

# Qilive



## Multicooker Q.5817

- FR** Multicuisineur
- ES** Robot multicocción
- IT** Multicooker
- PT** Multifogão
- PL** Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania
- HU** Többfunkciós főzőeszköz
- RO** Aparat de gătit multimodal
- RU** Мультиварка
- UA** Мультиварка

|           |                                 |        |
|-----------|---------------------------------|--------|
| <b>FR</b> | <b>Manuel d'utilisation</b>     | P. 3   |
| <b>ES</b> | <b>Manual de instrucciones</b>  | P. 15  |
| <b>IT</b> | <b>Manuale di istruzioni</b>    | P. 27  |
| <b>PT</b> | <b>Manual de utilização</b>     | P. 39  |
| <b>PL</b> | <b>Instrukcja obsługi</b>       | S. 51  |
| <b>HU</b> | <b>Használati utasítás</b>      | 63 .O. |
| <b>RO</b> | <b>Manual de instrucțiuni</b>   | P. 75  |
| <b>RU</b> | <b>Руководство пользователя</b> | C. 87  |
| <b>UA</b> | <b>Довідник користувача</b>     | C. 99  |

# SOMMAIRE :

|  |       |
|--|-------|
| 1. CONSIGNES DE SECURITE                 | P. 3  |
| 2. DESCRIPTION                           | P. 8  |
| 3. INSTALLATION                          | P. 9  |
| 4. UTILISATION                           | P. 9  |
| 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE                | P. 13 |
| 6. RESOLUTIONS DES PROBLEMES             | P. 13 |
| 7. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ | P. 13 |

## 1. CONSIGNES DE SECURITE


Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur :

1. Débranchez le câble d'alimentation du réseau électrique dès que vous cessez de l'utiliser et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
2. Ne mettez pas le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

5. Cet appareil doit être utilisé et être posé sur une surface plane. Ne retournez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

6. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.

7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.

8.  **MISE EN GARDE:** La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil fonctionne. Prenez garde au risque de brûlure.

9. L'appareil doit être utilisé et reposé sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche. Vérifiez que vous laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil. Ne placez pas l'appareil près d'une source chaude ou un four.

10. Pendant son fonctionnement, ne déplacez pas l'appareil. Ne retournez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

11. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est relié à l'alimentation.

12. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, à condition qu'ils bénéficient

d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

13. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

14. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques, mais pas dans les endroits tels que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres; environnements professionnels;

- des fermes;

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

- des environnements du type chambres d'hôtes.


15. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé en extérieur.

16. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

17. Ne mettez pas l'appareil sous tension lorsque la cuve de l'appareil est vide.

18. N'utilisez pas l'appareil si le couvercle est fissuré ou écaillé.

19. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être fait par des enfants.

20.  Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte séparée. Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte séparée. Des systèmes et des lieux de collecte (centres de tri, déchetterie) sont mis à votre disposition par les collectivités locales et les distributeurs. En confiant votre produit en fin de vie à la filière de recyclage adéquate, vous contribuez à protéger l'environnement ainsi que votre santé.

21. L'appareil émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne, prenez garde à ne pas vous brûler.

22. De la vapeur va s'échapper lors de l'ouverture du couvercle, prenez garde à ne pas vous brûler.

23. La cuve devient chaude lorsque vous utilisez l'appareil, utilisez des gants ou des maniques pour manipuler la cuve.

24. Prendre garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la cuve. Toujours utiliser les accessoires fournis ou des ustensiles de cuisine en bois.

25. Ne jamais placer d'ingrédients emballés dans le bol. Retirer au préalable tous les papiers

d'emballage (aluminium, film alimentaire...) susceptible de les protéger.

26. Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.

27. Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement

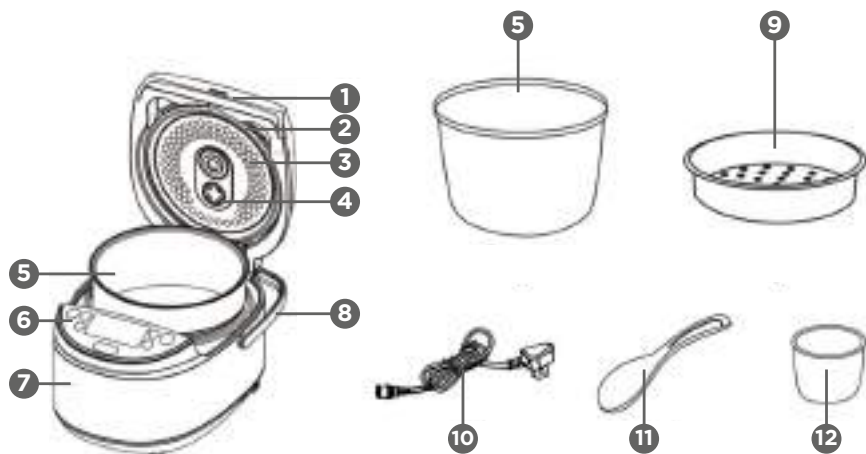
28. Les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse pour les accessoires figurent dans le paragraphe «UTILISATION».

29. Les détails pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments figurent dans le paragraphe «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».

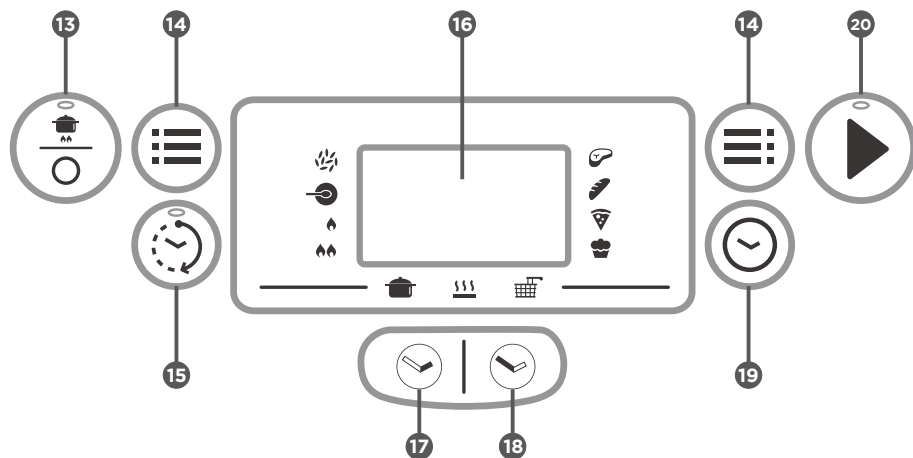
30. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le produit est posé.

31. Faîtes attention à la vapeur brûlante s'échappant des événements à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Eloignez vos mains et votre visage de l'appareil pour éviter tout contact avec la vapeur.

