones	42
FRA	Notice d'utilisation	44
PRT	Manual de instruções	47
EST	Kasutusjuhend	50
LTU	Naudojimo instrukcija	53
LVA	Lietošanas instrukcija	55
FIN	Käyttöohje	58
ISR	הפעלה הוראות	61



RUS Комплектация*:	GBR Parts list*:	BLR Камплектацыя*:	UKR Комплектація*:	KAZ Комплектация*:
1. Индикатор давления	1. Float valve	1. Індыкатар ціску	1. Індикатор тиску	1. Қысым индикаторы
2. Отверстие выхода пара	2. Steam release opening	2. Адтуліна выйсця пары	2. Отвір виходу пари	2. Бу шығу тесігі
3. Регулятор давления	3. Pressure limiting valve	3. Рэгулятар ціску	3. Регулятор тиску	3. Қысым реттегіші
4. Ручка крышки	4. Handle	4. Ручка вечка	4. Ручка кришки	4. Қақпақ тұтқасы
5. Крышка	5. Lid	5. Вечка	5. Кришка	5. Қақпақ
6. Внутренняя пластина крышки	6. Aluminum board	6. Унутраная пласціна вечка	6. Внутрішня пластина кришки	6. Қақпақтың ішкі пластинасы
7. Уплотнительное кольцо	7. Sealed circle	7. Ушчыльняльнае кольца	7. Ущільнювальне кільце	7. Тығыздайтын сақина
8. Чаша для приготовления пищи	8. Inner pot	8. Чара для гатавання ежы	8. Чаша для приготування їжі	8. Ас әзірлеуге арналған тостаған
9. Ручки для перемещения прибора	9. Ears	9. Ручкі для перасоўвання прыбора	9. Ручки для переміщення приладу	9. Аспапты жылжытуға арналған тұтқалар
10. Корпус	10. Outer pot	10. Корпус	10. Корпус	10. Корпус
11. Панель управления	11. Control panel	11. Панэль кіравання	11. Панель управління	11. Басқару панелі
12. Нагревательный элемент	12. Heating plate	12. Награвальны элемент	12. Нагрівальний елемент	12. Қыздыру элементі
13. Гнездо для кабеля питания	13. Power cord socket	13. Гняздо для кабеля сілканання	13. Гніздо для кабелю живлення	13. Қолректену кабелінің ұяшығы
14. Мерная ложка	14. Spoon	14. Мерная ложка	14. Мірна ложка	14. Өлшеу қасығы
15. Мерный стакан	15. Measuring cup	15. Мерная шклянка	15. Мірна склянка	15. Өлшеу стаканы
16. Подставка-пароварка	16. Steamer	16. Падстаўка-параварка	16. Підставка-пароварка	16. Тұғыр-бу пісіргіші

DEU Komplettierung*: 1. Druckanzeiger 2. Dampföffnung 3. Druckventil 4. Deckelgriff 5. Deckel 6. Innere Deckenplatte 7. Dichtungsring 8. Schale für die Zubereitung vom Essen 9. Griff für Transportation des Geräts 10. Gehäuse 11. Bedienungsplatte 12. Heizkörper 13. Kabelzelle 14. Messlöffel 15. Messbecher 16. Dampfgarer-Abstellplatte	ITA Componenti*: 1. Indicatore di pressione 2. Foro per scarico del vapore 3. Regolatore di pressione 4. Maniglia del coperchio 5. Coperchio 6. Piastra interna del coperchio 7. Anello di tenuta 8. Coppa di cottura 9. Maniglie di trasportazione 10. Corpo 11. Pannello comandi 12. Elemento riscaldante 13. Sede del cavo di alimentazione 14. Cucchiaino dosatore 15. Bicchiera graduato 16. Supporto-Pentola a pressione	ESP Lista de equipo*: 1. Indicador de presión 2. Agujero para el escape del vapor 3. Regulador de presión 4. Manija de la tapa 5. Tapa 6. Placa interior de la tapa 7. Anillo tórico 8. Tazón la preparación de la comida 9. Manija para el transporte del dispositivo 10. Cuerpo 11. Panel de control 12. Elemento calefactor 13. Toma para el cable de alimentación 14. Cuchara de medición 15. Vaso de medición 16. Soporte - vaporizadora	FRA Lot de livraison*: 1. Indicateur de pression 2. Bouche de sortie de vapeur 3. Régulateur de pression 4. Anse du couvercle 5. Couvercle 6. Plaque intérieure du couvercle 7. Bague d'étanchéité 8. Récipient pour cuisiner 9. Anses pour déplacer l'appareil 10. Corps 11. Panneau de commande 12. Élément de chauffage 13. Prise du cordon d'alimentation 14. Cuillère mesureuse 15. Verre mesureur 16. Conteneur pour cuisiner à la vapeur	PRT Conjunto completo*: 1. Indicador de pressão 2. Abertura de descarga do vapor 3. Regulador de pressão 4. Alça da tampa 5. Tampa 6. Placa interior da tampa 7. Anel de vedação 8. Tigela para cozinhar 9. Alças de transporte 10. Corpo 11. Painel de controlo 12. Elemento de aquecimento 13. Sede do cabo de alimentação 14. Concha doseadora 15. Copo de medição 16. Suporte - Painel de pressão
EST Komplektis*: 1. Rõhuindikaator 2. Auru väljalaskeava 3. Rõhu regulaator 4. Kaane käepide 5. Kaas 6. Kaane siseplaat 7. Tihendusrõngas 8. Toidu valmistamise anum 9. Käepidemed seadme ülekandmiseks 10. Korpus 11. Juhtpaneel 12. Soojenduselement 13. Toitekaabli pesa 14. Mõõtelusikas 15. Mõõteklaas 16. Auruti alus	LTU Komplekto sudėtis*: 1. Slėgio indikatorius 2. Garų išėjimo anga 3. Slėgio regulatorius 4. Dangčio rankena 5. Dangtis 6. Vidinė dangčio plokštelė 7. Sandarinimo žiedas 8. Maisto gaminimo indas 9. Prietaiso kilnojimo rankenos 10. Korpusas 11. Valdymo ekranas 12. Kaitinimo elementas 13. Maitinimo kabelio lizdas 14. Matavimo šaukštas 15. Matavimo stiklinė 16. Gaminimo garuose padėklas	LVA Komplektācija*: 1. Spiediena indikators 2. Tvaiku noplūšanas atvere 3. Spiediena regulators 4. Vāka rokturis 5. Vāks 6. Vāka iekšējā plāksne 7. Blīvējošais gredzens 8. Trauks ēdienu gatavošanai 9. Rokturi ierīces pārvietošanai 10. Korpuss 11. Vadības panelis 12. Sildāmelements 13. Elektrobarošanas kabeļa ligzda 14. Mērkarote 15. Mērglāze 16. Paliktis-tvaicējamais katls	FIN Kookonpano*: 1. Paineanturi 2. Höyryaukko 3. Painesäädin 4. Kannen kahva 5. Kansi 6. Kannen sisälevy 7. O-rengas 8. Ruoanlaittokulho 9. Kantokahva 10. Runko 11. Ohjauspaneeli 12. Lämmityselementti 13. Virtajohdon liitäntä 14. Mittalusikka 15. Mittalasi 16. Höyrytysastia	*חבילה ISR 1. נורית לחץ 2. פתח להוצאת האדים 3. מכוון לחץ 4. ידית מכסה 5. מכסה 6. צלחת מכסה פנימית 7. טבעת דחיסה 8. קערה לבישול 9. ידיות להזזת המכשיר 10. גוף 11. לוח בקרה 12. אלמנט חימום 13. שקע לכבל-חשמלי 14. קפית מדידה 15. כוס מדידה 16. בסיס-סיר אידי

* Комплектация может меняться в зависимости от модели / Each appliance assembling parts list might be different depending on particular model.

Панель управления / Control panel



RUS Описание функций:	GBR Functions description:	BLR Апісанне функцый:	UKR Опис функцій:	KAZ Функциялардың сипаттамасы:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка функции «Высокое давление» 2. Кнопка программы «Жарка» 3. Кнопка программы «Тушение» 4. Кнопка программы «Пароварка» 5. Кнопка программы «Отсрочка» 6. Кнопка Подогрев/Отмена - включение и отключение программы «Подогрев»/отмены всех сделанных установок/ прерывания программы приготовления. 7. Кнопка программы «Шеф» - возможность установки времени приготовления в диапазоне от 2 до 99 минут. 8. Кнопка +/- для увеличения или уменьшения значения времени отложенного старта/времени приготовления. 9. Кнопка программы «Запекание» 10. Кнопка программы «Выпечка» 11. Кнопка программы «Томление» 12. Кнопка функции «Низкое давление» 13. Кнопка программы «Разогрев» 14. Кнопка «Мультиповар» для выбора программы приготовления 15. Индикатор программы «Копченая рыба» 16. Индикатор программы «Суп» 17. Индикатор программы «Плов/Рис» 18. Индикатор программы «Молочная каша» 19. Индикатор программы «Буженина» 20. Индикатор программы «Студень» 	<ol style="list-style-type: none"> 1. “High pressure” button 2. Program “Fry” button 3. Program “Stew” button 4. Program “Steam” button 5. “Time delay” function button 6. “Keep warm/Cancel” button – switch on and switch off “Keep warm” function / chosen settings cancel / program cancel 7. “Chef” program button with chance to set cooking time from 2 to 99 minutes 8. +/- button for rising and decreasing cooking time and time settings in Time delay function 9. “Bake” program button 10. “Cake” program button 11. “Slow stew” program button 12. “Low pressure” function button 13. “Warm up” function button 14. “Multicook” function for choosing cooking program 15. “Smoked fish” program indicator 16. “Soup” program indicator 17. “Pilaw/Rice” program indicator 18. “Milk porridge” program indicator 19. “Baked ham” program indicator 20. “Galantine” program indicator 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пімпка функцыі «Высокі ціск» 2. Пімпка праграмы «Жарка» 3. Пімпка праграмы «Тушэнне» 4. Пімпка праграмы «Параварка» 5. Пімпка праграмы «Адтэрміноўка» 6. Пімпка Падагрэў/Адмена – Пімпка ўключэння і адключэння праграмы «Падагрэў»/ адмены ўсіх зробленых усталёвак/ перарывання праграмы гатавання. 7. Пімпка Праграмы «Шэф» – магчымасць усталявання часу гатавання ў дыяпазоне ад 2 да 99 хвілін. 8. Пімпка +/- для павелічэння ці памяншэння значэння часу адкладзенага старту/часу гатавання. 9. Пімпка праграмы «Запаканне» 10. Пімпка праграмы «Выпечка» 11. Пімпка праграмы «Тамленне» 12. Пімпка функцыі «Нізкі ціск» 13. Пімпка праграмы «Разаграванне» 14. Пімпка «Мультиповар» 15. Індыкатар праграмы «Вэнджаная рыба» 16. Індыкатар праграмы «Суп» 17. Індыкатар праграмы «Плоў/Рыс» 18. Індыкатар праграмы «Малочная каша» 19. Індыкатар праграмы «Бужаніна» 20. Індыкатар праграмы «Халадзец» 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка функції «Високий тиск» 2. Кнопка програми «Смаження» 3. Кнопка програми «Тушкування» 4. Кнопка програми «Пароварка» 5. Кнопка програми «Відстрочка» 6. Кнопка «Підігрівання/Скасання» — кнопка включення і відключення програми «Підігрівання»/ скасування всіх зроблених установок/ переривання програми приготування. 7. Кнопка Програми «Шеф» — можливість установки часу приготування в діапазоні від 2 до 99 хвилин. 8. Кнопка +/- для збільшення або зменшення значення часу відкладеного старту/часу приготування. 9. Кнопка програми «Запікання» 10. Кнопка програми «Випічка» 11. Кнопка програми «Томління» 12. Кнопка функції «Низький тиск» 13. Кнопка програми «Розігрівання» 14. Кнопка «Мультиповар» 15. Індикатор програми «Копчена риба» 16. Індикатор програми «Суп» 17. Індикатор програми «Плов/Рис» 18. Індикатор програми «Молочна каша» 19. Індикатор програми «Буженина» 20. Індикатор програми «Холодець» 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жоғары қысым» функциясының түймешігі 2. «Қуыру» функциясының түймешігі 3. «Бұқтыру» бағдарламасының түймешігі 4. «Бу пісіргіші» бағдарламасының түймешігі 5. «Шегеру» бағдарламасының түймешігі 6. Ысыту/Болдырмау түймешігі — «Ысыту» бағдарламасын қосу және өшіру/ барлық жасалған орнатылымдарды болдырмау/ әзірлеу бағдарламасын тоқтату түймешігі. 7. «Шеф» бағдарламасының түймешігі — әзірлеу уақытын 2 ден 99 минутқа дейін диапазонда орнату мүмкіндігі. 8. Шегерілген старт уақыты / әзірлеу уақыты мәнін көбейтуге немесе азайтуға арналған түймешік. 9. «Пісіру» бағдарламасының түймешігі 10. «Пісірме» бағдарламасының түймешігі 11. «Жасарту» бағдарламасының түймешігі 12. «Қысым аз» функциясының түймешігі 13. «Ысыту» бағдарламасының түймешігі 14. «Мультиаспаз» түймешігі 15. «Ысытылған балық» бағдарламасының индикаторы 16. «Көже» бағдарламасының индикаторы 17. «Палау/Күріш» бағдарламасының индикаторы 18. «Сүт ботқасы» бағдарламасының индикаторы 19. «Буженина» бағдарламасының индикаторы 20. «Іркілдек» бағдарламасының индикаторы

DEU Funktionenbeschreibung:	ITA Descrizione funzioni:	ESP Descripción de las funciones:	FRA Presentation des fonctions:	PRT Descrição das funções:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Knopf der Funktion «Hochdruck» 2. Knopf des Programms «Braten» 3. Knopf des Programms «Dünsten» 4. Knopf des Programms «Dampfgarer» 5. Knopf des Programms «Aufschub» 6. Knopf Aufwärmung/Abbruch — Ein- und Ausschaltknopf des Programms «Aufwärmung»/Abbruch aller Einstellungen/ Abbruch des Zubereitungsprogramms. 7. Knopf des Programms «Chef» — die Möglichkeit der Zubereitungszeiteinstellung von 2 bis 99 Minuten. 8. Knopf +/- für die Erhöhung oder Reduktion der Startaufschubzeit/ Zubereitungszeit. 9. Knopf des Programms «Überbacken» 10. Knopf des Programms «Gebäck» 11. Knopf des Programms «Schmoren» 12. Knopf der Funktion «Niederdruck» 13. Knopf des Programms «Aufwärmung» 14. Knopf «Multikoch» 15. Programmanzeiger «Geräucherter Fisch» 16. Programmanzeiger «Suppe» 17. Programmanzeiger «Pilaw/Reis» 18. Programmanzeiger «Milchbrei» 19. Programmanzeiger «Kalter Schmorbraten» 20. Programmanzeiger «Sülze» 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulsante della funzione "Alta pressione" 2. Pulsante del programma "Frittura" 3. Pulsante del programma "Stufatura" 4. Pulsante del programma "Pentola a pressione" 5. Pulsante del programma "Partenza ritardata" 6. Il pulsante "Riscaldare/Cancellare" serve per attivare o disattivare il programma "Riscaldamento"/ cancellare tutte le impostazioni fatte/ interrompere il programma di cottura. 7. Il pulsante del programma "Chef" dà la possibilità di impostare il tempo di cottura nell'intervallo da 2 a 99 minuti. 8. Il pulsante + / - serve per aumentare o diminuire il valore del tempo di partenza ritardata / tempo cottura. 9. Pulsante del programma "Cottura nel forno" 10. Pulsante del programma "Infornata" 11. Pulsante del programma "Cottura lenta" 12. Pulsante della funzione "Bassa pressione" 13. Pulsante del programma "Riscaldamento" 14. Pulsante "Multichef" 15. Indicatore di programma "Pesce affumicato" 16. Indicatore di programma "Zuppa" 17. Indicatore del programma "Pilaf/Riso" 18. Indicatore del programma "Pappa di latte" 19. Indicatore di programma "Carne suina cotta al forno" 20. Indicatore di programma "Gelatina" 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Botón de la función "Alta Presión" 2. Botón del programa "Freído" 3. Botón del programa "Guisado" 4. Botón del programa "Cocción al vapor" 5. Botón del programa "Programador de inicio" 6. El botón "Recalentar/Cancelar" - para activar o desactivar el programa de "Recalentar"/ cancelar todos los ajustes/ interrumpir el proceso de cocción. 7. El botón del programa "Masterchief" da la posibilidad de determinar el tiempo de cocción en el intervalo de 2 a 99 minutos. 8. El botón +/- para aumentar disminuir el valor del tiempo del programador de inicio/ tiempo de cocción. 9. Botón del programa "Al horno" 10. Botón del programa "Horneada" 11. Botón del programa "Cocción lenta" 12. Botón de la función "Baja Presión" 13. Botón del programa "Recalentamiento" 14. Botón "Multicook" 15. Indicador del programa "Pescado ahumado" 16. Indicador del programa "Sopa" 17. Indicador del programa "Arroz/Paella" 18. Indicador del programa "Papilla a base de leche" 19. Indicador del programa "Fiambre" 20. Indicador del programa "Aspic" 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bouton du mode «Haute pression» 2. Bouton du programme «Cuisson» 3. Bouton du programme «Cuisson à l'étouffée» 4. Bouton du programme «Cuisine à la vapeur» 5. Bouton du programme «Départ différé» 6. Bouton Réchauffage/Annulation – le bouton d'entrée et de sortie du programme «Réchauffage »/annulation de toutes les ajustages établies/annulation du programme de cuisson. 7. Bouton du programme «Chef cuisinier» - la possibilité d'établir le temps de cuisson à l'intervalle entre 2 et 99 minutes. 8. Bouton +/- pour augmenter ou réduire l'heure du départ différé du temps de cuisson. . 9. Bouton du programme «Gratin» 10. Bouton du programme «Pâtisserie» 11. Bouton du programme «Petit feu» 12. Bouton du programme «Basse pression» 13. Bouton du programme «Réchauffement» 14. Bouton «Chef cuisinier» 15. Voyant du programme «Poisson fumé» 16. Voyant du programme «Soupe» 17. Voyant du programme «Pilaw/Riz» 18. Voyant du programme «Boullie au lait» 19. Voyant du programme «Porc bouilli» 20. Voyant du programme «Viande en gelée» 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Botão de função "Alta pressão" 2. Botão do programa "Frigir" 3. Botão do programa "Estufar" 4. Botão do programa "Panela de pressão" 5. Botão do programa "Início retardado" 6. O botão "Aquecer/Cancelar" é usado para activar ou desactivar o programa "Aquecimento"/ cancelar todas as configurações feitas / parar o programa de cozimento. 7. O botão do programa "Chef" dá a capacidade de definir o tempo de cozimento na faixa de 2 a 99 minutos. 8. O botão +/- é utilizado para aumentar ou diminuir o valor do tempo de atraso / hora de início de cozimento. 9. Botão do programa "Cozinhar no forno" 10. Botão do programa "Pastelaria" 11. Botão do programa "Cozedura lenta" 12. Botão de função "Baixa pressão" 13. Botão do programa "Aquecer" 14. Botão "Multi-chef" 15. Indicador do programa "Peixe fumado" 16. Indicador do programa "Sopa" 17. Indicador do programa "Pilaf/Arroz" 18. Indicador do programa "Papa com leite" 19. Indicador do programa "Carne de porco assada no forno" 20. Indicador do programa "Geleia"

EST Funktsioonide kirjeldus:	LTU Funkciju aprašymas:	LVA Funkciju apraksts:	FIN Toiminnon kuvaus:	ISR פונקציות תיאור
<ol style="list-style-type: none"> 1. «Kõrge rõhk» funktsiooni klahv 2. Programmi «Praadimine» klahv 3. Programmi «Hautamine» klahv 4. Programmi «Aurutati» klahv 5. Programmi «Ajatamine» klahv 6. Soojendamise/Tühistamine klahv - programmi «Soojendamise» sisse- ja väljalülitamise klahv/kõikide tehtud seadistuste nullimise klahv/valmistamisprogrammi katkestamise klahv 7. Programmi «Meisterkokk» klahv - valmistamisaja seadmise võimalus vahemikus 2 minutist kuni 99 minutini. 8. Klahv +/- ajatatud stardiaja/valmistamisaja suurendamiseks või vähendamiseks. 9. Programmi «Küpsetamine» klahv 10. Programmi «Küpsetised» klahv 11. Programmi «Hautamine» klahv 12. Funktsiooni «Madal rõhk» klahv 13. Programmi «Soojendamise» klahv 14. Klahv «Multikokk» 15. Programmi «Suitsetatud kala» indikaator 16. Programmi «Supp» indikaator 17. Programmi «Pilaff/Riis» indikaator 18. Programmi «Piimapuder» indikaator 19. Programmi «Ahjulihha» indikaator 20. Programmi «Sült» indikaator 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcijas „Aukštas slēģis“ mygtukas 2. Programmas „Kepimas“ mygtukas 3. Programmas „Troškinimas“ mygtukas 4. Programmas „Gaminimas garuose“ mygtukas 5. Programmas „Laikmatis“ mygtukas 6. Mygtukas Pašildyti/Atšaukti – programmas „Pašildyti“ ijungimo ir išjungimo / visu nustatymų atšaukimo / gaminimo programmas nutraukimo mygtukas. 7. Programmas „Šefas“ mygtukas – leidžia nustatyti gaminimo trukmę (diapazonas nuo 2 iki 99 minučių) 8. Mygtukas +/- leidžia didinti arba mažinti gaminimo pradžios atidėjimo laiką / gaminimo trukmę. 9. Programmas „Apkepas“ mygtukas 10. Programmas „Kepiniai“ mygtukas 11. Programmas „Šutinimas“ mygtukas 12. Funkcijas „Žemas slėģis“ mygtukas 13. Programmas „Pašildyti“ mygtukas 14. Mygtukas „Multivirėjas“ 15. Programmas „Rūkyta žuvis“ indikatorius 16. Programmas „Sriuba“ indikatorius 17. Programmas „Plovas/Ryžiai“ indikatorius 18. Programmas „Pieniška košė“ indikatorius 19. Programmas „Kepta kiauliena“ indikatorius 20. Programmas „Šaltiena“ indikatorius 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funkcijas „Augsts spiediens“ poga 2. Programmas „Cepšana“ poga 3. Programmas „Sautēšana“ poga 4. Programmas „Tvaicēšana“ poga 5. Programmas „Laika atlikšana“ poga 6. Poga Uzsildīšana/atcelšana — programmas „Uzsildīšana“ ieslēģšanas un atslēģšanas poga/ visu iestatīto uzstādījumu atcelšanas poga/ pagatavošanas programmas pārtraukšanas poga. 7. Programmas „Šefs“ poga — iespēja iestatīt ēdiena pagatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 99 minūtēm. 8. Poga +/- atliktā starta laika/ pagatavošanas laika palielināšanai vai samazināšanai. 9. Programmas „Sacepums“ poga 10. Programmas „Mīklas izstrādājumu cepšana“ poga 11. Programmas „Sutināšana“ poga 12. Funkcijas „Zems spiediens“ poga 13. Programmas „Uzsildīšana“ poga 14. Poga „Multipavārs“ 15. Programmas „Žāvētas zivis“ indikators 16. Programmas „Zupa“ indikators 17. Programmas „Plovas/Rīsi“ indikators 18. Programmas „Piena putra“ indikators 19. Programmas „Cūkgaļas cepetis“ indikators 20. Programmas „Galerts“ indikators 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Korkeapaine-toiminnon painike 2. Paistaminen-ohjelman painike 3. Haudutus-ohjelman painike 4. Höyrytys-ohjelman painike 5. Käynnistyksen lykkäys-toiminnon painike 6. Lämmitys/Peruutus-painike: Lämmitys-toiminnon/kaikkien asetusten/ruoanlaitto-ohjelman keskeytyksen päälle/pois päältä kytkin. 7. Keittiömestari-ohjelman painike: kypsentämisaajan asetukset käsin 2 minuuttia 99 minuuttiin. 8. "+/-"-painike: käynnistyksen lykkäyksen/kypsentämisaajan pidentäminen/lyhentäminen. 9. Uunissa paistaminen-ohjelman painike 10. Leipominen- ohjelman painike 11. Hidas haudutus-ohjelman painike 12. Matalapaine-toiminnon painike 13. Lämmitys-ohjelman painike 14. Keittiömestari-ohjelman painike 15. Savukala-ohjelman painike 16. Keitto-ohjelman painike 17. Pilahvi/Riisi-ohjelman painike 18. Maitopuuro-ohjelman painike 19. Kinkku-ohjelman painike 20. Hyttelö-ohjelman painike 	<ol style="list-style-type: none"> 1. כפתור פונקציה "לחץ גבוה" 2. כפתור תוכנית "טיגון" 3. כפתור תוכנית "כיבוי" 4. כפתור תוכנית "סיר אידוי" 5. כפתור תוכנית "דיחוי" 6. כפתור חימום/ביטול – כפתור הפעלה וניתוק תוכנית "חימום/ביטול כל התקנות הבוצעו/הפסקת תוכנית בישול." 7. כפתור תוכנית "שף" – היכולת לקביעת הזמן לבישול בטווח מ 2 עד 99 דקות. 8. כפתור +/- להגדלה או הקטנת הזמן זמן סטרט דחוי \ זמן בישול. 9. כפתור תוכנית "אפה" 10. כפתור תוכנית "אפייה" 11. כפתור תוכנית "לאדות" 12. כפתור תוכנית "לחץ נמוך" 13. כפתור תוכנית "חימום" 14. כפתור תוכנית "מולטישף" 15. נורית תוכנית "דג מעשן" 16. נורית תוכנית "מרק" 17. נורית תוכנית "פילאף/אורז" 18. נורית תוכנית "דייסת חלב" 19. נורית תוכנית "חזיר מבושל קר" 20. נורית תוכנית "רגל קרושה"

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА MARTA MT-1963

Компания MARTA является крупным производителем современной бытовой техники, призванной заботиться о Вашем здоровье. Мультиварки **MARTA** – это высокотехнологичная кухонная техника для легкого приготовления всевозможных блюд с сохранением всех питательных свойств продуктов. Главной особенностью модели **MARTA MT-1963** является то, что это универсальное устройство, которое совмещает функции мультиварки и скороварки. В ней есть программы, присущие простым мультиваркам, например, томление или жарка при открытой крышке, а есть программы, в которых используется технология приготовления под давлением.

