ARDESTO

МУЛЬТИВАРКА

Інструкція з експлуатації

МУЛЬТИВАРКА

Инструкция по эксплуатации

MULTICOOKER

Instruction manual

MC-X42X

UA

ОПИС

1. Кришка
2. Кнопка для відкривання кришки
3. Ручка кришки
4. Паровий клапан
5. Пластиковий корпус ABS
6. Панель керування / дисплей
7. Чаша з антипригарним покриттям
8. Захисний блокувальний механізм
9. Мірний стакан
10. Решітка для приготування на пару
11. Ополоник та друшляк
12. Кабель живлення

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

UA

ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми дякуємо Вам за покупку виробу ARDESTO. Ми сподіваємось, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві. Дякуємо за Ваш вибір!
Для правильної експлуатації, щоб уникнути непорозумінь, уважно ознайомнесь з даною інструкцією з експлуатації. Невиконання правил, викладених у даній інструкції з експлуатації, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом і опікам або іншим серйозним травмам.

УВАГА! Не залишайте прилад без нагляду під час його роботи, а також з дітьми або особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка - 1 шт.
Чаша з антипригарним покриттям - 1 шт.
Кабель живлення - 1 шт.
Решітка для приготування на пару - 1 шт.
Мірна чаша - 1 шт.
Ополоник - 1 шт.
Друшляк - 1 шт.
Книга рецептів - 1 шт.
Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) - 1 шт.

ОСОБЛИВОСТІ

- Програма твій рецепт
- Автопідігрів
- Можливість редагування програм
- Міцна чаша з антипригарним керамічним покриттям
- Змінний паровий клапан
- Великий LCD дисплей з кольоровим підсвічуванням
- Пластиковий корпус ABS з елементами з нержавіючої сталі

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час роботи з електроприладом завжди дотримуйтесь основних правил безпеки, а саме:

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
- Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу, щоб унеможливити їхню гру з приладом.
- Не беріть прилад або шнур живлення вологими руками. Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій, шнур або вилку у воду або в іншу рідину.
- Прилад не призначений для промислового застосування. Даний прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
  - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах, на сільськогосподарських фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
  - в приватних пансіонатах.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом та будьте особливо уважні, якщо він працює безпосередньо поруч із ними.
- Завжди відключайте прилад від мережі відразу після його використання.
- При відключенні приладу тримайтесь рукою за вилку, не тягніть за шнур. Не використовуйте шнур живлення як ручку для пристрою, не обмотуйте його навколо гострих поверхонь або кутів.
- Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою, а також після впливу рідин, падіння або будь-яких інших пошкоджень. Щоб уникнути удару електричним струмом, не намагайтесь самостійно розбирати або ремонтувати прилад. У разі потреби зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
- Коли тиск в середині приладу знижується, з клапана контролю тиску виходить пара. Щоб уникнути опіків, тримайте руки та обличчя подалі від клапану контролю тиску.
- Будьте особливо обережні, коли відкриваєте кришку приладу після приготування страви. Завжди відставляйте кришку так, щоб пара не потрапила Вам в обличчя.
- Не намагайтесь відкрити кришку під час приготування або до того, як рівень тиску знизиться.
- Не перекривайте та не блокуйте клапани.
- Не торкайтесь корпусу або кришки мультиварки відразу після відключення програми. При переміщенні приладу беріться тільки за ручку.
- Щоб уникнути опіків, дайте страві охолонути перед її вживанням. Температура страви, приготованої у мультиварці, буде значно вищою, ніж при традиційному приготуванні.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу. Використовуйте рукавиці-прихватки, коли відкриваєте кришку або берете гарячу чашу.

УВАГА! Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом та нанесення іншої шкоди здоров'ю, не занурюйте прилад, шнур живлення або вилку у воду або в іншу рідину.

- Будьте особливо обережні, коли пересуваєте прилад з гарячою стравою, водою або іншими гарячими рідинами.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він не використовується, а також перед його очищенням.
- Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолов перед тим, як починати очищення.
- Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом або травм використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари та інструменти.
- Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Для уникнення перегрівання приладу, стежте за тим, щоб у знімній чаші завжди була вода або пробукти.
- Не використовуйте прилад для кислот та речовин, що містять луги.

УВАГА! Підключайте пристрій лише до заземленої належним чином розетки.

ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що напруга приладу, вказана на приладі, відповідає напрузі Вашої мережі.
- Вийміть знімну чашу для приготування та парову чашу, вимийте й витріть їх насухо м'якою тканиною.
- Протріть корпус приладу вологою тканиною. Забороняється мити корпус та кришку водою, а також занурювати їх у воду.
- Щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття чаші для приготування, не використовуйте під час очищення її внутрішньої поверхні щітки та інші жорсткі металеві предмети.
- Встановіть прилад на рівній сухій поверхні, подалі від краю. Не ставте прилад на підлогу Під час нагрівання мультиварки, а іноді в процесі приготування, з клапану контролю тиску може виходити пара. Це нормальне явище. У зв'язку з цим, не ставте мультиварку безпосередньо під полицями або іншими предметами меблів під час її експлуатації.

ПОПЕРЕДНЯ ТЕПЛОВА ОБРОБКА М'ЯСА

- Перед тим, як готувати м'ясо у мультиварці, його необхідно обробити термічно.
- Рекомендується злегка підсмажити м'ясо на сковороді або запекти його в горщику з невеликою кількістю соняшникової олії (при цьому стежте за тим, щоб воно було підсмажене тільки зовні, а всередині залишалось сирим). Така попередня теплова обробка допоможе зберегти м'ясо ароматним та соковитим.

ПРИГОТУВАННЯ

- Натисніть на кнопку на кришці корпусу приладу, після чого відкриється верхня кришка.
- Вийміть знімну чашу для приготування, покладіть в неї необхідні інгредієнти та додайте воду.
- Не наповнюйте чашу більше, ніж на 4/5 її об'єму.

УВАГА! Всередині чаші зображена умовна шкала пропорцій - кількість літрів води.

- Поставте чашу у мультиварку, попередньо переконавшись у тому, що її зовнішня поверхня суха та чиста.
- Злегка поверніть чашу так, щоб вона була рівномірно закріплена на гріючій поверхні.
- Закрийте кришку. Ви почуєте характерне клацання, коли кришка буде зафіксована.
- Підключіть прилад до електромережі. Увімкнеться дисплей та прозвучить один короткий звуковий сигнал.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1. Ввімкніть мультиварку.
2. Натисніть кнопку «**ГОДИНИ** ◁», « **ХВИЛИНИ** ▷» щоб обрати програму.
3. Натисніть кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**», щоб налаштувати час та температуру приготування. Спочатку натисніть кнопку для введення установки часу приготування. Якщо температура встановлена, натисніть кнопку часу приготування. Натисніть «**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**» ще раз, щоб вийти з режиму налаштування.
4. Натисніть «**ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ**» щоб відласти час приготування їжі, потім натисніть «**ГОДИНИ** ◁», « **ХВИЛИНИ** ▷». Індикатор, що світиться, вказує, що функція затримки приготування активна.
5. Натисніть кнопку «**СТАРТ**» щоб розпочати приготування. Якщо функція затримки приготування включена, то Ви зможете почати приготування після закінчення дії даної функції.
6. Після того, як процес приготування їжі завершений, включіть пристрій на підтримку температури страви, якщо автоматичний підігрів страви не передбачено в обраній програмі. Для тих програм, які мають функцію «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ**» натисніть кнопку «**СТАРТ**» під час приготування страви для вимкнення функції «**АВТОМАТИЧНОГО ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ**» , індикатор «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ**» вимкнеться. Для тих програм, для яких доступна установка температури приготування, передбачено самостійне встановлення температури під час приготування при натисканні і утриманні кнопки «**ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС**» три секунди, а потім натисніть «**ГОДИНИ** ◁», « **ХВИЛИНИ** ▷» для установки.
7. Щоб зупинити процес приготування, натисніть кнопку «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ**».
8. Натисніть кнопку «**ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ /СКАСУВАННЯ**» для підтримання температури приготованої страви.
9. Натисніть кнопку «**ТВІЙ РЕЦЕПТ**» для активації програми на вибір. Налаштування програм зазначено вище.
10. Якщо встановити температуру нижче 60° С, функція автоматичного підтримання температури буде неактивна.