## 2. DESCRIPTION



- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Couvercle                | 8. Poignée de transport              |
| 2. Joint d'étanchéité       | 9. Panier vapeur                     |
| 3. Couvercle intérieur      | 10. Cordon d'alimentation électrique |
| 4. Event à vapeur           | 11. Cuillère en plastique            |
| 5. Cuve intérieure amovible | 12. Verre doseur                     |
| 6. Panneau de commandes     |                                      |
| 7. Corps de l'appareil      |                                      |





- 13. Fonction maintien au chaud
- 14. Touches « Menu »
- 15. Départ différé
- 16. Ecran de contrôle
- 17. Réglage Heures

- 18. Réglage Minutes
- 19. Réglage du temps de cuisson
- 20. Lancer un programme de cuisson

## 3. INSTALLATION

Avant toute première utilisation sortez tous les accessoires de la cuve.

Enlevez le plastique d'emballage de la cuve.

Lavez tous les accessoires avec une éponge imbibée de produit vaisselle puis rincez-les à l'eau chaude avant de les sécher.

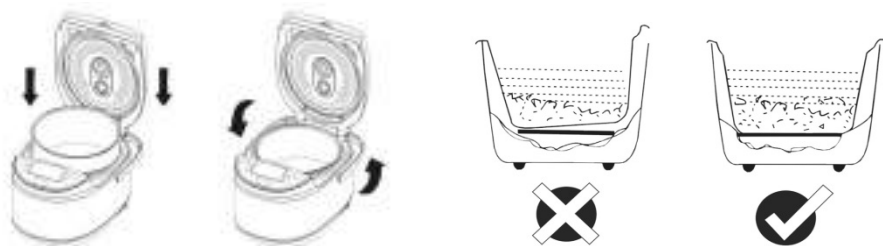
L'appareil doit être posé et utilisé sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.

Respectez entre l'appareil et tout plan mural, une distance de 50 cm vers le haut et une distance de 20 cm sur les côtés.

**MISE EN GARDE :** Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sortie de vapeur pendant la cuisson, vous risqueriez de vous brûler.

N'utilisez pas d'autre cuve intérieure que celle fournie avec l'appareil.



Ne mettez jamais de l'eau ou des ingrédients directement dans l'appareil sans la cuve en place.












## 4. UTILISATION

Pour toutes les autres fonctions que « Riz » vous pouvez définir le temps de cuisson selon votre recette.


Les temps de cuisson sont définis par défaut pour chaque fonction, vous pouvez ajuster les temps selon les plages de durées ci-dessous.

| Fonctions   | Temps de cuisson par défaut (min) | Temps de cuisson réglable (min) |
|---|-----------------------------------|---------------------------------|
| Riz    | Selon quantité                    | Selon quantité                  |
| Soupe  | 60                                | 30-180                          |

|                |   |                |                |
|----------------|---|----------------|----------------|
| Cuisson lente  |   | 120            | 30-600         |
| Cuisson rapide |  | Selon quantité | Selon quantité |
| Pizza          |  | 60             | 30-180         |
| Pain           |  | 60             | 30-180         |
| Gâteau         |  | 60             | 30-180         |
| Viande         |  | 60             | 30-180         |
| Mijotage       |  | 60             | 30-180         |
| Vapeur         |  | 10             | 5-180          |
| Frire          |  | 30             | 5-180          |

Sélectionnez la fonction de votre choix à l'aide des touches «Menu»  et .


Appuyez sur la touche «Horloge»  pour sélectionner le temps de cuisson.

Appuyez sur la touche «Minute»  jusqu'à ce que le temps soit réglé sur le temps désiré, puis

appuyez sur la touche «Marche»  pour commencer le programme.

### Fonction Riz

NOTE : pour la fonction Riz, le temps de cuisson n'est pas sélectionnable, il se calcule tout seul grâce à la quantité d'eau dans la cuve.

1. A l'aide du verre doseur fourni (12), mettez la quantité de riz qui convient dans la cuve.
2. Reportez vous à l'échelle de mesure à l'intérieur de la cuve.
3. Remplissez avec de l'eau jusqu'au volume indiqué correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
4. Refermez le couvercle.
5. Branchez l'appareil.
6. Sélectionnez le programme Riz.
7. Appuyez sur la touche «Marche»  pour lancer le programme.
8. L'appareil possède un compte à rebours qui se déclenche lorsque le temps restant est inférieur à 9 minutes.
9. Lorsque le riz est cuit, un signal sonore retentit cinq fois et l'appareil déclenche le mode « Maintient au chaud ».
10. Utilisez la spatule fournie (11) pour faire tourner et mélanger le riz, de manière à ce que toute la vapeur puisse s'échapper puis servez.

### Fonction Soupe

Utilisez cette fonction pour réaliser des soupes ou bouillons.

NOTE : L'appareil n'est pas destiné à mixer des légumes mais à cuire des légumes pour la soupe.

## Fonction Cuisson lente

Utilisez cette fonction pour cuire des aliments à feux doux.

## Fonction Rissolage

Utilisez cette fonction pour cuire ou faire rissoler des aliments rapidement.

NOTE : pour la fonction Rissolage, le temps de cuisson n'est pas sélectionnable. Veuillez surveiller attentivement et régulièrement la cuisson des aliments. Lorsque la cuisson est terminée, arrêter l'appareil manuellement.

## Fonction Pizza

Placez toujours la pizza dans le fond de la cuve.

## Fonction Pain

L'appareil est uniquement destiné à cuire le pain.

Pétrissez la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte totalement homogène puis laissez la reposer pendant au moins 1 heure avant de la faire cuire dans la cuve de l'appareil.

## Fonction Gâteau

Utilisez cette fonction pour faire cuire vos gâteaux ou préparation pâtisseries.

NOTE : Pour une meilleure utilisation, huilez légèrement la cuve avant d'y verser la préparation.

## Fonction Frire

Cette fonction permet de faire frire dans le fond de la cuve des petits aliments comme des nems, samossa, etc..

ATTENTION : Pour cette fonction, veuillez laisser le couvercle ouvert.

## Fonction Viande

Utilisez cette fonction pour faire griller vos viandes ou volailles comme vous le souhaitez.

Huilez la cuve avant utilisation.

## Fonction Mijotage

Cette fonction permet de faire cuire à feux doux et lentement les plats mijotés ou en sauce.

## Fonction Vapeur

Utilisez cette fonction avec le panier vapeur.

Versez de l'eau dans la cuve selon la recette.






Placez les aliments à cuire sur le plateau.

Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans la cuve.

NOTE : Utilisez une quantité d'eau adéquate; le niveau d'eau ne doit jamais atteindre le panier. Au-delà de ce niveau l'appareil risquerait de déborder en cours de cuisson.

## Fonction Départ différé


Vous pouvez régler une durée de départ différé entre 30 minutes et 24 heures. Le temps réglé par défaut est 30 minutes.

Avant d'avoir sélectionné le programme Appuyez sur la touche «Départ différé» , puis réglez le temps désiré avec les touches «Heures»  et «Minutes» . Une fois que le temps est sélectionné, appuyez sur la touche «Menu»  et  pour sélectionner le programme souhaité.

Après avoir sélectionné le programme

Appuyez sur la touche «Menu»  et  pour sélectionner le programme souhaité.

Appuyez sur la touche "Départ différé" , puis réglez le temps désiré avec les touches «Heures»  et «Minutes» .