33 АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программы для мультиварок – это удобно, быстро и очень вкусно! Перейдите на новый уровень владения кулинарным искусством с помощью готовых программ MARTA!

33 автоматические программы позволяют приготовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, гарниры, десерты и напитки, готовить на пару, тушить, печь, варить каши, супы, макароны, и многое другое.

Для каждой автоматической программы подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления, загружаемые по умолчанию при запуске программы. В нашей мультиварке реализованы следующие программы:

№	Программа	Выбор давления	Рекомендации	Время по умолчанию	Диапазон и шаг установки времени
1.	Жарка	Без давления	Рекомендуется для приготовления жареных овощей, мяса, рыбы с добавлением масла. Приготовление пищи происходит при открытой крышке. Не используется технология приготовления под давлением. Регулятор давления остается в положении ОТКРЫТО. Функции «Отсрочка» и «Подогрев» недоступны для этой программы.	35 мин	1-90 мин, шаг установки 1 мин.
2.	Томление	Без давления	Рекомендуется для приготовления бульонов, бобовых, мяса, птицы крупными кусками и блюд, требующих длительной термической обработки. Не используется технология приготовления под давлением. Регулятор давления остается в положении ОТКРЫТО.	60 мин	1-12 часов, шаг установки 30 мин.
3.	Пароварка	Высокое давление	Рекомендуется для приготовления блюд на пару - рыбы, мяса, овощей, диетических, вегетарианских блюд и блюд детского меню.	30 мин	1-60 мин, шаг установки 1 мин.
4.		Нормальное давление			
5.		Низкое давление			
6.	Тушение	Высокое давление	Рекомендуется для тушения рыбы, овощей и мясных изделий.	30 мин	1-60 мин, шаг установки 1 мин.
7.		Нормальное давление			
8.		Низкое давление			
9.	Выпечка	Высокое давление	Рекомендуется для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок, хлеба	40 мин	1-80 мин, шаг установки 1 мин.
10.		Нормальное давление			
11.		Низкое давление			
12.	Запекание	Высокое давление	Рекомендуется для запекания мяса, рыбы, овощей. Данная программа используется для приготовления без воды.	20 мин	1-80 мин, шаг установки 1 мин.
13.		Нормальное давление			
14.		Низкое давление			

15.	Плов/Рис	Высокое давление	Рекомендуется для приготовления рассыпчатых каш, а также плова.	12 мин	1-20 мин, шаг установки 1 мин.
16.		Нормальное давление			
17.		Низкое давление			
18.	Копченая рыба	Высокое давление	Рекомендуется для приготовления копченой рыбы.	10 мин	1-60 мин, шаг установки 1 мин.
19.		Нормальное давление			
20.		Низкое давление			
21.	Суп	Высокое давление	Рекомендуется для приготовления различных первых блюд.	25 мин	1-40 мин, шаг установки 1 мин.
22.		Нормальное давление			
23.		Низкое давление			
24.	Молочная каша	Высокое давление	Рекомендуется для приготовления жидких молочных каш.	20 мин	1-30 мин, шаг установки 1 мин.
25.		Нормальное давление			
26.		Низкое давление			
27.	Студень	Высокое давление	Рекомендуется для приготовления студня и заливного.	60 мин	45-90 мин, шаг установки 1 мин.
28.		Нормальное давление			
29.		Низкое давление			
30.	Буженина	Высокое давление	Рекомендуется для запекания мяса.	30 мин	30-80 мин, шаг установки 1 мин.
31.		Нормальное давление			
32.		Низкое давление			
33.	Шеф	Нормальное давление	Рекомендуется для приготовления любых блюд с Вашими настройками времени. Позволяет выставить дополнительное время после окончания программ приготовления.	2 мин	1-99 мин, шаг установки 1 мин.

Также, одной из главных особенностей мультиварки-скороварки **MARTA MT-1963** является возможность выбора оптимального давления для приготовления любого блюда: **высокого** (60-70кПа), **нормального** (50-60 кПа) или **низкого** (35-50 кПа).

Высокое давление используется для сокращения времени приготовления. Его использование помогает сохранить в продукте все полезные и питательные вещества и при этом добиться нужной степени готовности продукта. Высокое давление используется для приготовления насыщенных бульонов, жесткого мяса и овощей, требующих длительной тепловой обработки.

Нормальное давление – оптимально для приготовления многокомпонентных блюд. При этом давлении достигаются идеальные условия для сохранения формы ингредиентов, а также витаминов, минералов и питательных веществ в продуктах с разным временем приготовления. Нормальное давление используется для приготовления мясных супов, жаркого и мясных блюд с овощами.

Низкое давление – это наиболее диетический способ приготовления продуктов. Сохраняется вкус и все питательные элементы, витамины и минералы. Приготовление с низким давлением позволяет готовить без добавления соли и с минимальным количеством масла.

Функция выбора давления доступна во всех программах, кроме программ «Жарка», «Томление» и «Шеф» и позволяет адаптировать для приготовления в мультиварке-скороварке любой рецепт.

ПОДОГРЕВ (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД)

Мультиварка-скороварка оснащена функцией «Подогрев», которая запускается автоматически после окончания программы и поддерживает блюдо в горячем состоянии в течение 24 часов.

РАЗОГРЕВ

С мультиваркой-скороваркой MARTA вы можете разогреть готовое блюдо. Оно будет таким же ароматным, как сразу после приготовления!

ОТСРОЧКА

Функция «Отсрочка» позволяет отложить время начала приготовления пищи на срок до 24 часов. Приготовьте свой завтрак вечером!

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ ПОКРЫТИЕ ЧАШИ

Модель **MARTA MT-1963** комплектуется чашей с двухслойным полимерным покрытием, которое обладает отличными антипригарными свойствами. Оно не изменяет вкуса и аромата продуктов и не выделяет вредных веществ.

КУЛИНАРНАЯ КНИГА НА 32 РЕЦЕПТА

Для удобства приготовления мы подготовили для вас книгу рецептов, состоящую из 32 рецептов популярных и оригинальных блюд. Они помогут Вам узнать лучше Вашу мультиварку-скороварку и порадовать Вашу семью вкусными завтраками, обедами и ужинами.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Пастеризация - новый уровень здоровья задают новые возможности. Ваши продукты могут храниться дольше без риска испортиться.
- Варенье - приготовьте в мультиварке варенье и убедитесь в том, что новые технологии только улучшают старые рецепты. Все тот же уникальный вкус детства плюс легкость и уверенность его получения!
- Фондю - отличная возможность испытать новые технологии. Мультиварки MARTA идеально подходят для приготовления фондю и любых его производных, предполагающих расплавление сыра или шоколада!
- Творог – попробуйте творог собственного приготовления и забудьте о его аналогах на магазинных полках. Теперь достаточно найти хорошее молоко – все остальное сделает MARTA.
- Стерилизация - отличный способ уничтожения всех видов бактерий. Детская посуда, банки для заготовок и прочее – теперь без лишних хлопот!

Подробное описание дополнительных возможностей вы можете найти в разделе «Дополнительные возможности» данной инструкции.

В МУЛЬТИВАРКАХ MARTA ЕСТЬ ВСЕ НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ, И НЕТ НИЧЕГО ЛИШНЕГО! БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ И ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией до начала эксплуатации прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей сети.
- Используйте только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями, а также людьми, не имеющими опыта обращения с данным прибором (в том числе детьми). В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Устанавливайте мультиварку на ровную устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на горячих газовых и электрических плитах, в духовках; не размещайте его вблизи любых источников тепла.
- Убедитесь в том, что вокруг устройства имеется достаточно свободного места. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Не поднимайте и не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Ничем не накрывайте прибор во время работы, это может стать причиной неисправности прибора.
- Никогда не включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мультиварки. Наливайте воду только в чашу для приготовления.

- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Несоблюдение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и к повреждению прибора.
- При возникновении необычных для нормальной работы мультитварки шумов, запахов, дыма или других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Не блокируйте отверстие для выпуска пара.
- Во время эксплуатации прибора не накрывайте регулятор давления и отверстие выхода пара посторонними предметами.
- Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплотнительное кольцо на внутренней пластине крышки отсутствует или имеет какие-либо повреждения. Используйте уплотнительное кольцо, идущее в комплекте.
- Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду или бульон). Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.
- Во время работы прибора под давлением воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- Снимать крышку с прибора разрешается только тогда, когда индикатор давления находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри мультитварки достигло безопасного значения.
- **Не подносите лицо и руки близко к отверстию выпуска пара – Вы можете обжечься!**
- Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте, не засорено ли отверстие выпуска пара.
- Не допускайте загрязнения регулятора давления. Регулярно очищайте регулятор давления от загрязнений.
- По завершению работы с прибором не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду - резкая смена температур может привести к повреждению внутреннего покрытия. Дайте чаше остыть перед мытьем.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультитваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

ВНИМАНИЕ:

- Мультитварка создает повышенное внутреннее давление, а потому является прибором повышенной опасности и при неправильном использовании может привести к обвариванию горячими паром или жидкостью.
- Никогда не прилагайте силу, чтобы открыть мультитварку. Перед открытием мультитварки внутреннее давление в чаше должно полностью выровняться с давлением окружающей среды.
- Всегда отключайте прибор от электросети по окончании процесса приготовления, а также перед извлечением из него готового блюда.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

- Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора.
- Устройство блокировки крышки является очень важным элементом для Вашей безопасности. Вы не сможете открыть крышку прибора, если внутри слишком высокое давление.
- Если значение давления внутри прибора превысит значение, необходимое для приготовления блюда, сработает устройство сброса избыточного внутреннего давления. При этом из прибора будет выпущен воздух и давление снизится.
- Мультитварка оснащена датчиком контроля температуры, который срабатывает при превышении заданной температуры внутри прибора.
- Датчик автоматического отключения срабатывает при перегреве прибора.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора и отсутствие повреждений.
- Очистите все компоненты согласно разделу “Чистка и уход”
- Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.
- Перед первым применением прибора необходимо включить программу «Пароварка» на 30 минут с чашей, заполненной водой на 70% и закрытым клапаном регулятора давления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Откройте крышку, для чего возьмитесь за ручку крышки и поверните её по часовой стрелке до позиции открытия крышки, а затем поднимите вверх. См. рис. 1.

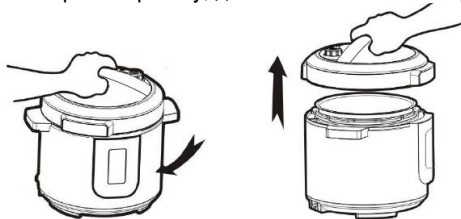


Рис.1

2. Извлеките чашу для приготовления пищи из мультиварки. Внутренняя чаша имеет шкалу уровней, размеченную
 - в долях - 1/5, 2/5, 3/5, 4/5;
 - в чашках (CUP) – 2, 4, 6, 8, 10, 12;
 - а также FULL (полная чаша).
3. Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между отметками 1/5 и 4/5 (отметка минимального уровня - 1/5, отметка максимального уровня - 4/5). Для продуктов, которые сильно увеличиваются в размерах в процессе приготовления (например, бобовых), отметка максимального уровня не должна превышать отметку 3/5. См. рис. 2.

ВНИМАНИЕ: В программах, предусматривающих добавление жидкости, НЕ пытайтесь готовить без воды или какой-либо другой жидкости — это может серьезно повредить прибор. Объем жидкости должен составлять, как минимум, 2 мерных стакана.

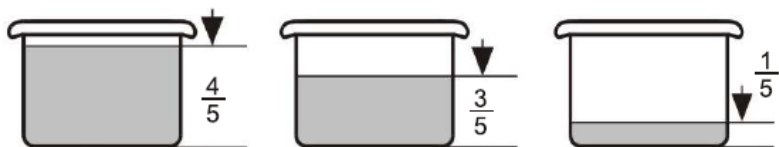


Рис.2

4. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус мультиварки. Убедитесь, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
5. Закройте крышку мультиварки. Для этого:
 - проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на внутренней пластине крышки. Запрещается использование мультиварки без уплотнительного кольца.
 - возьмите крышку за ручку, расположенную на ней, и накройте прибор.
 - Поверните крышку против часовой стрелки до упора. См. Рис. 3.

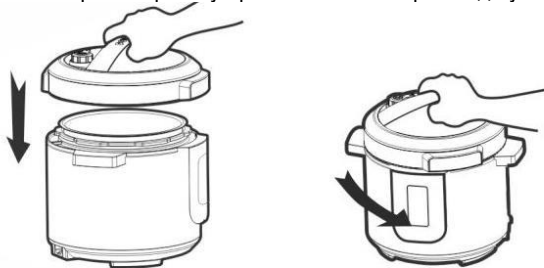


Рис.3

6. Установите регулятор давления в положение ЗАКРЫТО или ОТКРЫТО, в зависимости от выбранной программы (Рис.4).

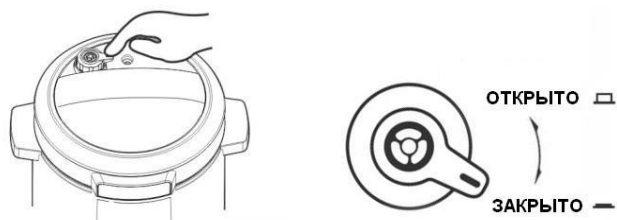


Рис. 4

7. Подготовьте продукты. Выложите их в чашу.
 8. Подключите мультиварку к электросети. При включении мультиварки на экране высвечивается «0000».
 9. Нажмите кнопку необходимой программы (для программ «Жарка», «Тушение», «Пароварка», «Томление», «Выпечка», «Запекание», «Шеф»).
 10. Для выбора программ «Копченая рыба», «Суп», «Плов/рис», «Молочная каша», «Буженина», «Студень» нажимайте на кнопку «Мультиповар» до тех пор, пока не загорится индикатор необходимой программы.
 11. На дисплее отобразится время по умолчанию. Для изменения заданного времени приготовления вы можете использовать кнопки «+» и «-».
 12. В большинстве программ (кроме «Шеф», «Жарка», «Томление») вы можете выбрать оптимальное давление. По умолчанию установлено нормальное давление.
 - нажмите на кнопку «Низкое давление» для приготовления при низком давлении.
 - нажмите на кнопку «Высокое давление» для приготовления при высоком давлении.
 13. Через несколько секунд после завершения установок мультиварка автоматически приступит к выполнению программы. Индикатор соответствующей программы при этом будет гореть.
 14. Когда давление внутри прибора достигнет значения, необходимого для приготовления продуктов, вы услышите, как из регулятора давления выйдет немного пара. Далее индикатор давления поднимется вверх и выход пара прекратится. С этого момента начнет повышаться давление внутри чаши. При достижении «рабочего давления» на дисплее начнется обратный отсчет времени.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** В программах «Жарка» и «Томление», а также в функциях «Подогрев» и «Отсрочка» не используется технология приготовления продуктов под давлением.
15. В конце процесса приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в «Подогрев». Для отключения нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Функция «Подогрев» не доступна в программе «Жарка»
16. Если блюдо не готово, нажмите на кнопку программы «Шеф». По умолчанию время работы программы составляет 2 минуты. Кнопками «+» и «-» вы можете изменить установленное по умолчанию время в диапазоне от 1 до 99 минут.
- ПРИМЕЧАНИЕ:**
- в программе «Шеф» поддерживается нормальное давление. Выбор высокого или низкого давления не доступен в программе «Шеф».
 - программа «Шеф» не доступна в программах «Жарка», «Томление», а также в функциях «Отсрочка», «Подогрев», «Разогрев».
17. В конце процесса приготовления отключите прибор от электросети. Снизьте давление в чаше. Для этого поверните регулятор давления в положение ОТКРЫТО. Горячий пар начнет выходить наружу, тем самым стабилизируя давление внутри прибора (Рис.5).

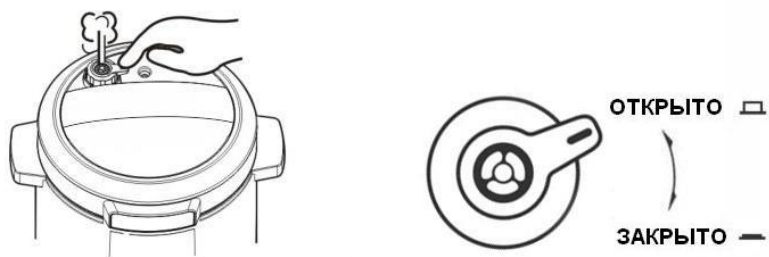


Рис. 5

ВНИМАНИЕ: Будьте особенно осторожны, выходящий пар очень горячий! Когда давление внутри прибора стабилизируется, т.е. из отверстия выпуска пара не будет выходить пар и индикатор давления опустится в нижнее положение, только тогда Вы можете открыть крышку. Никогда не пытайтесь открыть крышку силой!

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в конце процесса приготовления Вы отключите мультиварку от электросети и подождете некоторое время, то содержимое мультиварки начнет остывать, при этом давление будет снижаться. Когда Вы повернете регулятор давления в положение «ОТКРЫТО», пара будет значительно меньше. Рекомендуем таким образом снижать давление при варке овощей, молочных каш, различных злаков или пенящихся продуктов.

РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ

Мультиварка-скороварка оборудована регулятором давления, который расположен на крышке. Благодаря ему можно использовать прибор для приготовления пищи под давлением в режиме скороварки либо при обычном атмосферном давлении.

ПОЛОЖЕНИЕ ЗАКРЫТО: Не прилагая усилий, поверните регулятор давления в положение ЗАКРЫТО. В этом положении в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться давление.

В мультиварке MARTA в программах «Тушение», «Пароварка», «Выпечка», «Запекание», «Копченая рыба», «Суп», «Молочная каша», «Студень», «Плов/Рис», «Буженина» реализована возможность выбора оптимального давления приготовления пищи: Высокого (60-70кПа), Нормального (50-60 кПа) или Низкого (35-50 кПа).

Приготовление пищи при нормальном давлении установлено по умолчанию. Чтобы его изменить:

- Нажмите на кнопку «Низкое давление» для приготовления при низком давлении;
- Нажмите на кнопку «Высокое давление» для приготовления при высоком давлении;

Оптимальное давление рекомендуется выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления. По окончании приготовления необходимо повернуть регулятор давления в положение ОТКРЫТО для нормализации давления в рабочей камере.

ПОЛОЖЕНИЕ ОТКРЫТО. В этом положении в процессе работы в приборе будет сохраняться обычное атмосферное давление. Подходит для программ «Жарка», «Томление».

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКА СТАРТА

Позволяет задать время, через которое начнет работу заранее выбранная программа приготовления. «Отсрочка старта» может быть установлена от 30 минут до 24 часов.

- Нажмите на кнопку «Отсрочка». Установите необходимое значение времени отсрочки старта с помощью кнопок «+» и «-». Загорится световой индикатор функции «Отсрочка».
- Выберите необходимую программу приготовления, нажав на соответствующую кнопку на панели управления. Загорится световой индикатор выбранной программы. На дисплее отобразится время по умолчанию. Кнопками «+» и «-» вы можете изменить установленное по умолчанию время.
- Через несколько секунд обратный отсчет времени отсрочки включится автоматически.
- После окончания времени отсрочки начнется процесс приготовления пищи. Световой индикатор функции «Отсрочка» погаснет.
- Чтобы отменить установки нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». После этого введите параметры программы заново.

ВНИМАНИЕ:

- Время отсрочки не включает в себя время приготовления.
- Вы можете установить отсрочку приготовления для всех программ приготовления, кроме программ «Жарка» и «Шеф», функций «Подогрев» и «Разогрев».
- Не рекомендуется использовать отсрочку старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т. д.).
- Следует учитывать, что по окончании времени отсрочки начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, т. е. с момента достижения необходимых значений температуры и давления.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВ

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания еды в подогретом состоянии – 24 часа.

- При нулевых настройках (когда не включен ни один из режимов) нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы включить функцию нагрева для уже приготовленной еды.

- Автоматически функция поддержания пищи в подогретом состоянии включается после окончания работы программы. При этом на дисплее отображается символ «bb». Отключить подогрев можно нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Несмотря на то, что функция **«Подогрев»** рассчитана до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
- Функция **«Подогрев»** не доступна в программе **«Жарка»**.
- Нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**, Вы можете сбросить все настройки и отменить работу любой программы.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВ

Функция «Разогрев» предназначена для разогрева готового блюда, даже если вы только что достали его из холодильника.

- Поместите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку и установите регулятор давления в положение ЗАКРЫТО.
- Подключите прибор к электросети. Нажмите на кнопку функции «Разогрев». По умолчанию время работы составляет 1 минуту. Время не регулируется.
- Через несколько секунд после завершения установок начнется выполнение заданной функции.
- По окончании разогрева прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция «Подогрев».
- Кнопкой «Подогрев/Отмена» Вы можете отменить подогрев.
- По окончании приготовления, отключите прибор от электросети и аккуратно установите регулятор давления в положение ОТКРЫТО.

ПРИМЕЧАНИЕ: Программа «Шеф» не доступна в этой функции

ОТМЕНА ДЕЙСТВИЙ

Отменить выбранную программу или сбросить настройки вы можете с помощью кнопки **«Подогрев/Отмена»**.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ФОНДЮ

Для приготовления фондю из сыра или шоколада используется функция «Подогрев». В чашу выложить ингредиенты для фондю, не больше 1/3 от объема чаши, крышку не закрывать. Нажать кнопку «Подогрев/Отмена», начнется процесс приготовления и отсчет времени. В процессе приготовления происходит процесс плавления, поэтому необходимо постоянное помешивание продукта до однородной консистенции. По достижению необходимого результата нажать кнопку «Подогрев/Отмена», процесс нагрева будет остановлен. Фондю в процессе остывания загустевает, в случае необходимости повторить процесс приготовления, нажав кнопку «Подогрев/Отмена».

ТВОРОГ

Для приготовления творога из кефира или простокваши используется программа «Шеф». Программа работает под давлением (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть закрыт). Кефир или простоквашу вылить в чашу. Общий объем жидкости должен быть не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Закрывать и заблокировать крышку. Установить переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ЗАКРЫТО, подключить прибор к электросети. Нажать на кнопку «Шеф», на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время приготовления. Установить время 8 минут. Готовить до окончания программы. Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Это процесс однократного нагревания чаще всего жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70—80°C в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

Для пастеризации необходимо залить продукт в чашу не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» включить функцию «Подогрев». Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости:

- 500 мл / 1 час 5 минут
- 1000 мл / 1 час 10 минут

- 1500 мл / 1 час 15 минут

Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажать кнопку «Подогрев/Отмена». По окончании пастеризации вынуть готовый продукт из мультиварки, остудить и хранить в холодном месте.

ВАРЕНЬЕ

Для приготовления варенья и джемов используется программа «Томление». Программа работает без давления (во время приготовления клапан выпуска пара должен быть открыт). Необходимо подготовить ингредиенты согласно рецепту и выложить в чашу. Общий объем ингредиентов, включая жидкость, должен быть не выше максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Закрывать и заблокировать крышку. Установить переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ОТКРЫТО. Нажать на кнопку программы «Томление». Установить с помощью кнопок «+» и «-» время приготовления, необходимое для приготовления того или иного вида варенья или джема. Готовить до окончания программы.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Стерилизация может быть осуществлена двумя способами: погружным и на пару.

Для банок и крупных предметов использовать погружной способ:

- Банки наполнить водой и разместить в чаше. Наполнить чашу водой до горловины банок.
- Закрывать и заблокировать крышку, установить переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ЗАКРЫТО.
- Нажимайте кнопку «Пароварка». Загорится индикатор программы, на дисплее будет мигать установленное по умолчанию время работы программы.
- Нажимая на кнопки «+» и «—» установите время стерилизации 10 минут.
- Стерилизовать до окончания программы.
- Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

Для мелких предметов использовать паровой способ:

- Мелкие предметы разместить в контейнере для приготовления на пару.
- Залить в чашу 500 мл воды, установить в чашу подставку для приготовления на пару.
- Закрывать и заблокировать крышку, установить переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ЗАКРЫТО.
- Нажимайте кнопку «Пароварка». Загорится индикатор, на дисплее будет мигать время по умолчанию. Нажимая на кнопки «+» и «—» установите время стерилизации 10 минут.
- Стерилизовать до окончания программы.
- Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

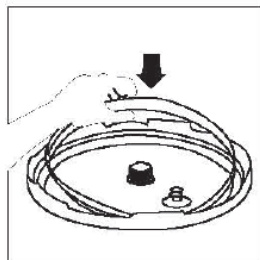
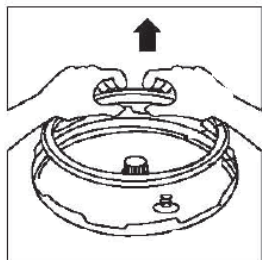
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Крышка плохо закрывается	Уплотнительное кольцо плохо установлено.	Проверьте правильность установки уплотнительного кольца.
	Индикатор давления заблокирован в верхнем положении.	Освободите индикатор давления от заблокировавшего его предмета.
Крышка плохо открывается	Индикатор давления не опустился вниз.	Если регулятор давления установлен в положение ОТКРЫТО, и из него не выходит пар, а индикатор давления не опустился вниз, то слегка надавите на него деревянной палочкой.
При приготовлении выделяется пар из-под крышки	В крышке нет уплотнительного кольца.	Вставьте уплотнительное кольцо в крышку.
	На уплотнительном кольце имеются загрязнения.	Очистите уплотнительное кольцо.
	Уплотнительное кольцо повреждено.	Обратитесь в сервисный центр.
	Крышка плохо закрыта.	Закройте крышку, как описано в разделе «Использование прибора».
В процессе приготовления индикатор давления	Во внутренней чаше мультиварки-скороварки	Добавьте в чашу продуктов и/или воды.