Програма	Час приготу-вання	Проміжок часу для приготування	Температура приготування	Налаштування температури приготування	Відкладе-ний старт	Підтримка темпера-тури
Рис	-	-	135 °C	-	24 год	12 год
Плов	-	-	135 °C	-	24 год	12 год
Йогурт	8 год	6-12 год	38-42 °C	-	-	-
Випічка	50 хв	-	120-140 °C	-	-	12 год
Каша	1 год	45 хв – 2 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Молочна каша	45 хв	30 хв – 2 год	98 °C	-	24 год	12 год
Суп	1 год	1-8 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Тушкування	2 год	1-8 год	98 °C	-	24 год	12 год
Десерт	50 хв	35 хв – 2 год	96-98 °C	-	24 год	12 год
Запікання	50 хв	30 хв – 1,5 год	130 °C	120-160 °C	-	12 год
Фритюр*	30 хв	20 хв – 1 год	170 °C	120-170 °C	-	-
Овочі*	10 хв	8 хв – 1 год	95-100 °C	-	24 год	-
На пару*	15 хв	10 хв – 1 год	100 °C	-	24 год	12 год
Смаження*	30 хв	20 хв – 1 год	155 °C	120-160 °C	-	12 год
Підігрів молока*	5 хв	5 хв – 1 год	60 °C	-	-	-
Підігрів*	20 хв	-	70 °C	-	-	-
Гречка	70 хв	1-4 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Вівсяна каша*	15 хв	10 хв – 1 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Швидке приготу-вання	-	-	135 °C	-	24 год	-
Бобові	1 год	10 хв – 2 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Варення	1 год	15 хв – 4 год	100 °C	-	-	12 год
Паста*	10 хв	10 хв – 1 год	100 °C	-	-	-
Пельмені*	20 хв	15 хв – 1 год	100 °C	-	-	-
М'ясо на грилі*	30 хв	15 хв – 1 год	150 °C	120-160 °C	-	12 год
Тушковане м'ясо	90 хв	1-8 год	97 °C	-	24 год	12 год
Фрикасе	2 год	1-8 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Стейк*	35 хв	15 хв – 1 год	150 °C	120-160 °C	-	12 год
Томління	4 год	4-8 год	96 °C	-	24 год	12 год
Стерилізація*	15 хв	-	155 °C	-	-	-
Смажене м'ясо*	45 хв	15 хв – 1 год	160 °C	120-160 °C	-	-
Гуляш	60 хв	20 хв – 2 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Фондю	15 хв	5-45 хв	95-100 °C	-	24 год	-
Бефстроганов	40 хв	20-90 хв	95-100 °C	-	24 год	12 год
Борщ	45 хв	20-90 хв	95-100 °C	-	24 год	12 год
Дитяче харчування	20 хв	5-60 хв	50 °C	-	-	-
Голубці	50 хв	20-90 хв	95-100 °C	-	24 год	12 год
Холодець	80 хв	1-8 год	130 °C	-	24 год	12 год
Хліб	3 год	-	35-40 °C під час 1ї години, потім 130 °C	-	24 год	12 год
Лазанья	45 хв	20-90 хв	130 °C	-	24 год	-

Програма	Час приготування	Проміжок часу для приготування	Температура приготування	Налаштування температури приготування	Відкладений старт	Підтримка температури
Тушкована риба	55 хв	20-90 хв	95-100 °C	-	24 год	12 год
Піца*	45 хв	5 хв – 1 год	140 °C	120-160 °C	-	12 год
Печена картопля	50 хв	30 хв – 2 год	95-100 °C	-	24 год	12 год
Підтримка температури	12 год	-	60 °C	-	-	-
Твій рецепт	30 хв	2 хв – 15 год	100 °C	35-170 °C	24 год	12 год

** час приготування починає зворотний відлік, як тільки температура досягне заданої температури.*

ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Проблеми, зазначені у таблиці нижче, не є дефектами виробу. Але якщо проблема залишається невирішеною, зверніться до спеціалізованого сервісного центру для огляду та проведення належного ремонту.

Проблема	Можливі причини
Рис вийшов недовареним	- Неправильне співвідношення рису до води. - Дно знімної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі. - Після приготування рис не був промитий під струменем води.
Рис вийшов жорстким	- Неправильне співвідношення рису до води. - Дно знімної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Знімна чаша недостатньо чиста.
Рис вийшов занадто м'яким	- Неправильне співвідношення рису до води. - Кришка приладу нещільно закрита. - Після приготування рис не був промитий під струменем води.
Під час приготування з мультиварки бризкає вода	- Неправильне співвідношення рису до води. - Рис погано промитий. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі.
Сильний запах з приладу після включення функції підтримання температури	- Неправильне співвідношення рису до води. - Рис погано промитий. - Дно знімної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Під час роботи приладу вилка шнура відійшла від розетки.

Проблема	Можливі причини
Колір рису змінився після увімкнення функції підтримання температури	- Рис погано промитий. - Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі. - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму. - У знімній чаші з рисом знаходиться ложка. - Функція підтримання температури встановлена для холодного рису. - Під час роботи приладу вилка шнура відійшла від розетки.
Рис вийшов занадто сухим після режиму підтримання температури	- Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі. - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму.
Молоко або молочна каша збігли	- Не наповнюйте чашу мультиварки до країв. - Додайте в чашу мультиварки продукти, встановіть зверху чашу для приготування на пару, закрийте кришку мультиварки. Чаша для приготування на пару утримає молоко всередині і не дасть йому збігти.
Всередині дисплею утворився конденсат	- Зверніться до сервісного центру.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА! Завжди відключайте прилад від електромережі перед його очищенням.
УВАГА! Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолонув.

- Під час очищення знімної чаші для приготування, чаші для приготування на пару та зовнішнього покриття мультиварки використовуйте тільки м'яку губку, теплу воду та неабразивний миючий засіб. Не користуйтесь щітками з металевим дротом та розчинниками для очищення забруднених частин мультиварки.
- Для того, щоб очистити поверхню корпусу та кришку, використовуйте тільки вологу тканину. Не використовуйте абразивні миючі засоби.
- Якщо залишки страви прилипли до знімної або парової чаші, перед очищенням залиште їх на деякий час у воді.
- Не занурюйте корпус приладу у воду та не мийте його під проточною водою.
- Знімну чашу та чашу для приготування на пару можна мити у посудомийній машині. При цьому стежте за тим, щоб знімна чаша не пошкодилась об складові частини машини.