Dans les 2 cas, appuyez ensuite sur la touche «Marche»  pour lancer le programme avec le départ différé. L'écran de l'appareil s'allume alors en violet. Lorsque le temps sera écoulé, l'appareil lancera le programme de cuisson.

## Touche Maintient au chaud / annulation

Cette touche a 2 fonctions différentes: Maintien au chaud et Annulation.

Annulation : Pour annuler une fonction en cours, appuyez sur la touche 

Le réglage de maintien au chaud permet de conserver les aliments chauds lorsque la cuisson terminée.


Nous vous recommandons de ne pas garder les aliments au chaud pendant plus d'une heure une fois la cuisson terminée et de mettre ensuite l'appareil hors tension.

### 1.1 Maintien au chaud manuel

Appuyez manuellement sur la touche «Maintien au chaud/ annulation»; le témoin correspondant s'allume et l'appareil passe en mode de maintien au chaud. L'écran s'allume en jaune.

### 1.2 Maintien au chaud automatique

L'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud à la fin du programme. Le témoin lumineux de «Maintien au chaud» s'allume et l'écran s'allume en jaune.

Pour annuler la fonction maintient au chaud appuyez de nouveau sur la touche 

Un appui long sur «Maintien au chaud/annuler» permet d'annuler tous les réglages et de repasser en mode veille.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur et attendez que l'appareil refroidisse.

Nettoyer le corps de l'appareil :

- Utilisez un chiffon doux ou une éponge imbibée avec un produit à Ph neutre pour nettoyer les surfaces de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'éponges métalliques et produits agressifs pour éviter d'abîmer l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

Nettoyez les accessoires au lave-vaisselle

## 6. RÉSOLUTIONS DES PROBLÈMES

| Problème                        | Cause   | Solutions  |
|---------------------------------|---|--|
| L'écran indique l'erreur « E1 » | Le capteur de température du bas est déconnecté.                    | Eteignez et débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes. Si l'erreur persiste, contactez le service client. |
| L'écran indique l'erreur « E2 » | Le capteur de température du bas est court-circuité ou surchauffé.  | Eteignez et débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes. Si l'erreur persiste, contactez le service client. |
| L'écran indique l'erreur « E3 » | Le capteur de température du haut est déconnecté.                   | Eteignez et débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes. Si l'erreur persiste, contactez le service client. |
| L'écran indique l'erreur « E4 » | Le capteur de température du haut est court-circuité ou surchauffé. | Eteignez et débranchez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes. Si l'erreur persiste, contactez le service client. |

## 7. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ce produit est garanti pour une période de 12 à 24 mois (définie par la législation locale, période sur le ticket de caisse faisant foi) à partir de la date d'achat, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

Plus précisément, la garantie ne couvre pas :

Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.

Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.

Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.

La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité énoncées dans la notice.

Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou tout autre élément.  
Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.  
Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit.  
Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires homologués par le fabricant.  
Les produits oxydés.  
Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

### **Modalités de Mise en œuvre**

Pour obtenir un service de garantie, vous êtes priés de rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture, ...), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine.

Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat).

A défaut, vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.)

Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

Réparer ou remplacer les pièces défectueuses.

Echanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.

Rembourser le produit au prix d'achat du produit mentionné sur la preuve d'achat.

Si une de ces 3 solutions est utilisée, cela ne donne pas droit au prolongement ou au renouvellement de la période de garantie.

# ÍNDICE:

|  |       |
|--|-------|
| 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD            | P. 15 |
| 2. DESCRIPCIÓN                           | P. 20 |
| 3. INSTALACIÓN                           | P. 21 |
| 4. UTILIZACIÓN                           | P. 21 |
| 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA              | P. 25 |
| 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS               | P. 25 |
| 7. GARANTÍA Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD | P. 25 |

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


Antes de utilizar este aparato eléctrico, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas para futuras consultas:

1. Desenchufe el cable de alimentación de la red eléctrica en cuanto deje de utilizarlo y antes de efectuar cualquier procedimiento de limpieza, mantenimiento o montaje de accesorios.
2. No sumerja la unidad del motor, el cable de alimentación o la clavija en el agua ni en ningún otro líquido.
3. Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la corriente se corresponda con la que figura en la placa de características del aparato. Siempre enchufe el aparato a una toma conectada a tierra.
4. Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio posventa o personas de similar cualificación para evitar cualquier peligro.

5. Este aparato debe usarse y ponerse sobre una superficie plana. No dé la vuelta al aparato cuando esté en funcionamiento.

6. El aparato no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.

7. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

8.  **ADVERTENCIA:** cuando el aparato está en funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta. Tenga cuidado con el riesgo de quemaduras.

9. El aparato debe ponerse y usarse sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y seca. Compruebe que deja un espacio para la circulación libre del aire alrededor del aparato. No ponga el aparato cerca de una fuente de calor.

10. Cuando el aparato esté en funcionamiento, no lo desplace. No dé la vuelta al aparato cuando esté en funcionamiento.

11. El aparato no debe dejarse sin vigilancia cuando esté enchufado a la red eléctrica.

12. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o por personas sin experiencia ni conocimientos



si están bajo vigilancia o si han recibido instrucciones en cuanto a la utilización segura del aparato y que comprenden bien los riesgos a los que se exponen.

13. Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

14. Este aparato está destinado a un uso en aplicaciones domésticas, pero no en sitios tales como:

- pequeñas cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
- granjas;
- su uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- ni entornos tales como alojamientos rurales.


15. Este aparato no está destinado a usarse en exterior.

16. Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia separado.

17. No encienda el aparato cuando la cuba esté vacía.

18. No utilice el aparato si la tapa está fisurada o desconchada.

19. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.

20.  Los equipos eléctricos y electrónicos son objeto de una recogida selectiva; por ello, no se pueden tirar junto con la basura común no clasificada, sino que deben destinarse a una recogida diferente. Existen sistemas y sitios de recogida (puntos limpios, centros para residuos sólidos urbanos) que las administraciones locales y los distribuidores han puesto a su disposición. Al confiar su producto al final de su vida útil a la red de reciclaje adecuada, contribuye a proteger el medio ambiente, así como su salud.

21. El aparato produce vapor al funcionar, procure no quemarse.

22. Al abrir la tapa, saldrá vapor, procure no quemarse.

23. Al usar el aparato, la cuba se vuelve caliente, use guantes o manoplas de cocina para manipularla.

24. Procure no dañar el revestimiento antiadherente de la cuba. Siempre use los accesorios incluidos o utensilios de madera.

25. Nunca ponga ingredientes aún embalados en el recipiente. Quite previamente todo el papel del embalaje (aluminio, film plástico, etc.) que pueda cubrirlos.

26. Nunca use el aparato como sistema de calefacción complementario.

27. Antes de la primera utilización, limpie todos los accesorios con agua caliente jabonosa. Aclare y seque minuciosamente

28. Las duraciones de funcionamiento y los ajustes de la velocidad para los accesorios figuran en el párrafo «UTILIZACIÓN».