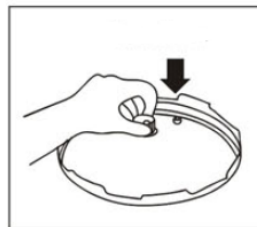
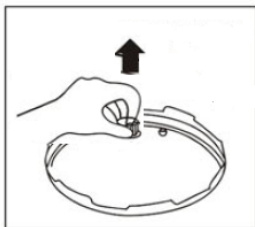
постоянно находится в нижнем положении	находится слишком мало продуктов и/или воды.	Установите регулятор давления в положение ЗАКРЫТО.
	Регулятор давления не установлен в положение ЗАКРЫТО.	
	Наличие повреждений на уплотняющем кольце индикатора давления.	Произведите очистку уплотнительного кольца индикатора давления или обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается E1	Системная ошибка	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее отображается E2	Короткое замыкание датчика	
На дисплее отображается E3	Перегрев	
На дисплее отображается E4	Ошибка датчика контроля давления	

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.
- Контейнер для сбора конденсата предназначен для сбора капель конденсата, снимайте и промывайте его после каждого использования.
- Снимите уплотнительное кольцо. Зажмите руками края уплотнительного кольца и потяните вверх. Промойте внутреннее уплотнительное кольцо водой, вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано немного моющего средства). В завершении, верните уплотнительное кольцо на свое место.



- Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, при этом не прикладывайте значительного усилия. Разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.



- Протрите корпус прибора и крышку влажной тканью, а затем высушите чистой сухой тканью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вт 50 Гц
Мощность	900 Вт
Вес нетто / брутто	5 кг / 5,6 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	318 мм x 318 мм x 340 мм

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И ДР.)

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Производственный филиал:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

КОСМОС ФАР ВЬЮ ИНТЕРНЕТШНЛ ЛИМИТЕД

Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

ENG USER MANUAL

MULTICOOKER MARTA MT-1963

MARTA company is a producer of up-to-date household appliances which are taking care of your and your family health. MARTA brand multicookers are high-tech kitchen appliance for easy and healthy cooking. The main feature of multicooker **MARTA MT-1963** is that it is two-in-one appliance which includes multicooker and pressure cooker functions. There are multicooker programs as Fry (with open lid) or Slow stew, and programs which use pressure cooking technology.

33 COOKING PROGRAMS

Automatic cooking programs are convenient, fast and delicious way to cook! Make a brand new step into cookery world with MARTA automatic cooking programs!

33 automatic cooking programs let you cook a large variety of dishes! Optimal time and temperature settings are made for every automatic cooking program and the settings will load automatically when you choose necessary program. You will find next automatic programs in our multicooker:

No	Program	Pressure selection	Recommendation	Preset time	Time range and step
1.	Fry	No pressure	For vegetables, meat, fish frying with oil. Please cook with open lid always. Pressure cooking is not used in this program. Pressure valve is OPEN. Functions "Time delay" and "Keep warm" are not available here.	35 min	1-90 min Step 1 min
2.	Slow stew	No pressure	For beans, meat or poultry continuous stewing. Pressure cooking is not used in this program. Pressure valve is OPEN.	60 min	1-12 hours, step 30 min.
3.	Steam	High pressure	For fish, meat or vegetables steaming or for dietary dishes and baby menu cooking	30 min	1-60 min, step 1 min.
4.		Normal pressure			
5.		Low pressure			
6.	Stew	High pressure	For fish, vegetables and meat stewing	30 min	1-60 min, step 1 min.
7.		Normal pressure			
8.		Low pressure			
9.	Cake	High pressure	For cake, bread and casserole baking	40 min	1-80 min, step 1 min.
10.		Normal pressure			
11.		Low pressure			
12.	Bake	High pressure	For fish, meat, vegetables baking	20 min	1-80 min, step 1 min.
13.		Normal pressure			
14.		Low pressure			
15.	Pilaw/Rice	High pressure	For cereal meal and pilaw cooking	12 min	1-20 min, step 1 min.
16.		Normal pressure			
17.		Low pressure			

18.	Smoked fish	High pressure	For smoke fish making	10 min	1-60 min, step 1 min.
19.		Normal pressure			
20.		Low pressure			
21.	Soup	High pressure	For soups cooking	25 min	1-40 min, step 1 min.
22.		Normal pressure			
23.		Low pressure			
24.	Milk porridge	High pressure	For milk porridge cooking	20 min	1-30 min, step 1 min.
25.		Normal pressure			
26.		Low pressure			
27.	Galantine	High pressure	For galantine and aspic cooking	60 min	45-90 min, step 1 min.
28.		Normal pressure			
29.		Low pressure			
30.	Baked ham	High pressure	For meat baking	30 min	30-80 min, step 1 min.
31.		Normal pressure			
32.		Low pressure			
33.	Chef	Normal pressure	For cooking any dish with your time settings. Allows you setting extra time after cooking programs finish	2 min	1-99 min, step 1 min.

One of the main features of multicooker **MARTA MT-1963** is chance to choose ideal pressure for any dish: **high** (60-70 kPa), **normal** (50-60 kPa) or **low** (35-50 kPa).

High pressure is used for cooking time decreasing. Using high pressure helps to save products useful properties and get meal doneness at the same time. High pressure is used for strong broth, tough meat cooking and for cooking vegetables which need long thermal treatment.

Normal pressure is ideal for many-ingredients dishes. It is good for dishes where different products need different cooking time. Normal pressure helps to save products shape, vitamins, minerals and nutrients. This pressure is used for cooking meat soups, ragout, meat and vegetables stew.

Low pressure is ideal for healthy diet cooking. It saves taste, useful properties, vitamins and minerals. Cooking with low pressure allows you making meal without salt and with low oil quantity. Pressure selection function is available in all cooking programs except "Fry", "Slow stew" and "Chef". Pressure selection allows you adapting any recipe for cooking with pressure cooker.

KEEP WARM (TEMPERATURE MAINTAINING FOR COOKED MEAL)

Our multicooker has "Keep warm" function which starts automatically after most programs finish and keeps cooked meal warm up to 24 hours.

WARM UP

You could warm your meal up with MARTA multicooker.

TIME DELAY

"Delay" function lets you delay start of cooking up to 24 hours. Make your breakfast on the eve!

HIGH QUALITY INNER POT COATING

Model **MARTA MT-1963** is equipped with inner pot with two-coat polymer coating, which has good non-stick properties. This coating saves product's natural taste and aroma and doesn't emit any harmful substances.

RECIPE BOOK

We offer you our recipe book with 32 recipes of well-known, unusual and typical for different cuisines dishes. Start cooking with our recipe book, invent your own recipes and open up new horizons with MARTA multicooker!

EXTRA FEATURES

You could use next multicooker options in addition to standard use:

- Fondue making

- Cottage-cheese cooking
- Pasteurization
- Sterilization
- Jam cooking

Please find out our hints below in “Extra features” article.

MARTA MULTICOOKERS GIVE YOU EVERYTHING YOU NEED FOR HEALTHY AND SMART EATING! ENJOY YOUR MEAL!

IMPORTANT SAFEGUARDS

This User Manual contains information on the use and care of this product. Please read this user manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

- Before the first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- Use only for domestic purposes according to the instruction manual. It is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with damaged cord, plug or other injuries.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the socket. Don't reel the cord around the device housing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the nearest customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or not sold by the manufacturer may cause damage to the item.
- Always unplug the item and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Place the Multicooker on a stable, horizontal and level surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.
- Do not place on the multicooker near heat-emitting devices such as heaters, cooktops or electric burners.
- Make sure that there is enough space around. The multicooker should stand more than 15 cm from such flammable objects as furniture, curtains etc.
- Don't use the unit near explosive objects.
- Don't move the appliance containing hot food or liquids or when it is connected to electricity network.
- Don't leave water or products in the multicooker for a long time.
- Pour water only into the pot. Don't pour water into the multicooker body.
- While cooking avoid using sharp utensils not to damage the Multicooker inner pot surface. Please use spoon which comes with the Multicooker. You may use also wooden, plastic or silicone utensils.
- Always check if there are no any foreign objects between pot bottom and heating plate. It may cause smell of burning, strange sounds and cause multicooker malfunction.
- If any unusual sounds, odour or any other disruption happen, switch the multicooker off. Make sure that there are no any objects or liquids between the pot and heating plate. If malfunction reason wasn't found, please call to customer service. Never attempt to disassemble and repair the multicooker by yourself.
- Do not cover the steam vent and the lid while the Multicooker is operating. It may cause malfunction in multicooker work.
- Don't let the multicooker work with empty pot.
- While you are cooking the lid and outer surface of the Multicooker might get hot. Handle or move Multicooker with care. The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation. When you open the multicooker lid, wait while steam goes out and after that you may get closer.
- Don't cover and block steam release opening and pressure valve.
- Don't press on steam valve while multicooker is working.
- Don't use the multicooker if sealed circle is absent or damaged. Use only sealed circle from multicooker set.
- Before pressure cooking make sure that pot contains water or broth. Pressure cooking needs liquid for producing steam.

- Make sure that steam doesn't get out in place where lid meets multicooker body.
- Never exert force on opening the multicooker lid. Inner pressure in the pot must be the same to atmosphere pressure before opening the lid.
- Open the lid only when float valve in low position, when pressure in multicooker has become normal and safe.

Beware of the hot steam that comes out of the steam release opening. Keep hands and face away from Multicooker when you open it to avoid being burnt by hot steam

- Always check if steam release opening is not dirty before using the Multicooker.
- Keep clean pressure limiting valve. Mind to clean it regularly.
- Let the multicooker pot cool before washing otherwise the inner pot coating could be damaged.
- Always unplug the appliance after cooking and before getting ready meal out.

ATTENTION: Multicooker creates pressure and this is a reason why it is the appliance with increased risk. It could cause burns and scalds.

SAFETY SYSTEM

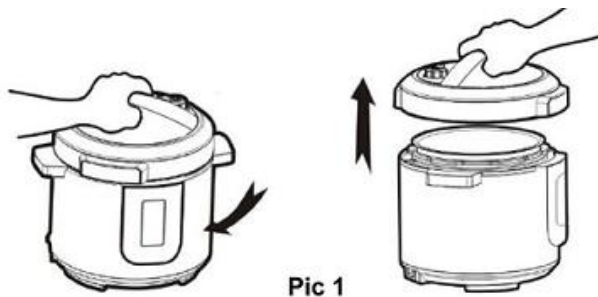
- The lid of pressure cooker is made to provide maximum safe even when pressure inside is very high.
- Lid block is very important safety part. You can not open the lid if the pressure inside is high.
- If pressure inside exceeds required for current cooking, then over pressure relief mechanism starts working. The air will be deflated and pressure will come down.
- Multicooker has temperature sensor which works when temperature inside the appliance exceeds required.
- If temperature inside is exceeded and the appliance is overheated, then it is switched off automatically.

BEFORE FIRST USE

- Please unpack your appliance. Remove all packing materials. Remove all stickers from the lid and housing.
- Please check if all parts of the Multicooker are in a set. Please check that every part is not damaged.
- Clean all parts according to the article "Cleaning and maintenance".
- Wipe dry all the parts and set all the parts so the appliance is ready for use.
- Before first use pour 3.5 L of water into the multicooker pot and start program "Steam/Пароварка". Pressure limiting valve is closed. Time is 30 minutes.

USING THE MULTICOOKER

- For opening the lid you should take the handle and turn it clockwise till open position. Then lift the lid (pic 1)

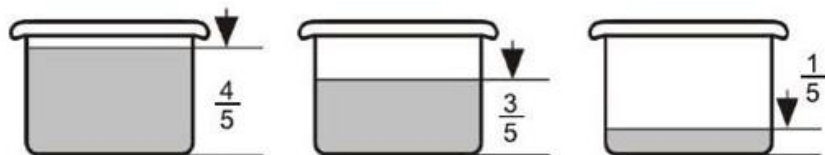


Pic 1

- Take the inner pot out the multicooker. Inner pot has volume scale, marked several ways
 - in parts 1/5, 2/5, 3/5, 4/5
 - in cups 2, 4, 6, 8, 10, 12
 - FULL (full pot)

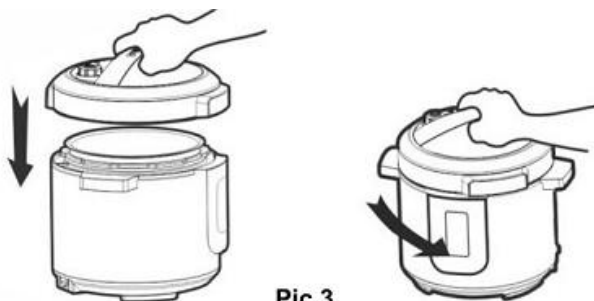
- Fill the pot with products and water so the level of products and water is between marks 1/5 and 4/5 (minimum 1/5, maximum 4/5). For products which grow in size a lot (e.g. legumes) maximum level should be 3/5.

CAUTION: Never cook with no water or with no any liquid if cooking program needs liquid. That could cause the appliance damage. Liquid volume should be at least 2 measuring cups.



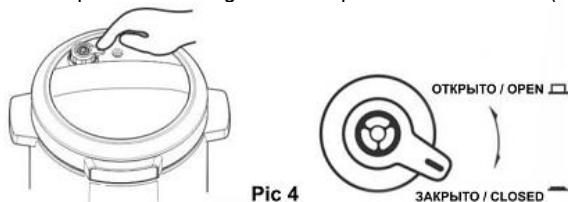
Pic 2

- Wipe dry pot outer surface and place it into the multicooker body. Make sure that there are no strange objects between inner pot and heating plate.
- Close the lid. For closing you should do the next:
 - Check the sealed circle presence and right position. It is forbidden to use multicooker without sealed circle.
 - Take the lid with its handle and cover the multicooker.
 - Turn the lid against the clock till stop. Please see picture.



Pic 3

- Set pressure limiting valve into position “ЗАКРЫТО” (closed) or “ОТКРЫТО” (open). It depends of cooking program and recipe.



Pic 4

- Put all ingredients into the pot.
- Plug in the multicooker. When it is plugged in, the display shows “0000”.
- Press necessary cooking program button (for programs «Жарка» (Fry), «Тушение» (Stew), «Пароварка» (Steam), «Томление» (Slow Stew), «Выпечка» (Cake), «Запекание» (Bake), «Шеф» (Chef)).
- To choose programs «Копченая рыба» (Smoked fish), «Суп» (Soup), «Плов/рис» (Pilaw/Rice), «Молочная каша» (Milk porridge), «Буженина» (Baked ham), «Студень» (Galantine) press button «Мультиповар» (Menu) till necessary program indication lights.
- Display shows preset time. If you want to change cooking time you could use «+» and «-» buttons.
- Most programs have pressure selection function (except «Шеф» (Chef), «Жарка» (Fry), «Томление» (Slow Stew)). In all programs automatically is preset Normal pressure.
 - Press button «Низкое давление» (Low pressure) for cooking with low pressure.

- Press button «Высокое давление» (High pressure) for cooking with high pressure.
- The multicooker will start cooking in several second after setting finish. The indication of choosen program will light.
- When pressure inside the appliance reaches necessary for cooking, you'll hear some steam going through the pressure limiting valve. Float valve will rise and steam exit will stop. From this moment the pressure inside the pot will be rising. When pressure reaches working pressure, time countdown will start and you will see countdown on the display.

Note: Pressure cooking is not used in programs «Жарка» (Fry) and «Томление» (Slow Stew), and in functions «Подогрев» (Keep warm) and «Отсрочка» (Delay).

- When cooking is over, you will hear sound signal and «Подогрев» (Keep warm) function will start working. To switch off keep warm press the button «Подогрев/Отмена».

Note: «Подогрев» (Keep warm) function is not available in program «Жарка» (Fry).

- If dish is not ready, press button of «Шеф» (Chef) program. Preset time for this program is 2 minutes. You could change it using buttons «+» and «-». Time range is 1-99 minutes.

Note:

- Program «Шеф» (Chef) has normal pressure. Pressure selection is not available in this program.
- Program «Шеф» (Chef) is not available after programs «Жарка» (Fry) and «Томление» (Slow Stew), and in functions «Подогрев» (Keep warm), «Отсрочка» (Delay) and «Разогрев» (Warm up).
- When cooking is over unplug the appliance. Lower pressure inside the pot. Turn pressure limiting valve into position “ОТКРЫТО” (open). Hot steam will go out and pressure inside will become lower.

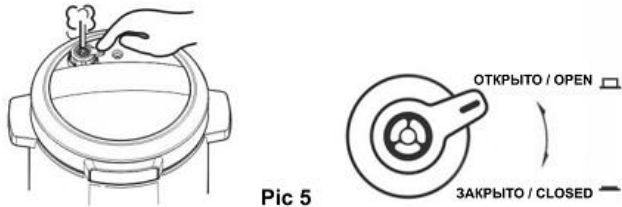


Рис 5

Caution: Be really careful – steam is extremely hot! When pressure inside the multicooker become lower and there will be no outgoing steam from steam release opening, and float valve will go down to the lowest position. Then open the lid. Never open the lid by force.

Note: If you unplug the multicooker after cooking program finish and wait for some time, then meal inside the multicooker will cool and pressure will go down. When you turn the pressure limiting valve into position “ОТКРЫТО” (open), amount of steam will be less.

PRESSURE LIMITING VALVE

The multicooker is equipped with pressure limiting valve, which is located on the lid. Thanks to it you could use the device with pressure or without pressure (atmosphere pressure).

POSITION “ЗАКРЫТО” (CLOSED): turn the valve into position “ЗАКРЫТО” (Closed). There will be pressure inside the multicooker.

There is a function of pressure selection in the multicooker. It is available in programs «Тушение» (Stew), «Пароварка» (Steam), «Выпечка» (Cake), «Запекание» (Bake), «Копченая рыба» (Smoked fish), «Суп» (Soup), «Молочная каша» (Milk porridge), «Студень» (Galantine), «Плов/Рис» (Pilaw/Rice), «Буженина» (Baked ham). You could choose ideal pressure for cooking in those programs: **high** (60-70 kPa), **normal** (50-60 kPa) or **low** (35-50 kPa).

Normal pressure is preset automatically. To change it:

- Press button «Низкое давление» (Low pressure) for cooking with low pressure.
- Press button «Высокое давление» (High pressure) for cooking with high pressure.

Pressure choice depends on recipe, type of product and cooking time. When cooking is over, turn pressure limiting valve into position “ОТКРЫТО” (open).

POSITION “ОТКРЫТО” (OPEN): pressure limiting valve is in position “ОТКРЫТО” (Open). There is no pressure inside the multicooker. Atmosphere pressure is being kept. This position is used in programs “Жарка” (Fry) and “Томление” (Slow stew).

FUNCTIONS

DELAY (ОТСРОЧКА)

Use this function to delay cooking process start. Delay function time range is from 30 minutes to 24 hours.

- Press button “ОТСРОЧКА” (Delay). Using buttons “+” and “-” set necessary start delay time. Indication of function “ОТСРОЧКА” (Delay) will light.

- Choose necessary cooking program. The indication of chosen program will light. You will see preset time on the display. Using buttons “+” and “-” you could change preset time.
- In several seconds time countdown will start automatically.
- When “ОТСРОЧКА” (Delay) time is over, cooking process will start. Indication of function “ОТСРОЧКА” (Delay) will be switched off.

Note:

- Time of delay doesn't include cooking time.
- You could use “ОТСРОЧКА” (Delay) function for all cooking programs except “Жарка” (Fry) and “Шеф” (Chef), functions “Подогрев” (Keep warm) and “Разогрев” (Warm up).
- It is not recommended to use start delay for perishable products (eggs, dairy products, meat, fish, cheese etc.).
- Please mind that after “ОТСРОЧКА” (Delay) function, cooking time countdown will start only when the multicooker will reach working pressure and temperature.

KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)

- This function is used for keeping cooked meal warm. Maximum time for keep warm is 24 hours.
- When no one cooking program is chosen, press button “Подогрев/Отмена” (Keep warm/Cancel) to switch on Keep warm for already cooked meal.
- After most cooking programs finish Keep warm will start automatically. You will see indication “bb” on the display. To switch off Keep warm please press “Подогрев/Отмена” (Keep warm/Cancel).

Note:

- In spite of the fact that Keep warm function is available for 24 hours, don't leave cooked food for a long time. That may cause meal spoilage.
- Keep warm (Подогрев) is not available in program “Жарка” (Fry).

WARM UP (РАЗОГРЕВ)

This function is used to warm up cooked meal even if you just have taken it from refrigerator.

- Place ingredients into the pot.
- Close the lid and place pressure limiting valve into position “ЗАКРЫТО” (Closed).
- Plug in the appliance.
- Press button “Разогрев” (Warm up). Preset time is 1 minute. Time is not adjustable here.
- Function will start working in several seconds.
- When Warm up is over, function Keep warm (Подогрев) will start automatically. You could switch it off with button “Подогрев/Отмена” (Keep warm/Cancel).
- When cooking is over, unplug the multicooker and place pressure limiting valve into position “ОТКРЫТО” (Open).

Note: Program “Шеф” (Chef) is not available in this function.

PROGRAM CANCEL

To cancel selected program or settings press button “Подогрев/Отмена” (Keep warm/Cancel).

EXTRA FEATURES

FONDUE

To cook cheese or chocolate fondue use function «Подогрев» (Keep warm). Place all ingredients into the pot. Volume should be no more than 1/3 of pot capacity. Keep the lid open. Press button «Подогрев/Отмена» and cooking process will start. As melting process is going in the pot, please mind to stir thoroughly. When you get required consistency, press the button «Подогрев/Отмена» and cooking process will stop. Fondue thickens when cool down. So, you could start process again if necessary.

COTTAGE CHEESE

Please use program «Шеф» (Chef) to make cottage cheese from kefir. Program works with pressure (pressure limiting valve should be closed). Pour kefir into the pot. Close and block the lid. Set pressure limit valve into position «ЗАКРЫТО» (Closed) and plug the appliance in. Press the button «Шеф» (Chef). Preset time will be shown on the display. Set time 9 minutes. Cook till the end of program. Open the pressure limiting valve and open the lid.

PASTEURIZATION

Pasteurization is liquids heating process up to 60°C for 60 minutes. Pasteurization is used for food disinfection and for extension of storage period. Products nutritional value, taste and useful properties don't change.

Pour liquid into the pot (no more than maximum on the scale). Press button «Подогрев/Отмена» and cooking process will start. Follow our below instructions:

- 500 ml / 1 hour 5 minutes
- 1000 ml / 1 hour 10 minutes
- 1500 ml / 1 hour 15 minutes

To stop or cancel the process press the button «Подогрев/Отмена». When pasteurization is over cool the product and save in cool place.

JAM

Please use program «Томление» (Slow stew) for cooking jam. Program works with no pressure (pressure limiting valve should be open). Place all ingredients into the pot according to a recipe. Close the lid. Set pressure limiting valve into position «ОТКРЫТО» (Open). Press the button «Томление» (Slow stew). Set required time using buttons «+» and «-». Cook till the end of program.

STERILIZATION

There are two ways of sterilization using our multicooker: immersed and steamed.

Please use immersed way for jars and big objects:

Fill the jars with water and place them into the pot. Pour water into the pot to reach jars necks. Close the lid. Set pressure limiting valve into position «ЗАКРЫТО» (Closed). Press button «Пароварка» (Steam) and set the time 10 minutes. Sterilize till the end of program. Set pressure limiting valve into position «ОТКРЫТО» (Open).

Use steamed way for small objects:

Place objects on the steamer. Pour 500 ml of water into the pot. Place steamer into the multicooker. Close the lid. Set pressure limiting valve into position «ЗАКРЫТО» (Closed). Press button «Пароварка» (Steam) and set time 10 minutes. Sterilize till the end of program. Set pressure limiting valve into position «ОТКРЫТО» (Open).

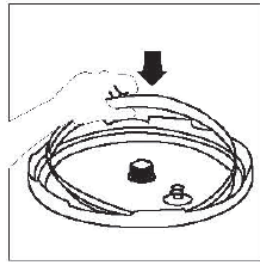
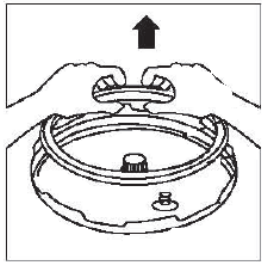
TROUBLESHOOTING

Case	Cause	Solution
The lid is not closed well	Sealed circle is not set properly	Check if the sealed circle is set properly
	Float valve is block in high position	Make float valve free from strange objects which blocked it
The lid is not opened well	Float valve is not in low position	If pressure limiting valve is set in position «ОТКРЫТО» and there is no outgoing steam, but float valve is not in low position, then press it slightly with wooden stick
Steam is going from under the lid while cooking	There is no sealed circle in the lid	Insert the sealed circle into the lid
	The sealed circle is dirty	Clean the sealed circle
	The sealed circle is damaged	Contact service center
	The lid is not closed well	Close the lid according to the article "Using a multicooker"
Float valve is in low position while cooking	There is no enough products or water inside the pot	Add products and/or water
	Pressure limiting valve is not in position «ЗАКРЫТО»	Set pressure limiting valve into position «ЗАКРЫТО» (closed).
	Sealed circle of float valve is damaged	Clean the sealed circle of float valve or contact service center
Display shows E1	System error	Unplug the appliance, let it cool down. Close the lid. If problem still exists, contact authorized service center.
Display shows E2	Short circuit	
Display shows E3	Overheat	
Display shows E4	Pressure sensor error	

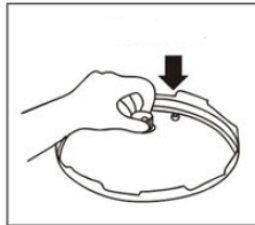
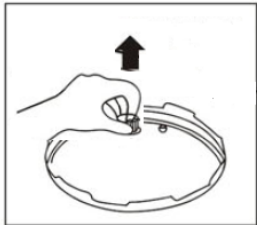
CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, always unplug the appliance.
- Let appliance cool down completely.