Гарантія не поширюється на витратні матеріали (фільтри, керамічні та антипригарні покриття, гумові ущільнення і т.д.).

Виробник може змінити комплектацію, зовнішній вигляд, країну виготовлення, гарантію і технічні характеристики моделі, які не погіршують експлуатаційні характеристики, без попереднього повідомлення. Будь ласка, перевірте при покупці пристрою.

УТИЛІЗАЦІЯ

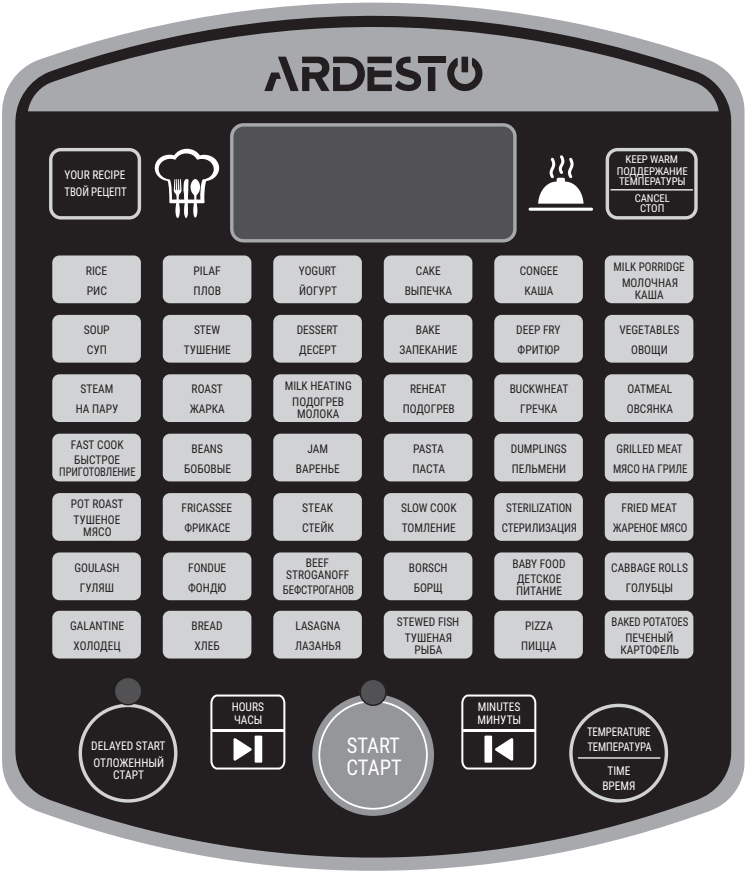
Це маркування свідчить про те, що пристрій заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути можливої шкоди навколишньому середовищу або людському здоров'ю, спричиненої неконтрольованою утилізацією відходів, цей пристрій необхідно утилізувати відповідально, щоб забезпечити екологічно безпечне використання матеріальних ресурсів. Щоб здати старий пристрій для безпечної утилізації, зверніться в пункт збору відходів електричного й електронного обладнання або в магазин, де ви придбали пристрій.

RU

ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Кнопка для открывания крышки
3. Ручка крышки
4. Паровой клапан
5. Пластиковый корпус ABS
6. Панель управления / дисплей
7. Чаша с антипригарным покрытием
8. Защитный блокировочный механизм
9. Мерный стакан
10. Решетка для приготовления на пару
11. Половник и дуршлаг
12. Кабель питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



RU

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Мы благодарим Вас за покупку изделия ТМ «ARDESTO». Мы надеемся, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в вашем домашнем хозяйстве. Спасибо за Ваш выбор!
Для правильной эксплуатации, во избежание недоразумений, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Невыполнение правил, приведенных в данной инструкции может привести к пожару, взрыву, удару электрическим током и ожогам или другим серьезным травмам.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы, а также с детьми или людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка - 1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием - 1 шт.
Кабель питания - 1 шт.
Решетка для приготовления на пару - 1 шт.
Мерная чаша - 1 шт.
Половник - 1 шт.
Дуршлаг - 1 шт.
Книга рецептов - 1 шт.
Инструкция по эксплуатации (содержит гарантийный талон) - 1 шт.

ОСОБЕННОСТИ

- Программа «Твой рецепт»
- Автоподогрев
- Возможность редактирования программ
- Крепкая чаша с антипригарным покрытием
- Съемный паровой клапан
- Большой РК дисплей со цветным подсвечиванием
- Пластиковый корпус ABS с элементами с нержавеющей стали

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время работы с электроприборами всегда придерживайтесь основных правил безопасности, а именно:

- Перед первым подключением прибора к электросети убедитесь в том, что технические характеристики прибора, указанные на упаковке, соответствуют параметрам вашей сети.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими и сенсорными или умственными возможностями или с недостаточностью опыта и знаний, если они находятся под постоянным наблюдением или их проинструктировали по безопасному использованию прибора и они понимают возможные опасности. Очистку и обслуживание потребителем не должны осуществлять дети без присмотра.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Не прикасайтесь к прибору или шнуру питания мокрыми руками. Во избежание удара электрическим током не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Прибор не предназначен для промышленного применения. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях, на сельскохозяйственных фермах;
  - клиентами в гостиницах, мотелях, и другой инфраструктуре жилого типа;
  - в частных пансионатах.
- Не позволяйте детям пользоваться прибором и будьте особенно внимательны, если прибор работает непосредственно возле детей.
- Всегда отключайте прибор от сети после использования.
- При отключении прибора держите рукой за вилку, не тяните за шнур. Не используйте шнур питания в качестве ручки прибора, не наматывайте шнур вокруг острых поверхностей или углов.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром, вилкой или другими повреждениями. Никогда не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно. Если у вас возникли проблемы, пожалуйста, свяжитесь с авторизированным сервисным центром.
- Когда давление внутри прибора снижается, с клапана контроля давления выходит горячий пар. Держите руки и лицо подальше от клапана.
- Будьте особенно внимательны, когда вы открываете мультиварку после приготовления блюда. Всегда оставляйте крышку так, чтобы пар не попал вам в лицо.
- Не пытайтесь открывать крышку во время приготовления или до того времени, как давление снизится.
- Не закрывайте паровой клапан.
- Не прикасайтесь к корпусу или крышке перемещайте сразу после отключения программы. При перемещении прибора держите прибор за ручку.
- Во избежание ожогов, дайте блюду остыть переде его употреблением. Температура блюда, приготовленного в мультиварке, значительно выше, чем температура блюда, приготовленного традиционным методом.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте перчатки-прихватки, когда вы открываете крышку или берете за горячую чашу.

ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара, удара электрическим током или вреда для здоровья, не опускайте прибор, шнур питания или вилку в воду или другую жидкость.

- Будьте особенно внимательны, когда вы перемещаете прибор, содержащий горячую пищу или жидкость.
- Не перемещайте прибор во время его работы.
- Всегда отключайте прибор от электросети, когда он не используется, а также перед тем, как очищать его.