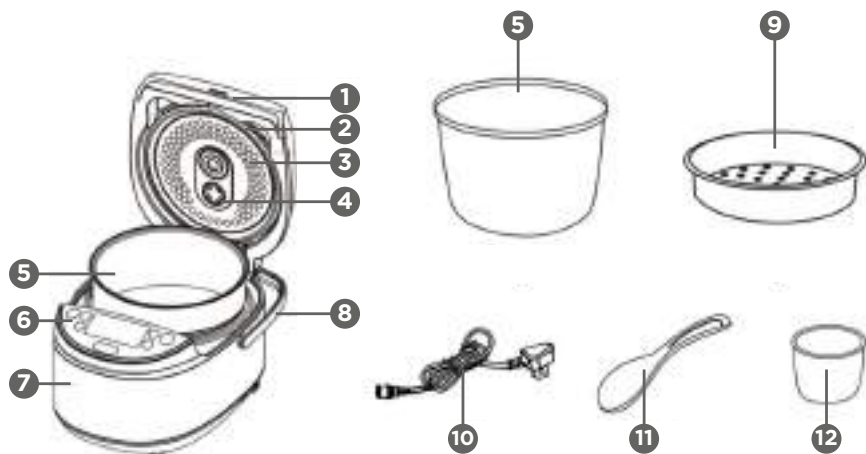
29. La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos figura en el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

30. No deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa o encimera donde ha puesto el aparato.

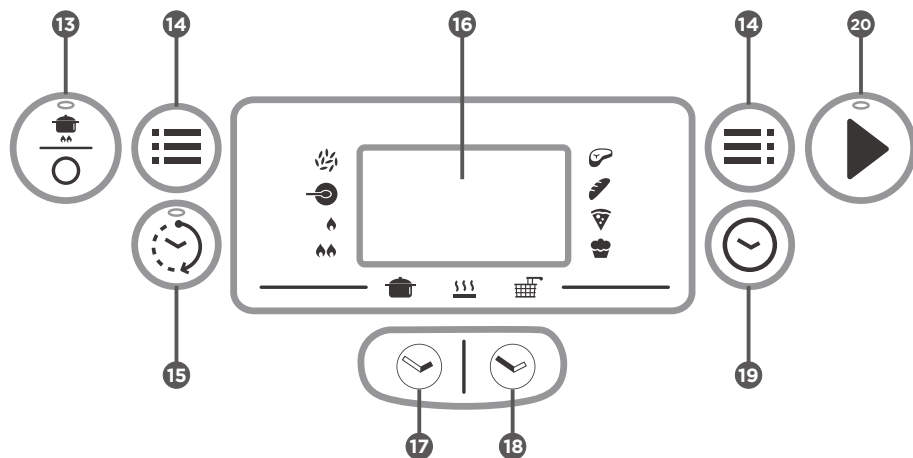
31. Tenga cuidado con el vapor caliente que se escapa por los orificios de salida del vapor durante la cocción y el que se escapa del aparato al abrir la tapa. Aleje las manos y la cara del aparato para evitar cualquier contacto con el vapor.

## 2. DESCRIPCIÓN

ES



- |                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 1. Tapa                  | 8. Asa de transporte                |
| 2. Junta de estanqueidad | 9. Cesta cocción al vapor           |
| 3. Tapa interior         | 10. Cable de alimentación eléctrica |
| 4. Salida del vapor      | 11. Cuchara plástica                |
| 5. Cuba extraíble        | 12. Vaso dosificador                |
| 6. Panel de control      |                                     |
| 7. Cuerpo del aparato    |                                     |



- 13. Función Mantener caliente
- 14. Botones «Menú»
- 15. Inicio diferido
- 16. Pantalla de control
- 17. Ajuste hora

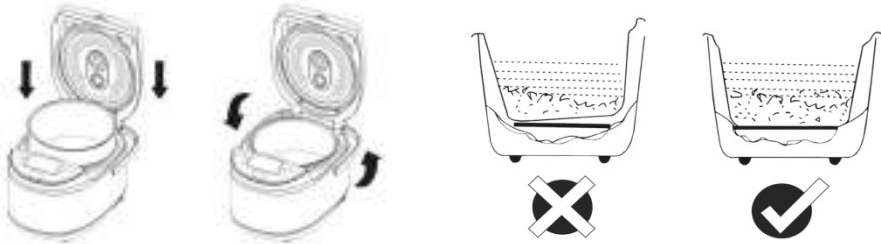
- 18. Ajuste minutos
- 19. Ajuste del tiempo de cocción
- 20. Iniciar un programa de cocción

### 3. INSTALACIÓN

Antes de usar por primera vez, quite todos los accesorios de la cuba. Quite el plástico del embalaje de la cuba. Lave todos los accesorios con un estropajo impregnado de producto lavavajillas y, después, aclárelos con agua caliente antes de secarlos.

El aparato debe ponerse y usarse sobre una superficie plana, estable, seca y resistente al calor. Deje un espacio para la circulación libre del aire alrededor del aparato. Entre el aparato y cualquier pared, deje una distancia de 50 cm encima y de 20 cm a los lados.

**ADVERTENCIA:** durante la cocción, en ningún caso ponga la mano delante de los orificios de salida de aire, ya que puede quemarse. No use una cuba interior que no sea la incluida con el aparato. Nunca ponga agua o ingredientes directamente en el aparato sin la cuba puesta en su lugar.














### 4. UTILIZACIÓN

Para todas las otras funciones que no sean «Arroz», puede establecer el tiempo de cocción según su receta.



El tiempo de cocción está establecido por defecto para cada función. Puede ajustar el tiempo según las duraciones a continuación.

| Funciones |  | Tiempo de cocción por defecto (min) | Tiempo de cocción ajustable (min) |
|-----------|--|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Arroz     |  | Según la cantidad                   | Según la cantidad                 |
| Sopa      |  | 60                                  | 30-180                            |

|                   |   |                   |                   |
|-------------------|---|-------------------|-------------------|
| Cocción lenta     |   | 120               | 30-600            |
| Cocción rápida    |  | Según la cantidad | Según la cantidad |
| Pizza             |  | 60                | 30-180            |
| Pan               |  | 60                | 30-180            |
| Pastel            |  | 60                | 30-180            |
| Carne             |  | 60                | 30-180            |
| Cocer fuego lento |  | 60                | 30-180            |
| Al vapor          |  | 10                | 5-180             |
| Freír             |  | 30                | 5-180             |


Seleccione la función que desee con los botones «Menú»  y .

Para seleccionar el tiempo de cocción, pulse el botón «Reloj» .

Pulse el botón «Minutos»  hasta que alcance el tiempo deseado; luego, pulse el botón «Encendido»  para empezar el programa.

### Función Arroz

NOTA: para la función «Arroz», no se puede seleccionar el tiempo. Éste se calcula solo, gracias a la cantidad de agua en la cuba.

1. Con el vaso dosificador incluido (12), ponga en la cuba la cantidad de arroz adecuada.
2. Remítase a la escala de cantidades del interior de la cuba.
3. Llene con agua hasta el volumen indicado que corresponda al número de tazas de arroz utilizadas.
4. Después, vuelva a cerrar la tapa.
5. Enchufe el aparato.
6. Seleccione el programa Arroz.
7. Pulse el botón «Encendido»  para iniciar el programa.
8. El aparato posee una cuenta atrás que se activa cuando el tiempo restante es inferior a 9 minutos.
9. Cuando el arroz está cocido, se escucha cinco veces una señal sonora y el aparato activa el modo «Mantener caliente».
10. Mezcle el arroz con la espátula incluida (11) para que salga todo el vapor y, después, sirva.