- Wash the pot using detergent, rinse with water then dry using soft material.
- Do not use chemical and abrasive cleaners for washing the appliance and accessories.
- Do not let water get inside the appliance.
- Detach carefully condensate container and wash it after every use.
- Take out the sealed circle and pull it carefully up. Wash it just with water or with small amount of detergent. Wipe dry and place back.



- Clean pressure limiting valve after every use. Take valve carefully with no force. Disassemble it and rinse with running water. Then dry it and set back.



- Wipe the appliance housing with wet cloth, then dry.

SPECIFICATION

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Power	900 W
Net weight / Gross weight	5 kg / 5,6 kg
Package size (L x W x H)	318 x 318 x 340 mm

WARRANTY DOES NOT APPLY TO CONSUMABLES (FILTERS, CERAMIC AND NON-STICK COATING, RUBBER SEALS, ETC.)

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.

Production branch:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

УКР ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені в маркованні, електроживленню у Вашій мережі.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до даного посібника з експлуатації.
- Не використовувати поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад з пошкодженнями мережним шнуром або іншими пошкодженнями.
- Стежте, щоб мережний шнур не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте і не намотуйте мережний шнур навколо корпусу приладу.
- При відключенні приладу від мережі живлення не тягніть за мережний шнур, беріться тільки за вилку.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні неполадок звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- Використання не рекомендованих додаткових приналежностей може бути небезпечним або призвести до ушкодження приладу.
- Щоб уникнути враження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться до сервісного центру для перевірки.
- Прилад не призначений для використання людьми з фізичними і психічними обмеженнями (у тому числі дітьми), що не мають досвіду поводження з даним приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований людиною, що відповідає за його безпеку.
- Не встановлюйте прилад на гарячих газових і електричних плитах, у духовках; не розміщайте його поблизу будь-яких джерел тепла.
- Переконайтеся в тому, що навколо пристрою є досить вільного місця. Мультиварка повинна бути встановлена на відстані не менше 15 см від потенційно вогнебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори та ін.
- Не включайте прилад у безпосередній близькості від вибухових і легкозаймистих матеріалів.
- Не піднімайте і не пересувайте прилад, поки він підключений до електромережі.
- Не залишайте продукти або воду в мультиварці на тривалий час.
- Нічим не накривайте прилад під час роботи, це може стати причиною несправності приладу.
- Ніколи не включайте мультиварку з порожньою чашею.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу мультиварки. Наливайте воду тільки в чашу для приготування.
- Уникайте потрапляння сторонніх предметів і рідин до простору між дном чаші і нагрівальним елементом! Недотримання цього правила може призвести до появи запаху гару, неприродних звуків і до пошкодження приладу.
- При виникненні незвичайних для нормальної роботи мультиварки шумів, запахів, диму або інших явних порушень роботи приладу, необхідно негайно відключити його від мережі. Переконайтеся в тому, що між чашею і нагрівальним елементом немає сторонніх предметів або рідин. Якщо причина несправності не виявлена, варто звернутися до сервісного центру.
- Не блокуйте отвір для випускання пари.
- Під час експлуатації приладу не накривайте регулятор тиску та отвір виходу пари сторонніми предметами.
- Категорично забороняється натискати на індикатор тиску, коли прилад знаходиться під тиском.
- Категорично забороняється експлуатація приладу, якщо ущільнювальне кільце на внутрішній пластині кришки відсутнє або має будь-які пошкодження. Використовуйте ущільнювальне кільце, що йде тільки в комплекті.
- Перед початком приготування під тиском переконайтеся, що чаша містить рідину (воду або бульйон). Приготування під тиском завжди вимагає рідини для утворення пари.
- Під час роботи приладу під тиском повітря або пара не повинні виходити в місці з'єднання кришки з корпусом.
- Знімати кришку з приладу дозволяється тільки тоді, коли індикатор тиску знаходиться в нижньому положенні, тобто коли значення тиску всередині мультиварки досягло безпечного значення.
- Перед початком експлуатації приладу завжди перевіряйте, чи не засмічено отвір випуску пари.
- Не допускайте забруднення регулятора тиску. Регулярно очищайте регулятор тиску від забруднень.

УВАГА: Мультиварка створює підвищений внутрішній тиск, а тому є приладом підвищеної небезпеки і при неправильному використанні може призвести до обварювання гарячою парою або рідиною.

- Не підносьте обличчя і руки близько до отвору випуску пари – Ви можете опектись!
- Ніколи не докладайте силу, щоб відкрити мультиварку. Перед відкриванням мультиварки внутрішній тиск у чаші повинен цілком вирівнятися з тиском навколишнього середовища.

- Завжди відключайте прилад від електромережі після закінченні процесу приготування, а також перед витягуванням з нього готової страви
- Після завершення роботи з приладом не поміщайте чашу для приготування відразу під холодну воду - різка зміна температур може призвести до пошкодження внутрішнього покриття.
- Щоб не пошкодити покриття чаші, виробник рекомендує використовувати аксесуари, що йдуть у комплекті з мультиваркою. Можна також використовувати дерев'яні, пластикові або силіконові приналежності.

СИСТЕМА БЕЗПЕКИ

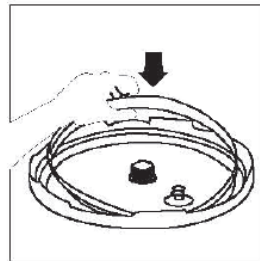
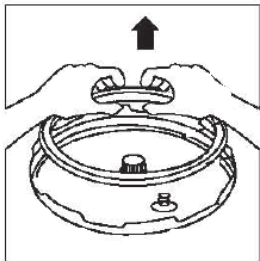
- Кришка приладу сконструйована таким чином, щоб забезпечити максимальний захист навіть при дуже високому тиску всередині приладу.
- Пристрій блокування кришки є дуже важливим елементом для Вашої безпеки. Ви не зможете відкрити кришку приладу, якщо всередині занадто високий тиск.
- Якщо значення тиску всередині приладу перевищить значення, необхідне для приготування страви, спрацює пристрій скидання надлишкового внутрішнього тиску. При цьому з приладу буде випущене повітря і тиск знизиться.
- Мультиварка оснащена датчиком контролю температури, що спрацює при перевищенні заданої температури всередині приладу.
- Датчик автоматичного відключення спрацює при перегріванні приладу.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

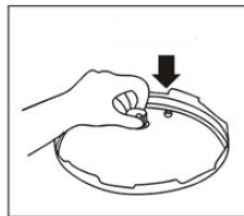
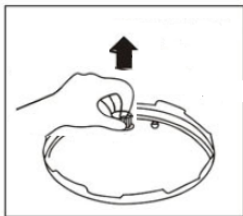
- Розпакуйте прилад і видаліть всі етикетки.
- Перевірте наявність усіх компонентів приладу і відсутність пошкоджень.
- Очистіть усі компоненти відповідно до розділу "Очищення і догляд"
- Протріть насухо всі деталі та установіть їх так, щоб прилад був готовий до роботи.
- Перед першим застосуванням приладу необхідно включити програму «Пароварка» на термін 30 хвилин з чашею, заповненою водою на 70%.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед очищенням обов'язково відключіть прилад від електромережі.
- Дайте приладові цілком охолонути.
- Вимийте чашу для приготування їжі з м'яким засобом, ополосніть водою і висушіть за допомогою м'якої тканини.
- Не мийте чашу для приготування їжі в посудомийній машині.
- Не використовуйте для очищення приладу та аксесуарів абразивні очисники та агресивні миючі речовини.
- Ні в якому разі не допускайте потрапляння води всередину приладу.
- Контейнер для збору конденсату призначений для збору крапель конденсату при відкриванні кришки, знімайте і промивайте його після кожного використання.
- Зніміть ущільнювальне кільце. Затисніть руками краї ущільнювального кільця і потягніть вгору. Промийте внутрішнє ущільнювальне кільце водою, витріть насухо (у процесі чищення може бути використано трохи миючого засобу). На завершення, поверніть ущільнювальне кільце на своє місце.



- Очищення клапана виходу пари необхідно робити щоразу після використання приладу. Акуратно зніміть клапан, при цьому не докладайте значного зусилля. Розберіть клапан і ретельно промийте його під проточною водою, після чого ретельно просушіть, зберіть у зворотній послідовності та встановіть на місце.



- Протрите корпус прибора и крышку влажной тканью, а затем высушите чистой сухой тканью.

ТЕХНИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	220-240 Вт 50 Гц
Потужність	900 Вт
Вага нетто / брутто	5 кг / 5,6 кг
Розміри коробки (Д x Ш x В)	318 мм x 318 мм x 340 мм

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ВИДАТКОВІ МАТЕРІАЛИ (ФІЛЬТРИ, КЕРАМІЧНІ ТА АНТИПРИГАРНІ ПОКРИТТЯ, ГУМОВІ УЩІЛЬНЮВАЧІ ТА ІНШІ)

Дату виготовлення приладу можна знайти на серійному номері, розташованому на ідентифікаційному стікері на коробці виробу і/або на стікері на самому виробі. Серійний номер складається з 13 знаків, 4-й і 5-й знаки позначають місяць, 6-й і 7-й позначають рік виготовлення приладу.

Виробник на свій розсуд і без додаткових повідомлень може змінювати комплектацію, зовнішній вигляд, країну виробництва, термін гарантії і технічні характеристики моделі. Перевіряйте в момент отримання товару.

Виробник:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

ҚАЗ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Аспапты пайдаланар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және кейін анықтама алу үшін сақтап қойыңыз.

- Алғашқы қосу алдында бұйымның таңбалауында көрсетілген техникалық сиаттамалары жергілікті желіңіздегі электр қоректенуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Тек тұрмыстық мақсатта пайдаланыңыз. Аспап өнеркәсіпте қолдануға арналмаған.
- Бөлменің сыртында пайдаланбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Желілік бауы зақымданған немесе басқа зақымдары бар аспапты пайдаланбаңыз.
- Желілік бау өткір шеттер мен ыстық беттерге тимеуін байқаңыз.
- Желілік бауды аспап корпусының айналасына орамаңыз, бұрамаңыз және тартпаңыз.
- Аспапты қоректену желісінен ажыратқанда желілік бауды тартпай, тек ашадан ұстаңыз.

- Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз. Ақау туындаған жағдайда жақын орналасқан сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Кеңес берілмеген қосымша керек-жарақты пайдалансаңыз, қауіп төнуі немесе аспап зақымдануы мүмкін.
- Аспапты тазалау алдында және оны пайдаланбасаңыз ылғи электр желіден ажыратыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Аспапты су толған ванна, раковина немесе басқа ыдыстардың қасында пайдаланбаңыз.

- Электр тоқ соқпау және тұтанбау үшін аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл бола қалса, оны бірден электр желіден ажыратып, тексеру үшін сервистік орталыққа жолығыңыз.
- Аспап физикалық және психикалық шектеулері бар, осы аспапты пайдалану тәжірибесі жоқ адамдармен (соның ішінде балалармен) пайдаланылуға арналмаған. Бұл жағдайда пайдаланушыны оның қауіпсіздігіне жауап беретін адам алдын ала үйрету керек.
- Аспаппен жұмысты бастаудың алдында мультипісіргішті тегіс тұрақты бетке орнатыңыз.
- Аспапты ыстық газ және электр плитаға, духовкіге қоймаңыз; оны кез келген жылу көздері қасына орналастырмаңыз.
- Құрылғының айналасында жеткілікті бос кеңістік барына көз жеткізіңіз. Мультипісіргіш жиһаз, перде және т.б. сияқты потенциалды өртке қауіпті нысаннан кем дегенде 15 см аралықта орнатылуы керек.
- Аспапты жарылатын және жеңіл тұтанатын материалдардың тура қасында қоспаңыз.
- Аспап электр желіге қосылып тұрғанша оны көтермеңіз және жылжытпаңыз.
- Азық-түлікті немесе суды мультипісіргіштің ішіне ұзақ уақытқа қалдырмаңыз.
- Аспапты балалар қол жеткізе алмайтын жерде сақтау керек.
- Аспапты жұмыс істеп тұрғанда ештеңемен жаппаңыз, бұл аспап ақауының себебіне айналуы мүмкін.
- Тостағаны бос мультипісіргішті ешқашан өшірмеңіз.
- Сұйықтықты мультипісіргіш корпусының ішіне тигізбеңіз. Суды тек әзірлеу тостағанына құйыңыз.
- Бөтен зат пен сұйықтықты тостаған түбі мен қыздыру элементі арасындағы кеңістікке түсірмеңіз! Бұл ережені ұстанбасаңыз, күйіктің иісі, оғаш дыбыс шығып, аспап зақымдануы мүмкін.
- Мультипісіргіштің қалыпты жұмысы үшін әдеттегіден тыс шу, иіс, түтін немесе аспап жұмысының басқа анық бұзылыстары туындағанда оны бірден желіден ажырату керек. Тостаған мен қыздыру элементі арасында бөтен зат немесе сұйықтық жоқтығына көз жеткізіңіз. Егер ақау себебі анықталмаса, сервистік орталыққа жолығу керек. Аспапты өз бетімен жөндеуге тырыспаңыз.
- Бу шығаратын тесікті жаппаңыз.
- Аспапты пайдаланған кезде қысым реттегішін бөтен заттармен жаппаңыз.
- Аспап қысымда болғанда қысым индикаторын басуға үзілді-кесілді тыйым салынады.
- Егер қақпақтың ішкі шешіlmелі пластинасында тығыздайтын сақина жоқ болса немесе оның қандай да бір зақымдары бар болса, аспапты пайдалануға үзілді-кесілді тыйым салынады. Тек жинақтағы тығыздайтын сақинаны пайдаланыңыз.
- Егер тостағанда азық және \немесе сұйықтық болмаса, аспапты ешқашан пайдаланбаңыз.
- Қысымда өзгерлеуді бастаудың алдында тостағанда сұйықтық (су немесе сорпа) барына көз жеткізіңіз. Қысымда әзірлеу бу қалыптасу үшін сұйықтықты талап етеді.
- Аспап қысымда жұмыс істеген кезде ауа немесе бу қақпақ корпусқа қосылған жерде шықпауы керек.
- Аспаптан қақпақты тек қысым индикаторы төменгі күйде тұрғанда, яғни аспаптың ішінде қысым мәні қауіпсіз мәнге жеткенде ғана шешуге рұқсат етіледі.
- Аспапты пайдалана бастаудың алдында бу шығаратын тесік бітелмегенін ылғи тексеріп тұрыңыз.
- Қысым реттегішін кірлетпеңіз. Қысым реттегішін үнемі ластан тазалап тұрыңыз.
- Аспаппен жұмыс аяқталысымен әзірлеу тостағанын бірден суық суға салмаңыз – температура кенет ауысса, ішкі жабынды зақымдануы мүмкін. Тостағанды жуу алдында суытыңыз.
- Тостағанның ішкі беті мұқият және абайлап жұмыс істеуді талап ететін жабындымен жабылған. Тостаған жабындысын зақымдамау үшін өндіруші мультипісіргішпен бірге келетін керек-жарақты пайдалануға кеңес береді. Сонымен қатар, ағаш, пластик немесе силикон керек-жарақты пайдалануға болады.

Назар аударыңыз: Аспап жоғары ішкі қысымды жасайды, сондықтан қауіпі көп аспап болып табылады және дұрыс пайдаланылмағанда ыстық бу немесе сұйықтықтан күйге әкеліп соқтыруы мүмкін.

- Аспапты ашу үшін ешқашан күш салмаңыз. Ашу алдында тостағанда ішкі қысым қоршаған орта қысымына толық теңесуі керек.
- Әзірлеу үдерісі аяқталысымен, сонымен қатар аспаптан дайын асты шығарғанда оны ылғи электр желісінен ажыратыңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ЖҮЙЕСІ

- Аспаптың қақпағы аспаптың ішінде қысым өте жоғары болғанда да ең күшті қорғанысты қамтамасыз ететіндей құрастырылған.
- Қақпақты құрсаулау құрылғысы Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін өте маңызды элемент болып табылады. Егер ішінде қысым өте көп болса, қақпақты аша алмайсыз.
- Егер аспаптың ішінде қысымның мәні асты әзірлеуге қажетті мәннен асса, артық ішкі қысымды түсіру құрылғысы іске қосылады. Бұл кезде аспаптан ауа шығып, қысым түседі.
- Аспап температураны бақылау қадағасымен жабдықталған, ол аспаптың ішінде тапсырылған температура асқанда іске қосылады.
- Автоматты түрде өшіру қадағасы аспап қызып кеткенде іске қосылады.

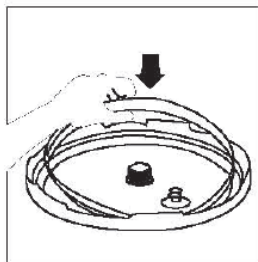
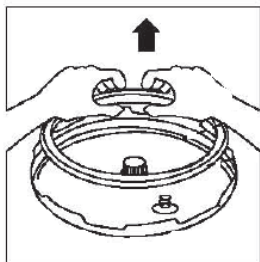
АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Аспапты орамынан шығарып, барлық жапсырманы алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық құрамдастары барын және зақым жоқтығын тексеріңіз.
- Барлық құрамдасты «Тазалау және күту» тарауына сәйкес тазалаңыз.
- Барлық бөлшекті құрғатып сүртіңіз және аспап жұмысқа дайын болатындай орнатыңыз.
- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында тостағаны суға 70% толған «Бу пісіргіші» бағдарламасын 30 минут мерзіміне қосу керек.

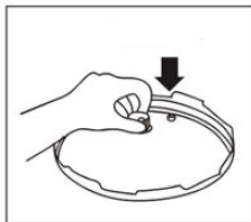
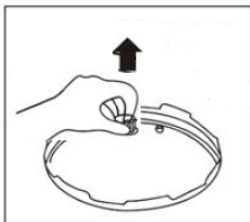
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалаудың алдында міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.

- Аспапты толық суытыңыз.
- Ас әзірлеу тостағанын жуу құралымен жуыңыз, сумен шайып, жұмсақ матаның көмегімен кептіріңіз.
- Аспап пен керек-жарақты тазалау үшін абразивті тазартқыштар мен агрессивті жуу заттарын пайдаланбаңыз.
- Аспаптың ішіне ешқандай жағдайда су тигізбеңіз.
- Конденсатты жинау контейнері қақпақты ашқанда конденсат тамшыларын жинауға арналған, оны пайдаланған сайын шешіп, жуыңыз.
- Қақпақтың ішкі шешілмелі пластинасын тығыздайтын сақинамен бірге шешіңіз. Бұл үшін қақпақты ұстап, пластинаны арнайы сынадан ұстап, тартыңыз. Қақпақтың ішкі пластинасы мен тығыздайтын сақинаны сумен жуып, кептіріп сүртіңіз (тазалау барысында біраз жуу құралы пайдаланылуы мүмкін). Соңында, қақпақтың тығыздайтын сақинасы мен ішкі пластинасын орнына қайтарыңыз). Аспапты тығыздайтын сақинасыз пайдаланбаңыз.



- Бу шығаратын клапанды аспап пайдаланылған сайын тазалау керек. Клапанды көрсетілгендей абайлап шешіңіз, бұл кезде көп күш салмаңыз. Клапанды бұзып, ағынды суда мұқият жуыңыз, одан кейін мұқият кептіріп, керісінше бірізділікпен жинаңыз және орнына орнатыңыз.



- Аспап корпусы мен қақпақты ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін таза құрғақ матамен кептіріңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электр қоректену	220-240 Вольт 50 Герц
Қуаты	900 Ватт
Нетто / брутто салмағы	5 кг / 5,6 кг
Қорап өлшемдері (Ұ x Е x Б)	318 мм x 318 мм x 340 мм

КЕПІЛДІК ШЫҒЫН МАТЕРИАЛДАРЫНА (СҮЗГІЛЕР, КЕРАМИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КҮЮГЕ ҚАРСЫ ЖАБЫНДЫЛАР, РЕЗИНА НЫҒЫЗДАУЫШТАР МЕН БАСҚАЛАР) ТАРАЛМАЙДЫ.

Аспап жасалу күнін бұйым қорабындағы сәйкестендіру стикерінде және/немесе бұйымның өзіндегі стикерде табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады, 4-ші және 5-ші белгі аспаптың жасалу айын, 6-шы және 7-ші белгі жылын білдіреді.

Өндіруші аспаптың дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын ала ескетпей өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

Өндіруші зауыт:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

ВЛР КІРАҰНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫ

МЕРЫ БЯСПЕКІ

- Перад першапачатковым уключэннем праверце, ці адпавядаюць тэхнічныя характарыстыкі выраба, пазначаныя ў маркіроўцы, электрасілкаванню ў Вашай сетцы.
- Выкарыстоўваць толькі ў побытавых мэтах паводле дадзенага кіраўніцтва па эксплуатацыі.
- Не выкарыстоўваць па-за памяшканнямі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром ці іншымі пашкоджаннямі.
- Сачыце, каб сеткавы шнур не дакранаўся вострых кантаў і гарачых паверхняў.
- Не цягніце, не перакручвайце і не намотвайце сеткавы шнур вакол корпуса прыбора.
- Падчас адключэння прыбора ад сеткі сілкавання не цягніце за сеткавы шнур, бярыцеся толькі за відэлец.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні непаладак звяртайцеся ў найбліжэйшы сэрвісны цэнтр.
- Выкарыстанне не рэкамендаваных дадатковых прыладаў можа быць небяспечным ці прывесці да пашкоджання прыбора.

- Дзеля пазбягання паражэння электрычным токам і ўзгарання, не апускайце прыбор у ваду ці іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і зверніцеся ў сэрвісны цэнтр для правэркі.
- Прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі і псіхічнымі абмежаваннямі (у тым ліку дзецьмі), якія ня маюць досведу карыстання дадзеным прыборам. У такіх выпадках карыстач павінен быць папярэдне праінструктаваны чалавекам, які адказвае за яго бяспеку.
- Не ўсталёўвайце прыбор на гарачых газавых і электрычных плітах, у духоўках; не змяшчайце яго паблізу любых крыніц цяпла.
- Пераканайцеся ў тым, што вакол прылады існуе досыць вольнага месца. Мультиварка павінна быць усталявана на адлегласці не меней 15 см ад патэнцыйна вогнебяспечных аб'ектаў, такіх як мэбля, запавесы і інш.
- Не ўключайце прыбор у непасрэднай блізкасці ад выбуховых і лёгкаўзгаральных матэрыялаў.
- Не паднімайце і не перасоўвайце прыбор, пакуль ён падлучаны да электрасеткі.
- Не пакідайце прадукты ці ваду у мультиварцы на працяглы час.
- Нічым не накрывайце прыбор падчас працы, гэта можа стаць прычынай няспраўнасці прыбора.
- Ніколі не ўключайце мультиварку з пустой чарай.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мультиваркі. Налівайце ваду толькі ў чару для гатавання.
- Пазбягайце траплення старонніх прадметаў і вадкасцяў у прастору паміж дном чары і награвальным элементам! Невыкананне гэтага правіла можа прывесці да з'яўлення паху гару, ненатуральных гукаў і да пашкоджання прыбора.
- Пры ўзнікненні незвычайных для нармальнай працы мультиваркі шумоў, пахаў, дыму ці іншых відавочных парушэнняў працы прыбора, неабходна неадкладна адключыць яго ад сеткі. Пераканайцеся ў тым, што паміж чарай і награвальным элементам няма старонніх прадметаў ці вадкасцяў. Калі прычына няспраўнасці не выяўлена, трэба звярнуцца ў сэрвісны цэнтр.
- Не блакуйце адтуліну для выпуску пары.
- Падчас эксплуатацыі прыбора не накрывайце рэгулятар ціску і адтуліну выйсця пары староннімі прадметамі.
- Катэгарычна забараняецца націскаць на індыкатар ціску, калі прыбор знаходзіцца пад ціскам.
- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прыбора, калі ўшчыльняльнае кольца на ўнутранай пласціне вечка адсутнічае ці мае якія-небудзь пашкоджанні. Выкарыстоўвайце толькі ўшчыльняльнае кольца, якое ідзе ў камплекце.
- Перад пачаткам гатавання пад ціскам пераканайцеся, што чара змяшчае вадкасць (ваду ці булён). Гатаванне пад ціскам заўсёды патрабуе вадкасці для ўтварэння пары.
- Падчас працы прыбора пад ціскам паветра ці пара не павінны выходзіць у месцы злучэння вечка з корпусам.
- Здымаць вечка з прыбора дазваляецца толькі тады, калі індыкатар ціску знаходзіцца ў ніжнім становішчы, гэта значыць калі значэнне ціску ўнутры мультиваркі дасягнула бяспечнага значэння.
- Перад пачаткам эксплуатацыі прыбора заўсёды правярайце, ці не засмечана адтуліна выпуску пары.
- Не дапушчайце забруджвання рэгулятара ціску. Рэгулярна чысціце рэгулятар ціску ад забруджванняў.

УВАГА! Мультиварка стварае падвышаны ўнутраны ціск, а таму з'яўляецца прыборам падвышанай небяспекі, і недакладнае карыстанне можа прывесці да абварвання гарачай парай ці вадкасцю.

- Не падносьце твар і рукі блізка да адтуліны выпуску пары – Вы можаце абпаліцца!
- Ніколі не прыкладайце моц, каб адкрыць мультиварку. Перад адкрыццём мультиваркі ўнутраны ціск у чары павінны цалкам роўны з ціскам навакольнага асяроддзя.
- Заўсёды адключайце прыбор ад электрасеткі па заканчэнні працэсу гатавання, а таксама перад выманнем з яго гатовай стравы.
- Пасля завяршэння працы з прыборам не памяшчайце чару для гатавання адразу пад халодную ваду – рэзкая змена тэмператур можа прывесці да пашкоджання ўнутранага пакрыцця.
- Каб не пашкодзіць пакрыццё чары, вытворца рэкамендуе выкарыстоўваць аксэсуары, якія пастаўляюцца ў камплекце з мультиваркай. Можна таксама выкарыстоўваць драўляная, пластыкавыя ці сіліконовыя прылады.