- Перед чисткой убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Во избежание пожара, удара электрическим током используйте исключительно рекомендованные производителем аксессуары и инструменты.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Чтобы избежать перегревания прибора, следите, чтобы в съемной чаше всегда была вода или продукты.
- Не используйте прибор для кислот или веществ, содержащих щелочь.
- Не используйте детали прибора в микроволновках или любых других электроприборах.
- Не размещайте острые приборы в съемной чаше, потому что они могут повредить ее антипригарное покрытие. Используйте только деревянную лопатку, мерную ложку или половник, входящие в комплект. Не разрезайте блюда внутри чаши.
- Не готовьте в мультиварке без съемной чаши. Перед использованием прибора убедитесь, что чаша установлена правильно.
- Устанавливайте прибор в недоступном для детей месте.
- Устанавливайте прибор так, чтобы сторонние предметы не препятствовали выходу пара с прибора во время его работы.
- Не используйте прибор возле легковоспламеняющихся материалов и веществ.
- Устанавливайте мультиварку только на ровной, устойчивой поверхности. Мультиварка должна находиться на расстоянии более 10 см от других предметов.
- Запрещается использовать прибор возле горячих газовых или электрических конфорок, а также в горячей духовке.
- Устанавливайте прибор на таком расстоянии от розетки, чтобы шнур питания не растягивался.

ВНИМАНИЕ! Подключайте прибор только к правильно заземленной электрической розетке.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым подключением прибора к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению вашей сети питания.
- Снимите внутреннюю чашу и паровую чашу, вымойте их и вытрите насухо мягкой тканью.
- Очистите корпус прибора влажной мягкой тканью. Запрещается мыть корпус и крышку водой и погружать их в воду.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши для приготовления, не используйте для ее очищения щетки или другие жесткие металлические предметы.
- Установите мультиварку на ровную сухую поверхность вдали от края. Не размещайте прибор на полу. Во время нагревания мультиварки, а иногда во время приготовления через клапан контроля давления может идти пар. Это нормальное явление. В связи с этим не размещайте мультиварку во время ее работы непосредственно под полками или другой мебелью.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- Перед приготовлением мяса в мультиварке его следует подвергнуть термической обработке.
- Рекомендуется слегка обжарить мясо на сковороде или запечь в кастрюле с небольшим количеством подсолнечного масла (мясо следует поджаривать только снаружи, внутри оно должно оставаться сырым). Такая предварительная термическая обработка поможет сохранить мясо ароматным и сочным.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нажмите кнопку на крышке корпуса прибора, крышка откроется.
- Снимите внутреннюю чашу, поместите внутрь необходимые ингредиенты и добавьте воды.
- Не заполняйте внутреннюю чашу более чем на 4/5 продуктами или жидкостью.

ВНИМАНИЕ! Внутри чаши есть шкала пропорций – количество литров воды.

- Поместите внутреннюю чашу в мультиварку, убедившись, что внешняя часть чаши сухая и чистая.
- Слегка поверните чашу так, чтобы она была равномерно закреплена на нагревательной поверхности.
- Закройте крышку. Вы услышите щелчок, когда крышка будет зафиксирована.
- Подключите прибор к электросети. Включится дисплей и прозвучит один короткий звуковой сигнал.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Включите мультиварку.
2. Нажмите кнопку «**ЧАСЫ** ◁», « **МИНУТЫ** ▷» чтобы выбрать программу.
3. Нажмите кнопку «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» , для настройки времени и температуры приготовления. Сначала нажмите кнопку для настройки времени приготовления. Если температура установлена, нажмите кнопку времени приготовления. Нажмите «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**» еще раз, чтобы выйти из режима настроек.
4. Нажмите «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**», чтобы отложить время приготовления еды, потом нажмите «**ЧАСЫ** ◁», « **МИНУТЫ** ▷». Подсвечивающийся индикатор указывает, что функция задержки приготовления активирована.
5. Нажмите кнопку «**СТАРТ**», чтобы запустить приготовление. Если функция задержки включена, вы можете начать приготовление после завершения действия этой функции.
6. После того, как процесс приготовления будет завершен, включите прибор на поддержку температуры, если автоматический подогрев блюда не предусмотрен в выбранной программе. Для программ с функцией «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**» нажмите кнопку «**СТАРТ**» во время приготовления блюда для деактивации функции «**АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**». Индикатор «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**» выключится. Для программ, для которых доступна установка температуры, предусмотрена самостоятельная установка температуры во время приготовления при нажимании и удерживании в течение 3 секунд кнопки «**ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ**», а потом нажмите «**ЧАСЫ** ◁», « **МИНУТЫ** ▷» для выбора времени.
7. Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/СТОП**».
8. Нажмите кнопку «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/СТОП**» для поддержания температуры приготовленного блюда.
9. Нажмите кнопку «**ТВОЙ РЕЦЕПТ**» для активации программы на выбор. Настройки программ указаны выше.
10. Если установить температуру ниже 60 °C, функция автоматического поддержания температуры будет неактивна.

Программа	Время приготовления	Промежуток времени для приготовления	Температура приготовления	Настройка температуры приготовления	Отложенный старт	Поддержание температуры
Рис	-	-	135 °C	-	24 ч	12 ч
Плов	-	-	135 °C	-	24 ч	12 ч
Йогурт	8 ч	6-12 ч	38-42 °C	-	-	-
Выпечка	50 мин	-	120-140 °C	-	-	12 ч
Каша	1 ч	45 хв – 2 ч	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Молочная каша	45 мин	30 хв – 2 ч	98 °C	-	24 ч	12 ч
Суп	1 ч	1-8 ч	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Тушение	2 ч	1-8 ч	98 °C	-	24 ч	12 ч
Десерт	50 мин	35 мин – 2 ч	96-98 °C	-	24 ч	12 ч
Запекание	50 мин	30 мин – 1,5 ч	130 °C	120-160 °C	-	12 ч
Фритюр*	30 мин	20 мин – 1 ч	170 °C	120-170 °C	-	-
Овощи*	10 мин	8 мин – 1 ч	95-100 °C	-	24 ч	-
На пару*	15 мин	10 мин – 1 ч	100 °C	-	24 ч	12 ч
Жарка*	30 мин	20 мин – 1 ч	155 °C	120-160 °C	-	12 ч
Подогрев молока*	5 мин	5 мин – 1 ч	60 °C	-	-	-
Подогрев*	20 мин	-	70 °C	-	-	-
Гречка	70 мин	1-4 год	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Овсянка*	15 мин	10 мин – 1 ч	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Быстрое приготовление	-	-	135 °C	-	24 ч	-
Бобовые	1 ч	10 мин – 2 ч	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Варенье	1 ч	15 мин – 4 ч	100 °C	-	-	12 ч
Паста*	10 мин	10 мин – 1 ч	100 °C	-	-	-
Пельмени*	20 мин	15 мин – 1 ч	100 °C	-	-	-
Мясо на гриле*	30 мин	15 мин – 1 ч	150 °C	120-160 °C	-	12 ч
Тушеное мясо	90 мин	1-8 ч	97 °C	-	24 ч	12 ч
Фрикасе	2 ч	1-8 ч	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Стейк*	35 мин	15 мин – 1 ч	150 °C	120-160 °C	-	12 ч
Томление	4 ч	4-8 ч	96 °C	-	24 ч	12 ч
Стерилизация*	15 мин	-	155 °C	-	-	-
Жареное мясо*	45 мин	15 мин – 1 ч	160 °C	120-160 °C	-	-
Гуляш	60 мин	20 мин – 2 ч	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Фондю	15 мин	5-45 мин	95-100 °C	-	24 ч	-
Бефстроганов	40 мин	20-90 мин	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Борщ	45 мин	20-90 мин	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Детское питание	20 мин	5-60 мин	50 °C	-	-	-
Голубцы	50 мин	20-90 мин	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Холодец	80 мин	1-8 ч	130 °C	-	24 ч	12 ч
Хлеб	3 ч	-	35-40 °C во время 1го часа, потом 130 °C	-	24 ч	12 ч
Лазанья	45 мин	20-90 мин	130 °C	-	24 ч	12 ч