### Función Sopa

Use esta función para preparar sopas o caldos.

NOTA: el aparato no está destinado para batir verduras, sino que para cocerlas para preparar sopa.

## Función Cocción lenta

Use esta función para cocer alimentos a fuego lento.

## Función Dorar

Use esta función para cocer o dorar alimentos rápidamente.

NOTA: para la función Dorar, no se puede seleccionar el tiempo de cocción. Vigile atenta y regularmente la cocción de los alimentos. Cuando haya terminado la cocción, detenga el aparato manualmente.

## Función Pizza

Siempre ponga la pizza en el fondo de la cuba.

## Función Pan

El aparato está destinado únicamente a cocer el pan.

Amase hasta que obtenga una masa completamente homogénea, luego, déjela reposar durante al menos una hora antes de cocerla en la cuba del aparato.

## Función Pastel

Use esta función para cocer sus pasteles o bollos.

NOTA: para mejores resultados, unte la cuba ligeramente con aceite antes de poner la mezcla en ella.

## Función Freír

Esta función permite freír en el fondo de la cuba pequeños alimentos, como rollitos de primavera, samosas, etc.

ADVERTENCIA: con esta función, deje la tapa abierta.

## Función Carne

Use esta función para asar sus carnes o aves como desee.

Antes de usar, unte la cuba con aceite.

## Función Cocción a fuego lento

Esta función permite cocer a fuego suave y lentamente los platos braseados o en salsa.

## Función Al vapor

Use esta función con la cesta de cocción al vapor.

Vierta agua en la cuba, según la receta.

Ponga los alimentos que cocerá en la bandeja.

Ponga la bandeja de cocción al vapor en la cuba.

NOTA: use una cantidad de agua adecuada; el nivel de agua nunca debe alcanzar la cesta. Más allá de este nivel, el aparato puede desbordarse durante la cocción.




ES


## Función Inicio diferido



Puede ajustar el tiempo de inicio diferido entre 30 minutos y 24 horas.  
El tiempo por defecto es 30 minutos.




Antes de seleccionar el programa


Pulse el botón «Inicio diferido» ; luego, ajuste el tiempo deseado con los botones «Horas»  y «Minutos» .

Una vez seleccionado el tiempo, pulse el botón «Menú»  y  para seleccionar el programa deseado.

Después de seleccionar el programa

Pulse el botón «Menú»  y  para seleccionar el programa deseado.

Pulse el botón «Inicio diferido» ; luego, ajuste el tiempo deseado con los botones «Horas»  y «Minutos» .

En ambos casos, después, pulse el botón «Encendido»  para iniciar el programa en diferido. En ese momento, la pantalla del aparato se enciende de color violeta. Cuando el tiempo haya transcurrido, el robot empezará el programa de cocción.

## Botón Mantener caliente / cancelar



Este botón tiene dos funciones distintas: Mantener caliente y Cancelar.

Cancelar: para cancelar la función en curso, pulse el botón 

La función Mantener caliente permite que los alimentos permanezcan calientes cuando ha terminado la cocción.

Le recomendamos no mantener los alimentos calientes durante más de una hora una vez que su cocción haya terminado y, luego, apagar el aparato.

### 1.1 Mantener caliente manualmente

Pulse el botón «Mantener caliente / cancelar»; el piloto correspondiente se enciende y el aparato entra en el modo Mantener caliente. La pantalla se enciende de color amarillo.

### 1.2 Mantener caliente automáticamente

Al final del programa, el robot entra automáticamente en el modo Mantener caliente. El piloto de «Mantener caliente» se enciende y la pantalla se vuelve amarilla.

Para cancelar esta función, pulse nuevamente el botón 

Al pulsar de forma prolongada el botón «Mantener caliente/cancelar» se pueden anular todos los ajustes y volver al modo de espera.



## 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y espere a que el aparato se enfríe.

Limpieza del cuerpo del aparato:

- Limpie las superficies del aparato con un trapo suave o un estropajo impregnado de un producto de Ph neutro.
- Para evitar dañar el aparato, nunca use estropajos metálicos ni productos agresivos.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.

Lave los accesorios en el lavavajillas.

ES

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                         | Causa   | Soluciones   |
|----------------------------------|---|--|
| La pantalla indica el error «E1» | El sensor de temperatura de la parte inferior está desconectado.                            | Apague y desenchufe el aparato. Deje que el robot se enfríe durante al menos 5 minutos. Si el error persiste, contacte con el servicio de atención al cliente. |
| La pantalla indica el error «E2» | El sensor de temperatura de la parte inferior está en cortocircuito o se ha sobrecalentado. | Apague y desenchufe el aparato. Deje que el robot se enfríe durante al menos 5 minutos. Si el error persiste, contacte con el servicio de atención al cliente. |
| La pantalla indica el error «E3» | El sensor de temperatura de la parte superior está desconectado.                            | Apague y desenchufe el aparato. Deje que el robot se enfríe durante al menos 5 minutos. Si el error persiste, contacte con el servicio de atención al cliente. |
| La pantalla indica el error «E4» | El sensor de temperatura de la parte superior está en cortocircuito o se ha sobrecalentado. | Apague y desenchufe el aparato. Deje que el robot se enfríe durante al menos 5 minutos. Si el error persiste, contacte con el servicio de atención al cliente. |

## 7. GARANTÍA Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD

Este producto está garantizado durante un periodo de 12 a 24 meses (establecido por la legislación local, el resguardo de la compra da fe), a partir de la fecha de compra, frente a cualquier fallo como resultado de un defecto de fabricación o de material.

Esta garantía no cubre los daños que resulten de una mala instalación, una utilización incorrecta o el desgaste normal del producto.

De forma más precisa, la garantía no cubre:

Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.

Los productos modificados, aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados, suprimidos o estén oxidados.

Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un periodo de 6 meses.

El fallo de la batería debido a una carga demasiado prolongada o por no respetar las instrucciones de seguridad explicadas en el manual.

Los daños estéticos, que incluyen las rayas, protuberancias o cualquier otro elemento.

Los daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.

Los defectos provocados por un desgaste normal o debidos al envejecimiento normal del producto.

Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios autorizados por el fabricante.

Los productos oxidados.

Los productos reparados o reemplazados pueden incluir componentes y equipos nuevos o reacondicionados.

### **Modalidades de aplicación**

Para conseguir un servicio de garantía, lleve el producto a la recepción del lugar de venta junto con el comprobante de la compra (resguardo, factura, etc.) del producto y los accesorios incluidos en su embalaje original.

Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie (por lo general, esta información aparece en el producto, el embalaje o el comprobante de compra).

A falta de ello, debe llevar el producto con los accesorios necesarios para su funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.).

En caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local:

Reparar o reemplazar las piezas defectuosas.