СІСТЭМА БЯСПЕКІ

- Вечка прыбора сканструявана такім чынам, каб забяспечыць максімальную засцярогу нават пры вельмі высокім ціску ўнутры прыбора.
- Прылада блакавання вечка з'яўляецца вельмі важным элементам для Вашай бяспекі. Вы не зможаце адкрыць вечка прыбора, калі ўнутры занадта высокі ціск.
- Калі значэнне ціску ўнутры прыбора перавысіць значэнне, неабходнае для гатавання стравы, спрацуе прылада скіду залішняга ўнутранага ціску. Пры гэтым з прыбора будзе выпушчана паветра і ціск паменшыцца.
- Мультиварка абсталявана датчыкам кантролю тэмпературы, які спрацоўвае пры перавышэнні зададзенай тэмпературы ўнутры прыбора.

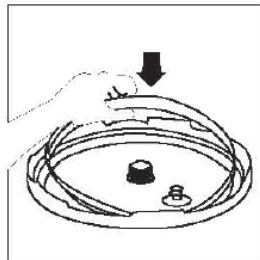
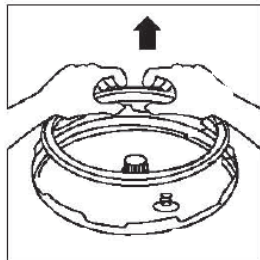
- Датчык аўтаматычнага адключэння спрацоўвае пры перагрэве прыбора.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

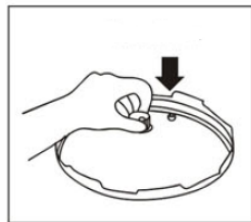
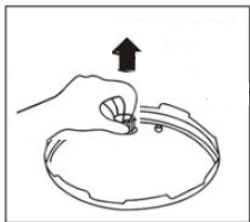
- Распакуйце прыбор і выдаліце ўсе этикеткі.
- Праверце наяўнасць усіх кампанентаў прыбора і адсутнасць пашкоджанняў.
- Ачысціце ўсе кампаненты паводле часткі “Чыстка і догляд”.
- Пратрыце насуха ўсе дэталі і ўсталюйце іх так, каб прыбор быў гатовы да працы.
- Перад першым выкарыстаннем прыбора неабходна ўключыць праграму “Параварка” на 30 хвілін з чарай, запоўненай вадой на 70%.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Перад чысткай абавязкова адключыце прыбор ад электрасеткі.
- Дайце прыбору цалкам астыць.
- Вымойце чару для гатавання ежы з мыйным сродкам, апаласніце вадой і высушыце з дапамогай мяккай тканіны.
- Не мойце чару для гатавання ежы ў посудамыйнай машыне.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора і аксэсуараў абразіўныя ачышчальнікі і агрэсіўныя мыйныя рэчывы.
- Ні ў якім разе не дапушчайце траплення вады ўнутр прыбора.
- Кантэйнер для збору кандэнсату прызначаны для збору кропляў кандэнсату падчас адчынення вэчка, здымайце і прамывайце яго пасля кожнага выкарыстання.
- Зніміце ўшчыльняльнае кольца. Зацісніце рукамі краі ўшчыльняльнага кольца і пацягніце ўгару. Прамойце ўнутранае ўшчыльняльнае кольца вадой, вытрыце насуха (падчас чысткі можа выкарыстаць трохі мыйнага сродку). У завяршэнні, вярніце ўшчыльняльнае кольца на сваё месца.



- Ачыстку клапана выйсця пары неабходна рабіць кожны раз пасля выкарыстання прыбора. Акуратна зніміце клапан, не прыкладаючы значных высілкаў. Разбярыце клапан і старанна прамойце яго пад праточнай вадой, пасля чаго прасушыце, збярыце ў адваротнай паслядоўнасці і ўсталюйце на месца.



- Чысціце корпус прыбора па меры неабходнасці, пры гэтым выкарыстоўвайце чыстую цёплую ваду і мяккую тканіну.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне	220-240 Вольт 50 Герц
Магутнасць	900 Ват
Вес нета / брута	5 кг / 5,6 кг
Памеры скрыні (Д x Ш x В)	318 мм x 318 мм x 340 мм

ГАРАНТЫЯ НЕ РАСПАЎСЮДЖАЕЦА НА РАСХОДНЫЯ МАТЭРЫЯЛЫ (ФІЛЬТРЫ, КЕРАМІЧНЫЯ І АНТЫПРЫГАРНІЯ ПАКРЫЦЦІ, ГУМОВЫЯ ЎШЧЫЛЬНЯЛЬНІКІ, І ІНШЫЯ)

Дату вытворчасці прыбора можна знайсці на серыйным нумары, які змешчаны на ідэнтыфікацыйным стыкеры на скрынцы выраба і/ці на стыкеры на самым вырабе. Серыйны нумар складаецца з 13 знакаў, 4-й і 5-й знакі паказваюць месяц, 6-й і 7-й паказваюць год выраба прыбора.

Вытворца на сваё меркаванне і без дадатковых апавяшчэнняў можа змяняць камплектацыю, вонкавы выгляд, краіну вытворчасці, тэрмін гарантыі і тэхнічныя характарыстыкі мадэлі. Правярайце ў момант атрымання тавара.

Вытворца:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

DEU BEDIENUNGSANLEITUNG

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Vor der Ersteinrichtung stellen Sie sicher, dass die technischen Charakteristiken des Erzeugnisses aus der Markierung dem Strom in Ihrer Netz entsprechen.
- Für die Anwendung nur für Haushaltsziele gemäß der vorliegenden Bedienungsanleitung.
- Nicht im Freien anwenden.
- Das Gerät mit beschädigter Netzschnur oder anderen Beschädigungen nicht verwenden.
- Passen Sie darauf auf, dass die Netzschnur keine spitze Kanten oder heiße Oberflächen berührt.
- Ziehen Sie die nicht, verdrehen Sie die nicht und spulen Sie die Netzschnur nicht rund um das Gerätegehäuse.
- Bei der Trennung des Geräts vom Stromnetz ziehen Sie die Netzschnur nicht, greifen Sie nur die Gabel.
- Versuchen Sie nicht, selbständig das Gerät zu reparieren. Bei Störungen wenden Sie sich an das nächstliegende Servicezentrum.
- Die Verwendung des nicht empfohlenen Zubehörs kann gefährlich sein und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Um Stromschädigung und Zündung zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das passiert ist, trennen Sie unverzüglich das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an das Servicezentrum für Überprüfung.
- Das Gerät wurde nicht für die Verwendung durch physisch oder psychisch behinderte Personen bestimmt (darunter auch Kinder), sowie durch die Personen, die keine Erfahrung in der Verwendung von diesem Gerät haben. In solchen Fällen muss der Bediener vorsorglich von der Person, die für seine Sicherheit verantwortlich ist, eingewiesen werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Gas- oder Stromherden, Öfen; platzieren Sie es nicht in der Nähe von jeglichen Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass es genug freien Platz rund um das Gerät gibt. Der Multikocher soll in minimaler Entfernung von 15 cm von potentiell feuergefährlichen Objekten wie Möbel, Gardinen usw. stehen.
- Schalten Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von explosiven und leichtentzündbaren Materialien ein.
- Heben Sie das Gerät nicht hoch und verschieben Sie es nicht, bis es in Stromnetz eingeschaltet ist.

- Lassen Sie Lebensmittel oder Wasser über lange Zeit nicht im Multikocher stehen.
- Bedecken Sie das Gerät nicht bei der Arbeit, das kann Ursache der Gerätbeschädigung sein.
- Schalten Sie nie den Multikocher mit der leeren Schale ein.
- Lassen Sie das Eindringen der Flüssigkeit in das Gerätegehäuse nie zu. Gießen Sie das Wasser nur in die Zubereitungsschale.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Fremdkörpern und Flüssigkeiten in den Raum zwischen dem Schalenboden und dem Heizkörper! Die Nichteinhaltung dieser Regel kann zum Brandgeruch, unnatürlichen Tönen, und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Bei den Geräuschen, die nicht typisch für normale Arbeit des Geräts sind, sowie bei den untypischen Gerüchen, Rauch und anderen Arbeitsstörungen ist es notwendig das Gerät unverzüglich vom Stromnetz zu trennen. Stellen Sie sicher, dass zwischen der Schale und dem Heizkörper keine Fremdkörper oder Flüssigkeiten sich befinden. Falls die Ursache der Störung nicht entdeckt wurde, wenden Sie sich an das Servicezentrum an.
- Blockieren Sie nicht die Dampföffnung.
- Während der Verwendung des Geräts bedecken Sie nicht Druckventil und Dampföffnung mit fremden Gegenständen.
- Es wird verboten auf den Druckanzeiger zu drücken, wenn das Gerät unter Druck steht.
- Es wird ausdrücklich verboten das Gerät zu bedienen, falls der Dichtungsring auf der inneren Deckelplatte fehlt oder Beschädigungen aufweist. Verwenden Sie den Dichtungsring nur aus der Komplettierung.
- Vor dem Anfang der Zubereitung unter Druckstellen sie sicher, dass die Schale Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) enthält. Zubereitung unter Druck verlangt immer Flüssigkeit für Dampf Bildung.
- Während der Arbeit des Geräts unter Druck dürfen nicht Luft oder Dampf aus der Verbindungsstelle des Deckels mit dem Gehäuse rauskommen.
- Man darf den Deckel nur dann abnehmen, wenn der Druckanzeiger unten steht, das heißt, wenn der Druckwert innerhalb des Multikochers gefahrlos wird.
- Vor dem Anfang der Bedienung des Geräts überprüfen Sie immer, ob die Dampföffnung verstopft ist.
- Lassen Sie die Verschmutzung des Druckventils nicht zu. Reinigen Sie den Druckventil regelmäßig.

ACHTUNG! Der Multikocher schafft erhöhten inneren Druck, deswegen ist er ein Gerät der erhöhten Gefahr und bei falscher Anwendung kann er zur Verbrühung mit heißem Dampf oder Flüssigkeit führen.

- Halten Sie das Gesicht und die Hände nicht in der Nähe der Dampföffnung – Sie können sich verbrennen!
- Aufwenden Sie nie Mühe, um den Multikocher zu öffnen. Vor der Öffnung des Multikochers soll der innere Druck in der Schale sich vollständig ausgleichen mit dem Umgebungsdruck.
- Schalten Sie das Gerät immer aus dem Stromnetz aus nach dem Ende der Zubereitung, sowie vor dem Herausnehmen des fertigen Gerichts.
- Nach der Arbeit mit dem Gerät stellen Sie die Zubereitungsschale nicht sofort unter kaltes Wasser - der abrupte Temperaturwechsel kann zu Beschädigung der Innerbeschichtung führen.
- Um nicht die Beschichtung der Schale zu beschädigen, empfiehlt der Hersteller, das Zubehör, das zusammen mit dem Multikocher geliefert wird, zu benutzen. Man kann auch das Zubehör aus Holz, Plastik oder Silikon benutzen.

SICHERHEITSSYSTEM

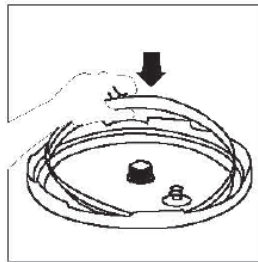
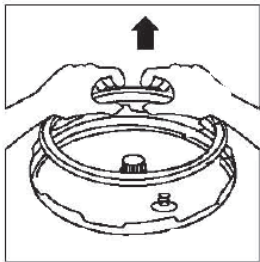
- Der Deckel des Geräts ist so konstruiert, damit maximaler Schutz sogar bei sehr hohem Druck innerhalb des Geräts gewährleistet wird.
- Deckelsperre ist ein sehr wichtiges Element Ihrer Sicherheit. Sie werden nicht den Deckel des Geräts öffnen können, wenn es drin zu hoher Druck gibt.
- Falls der Druckwert innerhalb des Geräts den Wert, der notwendig für die Zubereitung des Gerichts ist, übersteigt, wird die Löscheinrichtung des überschüssigen inneren Drucks angehen. Dabei wird aus dem Gerät die Luft rausgelassen und der Druck wird reduziert.
- Der Multikocher ist mit dem Temperaturkontrollgeber ausgestattet, der bei der Übersteigerung der angegebenen Temperatur innerhalb des Geräts angeht.
- Der Detektor der automatischen Abschaltung geht bei der Überhitzung des Geräts an.

VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

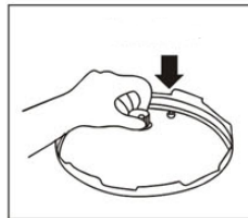
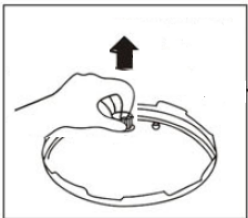
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Aufkleber.
- Überprüfen Sie die Präsenz von allen Komponenten des Geräts und das Fehlen von Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Komponente gemäß dem Kapitel "Reinigung und Pflege"
- Wischen Sie alle Details trocken und setzen Sie so an, damit das Gerät betriebsbereit ist.
- Vor der ersten Anwendung ist es notwendig, das Programm «Dampfkocher» für 30 Minuten mit der Schale, die auf 70% mit Wasser gefüllt ist, zu starten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung schalten Sie unbedingt das Gerät aus dem Stromnetz aus.
- Lassen Sie das Gerät sich vollständig abzukühlen.
- Spülen Sie die Zubereitungsschale mit dem Spülmittel ab, rinsen Sie die mit Wasser ab und trocknen Sie die mithilfe eines weichen Tuchs ab.
- Spülen Sie die Zubereitungsschale nicht in dem Geschirrspüler ab.
- Benutzen Sie keine Schleifreinigungsmittel und aggressive Waschmittel für die Reinigung des Geräts und des Zubehörs.
- In keinem Fall lassen Sie das Eindringen des Wassers ins Gerät zu.
- Der Kondenswasserbehälter wird für Einsammeln der Kondenswassertropfen beim Öffnen des Deckels bestimmt, nehmen Sie ihn ab und spülen sie ihn nach jeder Anwendung.
- Nehmen Sie den Dichtungsring ab. Klemmen Sie die Ränder des Dichtungsring mit den Händen fest und ziehen Sie ihn nach oben. Spülen Sie den inneren Dichtungsring mit Wasser, wischen Sie ihn trocken (bei der Reinigung darf man ein Bisschen Spülmittel benutzen). Schließlich stellen Sie den Dichtungsring zurück.



- Die Dampfklappe soll man jedes Mal nach der Anwendung des Geräts reinigen. Nehmen Sie die Klappe sorgfältig ab, ohne Mühe. Nehmen Sie die Klappe auseinander und waschen Sie die sorgfältig unter fließendem Wasser, danach trocknen Sie die, setzen Sie die zusammen und stellen zurück



- Reinigen Sie das Gerätegehäuse nach Bedarf, verwenden Sie dabei sauberes Warmes Wasser und weiches Tuch.

TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN

Strom	220-240 Volt 50 Hertz
Leistung	900 Watt
Netto- / Bruttogewicht	5 kg / 5,6 kg
Kartondurchmesser (L x B x H)	318 mm x 318 mm x 340 mm

DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR VERBRAUCHSMATERIALIEN (FILTER, KERAMISCHE ANTIHAFTBESCHICHTUNGEN, GUMMIDICHTUNGEN, U.S.W.)

Herstellungsdatum des Geräts findet man auf der Seriennummer, die sich auf dem Identifikationsaufkleber auf dem Karton des Geräts und/oder auf dem Aufkleber auf dem Gerät selbst befindet. Seriennummer besteht von 13 Zeichen, 4. und 5. Zeichen bezeichnen den Monat, 6. und 7. Zeichen - Herstellungsjahr des Geräts.

Der Hersteller kann nach seinem Ermessen und ohne zusätzlichen Benachrichtigungen die Komplettierung, das Aussehen, Herstellungsland, Garantiefrist und technische Charakteristiken des Modells verändern. Überprüfen Sie alles zum Zeitpunkt des Wareneingangs.

Hersteller:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

ITA MANUALE D'USO

PRECAUZIONI

- Prima di collegare l'apparecchio ad una fonte di alimentazione, controllare che le caratteristiche tecniche del prodotto indicate nella marcatura corrispondano a quelle della rete.
- Da usare esclusivamente a scopi domestici in stretta conformità con il presente manuale d'uso.
- Non usare all'aperto.
- Non è ammesso l'uso dell'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato o nel caso di presenza di ogni altro difetto.
- Controllare che il cavo di alimentazione non contatti cogli oggetti acuminati e superficie riscaldate.
- Non tirare, non attorcigliare e non avvolgere il cavo di alimentazione al corpo dell'apparecchio.
- Non estrarre la spina dalla presa tirandola per il cavo, ma operare con la spina.
- Non manomettere nell'apparecchio. Nel caso di malfunzionamento rivolgersi al servizio assistenza tecnica locale.
- L'uso degli accessori non appropriati può risultare pericoloso o provocare il danneggiamento dell'apparecchio.
- Per evitare l'elettrocuzione ed incendi non immergere l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro tipo di liquido. Nel caso contrario disinserirlo dalla rete elettrica e rivolgersi all'assistenza per effettuare il suo controllo.
- L'apparecchio non è destinato all'uso dalle persone e bambini con alienazioni fisiche, mentali e/o nervose o con insufficienza di esperienza e conoscenza. In questi casi viene effettuato il loro addestramento sull'uso dell'apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza.
- Non posare l'apparecchio sulle cucine a gas od elettriche, nei forni o in prossimità di qualsiasi fonte di calore.
- Assicurarsi che intorno all'apparecchio ci sia abbastanza spazio libero. Il robot dovrà essere posto a distanza di almeno 15 cm dagli oggetti potenzialmente infiammabili quali immobili, tende, ecc.
- Non accendere l'apparecchio in diretta prossimità delle materie esplosive e infiammabili.
- Non alzare o spostare l'apparecchio mentre è collegato con la rete di alimentazione.
- Non lasciare a lungo i prodotti od acqua all'interno del robot.
- Non coprire l'apparecchio mentre è acceso, questo può provocare il malfunzionamento.
- Non accendere mai il robot se la coppa è vuota.
- Non far entrare acqua o qualsiasi altro tipo di liquido all'interno del corpo del robot. Versare l'acqua esclusivamente nella coppa da cucinare.
- Evitare la presenza dei corpi estranei e liquidi nello spazio tra il fondello della coppa e la resistenza! L'inosservanza di questa regola può provocare il puzzo di bruciato, i rumori impropri e danneggiamento dell'apparecchio.
- Nel caso di presenza dei rumori, odori o fumi impropri al normale funzionamento del robot od altri malfunzionamenti evidenti dell'apparecchio, disinserirlo immediatamente dalla rete. Assicurarsi che tra la coppa e la resistenza non ci siano gli oggetti estranei o liquidi. Se la causa dell'inconveniente non è evidenziata, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Non bloccare il foro per l'uscita del vapore.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, non coprire il regolatore di pressione ed il foro d'uscita del vapore con oggetti estranei.
- È severamente vietato premere l'indicatore di pressione quando l'apparecchio è sotto pressione.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato se l'anello di tenuta sulla piastra interna del coperchio manca o se è danneggiato in alcun modo. Utilizzare solo l'anello di tenuta presente nella fornitura.
- Prima della cottura sotto pressione, accertarsi che la coppa contiene liquido (acqua o brodo). La cottura sotto pressione richiede sempre fluido per produrre vapore.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio sotto pressione, aria o vapore non devono uscire nel punto di collegamento del coperchio con il corpo.
- Rimuovere il coperchio del dispositivo è consentito solo quando l'indicatore di pressione è nella posizione più bassa, cioè, quando la pressione all'interno della multicottura ha raggiunto un livello di sicurezza.
- Prima di usare l'apparecchio, controllare sempre se il foro d'uscita del vapore è libero (non ostruito).
- Evitare la contaminazione del regolatore di pressione. Pulire regolarmente il regolatore di pressione da contaminazione.

ATTENZIONE! La multicottura crea una pressione interna aumentata, perciò rappresenta un apparecchio molto pericoloso, e se è utilizzata in modo improprio, può causare scottature con vapore caldo o con liquido.

- Non mettere il viso e le mani vicino al foro d'uscita del vapore: si può bruciarsi!
- Non usare mai la forza per aprire la multicottura. Prima di aprire la multicottura, la pressione interna nella coppa deve allinearsi completamente con la pressione dell'ambiente.
- Staccare sempre la spina alla fine del processo di cottura, e prima di rimuovere dalla multicottura il piatto finito.
- Al termine della cucinatura non sottoporre la coppa al lavaggio con l'acqua fredda subito, il cambiamento brusco della temperatura può provocare il danneggiamento del rivestimento interno della coppa.
- Per non danneggiare il rivestimento, il produttore consiglia di usare gli accessori in dotazione al robot. E' ammesso l'uso degli accessori in legno, plastico o silicone.

SISTEMA DI SICUREZZA

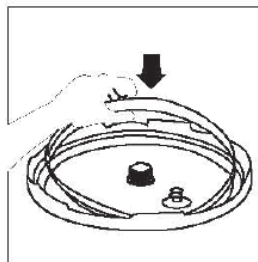
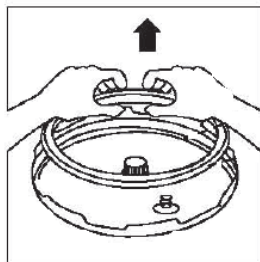
- Il coperchio della multicottura è costruito nel modo da fornire la massima protezione, anche ad alte pressioni nel dispositivo.
- Il dispositivo di blocco del coperchio è un elemento molto importante per la vostra sicurezza. Non è possibile aprire l'apparecchio quando è in pressione troppo alta.
- Se la pressione all'interno dell'unità supera il valore necessario per la cottura, il dispositivo di scarico della sovrappressione interna sarà scattato. In questo caso l'apparecchio sarà liberato dall'aria, e la pressione scende.
- La multicottura è dotata di un sensore di controllo della temperatura, che opera quando si supera una determinata temperatura all'interno dell'apparecchio.
- Il sensore di arresto automatico si attiva al surriscaldamento dell'apparecchio.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

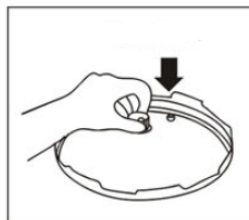
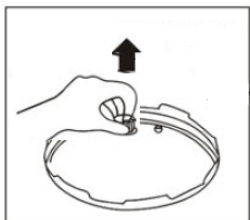
- Disimballare l'apparecchio ed eliminare tutte le etichette.
- Verificare la presenza di tutti i componenti dell'apparecchio e l'assenza dei difetti.
- Pulire tutti i componenti in conformità al capitolo "Pulizia e cura"
- Asciugare tutti i componenti e montarli di modo che l'apparecchio sia pronto al funzionamento.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio occorre accendere il programma «Vaporiera» per 30 minuti con la coppa riempita dell'acqua a 70%.

PULIZIA E CURA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete prima di pulire.
- Lasciare l'apparecchio raffreddarsi.
- Lavare la coppa con un detergente, risciacquare con l'acqua ed asciugare con una stoffa morbida.
- Non lavare la coppa in lavastoviglie.
- Non usare i detersivi abrasivi od aggressivi per la pulizia dell'apparecchio e degli accessori.
- Non ammettere assolutamente la presenza dell'acqua all'interno dell'apparecchio.
- Pulire il corpo dell'apparecchio in caso di necessità usando l'acqua calda pulita e una stoffa morbida.
- Il contenitore di condensa è progettato per raccogliere le gocce di condensa quando si apre il coperchio; occorre rimuoverlo e sciacquarlo dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere l'anello di tenuta. Stringere con le mani i bordi dell'anello di tenuta e tirarli su. Sciacquare l'anello di tenuta interno con l'acqua, asciugarlo bene (nel processo di pulizia può essere utilizzato un po' di detersivo). Infine, rimontare l'anello di tenuta in posto.



- La pulizia della valvola di scarico vapore deve essere prodotta dopo ogni utilizzo dell'apparecchio. Rimuovere con cautela la valvola, pur non facendo sforzi significativi. Smontare completamente la valvola, risciacquarla abbondantemente con acqua corrente e asciugare completamente, quindi rimontare in ordine inverso nella sua sede.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione d'alimentazione	220-240 Volt 50 Hertz
Potenza	900 Watt
Peso netto/brutto	5 kg / 5,6 kg
Dimensioni imballo (Lung. x Larg. x Alt.)	318 mm x 318 mm x 340 mm

LA GARANZIA NON VALE PER I MATERIALI DI CONSUMO (FILTRI, RIVESTIMENTI CERAMICI ED ANTIADERENTI, GUARNIZIONI IN GOMMA ED ALTRI).

La data di fabbricazione dell'apparecchio è riportata nel numero di serie posto sull'etichetta identificativa incollata sulla scatola del prodotto e/o sull'etichetta del prodotto stesso. Il numero di serie è composto di 13 simboli, il 4° e 5° simboli indicano il mese di fabbricazione, il 6° e 7° simboli indicano l'anno di produzione dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai componenti, aspetto esterno, paese di origine, periodo di garanzia e caratteristiche tecniche del prodotto a propria discrezione e senza preavviso. Controllare le caratteristiche al momento di ricevimento del prodotto.