Программа	Время приготовления	Промежуток времени для приготовления	Температура приготовления	Настройка температуры приготовления	Отложенный старт	Поддержание температуры
Тушеная рыба	55 мин	20-90 мин	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Пицца*	45 мин	5 хв – 1 ч	140 °C	120-160 °C	-	12 ч
Печеный картофель	50 мин	30 хв – 2 ч	95-100 °C	-	24 ч	12 ч
Поддержание температуры	12 ч	-	60 °C	-	-	-

** время приготовления начинает обратный отсчет, как только температура достигнет заданной температуры.*

ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Проблемы в таблице не всегда указывают на неисправность прибора. Если проблему не удается решить, обратитесь в авторизированный сервисный центр для осмотра и ремонта прибора.

Проблема	Возможные причины
Рис недоваренный	- Неправильная пропорция риса и воды. - Дно съемной чаши повреждено. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе. - После приготовления рис не промывался проточной водой.
Рис очень жесткий	- Неправильная пропорция риса и воды. - Дно съемной чаши повреждено. - Съемная чаша горшок недостаточно чистая.
Рис слишком мягкий	- Неправильная пропорция риса и воды. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Рис не промывался проточной водой.
Вода брызгает из мультиварки во время приготовления	- Неправильная пропорция риса и воды. - Рис не был правильно промыт. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе.
Сильный запах от прибора после включения функции «Поддержание температуры»	- Неправильная пропорция риса и воды. - Рис не был правильно промыт. - Дно съемной чаши повреждено. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Во время работы прибора вилка шнура была отключена от розетки.
Цвет риса изменился после включения функции «Поддержание температуры»	- Рис не был правильно промыт. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе. - Функция поддержания температуры установлена на время, больше, чем 12 часов, или недостаточно риса для данного режима. - В съемной чаше с рисом находится ложка. - Функция поддержания температуры установлена для холодного риса. - Во время работы прибора вилка шнура была отключена от розетки.

Проблема	Возможные причины
Рис слишком сухой после использования функции «Поддержание температуры»	- Крышка прибора не плотно закрыта. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе. - Функция поддержания температуры установлена на время, больше, чем 12 часов, или недостаточно риса для данного режима.
Молоко или молочная каша убежала	- Не наполняйте чашу мультиварки до краев. - Добавьте в чашу продукты, установите сверху чашу для приготовления на пару, закройте крышку мультиварки. Чаша для приготовления на пару удержит молоко внутри и не даст ему убежать.
Конденсация внутри дисплея	- Обратитесь в сервисный центр.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети перед его чисткой.
ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что прибор полностью остыл.

- Во время очищения съемной чаши, чаши для приготовления на пару и внешнего покрытия мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду и неабразивное моющее средство. Не используйте щетки с металлической щетиной и растворитель для очистки загрязнённых частей мультиварки.
- Чтобы очистить поверхность корпуса и крышку, используйте только мягкую влажную ткань. Не используйте абразивные средства.
- Если остатки блюда прилипли к съемной или паровой чаше, перед чисткой оставьте их на некоторое врем в воде.
- Съемную чашу для приготовления и чашу для приготовления на пару можно мыть в посудомоечной машине. При этом следите, чтобы съемная чаша не повредилась о внутренние части машины.

Гарантия не распространяется на расходные материалы (фильтры, керамические и антипригарные покрытия, резиновые уплотнения и т.д.)

Производитель может изменить комплектацию, внешний вид, страну изготовления, гарантию и технические характеристики модели, которые не ухудшают эксплуатационные характеристики, без предварительного уведомления. Пожалуйста, проверьте при покупке устройства.

УТИЛИЗАЦИЯ

Эта маркировка свидетельствует о том, что устройство запрещено утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы избежать возможного вреда окружающей среде или здоровью людей, вызванного неконтролируемой утилизацией отходов, это устройство необходимо утилизировать ответственно, чтобы обеспечить экологически безопасное использование материальных ресурсов. Чтобы сдать старое устройство для безопасной утилизации, обратитесь в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования или в магазин, где вы приобрели устройство.

DESCRIPTION

1. Lid
2. Lid opening button
3. Lid handle
4. Steam valve
5. ABS-plastic housing
6. Control panel / display
7. Inner pot with non-stick coating
8. Safety locking mechanism
9. Measuring cup
10. Steam rack
11. Ladle and colander
12. Power cable

CONTROL PANEL

DEAR CUSTOMER!

Thank you for choosing our multicooker!
To ensure proper use, please read this user manual carefully. Failure to follow these instructions may result in fire, explosion, electric shock, burns, or other serious injuries.

CAUTION! Don't leave the appliance unattended while it's in operation, as well as with children or persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities.

COMPONENT PARTS

Multicooker – 1 pc
Inner pot with non-stick coating – 1 pc
Power cord – 1 pc
Measuring cup – 1 pc
Ladle – 1 pc
Colander – 1 pc
Cooking book – 1 pc
Instruction manual (warranty card is included) – 1 pc

PARTICULAR QUALITIES

- "Your recipe" program
- Auto-heating
- Editable programs
- Durable inner pot with non-stick ceramic coating
- Removable steam valve
- Large LCD display with color backlit
- ABS-plastic housing with stainless steel elements

SAFETY INSTRUCTIONS

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- This device can be used by children over 8 years of age and persons with limited physical and sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge if they are under constant supervision or instructed in the safe use of the device and they understand the possible dangers. Cleaning and customer service should not be carried out by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not plug in the appliance with wet hands. To avoid electric shock, do not immerse the appliance in water or other liquids.
- The device is not intended for commercial use. This appliance is intended for use in domestic and similar conditions, in particular:
  - in kitchen areas for staff in stores, offices and other industrial conditions, on agricultural farms;
  - customers in hotels, motels, and other residential-type infrastructure;
  - in private pensions.
- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- Do not pull the cord. Don't reel the cord around the appliance body.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not use with damaged cord, plug or other damages. Never attempt to dissemble and repair the appliance by yourself. If you encounter problems, please contact customer service center.
- Beware of hot steam that comes out of the steam vent while cooking. Keep hands and face away from the multicooker when you open it to avoid being burnt by hot steam.
- Don't cover the steam valve and the lid while the multicooker is operating. It may cause malfunction in multicooker work.
- While you are cooking the multicooker lid and outer surface might become hot. Handle or move the multicooker carefully. When you open the multicooker lid, wait while steam goes out and then you could get closer.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Take extra caution when touching the surfaces.
- Don't move the appliance containing hot food or liquids or when it is connected to electricity network.
- Using accessories or replacement parts which are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Don't let the multicooker work with empty pot.
- • The device is not designed to operate from an external timer or a separate remote control system.
- While cooking avoid the use of sharp utensils so as not to damage the pot inner surface. Please use the spoon which comes with the multicooker. You may use also wooden, plastic or silicone utensils.
- Don't use the appliance near explosive objects.