Cambiar el producto devuelto por uno que tenga, al menos, las mismas funcionalidades y que sea equivalente en cuanto a prestaciones.

Reembolsar el producto al precio de compra mencionado en el comprobante de compra.

Si se aplica una de estas tres soluciones, eso no da derecho a prolongar o renovar el periodo de garantía.

# INDICE:

|   |       |
|---|-------|
| 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA                  | P. 27 |
| 2. DESCRIZIONE                              | P. 32 |
| 3. INSTALLAZIONE                            | P. 33 |
| 4. UTILIZZO                                 | P. 33 |
| 5. MANUTENZIONE E PULIZIA                   | P. 37 |
| 6. RISOLUZIONI DEI PROBLEMI                 | P. 37 |
| 7. GARANZIA E LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ | P. 37 |

## 1. AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo apparecchio elettrico, leggere attentamente le istruzioni riportate di seguito e conservarle come riferimento futuro:

1. Scollegare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica non appena si smette di utilizzare l'apparecchio e prima di qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione e montaggio di accessori.

2. Non immergere il blocco motore, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.


3. Prima di collegare l'apparecchio a una presa elettrica a parete, verificare che la corrente elettrica locale corrisponda a quella specificata sulla targhetta dell'apparecchio. Collegare sempre l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.

4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal servizio post-vendita o da personale con analoga qualifica per evitare qualsiasi rischio.

5. Questo apparecchio deve essere utilizzato e posizionato su una superficie piana. Non rovesciare l'apparecchio durante il funzionamento.

6. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o altri liquidi.

7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

8.  **ATTENZIONE:** La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Attenzione al rischio di ustioni.

9. L'apparecchio deve essere usato e posizionato su una superficie piana, stabile, resistente al calore e asciutta. Assicurarsi di lasciare una libera circolazione dell'aria intorno all'apparecchio. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore o di un forno.

10. Durante il funzionamento, non spostare l'apparecchio. Non rovesciare l'apparecchio durante il funzionamento.

11. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito quando è collegato alla rete elettrica.

12. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali

o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o conoscenza, a condizione che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli potenziali.

13. Si raccomanda di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

14. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche, ma non in luoghi quali:

- angoli cottura riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- aziende agricole;
- utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

15. Questo apparecchio non è destinato ad essere usato all'aperto.


16. Questo apparecchio non è destinato a essere azionato mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

17. Non mettere sotto tensione l'apparecchio quando il contenitore dell'apparecchio è vuoto.

18. Non utilizzare l'apparecchio se il coperchio è crepato o scheggiato.

19. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da

bambini.

20.  Le apparecchiature elettriche ed elettroniche sono soggette a raccolta differenziata. Non gettare i rifiuti elettrici ed elettronici assieme ai rifiuti indifferenziati, ma procedere alla raccolta differenziata. Sistemi e punti di raccolta (centri di riciclaggio, smaltimento dei rifiuti) sono messi a disposizione dalle autorità locali e dai distributori. Affidando il prodotto da smaltire alla filiera di riciclaggio opportuna, aiuterete a proteggere l'ambiente come pure la vostra salute.

21. L'apparecchio emette vapore durante il funzionamento, fare attenzione a non scottarsi.

22. Del vapore uscirà quando si apre il coperchio, fare attenzione a non scottarsi.

23. Il contenitore diventa caldo quando si utilizza l'apparecchio, utilizzare guanti o presine per maneggiare il contenitore.

24. Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente del contenitore. Utilizzare sempre gli accessori in dotazione o utensili da cucina in legno.

25. Non mettere mai ingredienti confezionati nel contenitore. Rimuovere prima tutti gli involucri (alluminio, pellicola alimentare...) utilizzati per proteggerli.

26. Non utilizzare l'apparecchio come

riscaldamento ausiliario.

27. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutti gli accessori con acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente

28. Le durate di funzionamento e le impostazioni di velocità per gli accessori sono descritte nella sezione "UTILIZZO".

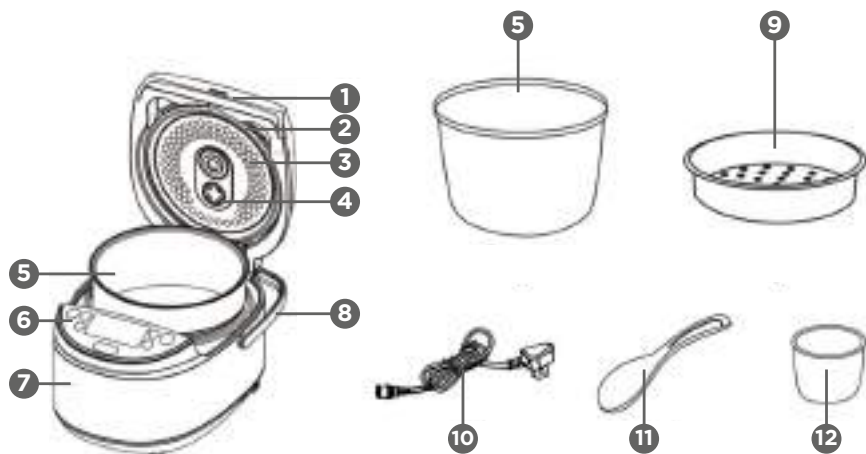
29. I dettagli per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti sono nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

30. Non lasciare il cavo di alimentazione pendere a un angolo del tavolo o del piano di lavoro su cui è posato l'apparecchio.

31. Fare attenzione al vapore bollente che fuoriesce dagli sfoghi del vapore durante la cottura e al vapore che fuoriesce dall'apparecchio quando si apre il coperchio. Tenere le mani e la faccia lontane dall'apparecchio per evitare il contatto con il vapore.

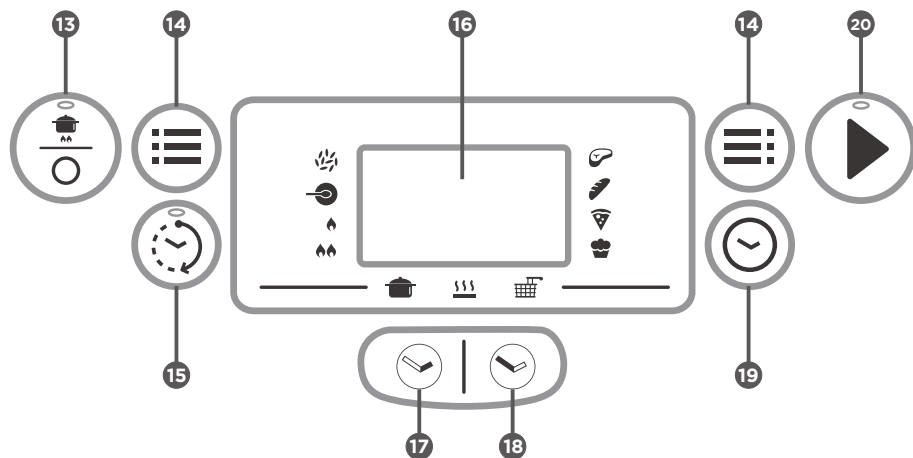
## 2. DESCRIZIONE

IT



1. Coperchio
2. Guarnizione di tenuta
3. Coperchio interno
4. Sfiato del vapore
5. Contenitore interno estraibile
6. Pannello dei comandi
7. Corpo dell'apparecchio

8. Maniglia per il trasporto
9. Cestello a vapore
10. Cavo di alimentazione elettrica
11. Cucchiaino di plastica
12. Misurino





- 13. Funzione di mantenimento al caldo
- 14. Pulsanti "Menù"
- 15. Avvio ritardato
- 16. Display di controllo
- 17. Impostazione Ore

- 18. Impostazione Minuti
- 19. Impostazione del tempo di cottura
- 20. Avviare un programma di cottura

### 3. INSTALLAZIONE

Prima del primo utilizzo, togliere tutti gli accessori dal contenitore. Rimuovere la plastica di imballaggio dal contenitore.