Fabbricante:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Antes de la primera conexión, comprobar que las características técnicas del producto indicadas en la etiqueta corresponden a la alimentación eléctrica de la red.
 - Utilizar sólo para fines domésticos conforme a este manual de instrucciones.
 - No usar fuera.
 - No utilizar el aparato con un cable dañado u otros daños.
 - Mantener el cable eléctrico lejos de bordes afilados o superficies calientes.
 - No tirar, retorcer ni enrollar el cable alrededor del cuerpo del aparato.
 - Al desconectar el aparato de la red, no tirar el cable, sacar sólo el enchufe.
 - No intentar reparar el aparato por sí mismo. Al surgir alguna falla, dirigirse al centro de servicio más cercano.
 - El uso de accesorios no recomendados puede ser peligroso o causar daños del aparato.
 - Para evitar descargas eléctricas e incendio, no sumergir el aparato en agua u otros líquidos. Si ello ha ocurrido, desenchufar inmediatamente y llamar a un centro de servicio para su control.
 - El aparato no está diseñado para utilizarse por personas con discapacidades físicas y mentales (niños tampoco), que no tienen experiencia de uso de este aparato. En estos casos, el usuario debe recibir instrucciones previamente por la persona responsable de su seguridad.
 - No poner el aparato sobre cocinas de gas y eléctricas calientes, en hornos; no colocarlo cerca de focos de calor.
 - Comprobar que hay suficiente espacio libre alrededor del aparato. La olla de multicocción debe colocarse a 15 cm de distancia como mínimo de los objetos potencialmente inflamables, como muebles, cortinas, etc.
 - No enchufar el aparato cerca de explosivos y materiales inflamables.
 - No levantar ni mover el aparato conectado a la red eléctrica.
 - No dejar la comida o el agua en la olla de multicocción durante mucho tiempo.
 - No cubrir el aparato durante su funcionamiento, puede provocar una falla del aparato.
 - Nunca encender la olla de multicocción con un plato vacío.
 - No dejar penetrar líquidos dentro del cuerpo de la olla de multicocción. Verter el agua sólo en el plato para cocinar.
 - ¡Evitar entrar objetos y líquidos extraños en el espacio entre el fondo del plato y el elemento de caldeo! Si no hacerlo puede aparecer un olor a quemado, sonidos no naturales y daños en el aparato.
 - Si aparecen ruidos, olores, humo impropios del funcionamiento normal de la olla de multicocción u otras alteraciones evidentes de su funcionamiento, hace falta de inmediato desconectar el aparato de la red. Comprobar que entre el plato y el elemento de caldeo no hay objetos y líquidos extraños. Si no se detecta la causa de la falla, hay que dirigirse al centro de servicio.
 - No bloquee el escape de vapor.
 - Durante el funcionamiento del dispositivo, no cubra el regulador de presión y el escape de vapor con objetos extraños.
 - Está estrictamente prohibido presionar el indicador de presión cuando el dispositivo se encuentra bajo presión.
 - Está estrictamente prohibido utilizar el dispositivo si el anillo tórico en la placa interior de la tapa falta o está dañada de alguna manera. Utilice sólo el anillo tórico que viene incluido con el dispositivo.
 - Antes de cocinar a presión, asegúrese de que el tazón contiene líquido (agua o caldo). La preparación bajo presión siempre requiere líquido para la producción de vapor.
 - Durante el funcionamiento del dispositivo el aire o el vapor no deben escapar en el lugar de la conexión de la tapa con la carcasa.
 - Se puede quitar la tapa del dispositivo sólo cuando el indicador de presión esté en la posición más baja, es decir, cuando la presión en el interior del robot de cocina haya llegado a un nivel seguro.
 - Antes del uso del dispositivo, siempre compruebe que el orificio del escape de vapor no esté atascado.
 - Evite el ensuciamiento del regulador de presión. Limpie regularmente el regulador de presión de impurezas.
- ATENCIÓN!** El robot de cocina crea una presión interna elevada, y debido a eso es un dispositivo de peligro elevada y en caso de uso incorrecto puede provocar quemaduras con vapor o líquido calientes.
- No acerque su cara ni las manos al orificio de escape de vapor - ¡Puede quemarse!
 - Nunca aplique fuerza para abrir el robot de cocina. Antes de abrir el robot de cocina asegúrese de que la presión interna en el tazón se haya bajado al nivel de la presión ambiente.
 - Siempre desenchufe el dispositivo al final del proceso de cocción y antes de sacar el plato terminado.
 - Una vez finalizado el trabajo con el aparato, no colocar de inmediato el plato para cocinar en agua fría - un cambio brusco de temperatura puede causar daños en la cubierta interior.

- Para evitar daños en la cubierta del plato, el fabricante recomienda utilizar los accesorios que se suministran con la olla de multicocción. También se puede utilizar los utensilios de madera, plástico o silicona.

SISTEMA DE SEGURIDAD

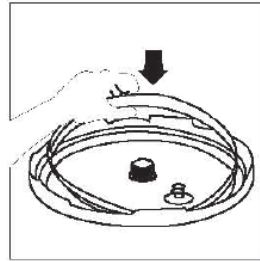
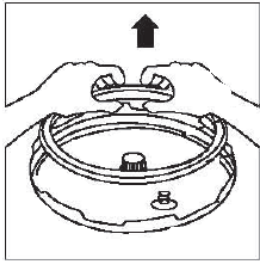
- La tapa del dispositivo está diseñada de tal manera que asegura una protección máxima, incluso a presiones en el dispositivo muy altas.
- El sistema de bloqueo de la tapa del dispositivo es un elemento sumamente importante para su seguridad. No podrá abrir la tapa del dispositivo si la presión interior es demasiado alta.
- Si la presión dentro del dispositivo es superior al valor necesario para cocinar el plato, el se activará el sistema de alivio de sobrepresión interna. En este caso se dejará salir aire del dispositivo y la presión caerá.
- El robot de cocina está equipado con un sensor de control de temperatura que salta si la temperatura dentro del dispositivo supera la establecida.
- El sensor de apagado automático salta en caso de sobrecalentamiento del dispositivo

ANTES DEL PRIMER USO

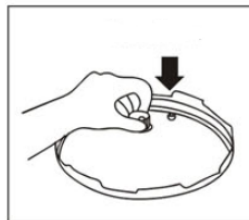
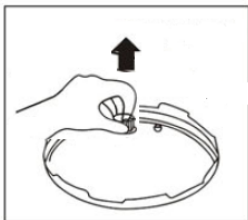
- Desempaquetar el aparato y quitar todas las etiquetas.
- Comprobar que están todos los componentes del aparato y no hay daños.
- Limpiar todos los componentes conforme a la sección "Limpieza y cuidado".
- Secar bien todas las piezas e instalarlas de manera que el aparato esté preparado para su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez hace falta encender el programa "Vaporera" durante 30 minutos con el plato lleno de agua en un 70%.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes de limpiar es necesario desenchufar el aparato.
- Dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Lavar el plato para cocinar con un detergente, enjuagar con agua y secar con un paño suave.
- No lavar el plato para cocinar en un lavavajillas.
- No limpiar el aparato y los accesorios con purificadores abrasivos o detergentes fuertes.
- Nunca dejar penetrar el agua dentro del aparato.
- El contenedor de condensado está diseñado para recoger las gotas de condensado cuando se abre la tapa, retire y enjuáguelo después de cada uso.
- Retire el anillo tórico. Apriete los bordes de los anillos tóricos con las manos y tire hacia arriba. Enjuague el anillo tórico interior con agua, séquelo con un paño (en el proceso de limpieza se puede utilizar un poco de detergente). Al final, vuelva el anillo tórico en su lugar



- La limpieza de la válvula de vapor debe producirse después de cada uso del dispositivo. Retire con cuidado la válvula sin aplicar demasiada fuerza. Desmonte la válvula, luego enjuague bien con agua corriente y seque, luego vuelva a montar en orden inverso y coloque en su lugar.



- Limpiar el cuerpo del aparato, según sea necesario, con agua limpia y templada y un paño suave.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación eléctrica	220-240 V 50 Hz
Potencia	900 W
Peso neto / bruto	5 kg / 5,6 kg
Dimensiones de la caja (largo x ancho x alto)	318 mm x 318 mm x 340 mm

LA GARANTÍA NO SE EXTIENDE A LOS MATERIALES CONSUMIBLES (FILTROS, CUBIERTAS CERÁMICAS Y ANTIADHERENTES, COMPACTADORES DE CAUCHO, Y OTROS).

Se puede encontrar la fecha de fabricación del aparato en el número de serie ubicado en la etiqueta de identificación en la caja del producto y/o en el cuerpo del producto. El número de serie contiene 13 signos, los signos 4 y 5 designan el mes, los signos 6 y 7 designan el año de producción del aparato.

El fabricante puede sin previo aviso cambiar la lista de equipo, el aspecto, el país de fabricación, el plazo de garantía y las características técnicas del modelo. Comprobar en el momento de la recepción del producto.

Fabricante:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

FRA NOTICE D'UTILISATION

RECOMMANDATIONS DE SECURITE

- Avant la première utilisation, vérifiez si les caractéristiques techniques de l'appareil figurant dans le marquage correspondent à l'alimentation électrique de votre secteur.
- N'utiliser qu'à des fins domestiques conformément à la notice d'utilisation.
- Ne pas utiliser à l'extérieur des locaux.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le cordon d'alimentation endommagé ou présentant d'autres défauts.
- Veuillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas des bords tranchants et des surfaces chaudes.

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le retordre ni enroulez autour du corps de l'appareil.
 - Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur, ne tirer que sur la fiche.
 - Ne cherchez pas à réparer l'appareil vous-même. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement veuillez vous adresser au centre service de proximité.
 - L'utilisation des accessoires non recommandés peut s'avérer dangereux ou endommager l'appareil.
 - Pour éviter l'électrocution ou l'inflammation, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si c'est arrivé, débranchez-le du secteur immédiatement et adressez-vous au centre de service pour contrôle.
 - L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience de manipulation de cet appareil. Dans de tels cas, l'utilisateur doit bénéficier d'instructions préalables par l'intermédiaire d'une personne responsable de sa sécurité.
 - Ne pas installer l'appareil sur des cuisinières chaudes à gaz ou électriques, dans des fours, à proximité de toute source de chaleur.
 - Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place autour de l'appareil. Le multicuiseur doit être installé à la distance de minimum 15 cm des objets potentiellement inflammables, comme meubles, rideaux etc.
 - Ne faites pas marcher l'appareil à proximité du matériel explosible et facilement inflammable.
 - Ne levez ni ne déplacez l'appareil tant qu'il soit branché sur le secteur.
 - Ne laissez pas dans le multicuiseur des produits ou de l'eau pour longtemps.
 - Ne recouvrez pas l'appareil de quoi que ce soit pendant qu'il fonctionne, cela pourrait causer une panne de l'appareil.
 - Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le récipient est vide.
 - Éviter que de l'eau ne pénétrer à l'intérieur du corps du multicuiseur. Ne versez de l'eau que dans le récipient de cuisson.
 - Évitez que des objets étrangers ou des liquides se trouvent dans l'espace entre le fond du récipient et la résistance chauffante ! La contravention à cette règle peut entraîner l'apparition de l'odeur du brûlé, des sons étranges et la défaillance de l'appareil.
 - En cas d'apparition de bruits, odeurs, fumée inhabituels pour le fonctionnement normal de l'appareil il est indispensable de le débrancher immédiatement du secteur. S'assurez qu'il n'y a pas d'objets ou de liquides étrangers intercalés entre le récipient et la résistance chauffante. Si la cause du défaut n'est pas détectée, il faut s'adresser au centre service.
 - Ne pas bloquer le clapet de décharge de vapeur.
 - Pendant le fonctionnement de l'appareil ne pas couvrir le régulateur de pression et le clapet de décharge de vapeur avec des objets étrangers.
 - Il est strictement interdit de presser l'indicateur de pression quand l'appareil est sous pression.
 - Il est strictement interdit de faire fonctionner l'appareil si la bague d'étanchéité sur le couvercle intérieur est absente ou a quelques défauts. Utiliser la bague d'étanchéité du livret de livraison.
 - Avant de commencer à préparer sous la vapeur, veuillez que le récipient contient du liquide (de l'eau ou du bouillon). La cuisson sous vapeur nécessite toujours du liquide pour former de la vapeur.
 - Pendant le travail de l'appareil sous pression l'air ou la vapeur ne doivent pas sortir à l'endroit de raccord du couvercle avec le corps.
 - Il est autorisé d'enlever le couvercle de l'appareil quand l'indicateur de pression est en position basse, c'est-à-dire quand la vapeur entre le multicuiseur est arrivé à sa valeur sans danger.
 - Vérifier toujours avant le fonctionnement de l'appareil que le clapet de décharge de vapeur n'est pas encrassé.
 - Ne faites pas encrasser le régulateur de pression. Nettoyer toujours le régulateur de pression de toutes saletés.
- ATTENTION!** Le multicuiseur crée la pression intérieure élevée et donc est un appareil de grande danger et en cas de son usage incorrect peut ébouillanter avec de la vapeur chaude ou du liquide.
- Ne pas porter le visage et les mains trop près du clapet de la décharge de vapeur – Vous pourrez vous ébouillanter !
 - Ne faites pas force pour ouvrir le multicuiseur. Avant de l'ouvrir, la pression intérieure dans le couvercle doit s'égaliser complètement avec la pression ambiante.
 - Débrancher toujours l'appareil du secteur après avoir fini la cuisson, ainsi qu'avant de lui retirer le plat préparé.
 - Après avoir fini la cuisson, ne mettez pas le récipient immédiatement sous l'eau froide – le changement brusque de température peut endommager le revêtement intérieur.
 - Pour ne pas endommager le revêtement du récipient, le fabricant recommande d'utiliser les accessoires fournis avec le multicuiseur. Il est également possible de se servir d'accessoires en bois, plastique ou silicone.

SYSTEME DE SECURITE

- Le couvercle de l'appareil est construit d'une façon à assurer le maximum de protection même en cas de pression très élevée à l'intérieur de l'appareil.
- Le dispositif de blocage du couvercle est un élément très important de votre sécurité. Vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle de l'appareil si la pression à l'intérieur est trop élevée.
- Si la valeur de la pression à l'intérieur de l'appareil dépasse la valeur nécessaire pour préparer la cuisson, le dispositif de décharge d'une pression intérieure surélevée va fonctionner. L'air sera remis de l'appareil et la pression s'abaissera.
- Le multicuiseur est équipé d'un capteur de contrôle de la température qui déclenche en cas d'excès de la température donnée à l'intérieur de l'appareil.

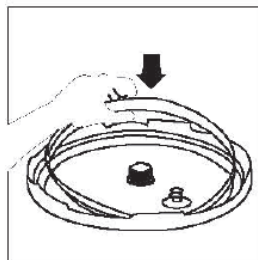
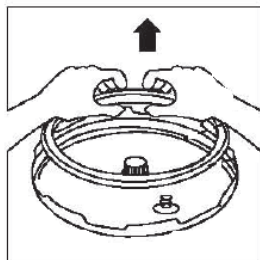
- Le capteur d'arrêt automatique déclenche lors de la surchauffe de l'appareil.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

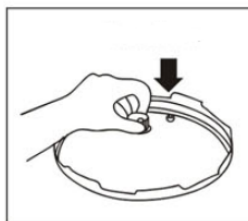
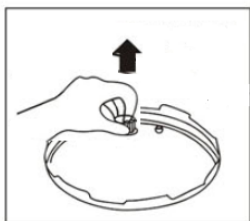
- Déballez l'appareil et enlevez toutes les étiquettes.
- Assurez-vous de la présence de toutes les pièces de l'appareil et de l'absence de défauts.
- Nettoyez toutes les pièces conformément au paragraphe « Nettoyage et entretien »
- Essuyez à sec toutes les pièces et installez-les de manière que l'appareil soit prêt à fonctionner.
- Avant la première utilisation de l'appareil il est indispensable d'activer le programme « Cuisson à la vapeur » pour 30 minutes, avec le récipient rempli d'eau à 70%.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage il est obligatoire de débrancher l'appareil du secteur.
- Laissez l'appareil refroidir entièrement.
- Lavez le récipient à cuisson avec un détergent, rincez d'eau et séchez avec un linge doux.
- Ne confiez pas le récipient à cuisson au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs ou des agents lavant agressifs pour nettoyer l'appareil et les accessoires.
- Gardez-vous bien de laisser pénétrer de l'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Le container du couvercle d'eau condensée est destiné à collecter des gouttes d'eau condensée lors de l'ouverture du couvercle, enlever-le et laver après chaque utilisation.
- Enlever la bague d'étanchéité. Démontez les bords de la bague d'étanchéité avec les mains et la retirer en haut. Laver d'eau la bague d'étanchéité intérieure, essuyer à sec (il est possible d'utiliser un peu de détergent). En définitive, monter la bague d'étanchéité à sa place.



- Le clapet de décharge du vapeur est à laver après chaque utilisation de l'appareil. Enlever le clapet avec précaution, sans avoir appliqué trop d'effort. Enlever le clapet et laver-le sous l'eau courante, ensuite faites-le sécher, assembler en sens inverse et replacer à sa place.



- Nettoyez le corps de l'appareil suivant les besoins avec de l'eau tiède pure et le linge doux.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	220-240 Volt 50 Hertz
Puissance	900 Watt
Poids net / brut	5 kg / 5,6 kg
Cotes de la boîte (L x P x H)	318 mm x 318 mm x 340 mm

LA GARANTIE NE COUVRE PAS DES CONSOMMABLES (FILTRES, REVETEMENTS CERAMIQUES ET ANTIADHESIFS, JOINTS EN CAOUTCHOUC ETC).

Vous pouvez trouver la date de fabrication de l'appareil dans le numéro de série imprimé à l'autocollant d'identification situé sur la boîte du produit et/ou à l'autocollant sur le produit lui-même. Le numéro de série comprend 13 symboles, les 4ème et 5ème chiffres indiquent le mois, les 6ème et 7ème – l'an de fabrication de l'appareil.

Le fabricant peut modifier à son gré et sans préavis la composition le lot de livraison, le design, le pays de fabrication, la durée de garantie et les caractéristiques techniques d'un modèle. Veuillez vous en informer à la réception du produit.

Fabricant:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

PRT MANUAL DE INSTRUÇÕES

MEDIDAS NECESSÁRIAS PARA A SEGURANÇA

- Antes da primeira ativação, verifique se as especificações do produtos indicadas no rótulo correspondem à voltagem da sua rede elétrica.
- Usar apenas para fins domésticos de acordo com o manual de instruções.
- Não usar ao ar livre.
- Não use o aparelho com um cabo de alimentação danificado ou se tem outros danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de objetos afiados e superfícies quentes.
- Não puxe, torça ou enrole o cabo de alimentação à volta do corpo do instrumento.
- Ao desconectar o aparelho da rede eléctrica, não puxe o cabo de alimentação, segure apenas o plugue.
- Não tente reparar o aparelho. Se você encontrar problemas, por favor, contacte o centro de assistência mais próximo.
- O uso de acessórios não recomendados pode ser perigoso ou causar danos.
- Para evitar choque elétrico e incêndio, não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se isso ocorrer, desligue-o imediatamente e contacte um centro de assistência para verificação.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas com deficiências físicas e mentais (incluindo crianças), que não têm experiência com este aparelho. Em tais casos, o utilizador deve em primeiro lugar ser instruído pela pessoa responsável pela sua segurança.
- Não instale sobre fogões eléctricos e a gás quentes, em fornos; não coloque perto de qualquer fonte de calor.
- Verifique se em torno do aparelho tem espaço livre suficiente. A painela de pressão Multicozedura deve ser instalado pelo menos a 15 cm de distância de objetos inflamáveis, tais como móveis, cortinas, etc.
- Não utilize o aparelho nas proximidades de explosivos e materiais inflamáveis.

- Não levante nem mova o aparelho enquanto ele estiver conectado à rede elétrica.
- Não deixe comida ou água na painela de pressão Multicozedura por um longo tempo.
- Não cubra o aparelho durante a operação, isso pode causar um mau funcionamento do aparelho.
- Nunca ligue a painela de pressão Multicozedura com a tigela vazia.
- Não permita a entrada de líquidos dentro do corpo da painela de pressão Multicozedura. Ponha a água apenas na tigela para cozinhar.
- Evite introduzir objectos e líquidos no espaço entre o fundo da tigela e o elemento de aquecimento! A falha de fazer assim pode causar um cheiro de queimado, sons artificiais e danos ao aparelho.
- Caso aparecer ruído, cheiro, fumo não habitual a funcionamento do aparelho ou falha óbvia deste, é necessário o desconectar imediatamente da rede. Verifique se entre o copo e o elemento de aquecimento não há objetos ou líquidos. Se a causa não for encontrada, entre em contato com o centro de serviço.
- Não bloqueie o foro para a descarga de vapor.
- Quando o aparelho funcionar, não cubra o regulador de pressão e o foro da saída de vapor com objectos estranhos.
- É estritamente proibido pressionar o indicador de pressão quando a unidade está sob pressão.
- O dispositivo não deve ser usado se o anel de vedação na placa interior da tampa estiver ausente, ou se ele for danificado de alguma forma. Use apenas o anel presente na entrega.
- Antes de cozinhar sob pressão, certifique-se de que a tigela contém líquido (água ou caldo). Cozinhar sob pressão exige fluido para produzir vapor.
- Durante a operação sob pressão, o ar ou o vapor não deve sair do ponto de conexão da tampa com o corpo.
- É possível remover a tampa do aparelho apenas quando o indicador de pressão estiver na posição mais baixa, isto é, quando a pressão no interior da multicozedura atingiu o valor de segurança.
- Antes de usar o aparelho, verifique sempre que o orifício de saída do vapor é livre (não obstruído).
- Evitar a contaminação do regulador de pressão. Limpar com regularidade o regulador de pressão de contaminação.

ATENÇÃO! A multicozedura cria uma pressão interna alta, portanto, é um dispositivo muito perigoso, e se ele for usado de forma inadequada, pode causar queimaduras com vapor quente ou líquido.

- Não coloque o seu rosto e as mãos perto do orifício de saída do vapor, se pode queimar!
- Nunca usar a força para abrir a multicozedura. Antes de abrir a multicozedura, a pressão interna da tigela tem de alinhar completamente com a pressão do ambiente.
- Desligue sempre o aparelho da rede no final do processo de cozimento, e antes de retirar o prato da multicozedura.
Após a conclusão do trabalho com o aparelho, não coloque a tigela da painela de pressão imediatamente em água fria: uma mudança brusca da temperatura pode causar danos ao revestimento interno.
- Para evitar danificar o revestimento da tigela, o fabricante recomenda o uso de acessórios, que estão no conjunto da painela de pressão Multicozedura. Você também pode usar utensílios de madeira, plástico ou silicone.

SISTEMA DE SEGURANÇA

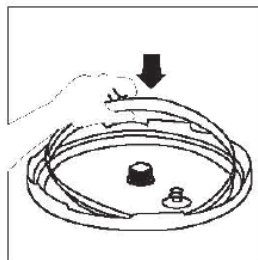
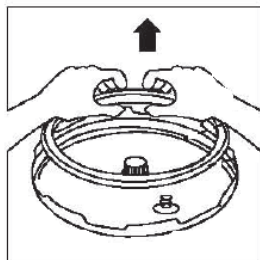
- A tampa da multicozedura é construída de forma a proporcionar a máxima protecção, mesmo em altas pressões no aparelho.
- O dispositivo de bloqueio da tampa é um elemento muito importante para a vossa segurança. Não pode abrir a tampa quando a pressão no aparelho for muito alta.
- Se a pressão no interior da unidade exceder o valor necessário para cozinhar, o dispositivo de descarga de sobrepressão interna será accionado. Neste caso, o aparelho vai ser libertado do ar, e a pressão cai.
- A multicozedura está equipada com um sensor de controlo de temperatura, que funciona quando se ultrapassar uma determinada temperatura dentro do aparelho.
- O sensor de desligue é activado automaticamente para impedir o superaquecimento.

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

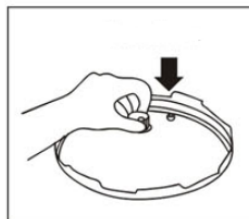
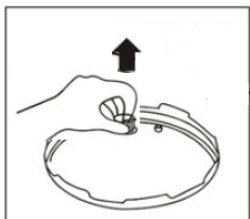
- Desembale e remova todas as etiquetas.
- Verifique se todos os componentes do aparelho estão presentes e não têm danos.
- Limpe todos os componentes conforme descrito em "Limpeza e manutenção".
- Seque com um pano todos os componentes e os instale de modo que o aparelho esteja pronto para a operação.
- Antes da primeira utilização do aparelho é necessário iniciar o programa "VAPOR" por um período de 30 minutos com uma tigela cheia de água a 70%.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, verifique se o aparelho está desconectado da rede elétrica.
- Deixe o aparelho esfriar completamente.
- Lave a tigela da Multicozedura com detergente, enxague com água e seque com um pano macio.
- Não lave a tigela da Multicozedura na máquina de lavar loiça.
- Não limpe o aparelho e acessórios com produtos de limpeza abrasivos ou detergentes agressivos.
- Em qualquer caso não deixe a água entrar dentro da unidade.
- O recipiente é projectado para colectar as gotas de condensação à tampa aberta; deve ser removido e lavado após cada utilização.
- Remova o anel de vedação. Aperte com as mãos as bordas do anel de vedação e puxá-las para cima. Lave o anel de vedação interior com água, seque bem (no processo de limpeza pode ser usado um pouco de detergente). Finalmente, coloque o anel no seu lugar.



- A limpeza da válvula de escape do vapor deve ser produzida após cada utilização do aparelho. Remova cuidadosamente a válvula; não faça esforços significativos. Desmonte a válvula completamente, em seguida enxágue-a abundantemente com água corrente e seque; remonte na ordem inversa e coloque-a no posto.



- Limpe o corpo do aparelho se for necessário, utilizando água quente limpa e um pano macio.

ESPECIFICAÇÕES

Alimentação	220-240 Volt 50 Herz
Potência	900 Watt
Peso líquido/peso bruto	5 kg / 5,6 kg
Dimensões da caixa (L x W x H)	318 mm x 318 mm x 340 mm

A GARANTIA NÃO COBRE ELEMENTOS CONSUMÍVEIS (FILTROS, REVESTIMENTO CERÂMICO E ANTIADERENTE, VEDAÇÕES DE BORRACHA E OUTROS).

A data de fabricação do aparelho pode ser encontrado no número de série que está na etiqueta de identificação na caixa do produto e/ou na etiqueta sobre o produto. O número de série é composto por 13 caracteres, os caracteres 4 e 5 indicam o mês, 6 e 7 indicam o ano de fabricação do aparelho.

O fabricante a seu exclusivo critério e sem aviso prévio pode mudar o conjunto completo, aparência, país de fabricação, prazo da garantia e características técnicas do modelo. Verifique no momento da recepção da mercadoria.