- Place the multicooker on a stable, horizontal and level surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.
- Make sure that there is enough space around. The multicooker should stand more than 10 cm far from such flammable objects as furniture, curtains etc.
- Do not place the multicooker near heat-emitting devices such as heaters, cooktops or electric burners.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.

BEFORE FIRST USE

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Remove the inner pot and wash with liquid dish soap. Rinse with clear water and wipe dry with a soft cloth.
- Clean the outer body housing with a damp soft cloth or sponge.
- Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or components.
- Place the multicooker on a stable, horizontal and dry surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.

PRELIMINARY THERMAL PROCESSING OF MEAT

- Before cooking meat in the multicooker, it should be thermally processed.
- It is recommended to fry the meat slightly in a pan or bake it in a pot with a small amount of sunflower oil (it should be roasted only outside and remain raw inside). Such a preliminary thermal processing will help keep the meat flavory and juicy.

COOKING

- Press the button on the lid of the appliance.
- Remove the inner pot, put the necessary ingredients into the pot and add water.
- Do not fill the inner pot with more than 4/5 full of food and liquid.

CAUTION! There is a proportion scale inside the pot: liters of water.

- Place the inner pot into the multicooker. Make sure that the multicooker is clean inside and outside.
- Rotate the pot a bit. Make sure that the pot has intimate contact with the heating plate.
- Close the lid.
- Connect power cord socket into the multicooker socket.
- Plug the multicooker in. Don’t plug in if you haven’t fulfilled all the requirements.

CONTROL PANEL

1. Turn on the multicooker.
2. Press "**HOURS◁**", "**MINUTES▷**" button to select a program.
3. Press "**TEMPERATURE/TIME**" button to set the cooking time and temperature. Press the button to enter the cooking time. If the temperature is set, press the cooking time button. Press "**TEMPERATURE/TIME**" button again to exit the setting mode.
4. Press "**DELAY START**" to delay the cooking time, then press "**HOURS◁**", "**MINUTES▷**". The indicator will turn on, it means that the cooking delay function is active.
5. Press "***START***" button to start cooking. If the cooking delay function is enabled, you can start cooking after the end of the function.
6. After completing the cooking process, enable "**KEEP WARM**" function, if there is no "**AUTO-HEATING**" function in the selected program. For programs that have "**KEEP WARM**" function, press "START" button during cooking to disable "**AUTO KEEP WARM**" function, "**KEEP WARM**" indicator will turn off. For programs for which setting the cooking temperature is available, the temperature can be set during cooking by pressing and holding "**TEMPERATURE/TIME**" button for 3 seconds, and then press "**HOURS◁**", "**MINUTES▷**" to set the temperature.
7. To stop the cooking process, press "**KEEP WARM/CANCEL**" button.
8. Press "**KEEP WARM/ CANCEL**" button to maintain the temperature of food.
9. Press "**YOUR RECIPE**" button to activate the necessary program. Program settings are indicated above.
10. If you set the temperature below 60 °C, "**AUTO KEEP WARM**" function will be inactive.

Program	Cooking time	Cooking time span	Default Temp.	Adjustable range of temp.	Delay start	Keep Warm
Rice	-	-	135 °C	-	24 hour	12 hour
Pilaf	-	-	135 °C	-	24 hour	12 hour
Yogurt	8 hour	6-12 hour	38-42 °C	-	-	-
Cake	50 min	-	120-140 °C	-	-	12 hour
Congee	1 hour	45 min – 2 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Milk porridge	45 min	30 min – 2 our	98 °C	-	24 hour	12 hour
Soup	1 hour	1-8 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Stew	2 hour	1-8 hour	98 °C	-	24 hour	12 hour
Dessert	50 min	35 min – 2 hour	96-98 °C	-	24 hour	12 hour
Bake	50 min	30 min – 1,5 hour	130 °C	120-160 °C	-	12 hour
Deep fry*	30 min	20 min – 1 hour	170 °C	120-170 °C	-	-
Vegetables*	10 min	8 min – 1 hour	95-100 °C	-	24 hour	-
Steam*	15 min	10 min – 1 hour	100 °C	-	24 hour	12 hour
Roast*	30 min	20 min – 1 hour	155 °C	120-160 °C	-	12 hour
Milk heating*	5 min	5 min – 1 hour	60 °C	-	-	-
Reheat*	20 min	-	70 °C	-	-	-
Buckwheat	70 min	1-4 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Oatmeal*	15 min	10 min – 1 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour

Quick cooking	-	-	135 °C	-	24 hour	-
Beans	1 hour	10 хв – 2 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Jam	1 hour	15 хв – 4 hour	100 °C	-	-	12 hour
Pasta*	10 хв	10 хв – 1 hour	100 °C	-	-	-
Meat dumplings*	20 хв	15 хв – 1 hour	100 °C	-	-	-
Grilled meat*	30 min	15 min – 1 hour	150 °C	120-160 °C	-	12 hour
Pot roast	90 min	1-8 hour	97 °C	-	24 hour	12 hour
Fricassee	2 hour	1-8 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Steak*	35 min	15 min – 1 hour	150 °C	120-160 °C	-	12 hour
Slow cook	4 hour	4-8 hour	96 °C	-	24 hour	12 hour
Sterilization*	15 min	-	155 °C	-	-	-
Fried meat*	45 min	15 min – 1 hour	160 °C	120-160 °C	-	-
Goulash	60 min	20 min – 2 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Fondue	15 min	5-45 min	95-100 °C	-	24 hour	-
Beef stroganoff	40 min	20-90 min	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Borsch	45 min	20-90 min	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Baby food	20 min	5-60 min	50 °C	-	-	-
Cabbage rolls	50 min	20-90 min	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Galantine	80 min	1-8 hour	130 °C	-	24 hour	12 hour
Bread	3 hour	-	35-40 °C during 1 hour, then 130 °C	-	24 hour	12 hour
Lasagna	45 min	20-90 min	130 °C		24 hour	-
Fish stew	55 min	20-90 min	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Pizza*	45 min	5 min – 1 hour	140 °C	120-160 °C	-	12 hour
Baked potatoes	50 min	30 min – 2 hour	95-100 °C	-	24 hour	12 hour
Keep warm	12 hour	-	60 °C	-	-	-
Your recipe	30 min	2 min – 15 hour	100 °C	35-170 °C	24 hour	12 hour

** cooking time start to countdown once temperature reach to set temperature.*

TROUBLESHOOTING

The issues in the following table do not always indicate a fault in the product. If the appliance does not function properly or if the cooking quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem, contact customer service center.