Lavare tutti gli accessori con una spugna imbevuta di sapone per piatti, poi sciacquarli con acqua calda prima di asciugarli con un panno pulito.

L'apparecchio deve essere usato e posizionato su una superficie piana, stabile, asciutta e resistente al calore.

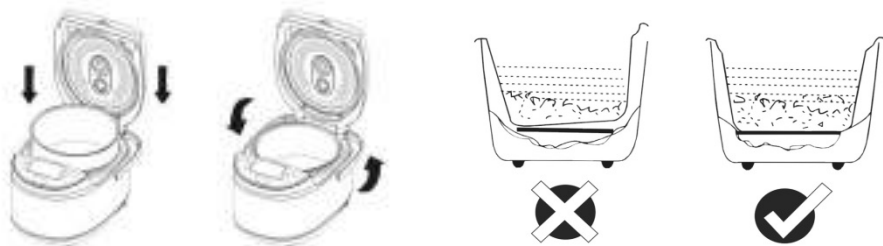
Assicurarsi di lasciare una libera circolazione dell'aria intorno all'apparecchio.

Rispettare tra l'apparecchio e qualsiasi parete, una distanza di 50 cm verso l'alto e una distanza di 20 cm sui lati.

**ATTENZIONE:** Non mettere in alcun caso la mano davanti alle aperture di uscita del vapore durante la cottura, perché si rischiano ustioni.

Non usare altro contenitore interno se non quello fornito con l'apparecchio.



Non mettere mai acqua o ingredienti direttamente nell'apparecchio, senza il contenitore al suo posto.












### 4. UTILIZZO

Per tutte le altre funzioni diverse da "Riso" è possibile impostare il tempo di cottura secondo la propria ricetta.

I tempi di cottura sono preimpostati per ogni funzione, ma è possibile regolare i tempi secondo gli intervalli di durata di cui sotto.

| Funzioni |   | Tempo di cottura predefinito (min) | Tempo di cottura regolabile (min) |
|----------|---|------------------------------------|-----------------------------------|
| Riso     |  | Secondo quantità                   | Secondo quantità                  |
| Zuppa    |  | 60                                 | 30-180                            |

|                       |   |                  |                  |
|-----------------------|---|------------------|------------------|
| Cottura lenta         |   | 120              | 30-600           |
| Cottura rapida        |  | Secondo quantità | Secondo quantità |
| Pizza                 |  | 60               | 30-180           |
| Pane                  |  | 60               | 30-180           |
| Dolce                 |  | 60               | 30-180           |
| Carne                 |  | 60               | 30-180           |
| Cottura a fuoco lento |  | 60               | 30-180           |
| Vapore                |  | 10               | 5-180            |
| Friggere              |  | 30               | 5-180            |

Selezionare la funzione desiderata tramite i pulsanti "Menù"  e .


Premere il pulsante "Orologio"  per selezionare il tempo di cottura.

Premere il pulsante "Minuto"  per impostare il tempo desiderato, quindi

premere il pulsante "Avvio"  per avviare il programma.

### Funzione Riso

NOTA: per la funzione Riso, il tempo di cottura non è selezionabile, si calcola da solo in base alla quantità di acqua nel contenitore.

1. Utilizzando il misurino in dotazione (12), mettere la quantità di riso che si desidera nel contenitore.
2. Fare riferimento alla scala di misura all'interno del contenitore.
3. Riempire con acqua fino al volume indicato corrispondente al numero di tazze di riso utilizzate.
4. Chiudere il coperchio.
5. Collegare l'apparecchio alla corrente.
6. Selezionare il programma Riso.
7. Premere il pulsante "Avvio"  per avviare il programma.
8. L'apparecchio è dotato di un timer che si avvia quando il tempo rimanente è inferiore a 9 minuti.
9. Quando il riso è cotto, un segnale acustico suona cinque volte e l'apparecchio attiva la modalità "Mantenimento al caldo."
10. Utilizzare la spatola in dotazione (11) per girare e mescolare il riso, in modo che tutto il vapore possa fuoriuscire, quindi servire.

### Funzione Zuppa

Utilizzare questa funzione per fare zuppe o brodi.

NOTA: L'apparecchio non è progettato per frullare verdure, ma per cuocere verdure per la zuppa.

## Funzione Cottura lenta

Utilizzare questa funzione per cuocere alimenti a fuoco basso.

## Funzione Rosolatura

Utilizzare questa funzione per cuocere o rosolare alimenti rapidamente.

NOTA: per la funzione Rosolatura, il tempo di cottura non è selezionabile. Monitorare attentamente e regolarmente la cottura degli alimenti. Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio manualmente.

## Funzione Pizza

Posizionare sempre la pizza sul fondo del contenitore.

## Funzione Pane

L'apparecchio è progettato esclusivamente per cuocere il pane.

Lavorare l'impasto fino a ottenere una pasta completamente omogenea, quindi lasciarla riposare per almeno 1 ora prima di cuocerla nel contenitore dell'apparecchio.

## Funzione Torta

Usare questa funzione per cuocere torte o preparazioni pasticcere.

NOTA: Per un utilizzo ottimale, oliare leggermente il contenitore prima di versarci la preparazione.

## Funzione Friggere

Questa funzione permette di friggere nel fondo del contenitore piccoli alimenti come nem, samossa, ecc.

ATTENZIONE: Per questa funzione, lasciare il coperchio aperto.

## Funzione Carne

Utilizzare questa funzione per grigliare la carne o il pollame, come lo si desidera.

Oliare il contenitore prima dell'uso.

## Funzione Cottura a fuoco basso

Questa funzione permette di cuocere a fuoco basso e lentamente i piatti stufati o in salsa.

## Funzione Vapore

Utilizzare questa funzione con il cestello a vapore.

Versare l'acqua nel contenitore secondo la ricetta.

Posizionare gli alimenti da cuocere sul vassoio.

Posizionare il vassoio di cottura a vapore nel contenitore.

NOTA: Utilizzare una quantità di acqua adeguata; il livello dell'acqua non deve mai raggiungere il cestello. Oltre questo livello, l'acqua potrebbe traboccare durante la cottura.




IT

## Funzione Avvio ritardato



È possibile impostare un tempo di avvio ritardato da 30 minuti a 24 ore.  
Il tempo preimpostato è 30 minuti.