Fabricante:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

EST KASUTUSJUHEND

OHUTUSNÕUDED

- Enne toote esmakordset kasutamist kontrollige hoolikalt, kas markeeringul esitatud tehnilised andmed vastavad Teie elektrivõrgu toitele.
- Toodet kasutada vaid kasutusjuhendis äratoodud eesmärkidel.
- Mitte kasutada toodet õues.
- Mitte kasutada kahjustatud võrgujuhtme või muu kahjustusega seadet.
- Jälgida, et võrgujuhe ei puutuks kokku teravate servade ning kuumade pindadega.
- Ärge tirige ega keerutage juhet ümber seadme korpusel.
- Seadme väljalülitamisel vooluvõrgust ärge sikutage juhtmest vaid tõmmake see pistikust kinni hoides stepslist välja.
- Ärge parandage iseseisvalt seadet. Rikete ilmnemisel pöörduge lähimasse hooldustöökohta.
- Seadme komplekti mittekuuluvate osade kasutamine võib olla ohtlik ning põhjustada seadme riket.
- Seadet ei või asetada vette või muusse vedelikku, kuna see võib põhjustada teile elektrilööki, samuti seadme süttimist.
- Kui selline olukord on juhtunud, tuleb seade viivitamatult vooluvõrgust välja lülitada ning pöörduda hooldustöökohta seadme töökorra kontrollimiseks.
- Seade pole ettenähtud kasutamiseks vastavate kogemusteta piiratud füüsiliste või psüühiliste võimetega inimeste (sealhulgas ka laste) poolt. Sellistel puhkudel peab kasutajat eelnevalt juhendama inimene, kes vastutab tema ohutuse eest.
- Ärge asetage seadet tulisele gaasi või elektripliidile, ahju või muu soojusallika lähedusse.
- Veenduge selles, et seadme ümbruses on piisavalt vaba ruumi. Multifunktsionaalse toiduvalmistaja võib paigaldada tuleohtlikest esemetest mitte lähemale kui 15 cm, nt. mööbel, kardinad ja muu.
- Ärge lülitage seadet sisse lõhke- või süttimisohtlike esemete läheduses.
- Ärge tõstke ega nihutage seadet niikaua kuni see on lülitatud vooluvõrku.
- Ärge jätke toiduaineid multikeetjas vette pikaks ajaks.
- Ärge katke töötavat seadet, kuna see võib põhjustada seadme riket.
- Ärge käivitage tühja anumaga multikeetjat.
- Hoiduge vedeliku sattumisest multikeetja korpusesse. Valage vesi ainult toidu valmistamiseks ettenähtud anumasse.
- Ärge laske sattuda kõrvalisi esemeid ning vedelikku anuma põhja ja soojenduselemendi vahele. Selle nõude eiramine võib põhjustada kõrbelõhna ja ebaloomulike helide teket ning seadme riket.
- Kui seadme töö käigus tekivad multikeetja tavapärase tööga võrreldes kõrvalised helid, lõhn, suits või muu seadme töö ilmne kõrvalekalle, tuleb koheselt seade lülitada välja vooluvõrgust. Veenduge, et multikeetja anuma põhja ja soojenduselemendi vahele pole sattunud kõrvalisi asju või vedelikku. Kui seadme rikke põhjus pole selginenud, tuleb pöörduda hooldustöökohta.
- Ärge blokeerige auru väljalaskeava.
- Seadme kasutamise ajal ärge sulgege rõhuregulaatorit ja auru väljalaskeava kõrvaliste esemetega.
- Kategooriliselt on keelatud vajutada rõhuindikaatorit ajal, mil seadme on rõhu all.

- Kategoriliselt on keelatud seadme kasutamine, kui kaane siseplaadil puudub tihendusrõngas või sellel esinevad vigastused. Kasutage vaid komplektis olevat tihendusrõngast.
- Enne rõhu all töötamist veenduge, et anum on vedelik (vesi või puljong). Rõhu all valmistamine eeldab alati seadmes vedeliku olemasolu auru tekkimiseks.
- Seadme rõhu all töötamise ajal ei tohi õhk või aur väljuda kaane ja korpuse ühenduskohas.
- Kaant võib seadmelt maha võtta vaid siis, kui rõhu indikaator asub alumises asendis, see tähendab kui multikeetja sees olev rõhk on saavutanud ohutu tähenduse.
- Seadme kasutamise eelselt kontrollige alati, et auru väljalaskeava ei oleks ummistunud.
- Vältige rõhu regulaatori määrdumist. Puhastage regulaarselt rõhu regulaatorit mustusest.

TÄHELEPANU! Multikeetja tekitab kõrge rõhku, mistõttu on kõrge rõhu ohuga seade ning vale kasutamise korral võib tingida põletuse kuuma auru või vedelikuga.

- Ärge asetage nägu ja käsi auru väljalaskeava lähedusse - võite saada põletuse!
- Multikeeta avamisel ärge kunagi kasutage jõudu. Enne multikeetja avamist peab siserõhk täielikult kohanduma keskkonnarõhuga.
- Valmistamisprotsessi lõppedes, samuti valmis toidu väljavõtmisel lülitage seade alati elektrivõrgust välja.
- Kui olete multikeetja kasutamise lõpetanud, siis ärge pange tulist anumad kohe külma vette, kuna järsk temperatuurimuutus võib kahjustada anuma sisepinna katet.
- Anuma katte kahjustamise vältimiseks soovib tootja kasutada multikeetja komplektis olevaid tarvikuid. Samuti on soovitatav kasutada puidust, plastikust või silikoonist tarvikuid.

OHUTUSSÜSTEEM

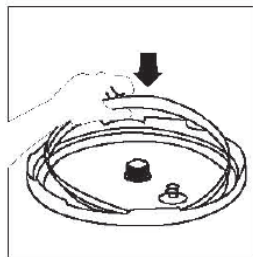
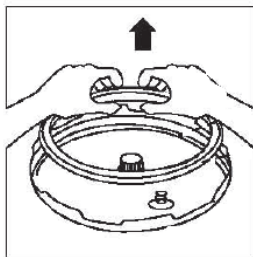
- Seadme kaas on konstrueeritud selliselt, et tagada maksimaalne kaitse isegi juhul, kui seadmes on väga kõrge rõhk.
- Kaane blokeerimise seade on väga tähtis element teie ohutuse tagamisel. Te ei saa avada seadme kaant, kui sees on liialt kõrge rõhk.
- Kui seadme sees olev rõhk ületab toidu valmistamiseks vajalikku tähendust, hakkab tööle ülemäärane siserõhu nullimise seade. Seejuures väljub seadmest õhk ning rõhk langeb.
- Multikeetja on varustatud temperatuuri kontrolli anduriga, mis hakkab tööle seadme sees oleva temperatuuri suurenemisel.
- Automaatse väljalülitamise andur hakkab tööle seadme ülekuumenemisel.

ENNE ESMAST KASUTAMIST

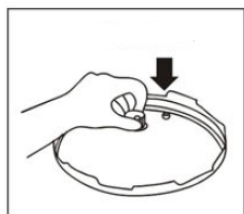
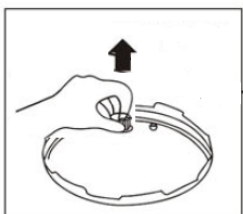
- Pakkige seade lahti ja eemaldage temalt sildid.
- Kontrollige üle kõikide seadme osade olemasolu ning kahjustuste puudumine.
- Puhastage kõik seadme osad vastavalt juhiste „Seadme hooldus ja puhastamine“
- Kuivatage kõik seadme osad ning pange nad töövalmis. Enne esmakasutust tuleb käivitada programm Aurutaja ja valida tööaeg 30 minutit, seejärel täita anum 70% veega.

SEADME HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- Enne puhastamist lülitage seade vooluvõrgust välja.
- Laske seadmelt täielikult jahtuda.
- Peske toiduvalmistamisanum nõudepesuvahendiga, loputage hoolikalt ja kuivatage seejärel pehme lapiga.
- Ärge peske toiduvalmistamise anumaid nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage seadme ning selle tarvikute puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ning materjale.
- Mingil juhul ärge laske vedelikul sattuda seadmesse.
- Kondensaadi kogumise konteiner on mõeldud kondensaaditilkade kogumiseks kaane avamisel, võtke see maha ja peske peale igat kasutuskorda.
- Võtke tihendusrõngas maha. Suruge kätega tihendusrõnga ääri ja tõmmake ülespoole. Peske sisemine tihendusrõngas veega, kuivatage hoolikalt (puhastamise protsessis võib kasutada veidi pesuvahendit). Lõpetuseks asetage tihendusrõngas oma kohale.



- Auru väljalaskeava peab puhastama peale igat kasutuskorda. Võtke klapp ettevaatlikult maha, seejuures erilist jõudu kasutamata. Võtke klapp täielikult lahti ja peske seda hoolikalt jooksva vee all, seejärel kuivatage, pange kokku vastupidises järjekorras ja paigutage kohale.



- Puhastage seadme korpust vajadusel, seejuures kasutage puhast sooja vett ning pehmet materjalist lappi.

TEHNILISED ANDMED

Elektertoide	220-240 Volt 50 Herts
Võimsus	900 W
Neto/ bruto kaal	5 kg / 5,6 kg
Pakendi mõõtmed (PxLxK)	318 mm x 318 mm x 340 mm

GARANTII EI KEHTI TARVIKUTELE (FILTRID, KERAAMILINE NING KÕRBEMISKINDEL KATE, KUMMIST TIHENDID NING MUU).

Valmistamiskuupäev kajastub tootenumbri kleebisel toote pakendil ja / või tootel. Tootenumber koosneb 13-st numbrist, millest 4. ja 5. näitavad kuud, 6. ja 7. toote valmistamise aastat.

Tootja võib oma äranägemisel eelnevalt teavitamata muuta toote komplekti, välisilmet, tootjamaad, garantiiaega, mudeli tehnilist kirjeldust. Kontrollige kauba kättesaamisel.

Tootja:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

SAUGOS PRIEMONĖS

- Prieš įjungdami pirmą kartą patikrinkite, ar markiruotėje nurodyti gaminio techniniai duomenys atitinka jūsų elektros tiekimo tinklo duomenis.
 - Naudokite prietaisą tik buitiniams tikslams, vadovaudamiesi šia naudojimo instrukcija.
 - Naudokite tik patalpose.
 - Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas elektros srovės laidas arba yra kitų gedimų.
 - Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nesiliestų prie aštrių briaunų ir karštų paviršių.
 - Netraukite, nepersukite ir neapvyniokite elektros srovės laido apie prietaiso korpusą.
 - Išjungdami prietaisą iš elektros tinklo netraukite už elektros srovės laido, imkite tik už šakutės.
 - Nebandykite patys taisyti sugedusio prietaiso. Kilus nesklandumams kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
 - Naudoti nerekomenduojamus priedus gali būti pavojinga arba dėl jų prietaisas gali sugesti.
 - Kad išvengtumėte sužalojimų elektros srove ir gaisro, nepanardinkite prietaiso į vandenį arba kitus skysčius. Jeigu taip atsitiktų, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą, kad patikrintų.
 - Prietaisas neskirtas naudotis žmonėms, kurių fizinės ar psichikos galimybės yra ribotos (taip pat ir vaikams), arba jei jie neturi šio prietaiso eksploataavimo įgūdžių. Tokiu atveju naudotoją turi iš anksto išmokyti elgtis su prietaisu žmogus, atsakingas už jo saugą.
 - Nestatykite prietaiso ant karštos dujų arba elektros viryklės, į orkaites; nestatykite arti bet kokio šilumos šaltinio.
 - Įsitinkite, kad aplink prietaisą yra pakankamai laisvos vietos. Multifunkcinis puodas turi būti pastatytas ne mažesniu kaip 15 cm atstumu nuo potencialiai degių daiktų - baldų, užuolaidų ir kt.
 - Nejunkite prietaiso arti sprogių ir lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.
 - Nekelkite ir nestumkite prietaiso, kol jis įjungtas į elektros tinklą.
 - Nepalikite ilgam laikui multifunkciniame puode produktų arba vandens.
 - Niekuo nepridenkite veikiančio prietaiso, nes dėl to prietaisas gali sugesti.
 - Niekada nejunkite multifunkcinio puodo, jeigu jo dubuo tuščias.
 - Saugokite, kad į multifunkcinio puodo korpuso vidų nepatektų vandens. Vandenį pilkite tik į gaminimui skirtą indą.
 - Saugokite, kad į ertmę tarp dubens dugno ir kaitinamojo elemento nepatektų pašalinių daiktų ir skysčių! Jeigu nesilaikysite šios taisyklės, gali atsirasti svilvėsių kvapas, pasigirsti nenatūralūs garsai arba prietaisas gali sugesti.
 - Jeigu pasigirsta normaliai veikiančiam multifunkciniam puodui neįprastas garsas, atsiranda kvapų, dūmų ar kitų prietaiso veikimo sutrikimų, būtina nedelsiant išjungti jį iš elektros tinklo. Įsitinkite, kad tarp dubens ir kaitinamojo elemento nėra pašalinių daiktų ir skysčių. Jeigu gedimo priežastis neaiški, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
 - Neblokuokite garų išleidimo angos.
 - Prietaiso naudojimo metu neuždenkite slėgio regulatoriaus ir garų išleidimo angos pašaliniais daiktais.
 - Kategoriškai draudžiama spausti slėgio indikatorių, kai prietaiso viduje susidaręs slėgis.
 - Kategoriškai draudžiama naudoti prietaisą, jei ant vidinės dangčio plokštelės nėra sandarinimo žiedo arba jis turi pažeidimų. Naudokite tik į komplektą įeinantį sandarinimo žiedą.
 - Prieš pradėdami gaminimo procesą, kurio metu puode susidaro slėgis, įsitinkite, kad indo viduje yra skysčio (vandens arba sultinio). Kai gaminimo metu puode kyla slėgis, garų susidarymui visuomet būtinas skystis.
 - Kai veikiančiame puode susidaro slėgis, oras arba garai neturi išeiti dangčio ir korpuso sąlyčio vietoje.
 - Nuimti prietaiso dangtį leidžiama tik tuomet, kai slėgio indikatorius nusileidęs į apatinę padėtį, t. y. kai slėgis daugiafunkcio puodo viduje pasiekė saugią reikšmę.
 - Kiekvieną kartą prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar neužsiteršę garų išleidimo anga.
 - Saugokite nuo užsiteršimo slėgio reguliatorių. Reguliariai valykite nuo slėgio regulatoriaus nešvarumus.
- DĖMESIO!** Daugiafunkcio puodo viduje susidaro aukštas slėgis, todėl prietaisas kelia didelį pavojų. Neteisingai naudojant prietaisą galima apsiplikyti karštais garais arba skysčiu.
- Nepriartinkite veido ir rankų prie garų išleidimo angos, nes galite nudegti.
 - Atidarydami daugiafunkcij puodą visuomet saikingai naudokite jėgą. Prieš daugiafunkcio puodo atidarymą vidaus slėgis inde turi visiškai susilyginti su aplinkos slėgiu.
 - Visuomet atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo pasibaigus gaminimo procesui, taip pat prieš ištraukiant iš jo pagamintą patiekalą.

- Baigę gaminti, gaminimui skirto dubens iškart nedėkite į šaltą vandenį – dėl staigaus temperatūros pokyčio gali atsirasti vidinio paviršiaus dangos pažeidimų.
- Kad nepažeistumėte dubens dangos, gamintojas rekomenduoja naudoti priedus, kurie tiekiami kartu su multifunkciniu puodu. Galima taip pat naudotis mediniais, plastikiniais arba silikoniniais reikmenimis.

SAUGUMO SISTEMA

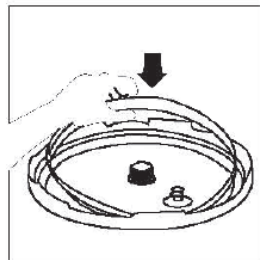
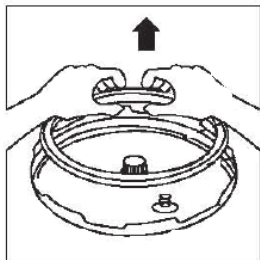
- Prietaiso dangčio konstrukcija užtikrina maksimalią apsaugą net tuo metu, kai prietaiso viduje susidaro labai aukštas slėgis.
- Dangčio blokavimo įtaisas yra labai svarbus Jūsų saugumo elementas. Jūs negalėsite atidaryti prietaiso dangčio, jei viduje susidarė pernelyg aukštas slėgis.
- Jei slėgis prietaiso viduje viršys slėgį, reikalingą patiekalo pagaminimui, suveiks perteklinio vidaus slėgio nuleidimo įtaisas. Jam suveikus iš prietaiso bus išleistas oras ir slėgis sumažės.
- Daugiafunkcis puodas turi temperatūros kontrolės daviklį, kuris suveikia, kai temperatūra prietaiso viduje viršija numatytąją.
- Prietaisui perkaitus suveikia automatinio atjungimo daviklis.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

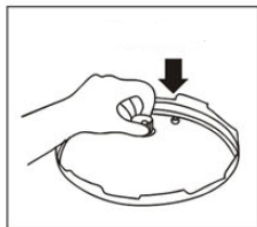
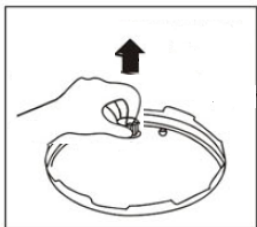
- Išpakuokite prietaisą ir pašalinkite visus lipdukus.
- Patikrinkite, ar yra visos prietaiso sudedamosios dalys, ar jis nepažeistas.
- Nuvalykite visas sudedamąsias dalis vadovaudamiesi nurodymais skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Sausai nušluostykite visas dalis ir įstatykite jas taip, kad prietaisas būtų paruoštas darbui.
- Prieš pirmą kartą naudodamiesi prietaisu įjunkite programą „Garinimas“ 30 minučių, įpylę į dubenį vandens 70% dubens tūrio.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami būtinai išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
- Leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Išplaukite gaminimui skirtą dubenį plovikliu, perskalaukite vandeniu ir iššluostykite minkšta šluoste.
- Neplaukite gaminimui skirto dubens indaplovėje.
- Nenaudokite prietaisui ir jo priedams valyti abrazyvinių valiklių ir agresyvių ploviklių.
- Saugokite, kad jokia būdu į prietaiso vidų nepatektų vandens.
- Kondensato surinkimo indas skirtas surinkti kondensato lašus dangčio atidarymo metu. Nuimkite ir praplaukite jį po kiekvieno naudojimo.
- Nuimkite sandarinimo žiedą. Užspauskite rankomis sandarinimo žiedo kraštus ir patraukite į viršų. Praplaukite vidinį sandarinimo žiedą vandeniu, sausai nušluostykite (valant galima naudoti truputį ploviklio). Atlikę šiuos veiksmus gražinkite sandarinimo žiedą į jam skirtą vietą.



- Garų išėjimo vožtuvą reikia valyti kaskart po prietaiso panaudojimo. Atsargiai nuimkite vožtuvą, saikingai naudodami jėgą. Išardykite vožtuvą ir kruopščiai nuplaukite jį po tekančiu vandeniu, po to kruopščiai išdžiovinkite, surinkite atlikdami išardymo veiksmus atvirkštine tvarka ir įstatykite jį į vietą.



- Prietaiso korpusą valykite kai reikia, naudodami šiltą vandenį ir minkštą audinį.

TECHNINIAI DUOMENYS

Elektros srovės tiekimas	220-240 Voltų 50 Hercų
Galia	900 Vatų
Neto / bruto svoris	5 kg / 5,6 kg
Dėžės matmenys (I x P x A)	318 mm x 318 mm x 340 mm

GARANTIJA NETAIKOMA EKSPLOATACINĖMS MEDŽIAGOMS (FILTRAMS, KERAMINĖMS IR NESVYLANČIOMS DANGOMS, GUMINIAMS SANDARINIMO ŽIEDAMS IR KT.).

Prietaiso paminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio dėžės ir/arba lipduke, užklijuotame ant paties gaminio. Serijos numerį sudaro 13 ženklų, 4-as ir 5-as ženklas reiškia prietaiso pagaminimo mėnesį, 6-as ir 7-as metus.

Gamintojas savo nuožiūra ir papildomai nepranešdamas gali keisti gaminio komplekto sudėtį, išvaizdą, šalį gamintoją, garantijos terminą ir modelio techninius duomenis. Tikrinkite pasiimdami prietaisą.

Gamintojas:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

LVA LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

DROŠIBAS PASĀKUMI

- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai izstrādājuma tehniskie parametri, kas norādīti uz marķējuma, atbilst elektropagādei Jūsu tīklā.
- Lietot tikai mājāsaimniecības apstākļos atbilstoši šai lietošanas instrukcijai.
- Nelietot ārpus telpām.
- Neizmantojiet ierīci ar sabojātu elektrobarošanas vadu vai arī ar cietiem bojājumiem.

- Uzmaniet, lai elektrobarošanas vads nesaskaras ar asiem stūriem un malām un karstām virsmām.
 - Nevelciet, nesamezgliojiet un nefiniet elektrobarošanas vadu ap ierīces korpusu.
 - Atslēdzot ierīci no elektrobarošanas tīkla, nevelciet aiz vada, satveriet kontaktdakšu uz izvelciet to no rozetes.
 - Nemēģiniet patstāvīgi remontēt ierīci. Ja rodas traucējumi tās darbībā, vērsieties tuvākajā servisa centrā.
 - Nerekomendētu papildus piederumu lietošana var būt bīstama un var izraisīt ierīces salūšanu.
 - Lai novērstu traumu iegūšanu no elektriskās strāvas un aizdegšanās, neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrums. Ja tas ir noticis, nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un vērsieties servisa centrā, lai ierīci pārbaudītu.
 - Ierīce nav paredzēta, lai to izmantotu cilvēki ar fiziskiem vai psihiskiem ierobežojumiem (tai skaitā arī bērni), kuriem nav pieredzes darbā ar šādām ierīcēm. Šajos gadījumos cilvēks, kas atbild par drošību, veic lietotāja instruktažu pirms ierīces izmantošanas.
 - Nelieciet ierīci uz karstas gāzes un elektriskās plīts, karstās cepeškrāsnīs; nelietojiet to jebkuru siltuma avotu tuvumā.
 - Pārliedzieties par to, ka apkārt ierīcei ir pietiekami daudz brīvas vietas. Multikatls jānovieto vismaz 15 cm attālumā no potenciāli ugunsdrošiem objektiem, tādiem kā mēbeles, aizkari un tam līdzīgiem.
 - Neieslēdziet ierīci tiešā tuvumā sprādzienbīstamiem un viegli uzliesmojošiem materiāliem.
 - Neceliet un nepārvietojiet ierīci, kamēr tā ir pieslēgta pie elektrotīkla.
 - Neatstājiet produktus vai ūdeni multikatlā uz ilgu laiku.
 - Nekad neapklājiet ierīci tās darbības laikā, tas var kļūt par iemeslu ierīces bojājumiem.
 - Nekad neieslēdziet ierīci ar tukšu kausu.
 - Nepieļaujiet, ka multikatla korpusa iekšpusē nokļūst šķidrums. Ūdeni lejiet tikai gatavošanas kausā.
 - Izsargājieties no svešķermeņu un šķidrumu iekļūšanas starp kausa dibenu un sildāmelementu! Šī noteikuma neievērošana var radīt deguma smaku, nedabīgas skaņas un var izraisīt ierīces sabojāšanos.
 - Ja parādās normālai multikatla darbībai neraksturīgas skaņas, smakas, dūmi vai citi ierīces darbības traucējumi, ir nepieciešams nekavējoties atslēgt to no elektrotīkla. Pārliedzieties par to, ka starp kausu un sildāmelementu nav svešķermeņu vai šķidruma. Ja bojājuma iemesls nav atklāts, ir jāvērsas servisa centrā.
 - Nenobloķējiet tvaiku noplūšanas atveri.
 - Ierīces lietošanas laikā neapklājiet spiediena regulatoru un tvaiku noplūšanas atveri ar jebkādiem priekšmetiem.
 - Kategoriski aizliegts spiest uz spiediena indikatora tad, kad ierīcē ir paaugstināts spiediens.
 - Kategoriski aizliegts lietot ierīci, ja uz vāka iekšējās plāksnes nav blīvējošā gredzens vai gredzenam ir kādi bojājumi. Izmantojiet tikai komplektā ietilpstošo blīvēšanas gredzenu.
 - Pirms sākat gatavot paaugstinātā spiedienā, pārliedzieties, ka gatavošanas traukā ir šķidrums (ūdens vai buljons). Gatavojot augstā spiedienā, vienmēr ir vajadzīgs šķidrums, lai veidotos tvaiki. Kad ierīce darbojas paaugstinātā spiediena režīmā, gaiss un tvaiki nedrīkst izplūst vietās, kur ir savienots vāks un korpusi.
 - Noņemot no ierīces vāku atļauts tikai tad, kad spiediena indikators atrodas zemākajā stāvoklī, tas ir tad, kad spiediena lielums multikatlā ir sasniedzis drošu - nebīstamu lielumu.
 - Pirms ierīces lietošanas uzsākšanas vienmēr pārbaudiet, vai nav aizsērējusi tvaika noplūšanas atvere.
 - Nepieļaujiet, ka spiediena regulators kļūst netīrs un piesārņots. Regulāri tīriet spiediena regulatoru.
- UZMANĪBU!** Multikatls rada paaugstinātu iekšējo spiedienu, un tāpēc ir paaugstinātas bīstamības ierīce, kuras nepareiza izmantošana var izraisīt applaucēšanos ar karstiem tvaikiem vai šķidrumiem.
- Netuviniet seju un rokas tvaiku noplūšanas atverei – Jūs varat applaucēties!
 - Nekad neatveriet multikatlu ar spēku. Pirms multikatla atvēršanas iekšējam spiedienam gatavošanas traukā ir pilnībā jāizlīdzinās ar apkārējās vides spiedienu.
 - Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas, kā arī pirms gatavā ēdiena izņemšanas no tās.
 - Kad darbs ar ierīci ir pabeigts, nelieciet gatavošanai paredzēto kausu uzreiz zem auksta ūdens – strauja temperatūras maiņa var radīt iekšējā pārklājuma bojājumus.
 - Lai nesabojātu kausa pārklājumu, ražotājs iesaka izmantot aksesuārus, kas ietilpst multikatla pārdošanas komplektā. Tāpat var izmantot koka, plastmasas vai silikona piederumus.