Problem	Possible Causes
Rice is undercooked	- Improper proportion of rice and water. - The bottom of the removable inner pot is damaged. - The lid of the appliance is not closed tightly. - Plaque on the outer surface of the removable inner pot and on the heating element. - After cooking, the rice was not rinsed under running water.
Rice is very tough	- Improper proportion of rice and water. - The bottom of the removable inner pot is damaged. - The lid of the appliance is not closed tightly. - The removable inner pot is not clean enough.
Rice is too soft	- Improper proportion of rice and water. - The lid of the appliance is not closed tightly. - After cooking, the rice was not rinsed under running water.
Water sprinkles from the multicooker during cooking	- Improper proportion of rice and water. - Rice was not rinsed properly. - Plaque on the outer surface of the removable inner pot and on the heating element.
Strong odor from the appliance after turning on "Keep Warm" function	- Improper proportion of rice and water. - Rice was not rinsed properly. - The bottom of the removable inner pot is damaged. - The lid of the appliance is not closed tightly. - The plug was unplugged during operation of the appliance.
The color of the rice changed after "Keep Warm" function was turned on	- Rice was not rinsed properly. - The lid of the appliance is not closed tightly. - Plaque on the outer surface of the removable inner pot and on the heating element. - "Keep Warm" function is set for more than 12 hours, or insufficient amount of rice for this mode. - The spoon is left in the removable inner pot with rice. - "Keep Warm" function is set for cold rice. - The plug was unplugged during operation of the appliance.
Rice is too dry after using "Keep Warm" function	- The lid of the appliance is not closed tightly. - Plaque on the outer surface of the removable inner pot and on the heating element. - "Keep Warm" function is set for more than 12 hours, or insufficient amount of rice for this mode.
Milk or milk porridge boiled over	- Do not fill up the multicooker inner pot. - Put the ingredients into the multicooker inner pot, place the bowl for steam cooking on top, and close the multicooker lid. The bowl for steam cooking prevents milk from boiling out.
Condensation inside the display	- Contact customer service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Always unplug the appliance before cleaning. Let the appliance cool down completely.

- Wash the pot and bowl for steam cooking using detergent, rinse with water and dry with soft cloth.
- Do not use chemical and abrasive cleaners for washing the appliance and accessories.
- Clean the appliance housing and lid with a damp soft cloth or sponge.
- Do not let water get inside the appliance.
- The removable inner pot and bowl for steam cooking are safe to wash in your dishwasher.

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

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

The manufacturer may change the configuration, appearance, country of manufacture, warranty and technical specifications of the model, which do not impair performance, without prior notice. Please check when buying a device.

Умови гарантії:

Завод гарантує нормальну роботу виробу протягом 12 місяців з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації і догляду, передбачених цією інструкцією. Термін служби виробу 5 років.
Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації, умови гарантійних зобов'язань, перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Гарантійний талон дійсний тільки за наявності правильно та чітко зазначених: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чітких відбитків печаток фірми-продавця, підпису покупця. Модель та серійний номер виробу повинні відповідати зазначеним у гарантійному талоні.
При порушенні цих умов, а також у випадку, коли дані, зазначені в гарантійному талоні змінені, стерті або переписані, гарантійний талон визнається недійсним.
Налаштування та установка (монтаж, підключення тощо) виробу, описані в документації, що додається до нього, можуть бути виконані як самим користувачем, так і фахівцями УСЦ відповідного профілю і фірм-продавців (на платній основі). При цьому особа (організація), що встановила виріб, несе відповідальність за правильність і якість установки (налаштування). Просимо Вас звернути увагу на важливість правильної установки виробу як для його надійної роботи, так і для отримання гарантійного та безкоштовного сервісного обслуговування. Вимагайте від спеціаліста з налаштування внести всі необхідні відомості про установку до гарантійного талона.
У разі виходу виробу з ладу протягом гарантійного терміну експлуатації з вини виробника, власник має право на безкоштовний гарантійний ремонт при пред'явленні правильно заповненого гарантійного талона, виробу в заводській комплектації та упаковці до гарантійної майстерні або до місця придбання. Задоволення претензій споживача через провину виробника провадиться відповідно до закону «Про захист прав споживачів». При гарантійному ремонті термін гарантії подовжується на час ремонту та пересилання.

Условия гарантии:

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12-ти месяцев с момента ее продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.
Срок службы изделия 5 лет.
Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.
При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным
Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанными в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователям, так и специалистом сервисного центра соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуйте от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.
В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при предъявлении верно заполненного гарантийного талона, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом «О защите прав потребителя». При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Warranty conditions:

The plant guarantees normal operation of the product within 12 months from the date of the sale, provided that the consumer complies with the rules of operation and care provided by this Manual.
Service life of the product is 5 years.
In order to avoid any misunderstanding we kindly ask you to carefully study the Owner's Manual, the terms of warranty, and check the correctness of filling the Warranty Card. The Warranty Card is valid only if the following information is correctly and clearly stated: model, serial number of the product, date of sale, clear seals of the company-seller, signature of the buyer. The model and serial number of the product must correspond to those specified in the Warranty Card.
If these terms are violated, and if the information specified in the Warranty Card is changed, erased or rewritten, the Warranty Card is considered invalid.
Setup and installation (assembly, connection, etc.) of the appliance are described in the attached documentation; they can be carried out both by the user, and by specialists having the necessary qualification sent by USC or selling companies (on a paid basis). In this case, the person (the institution) installing the appliance shall be responsible for the correctness and quality of installation (setup). Please pay attention to the importance of the correct installation of the appliance, both for its reliable operation, and for obtaining warranty and free service. Require the installation specialist to enter all the necessary information about the installation in the Warranty Card.
In case of failure of the appliance during the warranty period by the fault of the manufacturer, the owner is entitled to free warranty repair upon presentation of the correctly filled Warranty Card together with the appliance in the factory configuration packed in the original packaging to the warranty workshop or the place of its purchase. Satisfaction of the customer's claim due to the fault of the manufacturer shall be made in accordance with the law «On Protection of Consumers' Rights». In the case of warranty repair the warranty period shall be extended for the period of repair and shipment.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Шановний Покупець! Вітаємо Вас з придбанням приладу торговельної марки ARDESTO, який був розроблений та виготовлений у відповідності до найвищих стандартів якості, та дякуємо Вам за те, що Ви обрали саме цей прилад.

Просимо Вас зберігати талон протягом гарантійного періоду. При купівлі виробу вимагайте повного заповнення гарантійного талону.