DROŠĪBAS SISTĒMA

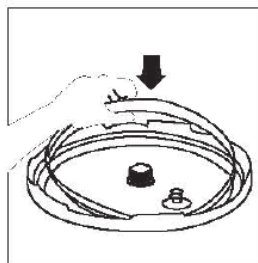
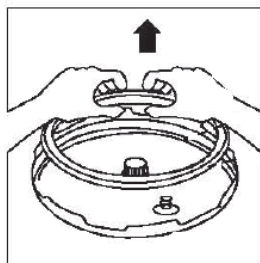
- Ierīces vāka konstrukcija ir izveidota tā, lai nodrošinātu maksimālu aizsardzību pat pie ļoti lieliem spiediena rādītājiem ierīces iekšpusē.
- Vāka bloķēšanas uzbūve ir ļoti svarīgs elements Jūsu drošībai. Jūs nevarēsiet atvērt ierīces vāku, ja ierīces iekšpusē būs pārāk augsts spiediens.
- Ja spiediena lielums ierīcē pārsniedz to rādītāju, kāds ir nepieciešams ēdiena pagatavošanai, nostrādās iekšējā pārspiediena novadīšanas iekārta. Tās darbības laikā no ierīces tiks izvadīts gaiss, un spiediens pazemināsies.
- Multikatls ir aprīkots ar temperatūras kontroles devēju, kurš nostrādā tad, kad ierīces iekšpusē ir pārsniegta uzstādītā temperatūra.
- Automātiskās atslēgšanas devējs nostrādā tad, kad ierīce ir pārkarsusi.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

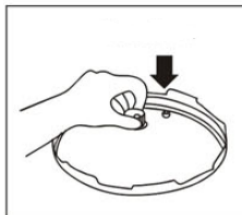
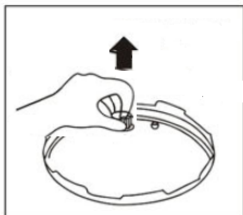
- Izsaiņojiet ierīci un noņemiet visas etiķetes.
- Pārbaudiet, vai ir saņemtas visas ierīces komponentes, un vai ierīce nav bojāta.
- Notīriet visas komponentes saskaņā ar nodaļas „Tīrīšana un apkopšana” norādījumiem.
- Noslaukiet visas detaļas un uzstādiet tās tā, lai ierīce būtu gatava darbam.
- Pirms pirmās ierīces lietošanas ir jāieslēdz programma „Tvaicēšana” uz 30 minūtēm ar kausu, kurš par 70% ir piepildīts ar ūdeni.

TĪRĪŠANA UN APKOPŠANA

- Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu atslēdziet to no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Nomazgājiet ēdiena gatavošanas kausu ar mazgājamo līdzekli, noskalojiet ar ūdeni un nosusiniet to ar mīkstu drāniņas palīdzību.
- Nemazgājiet ēdiena gatavošanas kausu trauku mazgājamā mašīnā.
- Neizmantojiet ierīces un aksesuāru tīrīšanai abrazīvus tīrītājus un agresīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Nekādā gadījumā nepieļaujiet ūdens iekļūšanu ierīces iekšpusē.
- Konteineris kondensāta savākšanai ir paredzēts kondensāta pilienu savākšanai, atverot vāku. Noņemiet un izmazgājiet to pēc katras lietošanas.
- Noņemiet blīvēšanas gredzenu. Saspiediet ar rokām blīvēšanas gredzena malas un pavelciet uz augšu. Nomazgājiet iekšējo blīvēšanas gredzenu ar ūdeni, noslaukiet sausu (tīrīšanas procesā var tikt izmantots neliels daudzums mazgājamo līdzekļu). Pēc tam ielieciet blīvēšanas gredzenu atpakaļ savā vietā.



- Tvaiku noplūšanas vārsta tīrīšana ir jāveic katru reizi pēc ierīces lietošanas. Nepieliekot pārāk lielu piepūli, uzmanīgi noņemiet vārstu. Izjauciet vārstu un rūpīgi nomazgājiet to tekošā ūdenī, pēc tam rūpīgi nožāvējiet to, salieciet pretējā secībā un uzstādiet to savā vietā.



- Ierīces korpusu tīriet pēc nepieciešamības, izmantojot siltu tīru ūdeni un mīkstu drānu.

TEHNISKIE PARAMETRI

Elektrobarošana	220-240 Volts 50 Hercs
Jauda	900 Vats
Neto/ bruto svars	5 kg / 5,6 kg
Kārbas izmēri (GxPxA)	318 mm x 318 mm x 340 mm

GARANTĪJA NAV ATTIECINĀMA UZ TĀDIEM MATERIĀLIEM, KĀ KERAMISKIE UN NEPIEDEGOŠIE PĀRKLĀJUMI, GUMIJAS BLĪVĒJUMI, FILTRI UN CITI.

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces iesaiņojuma kārbas un/ vai uz uzlīmes uz paša izstrādājuma. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm, 4. un 5. zīme apzīmē mēnesi, 6. un 7. – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotājs pēc saviem ieskatiem un bez papildus izziņošanas var mainīt ierīces modeļa komplektāciju, ārējo izskatu, ražotājvalsti, garantijas termiņu un tehniskos parametrus. Pārbaudiet to preces saņemšanas brīdī.

Ražotājs:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

FIN KÄYTTÖOHJE

TURVATOIMET

- Tarkista ennen ensimmäistä käynnistämistä, vastaavtko tuotteen merkityt tekniset tiedot verkkovirtasi virtalähdettä.
- Käytä pelkästään tämän käyttöohjeen osoittamiin kotitaloustarkoituksiin.
- Älä käytä ulkona.
- Älä käytä laitetta, jossa on vahingoittunut verkkojohto tai muita vaurioita.
- Pidä huolta, että verkkojohto ei kosketa teräviä reunoja tai kuumia pintoja.
- Älä vedä, kierrä tai väännä verkkojohtoa laitteen rungon ympärille.
- Kun irrotat laitteen virtalähteestä, älä vedä itse verkkojohdosta vaan sen töpselistä.
- Älä yritä korjata laitetta omatoimisesti. Käyttövirheiden ilmetessä ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.
- Muiden, kuin suositeltujen lisävarusteiden käyttö voi olla vaarallista ja johtaa laitteen vahingoittumiseen.
- Vältäaksesi sähköiskuja ja tulipaloja, älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos tämä joka tapauksessa sattuu tapahtumaan, kytke laite välttämättömästi verkkovirrasta ja yhteyttä huoltokeskukseen tarkastusta varten.
- Laite ei ole tarkoitettu fyysisistä tai mielenterveysongelmista kärsivien, tai puutteellista tietoa laitteen käytöstä omaavien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi. Näissä tapauksissa käyttäjän tulee olla opetettu käyttämään kyseistä laitetta heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön alaisuudessa.
- Älä aseta laitetta kuumille kaasu- tai sähköhelleille, uuniin; älä laita lähelle mitä tahansa lämmönlähdettä.

- Varmista, että laitteen ympärillä on tarpeeksi vapaata tilaa. Monitoimikeittimen tulee olla asetettuna vähintään 15 cm etäisyydelle potentiaalisista syttyvistä esineistä, kuten mm. huonekaluista ja ikkunaverhoista.
 - Älä käynnistä laitetta räjähdysherkkien tai herkästi syttyvien materiaalien läheisyydessä.
 - Älä nosta tai liikuta esinettä, kun se on kytkettynä verkkovirtaan.
 - Älä jätä tuotteita tai vettä monitoimikeittimeen pitkäksi aikaa.
 - Älä peitä laitetta sen toiminnan aikana, sillä se voi johtaa sen vioittumiseen.
 - Älä ikinä käynnistä monitoimikeitintä, jos sen kulho on tyhjä.
 - Älä päästä nestettä monitoimikeittimen rungon rakenteiden sisään. Kaada vettä pelkästään ruoanlaittoon tarkoitettuun kulhoon.
 - Vältä ulkopuolisten esineiden ja nesteiden joutumista kulhoon ja lämmityselementin väliin! Tämä voi johtaa käryn ja ulkopuolisten äänien ilmestymiseen, sekä laitteen vahingoittumiseen.
 - Jos monitoimikeittimen käytön yhteydessä ilmenee epätavallisia ääniä, hajuja, savua tai muita selkeitä poikkeamia, se on ehdottomasti irrotettava verkkovirrasta. Varmista, että kulhon ja lämmityselementin välillä ei ole ulkopuolisia esineitä tai nesteitä. Jos poikkeaman syy ei selviä, ota yhteyttä huoltokeskukseen.
 - Älä sulje höyryaukkoa.
 - Älä peitä painesäädintä tai höyryaukkoa millään laitteen toiminnan aikana.
 - Älä koskaan paina paineanturia, kun laite toimii korkeapaineella.
 - Älä koskaan käynnistä laitetta, jos kannen sisälevyllä oleva O-rengas puuttuu tai on vaurioitunut. Käytä vain laitteen kanssa toimitettu O-rengas.
 - Ennen kun käynnistät laitteen korkeapaineella, tarkista että kulhossa on nestettä (vettä tai lientä). Kypsentäminen korkeapaineella vaatii aina nestettä höyryn muodostamiseen.
 - Kun laite toimii korkeapaineella, kannen ja rungon välisen liitoksen on oltava tiivis, jotta siinä ei olisi tullut höyryä tai ilmaa ulos.
 - Saat ottaa kannen pois laitteesta vasta silloin, luin paineanturi on alimmassa asennossa, eli silloin kun paine laitteen sisällä on turvallinen.
 - Ennen laitteen käynnistystä tarkista, onko höyryaukko vapaa.
 - Älä käytä laitetta, kun painesäädin on likainen. Puhdista painesäädin säännöllisesti.
- HUOMIO!** Monitoimikeitin kehittää korkeapaineen sisään, minkä takia se on vaarallinen laite, jonka väärä tai puutteellinen käyttö voi johtaa palovammoihin höyryn tai kuuman veden vaikutuksesta.
- Älä pidä kasvojasi tai käsiäsi liian lähellä höyryaukkoa, voit saada palovammoja!
 - Älä koskaan käytä voimaa monitoimikeittimen avaamiseen. Kulhossa olevan ja ympäristön paineen pitäisi tasoittua ennen avaamista.
 - Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta, kun ruoanlaitto-ohjelma on valmis tai ennen kun otat valmiin ruoan pois keittimestä.
 - Kun olet käyttänyt laitetta, älä huuhtelee ruoanlaittokulhoa heti kylmän veden alla – nopea lämpötilanvaihdos voi johtaa sen pinnoitteen vaurioittumiseen.
 - Jotta kulhon pinnoite ei vaurioituisi, valmistaja suosittelee niiden lisävarusteiden käyttöä, jotka tulevat monitoimikeittimen mukana. Voit myös käyttää puisia, muovisia ja silikonisia esineitä.

TURVALLINEN TOIMINTA

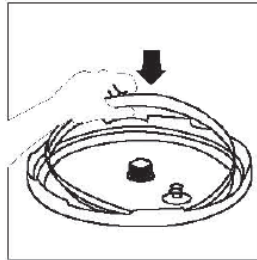
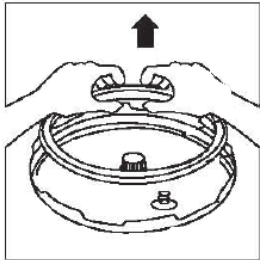
- Laitteen kansi on rakennettu sillä tavalla että jopa erittäin korkealla paineella laitteen sisällä laitteen käyttö on turvallista.
- Kannen lukituslaite on erittäin tärkeä turvallisuutesi varmistamiseen. Sinä et voi avata laitteen kantta, jos paine laitteen sisällä on liian korkea.
- Jos laitteen sisällä oleva paine ylittää kypsentämiseen tarvittavan paineen, laitteen sisään rakennettu painesuoja toimii, jolloin laitteesta poistuu ilmaa ja paine pienenee.
- Monitoimikeitin on varustettu lämpötilasuojalla, joka alkaa toimia, kun laitteen sisällä oleva lämpötila ylittää lämpötila-asetuksen.
- Laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos se ylikuumenee.

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

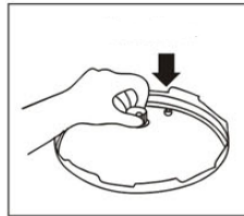
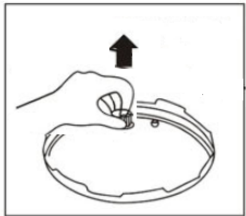
- Pura laite pakkauksesta ja poisto kaikki etiketit.
- Tarkista, että kaikki laitteen osat ovat paikallaan ja että laitteessa ei ole vaurioita.
- Puhdista kaikki osat kohdan ”Puhdistus ja huolto” mukaisesti.
- Pyyhi kaikki osat kuiviksi ja asenna ne niin, että laite on valmis käyttöön.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä, sinun tulee käynnistää ohjelma ”Höyrykeitin” 30 minuutiksi kulholla, joka on 70% täynnä vettä%.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Ennen puhdistusta irrota laite ehdottomasti verkkovirrasta.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Pese ruoanlaittokulho astianpesuaineella, huuhtele vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Älä pese ruoanlaittokulhoa astianpesukoneessa.
- Älä käytä laitteen ja sen varusteiden pesemiseen hankausaineita tai voimakkaita syövyttäviä pesuaineita.
- Älä missään tapauksessa päästä vettä laitteen rungon sisään.
- Lauhdevesisäiliö on tarkoitettu kannen avauksen yhteydessä muodostuneiden lauhdevesipisaroiden keräykseen. Tyhjennä ja pese säiliö joka käytön jälkeen.
- Pura O-rengas puristamalla käsin reunosta ja vetämällä ylös. Huuhtele sisärengas vedellä (voit käyttää vähän pesuainetta) ja kuivata hyvin. Puhdistuksen jälkeen asenna O-rengas takaisin paikoilleen



- Puhdista höyryventtiili joka käytön jälkeen. Ota venttiili varovasti pois laitteesta voimaa käyttämättä. Pura se osiin ja huuhtele osat juoksevalla vedellä, kuivata hyvin, pane kokoon ja asenna takaisin paikoilleen.



- Puhdista laitteen runko vai tarvittaessa ja käytä puhdasta, lämmintä vettä, sekä pehmeää liinaa.

TEKNISET TIEDOT

Sähköjännite	220-240 Volttia 50 Hertsia
Teho	900 Wattia
Paino / kokonaispaino	5 kg / 5,6 kg
Laatikon mitat (P x L x K)	318 mm x 318 mm x 340 mm

TAKUU EI SISÄLLÄ EHTYVIÄ VARUSTEITA (SUODATTIMIA, KERAAMISIA JA TARTTUMATTOMIA PINNOITTEITA, KUMISIA TIIVISTEITÄ JA MUITA)

Laitteen valmistamispäivämäärän voi löytää sarjanumerosta, joka sijaitsee laitteen laatikon tunnistuskilpitarassa ja/tai itse laitteeseen kiinnitettyssä tarrassa. Sarjanumero koostuu 13:sta merkistä, 4:s ja 5:s merkki osoittavat valmistuskuukauden, 6:s ja 7:s osoittavat valmistusvuoden.

Valmistaja voi muuttaa mallin pakkauskokonaisuutta, ulkonäköä, valmistusmaata, takuu-aikaa ja teknisiä tietoja harkintansa ja ilman ennakkoilmoitusta. Tarkista laitteen vastaanottamisen yhteydessä.

Valmistaja:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED

Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

ISR הוראות הפעלה

בטיחות

לפני הפעלה ראשונית צריך לבדוק אם יש התאמה במאפיינים טכניים של המוצר, המופיעים בתג, אנרגיה חשמלית ברשת שלכם. יש לשמש במכשיר רק למטרות ביתיות על פי הוראות הפעלה. אין להשתמש בחוץ.

אין להשתמש במכשיר עם כבל פגום או ליקויים בטיחותיים אחרים.

תשמרו כדי שכבל החשמל לא נגע בקצוות חדים ומשטחים חמים.

אל תמשכו, אל תסובבו ואל תגלגלו את כבל החשמל סביב הגוף של המכשיר.

בעת ניתוק המכשיר מהחשמל אל תמשכו את כבל החשמל, תחזיקו את התקע בלבד.

אל תנסו לתקן את המכשיר בעצמכם. במקרה של תקלות פנו למרכז שירות הקרוב.

שימוש באביזרים נוספים שאינם מומלצים עלול להיות מסוכן או לגרום נזק למכשיר.

כדי להימנע התחשמלות והידלקות, לא לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים. במקרה וזה קרה, יש לנתק אותו מייד ולפנות למרכז שירות לבדיקה.

המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים עם מוגבלויות פיזיות ונפשיות (כולל ילדים), עם חוסר ניסיון בשימוש המכשיר. במקרים כאלה, המשתמש חייב להיות הורה מראש על ידי אדם אחראי לבטיחות. אל תתקינו את המכשיר על תנורי גז חם ותנורי חשמל, תנור-אפייה; אל תניחו אותו ליד מקור חום כלשהו.

ודאו שסביב המכשיר יש מספיק מקום פנוי.

מולטי קוק יש להתקין במרחק לפחות 15 ס"מ מחפצים שעלולים להיות דליקים, כגון ריהוט, וילונות וכו'.

אין להפעיל את המכשיר בקרבת חומרי נפץ וחומרים דליקים.

אל תרימו או אל תעבירו את המכשיר עד שהוא מחובר לחשמל.

אל תשאירו אוכל או מים במולטי קוק לזמן ממושך.

אל תכסו את המכשיר שהוא מופעל, זה עלול לגרום לתקלה במכשיר.

אף פעם אל תפעילו מולטי קוק עם קערה ריקה.

אל תאפשרו לנוזלים להיכנס לתוך הגוף של מולטי קוק. תיצקו את המים תוך הכוס לבישול בלבד.

תמנעו הכנסת החפצים זרים ונוזלים בחלל שבין תחתית הקערה וגוף החימום! הימנעו מלעשות זאת עלולה לגרום לריח שריפה, צלילים לא טבעיים ונזק למכשיר.

אם הופיעו רעש יוצא דופן עבור פעולה רגילה של מולטי קוק או ריח עשן או הפרות ברורות אחרות בעבודת המכשיר, צריך מייד לנתק אותו מהחשמל. ודאו שבין הקערה וגוף החימום אין חפצים זרים או נוזלים. אם הסיבה לתקלה אינה נמצאה, אנא צרו קשר עם מרכז השירות.

אין לחסום פתח להוצאה האדים.

במהלך הפעלת המכשיר אל לכסות את נורית הלחץ ופתח להוצאה האדים בחפצים זרים.

אסור לחלוטין ללחוץ על הנורית לחץ כאשר המכשיר נמצא תחת לחץ.

אסור לחלוטין הפעלת המכשיר אם טבעת הדחיסה על צלחת מכסה פנימית חסר או פגום. תשתמשו טבעת דחיסה רק מהקומפלקט.

לפני בישול תחת לחץ יש לוודא שהקערה מכילה נוזל (מים או מרק). הכנה תחת לחץ תמיד דורשת נוזל לייצור אד. במהלך הפעלת המכשיר תחת לחץ אוויר או אד לא צריכים לצאת ממקום החיבור בין גוף המכשיר ובין המכסה.

להוריד מכסה מהמכשיר מותר רק כאשר נורית הלחץ נמצא במצב התחתון, כלומר כאשר ערך לחץ בתוך המולטי קוקר הגיע לרמה בטיחותית.

לפני הפעלת המכשיר יש תמיד לבדוק שפתח להוצאת האדים לא חסום.
יש למנוע מהאלחת המכוון לחץ. יש לנקות לסירוגין את המכוון לחץ מהאלחה.

שימו לב!

מולטי קוקר מוצר לחץ פנימי גבוה, ולאחר מכן המכשיר הופך להיות מסוכן ועם הפעלה אינו נכונה יכול לגרום לכווייות ע"י נזל חם או אדים.
אין להתקרב פנים וידיים לפתח להוצאת האדים – זה יכול לגרום לכווייות!
אף פעם אל תפתחו מולטי קוקר בכוח. לפני פתיחת המולטי קוקר רמת הלחץ הפנימי בקיערה צריך להיות שווה עם לחץ הסביבה.
תמיד יש לנתק את המכשיר מנקודת החשמל בסוף תהליך הבישול, וכמו כן לפני הורדת תבשיל מוכן ממולטי קוקר.
בסיום שימוש המכשיר, אל תניחו את הקערה לבישול מייד בתוך המים קרים - שינוי חד בטמפרטורה יכול לגרום נזק לציפוי הפנימי.
כדי למנוע נזק לציפוי הקערה, היצרן ממליץ להשתמש באביזרי מולטי קוק שמיגיעים במארז. ניתן גם להשתמש בכלי עץ, פלסטיק או סיליקון.

הוראות בטיחות

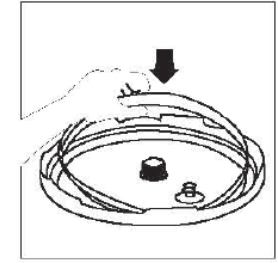
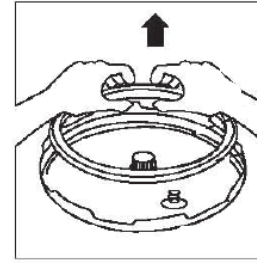
מכסה של המכשיר כך בנויה כדי לספק הגנה מקסימלית גם בלחצים גבוהים מאוד בתוך המכשיר. מתקן חסימה של המיכסה הוא אלמנט חשוב מאוד לביטחון שלך.
אל תוכלו לפתוח מכסה של המכשיר במידה והלחץ הפנימי יותר מדי גבוה. אם לחץ תוך המכשיר עולה על הערך הנדרש לבישול האוכל, יופעל מתקן להורדת היתר לחץ הפנימי, במקרה זה ממכשיר ישוחרר אוויר ורמת הלחץ ירד.
מולטי קוקר מצויד בחיישן לבקרת טמפרטורה, אשר יופעל בעליית הטמפרטורה הנקבע בתוך המכשיר. חיישן לניתוק אוטומטי יופעל בהתחממות יתר של המכשיר.

לפני שימוש ראשון:

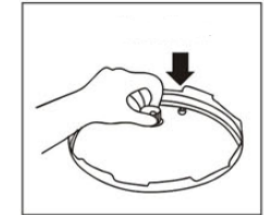
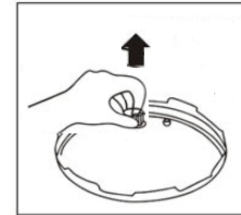
תפתחו את המכשיר ותסירו את כל התוויות.
בדוקו שכל הרכיבים של המכשיר נמצאים בתוך האריזה ושאינ פגמים.
יש לנקות את כל הרכיבים כפי שמתואר ב"ניקוי והתחזוקה".
תנגבו עד ליבש את כל החלקים ותתקינו אותם, כך שהמכשיר היה מוכן להפעלה.
לפני שימוש ראשון במכשיר חייבים להפעיל את התוכנית "סיר אידי" למשך 30 דקות עם קערה, מלאה במים עד 70%.

ניקוי ותחזוקה:

לפני ניקוי תקפידו לנתק את המכשיר מהחשמל.
תתנו למכשיר להתקרר לחלוטין.
תשטפו קערה לבישול עם חומר ניקוי כילים ומים ותייבשו במטלית רכה.
אל תשטפו את הקערה לבישול במדיח כלים.
אל תשתמשו לניקוי מכשיר ואביזרים בחומרי ניקוי חריפים או חומרי ניקוי קשים.
נקו גוף המכשיר לפי הצורך לזה תשתמשו במים נקיים ומטלית רכה.
מכולה לאיסוף קונדנסט נועדה לאסוף טיפות של קונדנסט בעת פתיחת המכסה, יש להוריד ולשטוף אותו לאחר כל שימוש.
יש להוריד טבעת דחיסה. יש לתפוס בידיים את קצות טבעת דחיסה ולמשוך כלפי מעלה. תשתפו טבעת דחיסה פנימית במים, תנגבו עד ליבש (במהלך הניקוי אפשר קצת לשמש בחומרי ניקוי). בסוף תחזירו טבעת דחיסה למקומו.



ניקוי שסתום להוצאת האדים יש לבצעה לאחר כל שימוש במכשיר. ללא כח תוציאו בזהירות את השסתום. תפרקו את השסתום ותשטפו היטב תחת זרם מים, ולאחר מכן לייבש היטב, תרכיבו מחדש בסדר הפוך.



ניקוי שסתום הקיטור יש לבצע לאחר כל שימוש במכשיר. תוציאו בזהירות את השסתום בלי מאמץ.

אופיינים טכניים

אנרגיה חשמלית	220-240 טליו 50 הרץ
עוצמה	900 וואט
משקל נטו \ ברוטו	5,6 / 5 ק"ג
גודל אריזה (אורך * רוחב * גובה)	מ"מ 318 * 318 * 340

אחריות אינה מכסת פריט מתכלה (מסננים, ציפוי קרמי וטפולון, פסי גומי (rubber seal) ועוד).
 תאריך הייצור של המכשיר ניתן למצוא במספר סידורי הנמצא על מדבקת זיהוי שעל אריזת המוצר ו/או על גבי מדבקה שעל מוצר עצמו. מספר סידורי מורכב מ13 סימנים, סימנים 4 ו-5 מציינים את החודש, 6 ו-7 מציינים על שנת הייצור של המכשיר.

היצרן בשיקול דעתו וללא הודעות נוספות עשוי לשנות את הרכיבים, עיצוב, ארץ ייצור, תקופת האחריות ומאפיינים טכניים של הדגם. בדקו בעת קבלת המוצר.

נרצי:

COSMOS FAR VIEW INTERNATIONAL LIMITED
 Room 701, 16 apt, lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China