1. Гарантійне обслуговування здійснюється лише за наявності правильно і чітко заповненого оригінального гарантійного талону, у якому вказані: модель виробу, дата продажу, серійний номер, термін гарантійного обслуговування, та печатки фірми-продавця.*
2. Строк служби побутової техніки складає 5 років.
3. Виріб призначений для використання у споживчих цілях. У разі використання виробу в комерційній діяльності продавець/виробник не несуть гарантійних зобов`язань, сервісне обслуговування виконується на платній основі.
4. Гарантійний ремонт виконується впродовж терміну, вказаного в гарантійному талоні на виріб, в уповноваженому сервіс-центрі на умовах та в строки, визначені чинним законодавством України.
5. Виріб знімається з гарантії у випадку порушення споживачем правил експлуатації, викладених в інструкції з виробу.
6. Виріб знімається з гарантійного обслуговування у випадках:
   - використання не за призначенням та не у споживчих цілях;
   - механічні пошкодження;
   - пошкодження, що виникли у наслідок потрапляння всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах;
   - пошкодження, що викликані стихійними лихами (дощем, вітром, блискавкою та ін.), пожежею, побутовими факторами (надмірна вологість, запиленість, агресивне середовище та ін.);
   - пошкодження, що викликані невідповідністю параметрів живлення, кабельних мереж державним стандартам та інших подібних факторів;
   - при експлуатації обладнання в електромережі з відсутнім єдиним контуром заземлення;
   - при порушенні пломб встановлених на виробі;
   - відсутності серійного номера пристрою, або неможливості його ідентифікувати.
7. Гарантія не розповсюджується на витратні матеріали та аксесуари, а також фільтри, полиці, ящики, підставки та інші ємності для зберігання продуктів.
8. Термін гарантійного обслуговування складає 12 місяців з дня продажу.

* Відривні талони на технічне обслуговування надаються авторизованим сервісним центром.

Комплектність виробу перевірено. Із умовами гарантійного обслуговування ознайомлений, претензій не маю.
Підпис покупця _____

Авторизований сервісний центр ІП «І-АР-СІ»
Адреса: вул. Марка Вовчка, 18-А, Київ, 04073, Україна
Тел.: 0 800 300 345; (044) 230 34 84; 390 55 12
www.erc.ua/service

Інформація про виріб

Виріб

Модель

Серійний номер

Інформація про продавця

Назва торгової організації

Адреса

Дата продажу

Штамп продавця

Талон на гарантійне обслуговування

Талон № 3

Штамп продавця

Дата звернення

Причина пошкодження

Дата виконання

Талон № 2

Штамп продавця

Дата звернення

Причина пошкодження

Дата виконання

Талон № 1

Штамп продавця

Дата звернення

Причина пошкодження

Дата виконання

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН ARDESTO

Уважаемый Покупатель! Поздравляем Вас с приобретением прибора торговой марки ARDESTO, который был разработан и изготовлен в соответствии с высочайшими стандартами качества, и благодарим Вас за то, что Вы выбрали именно этот прибор.

Просим Вас сохранять талон в течение гарантийного периода. При покупке изделия требуйте полного заполнения гарантийного талона.

1. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии правильно и четко заполненного оригинального гарантийного талона, в котором указаны: модель изделия, дата продажи, серийный номер, срок гарантийного обслуживания, и печати фирмы продавца. *
2. Срок службы бытовой техники составляет 5 лет.
3. Изделие предназначено для использования в потребительских целях. При использовании изделия в коммерческой деятельности продавец / производитель не несут гарантийных обязательств, сервисное обслуживание выполняется на платной основе.
4. Гарантийный ремонт выполняется в течение срока, указанного в гарантийном талоне на изделие, в уполномоченном сервис-центре на условиях и в сроки, определенные действующим законодательством.
5. Изделие снимается с гарантии в случае нарушения потребителем правил эксплуатации, изложенных в инструкции с эксплуатации.
6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания в следующих случаях:
   - использование не по назначению и не в потребительских целях;
   - механические повреждения;
   - повреждения, возникшие вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых;
   - повреждения, вызванные стихийными бедствиями (дождем, ветром, молнией и др.), пожаром, бытовыми факторами (чрезмерная влажность, запыленность, агрессивная среду и др.)
   - повреждения, вызванные несоответствием параметров питания и кабельных сетей государственным стандартам и других подобных факторов;
   - при эксплуатации оборудования в электросети с отсутствующим единым контуром заземления;
   - при нарушении пломб установленных на изделии;
   - отсутствие серийного номера устройства, или невозможности его идентифицировать.
7. Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары, а также фильтры, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов.
8. Срок гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев со дня продажи.

* Отрывные талоны на техническое обслуживание предоставляются авторизованным сервисным центром.

Комплектность изделия проверено. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен, претензий нет.
Подпись покупателя _____

ЧУП «Стратеджик Сервис»
Минск, пр. Машерова, д. 54, помещение 5Н
тел.375173472327
gsm +375291610066
e-mail dms.by@strategic.md

AzServis
Город Баку, ул. Владислава Плотникова, 33
(+994)55-424-03-66; (+994)70-422-03-66;
(+994)12-449 -81-81
info@azservis.az

Информация об изделии

Изделие

Модель

Серийный номер

Информация о продавце

Название торговой организации

Адрес

Дата продажи

Штамп продавца

Талоны на гарантийное обслуживание

Талон № 3

Штамп продавца

Дата обращения

Причина повреждения

Дата исполнения

Талон № 2

Штамп продавца

Дата обращения

Причина повреждения

Дата исполнения

Талон № 1

Штамп продавца

Дата обращения

Причина повреждения

Дата исполнения

WARRANTY CARD

ARDESTO

Dear Buyer! Congratulations on your purchase of the ARDESTO brand appliance, which was designed and manufactured in accordance with the highest quality standards, and we thank you for choosing this particular instrument.

We ask you to keep the coupon during the warranty period. When purchasing a product, require a full warranty card.

1. Warranty service is carried out only if there is a correctly and clearly filled original warranty card, which indicates: product model, date of sale, serial number, warranty service period, and the seller's seal. *
2. The service life of household appliances is 5 years.
3. The product is intended for consumer use. When using the product in commercial activities, the seller / manufacturer does not bear warranty obligations, after-sales service is performed on a paid basis.
4. Warranty repair is carried out within the period specified in the warranty card for the product in an authorized service center on the conditions and terms determined by applicable law.
5. The product is withdrawn from the warranty in case of violation by the consumer of the operating rules set forth in the instruction manual.
6. The product is removed from warranty service in the following cases:
    - misuse and non-consumer use;
    - mechanical damage;
    - damage caused by the ingress of foreign objects, substances, liquids, insects;
    - damage caused by natural disasters (rain, wind, lightning, etc.), fire, domestic factors (excessive humidity, dust, aggressive environment, etc.)
    - damage caused by non-compliance of power and cable network parameters with state standards and other similar factors;
    - when operating equipment in the power supply network with a missing single ground loop;
    - in case of violation of seals installed on the product;
    - lack of serial number of the device, or inability to identify it.
7. The warranty does not cover consumables and accessories, as well as filters, shelves, drawers, stands and other containers for storing products.
8. The warranty period is 12 months from the date of sale.

* Tear-off maintenance tickets are provided by an authorized service center.

The completeness of the product is checked. I have read the terms of the warranty service, no complaints.
Customer Signature_____

Elit Service:
3, Petre Kavtaradze st., Tbilisi
94, Gorgiladze st., Batumi
71, Davit Guramishvili st., Gori
73, Kostava st., Akhaltsikhe

Product Information

Product
Model
Serial number

Seller Information

Name of trade organization
Address
Date of sale
Seller stamp

Warranty coupons

Ticket number 3

Seller stamp	date of the application
	Cause of damage
	Date of execution

Ticket number 2

Seller stamp	date of the application
	Cause of damage
	Date of execution

Ticket number 1

Seller stamp	date of the application
	Cause of damage
	Date of execution