Prima di aver selezionato il programma


Premere il pulsante "Avvio ritardato" , quindi impostare il tempo desiderato con i pulsanti "Ore"  e "Minuti" .

Una volta selezionato il tempo, premere il pulsante "Menù"  e  per selezionare il programma desiderato.

Dopo aver selezionato il programma

Premere il pulsante "Menù"  e  per selezionare il programma desiderato.


Premere il pulsante "Avvio ritardato" , quindi impostare il tempo desiderato con i pulsanti "Ore"  e "Minuti" .

In entrambi i casi, premere poi il pulsante "Avvio"  per avviare il programma con l'avvio ritardato. Il display dell'apparecchio si illumina allora in viola.  
Quando il tempo sarà scaduto, l'apparecchio inizierà il programma di cottura.

## Pulsante Mantenimento al caldo / Annullamento



Questo pulsante ha 2 funzioni diverse: Mantenimento al caldo e Annullamento.

Annullamento: Per annullare una funzione in corso, premere il pulsante .

La funzione di Mantenimento al caldo consente di tenere gli alimenti al caldo dopo che la cottura è completata.

Si consiglia di non mantenere gli alimenti al caldo per più di un'ora dopo che la cottura è completata e poi di spegnere l'apparecchio.

### 1.1 Mantenimento al caldo manuale

Premere manualmente il pulsante "Mantenimento al caldo / Annullamento"; l'indicatore corrispondente si illumina e l'apparecchio passa in modalità di mantenimento al caldo. Il display si illumina in giallo.

### 1.2 Mantenimento al caldo automatico

L'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento al caldo al termine del programma. L'indicatore luminoso di "Mantenimento al caldo" si illumina e il display si illumina in giallo.

Per annullare la funzione di mantenimento al caldo, premere nuovamente il pulsante .

Esercitare una pressione prolungata su "Mantenimento al caldo / Annullamento" per annullare tutte le impostazioni e tornare alla modalità standby.

## 5. MANUTENZIONE E PULIZIA

Scollare il cavo di alimentazione della presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Pulizia del corpo dell'apparecchio:

- Usare un panno morbido o una spugna imbevuta con un prodotto a pH neutro per pulire le superfici dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai spugne di metallo e prodotti aggressivi per evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.

Pulire gli accessori in lavastoviglie

IT

## 6. RISOLUZIONI DEI PROBLEMI

| Problema                            | Causa   | Soluzioni  |
|-------------------------------------|---|--|
| Il display visualizza l'errore "E1" | Il sensore di temperatura inferiore è scollegato.                       | Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti. Se l'errore persiste, contattare il servizio clienti. |
| Il display visualizza l'errore "E2" | Il sensore di temperatura inferiore è in cortocircuito o surriscaldato. | Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti. Se l'errore persiste, contattare il servizio clienti. |
| Il display visualizza l'errore "E3" | Il sensore di temperatura superiore è scollegato.                       | Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti. Se l'errore persiste, contattare il servizio clienti. |
| Il display visualizza l'errore "E4" | Il sensore di temperatura superiore è in cortocircuito o surriscaldato. | Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti. Se l'errore persiste, contattare il servizio clienti. |

## 7. GARANZIA E LIMITI DI RESPONSABILITÀ

Questo prodotto è garantito per un periodo da 12 a 24 mesi (definito dalla legislazione locale e che figura sullo scontrino di cassa) a partire dalla data d'acquisto, contro qualsiasi difetto derivante da un vizio di fabbricazione o del materiale.

Questa garanzia non copre i danni derivanti da un'installazione e/o un utilizzo non corretti e dalla normale usura del prodotto.

Più nel dettaglio, la garanzia non copre:

Danni o problemi causati da utilizzo scorretto, incidenti, manomissioni o collegamenti elettrici di intensità o tensione inappropriata.

I prodotti modificati, quelli il cui sigillo di garanzia o il numero di serie sono stati danneggiati, alterati, eliminati od ossidati.

Le batterie sostituibili e gli accessori sono garantiti per un periodo di 6 mesi.

Il guasto della batteria, sopravvenuto a causa di un caricamento troppo prolungato o del mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza descritte nel manuale.

Danni estetici, inclusi graffi, ammaccature od ogni altro elemento.

Danni causati da interventi effettuati da persone non autorizzate.

Difetti causati dalla normale usura o dovuti al normale invecchiamento del prodotto.

Guasti del prodotto dovuti all'utilizzo senza accessori approvati dal produttore.

Prodotti ossidati.

I prodotti riparati o sostituiti possono includere componenti e attrezzature nuove e/o ricondizionate.

### **Modalità di attuazione**

Per ricevere il servizio di garanzia, si prega di portare il prodotto presso il proprio punto di vendita fornendo la prova d'acquisto (scontrino fiscale, fattura...) del prodotto e degli accessori in dotazione, insieme alla sua confezione originale.

È importante possedere informazioni come la data di acquisto, il modello e il numero di serie (tali informazioni sono riportate solitamente sul prodotto, sulla confezione o sulla prova d'acquisto).

In caso contrario, è necessario restituire il prodotto con gli accessori necessari per il suo corretto funzionamento (alimentatore, adattatore, ecc.)

Nel caso in cui il reclamo sia coperto dalla garanzia, il servizio post-vendita potrà, nei limiti della legislazione locale:

Riparare o sostituire i pezzi difettosi.

Cambiare il prodotto reso con un prodotto con almeno le stesse funzionalità ed equivalente in termini di prestazioni.

Rimborsare il prezzo di acquisto del prodotto indicato sulla prova d'acquisto.

Se viene utilizzata una di queste tre soluzioni, essa non dà diritto di proroga o rinnovo del periodo di garanzia.

# ÍNDICE:

|   |       |
|---|-------|
| 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA                | P. 39 |
| 2. DESCRIÇÃO                              | P. 44 |
| 3. INSTALAÇÃO                             | P. 45 |
| 4. UTILIZAÇÃO                             | P. 45 |
| 5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA                   | P. 49 |
| 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS                 | P. 49 |
| 7. GARANTIA E LIMITES DE RESPONSABILIDADE | P. 49 |

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar este aparelho elétrico, leia atentamente as instruções abaixo e guarde o manual de instruções para uma utilização posterior:


1. Desligue o cabo de alimentação da rede elétrica logo que deixe de o utilizar e antes de qualquer operação de limpeza, manutenção e montagem de acessórios.
2. Não coloque a unidade do motor, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
3. Antes de ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de parede, verifique se a corrente eléctrica local corresponde à especificada na placa do aparelho. Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação a terra.
4. No caso de danificação do cabo de alimentação, providencie a sua substituição pelo fabricante, assistência pós-venda ou

técnicos de qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.

5. Este aparelho deve ser usado e colocado numa superfície plana. Não vire o aparelho ao contrário enquanto este está a funcionar.

6. O aparelho não deve ser submerso em água nem em qualquer outro líquido.

7. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.

8.  **ADVERTÊNCIA:** A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho se encontra em funcionamento. Tenha cuidado com o risco de queimaduras.

9. O aparelho deve ser utilizado e colocado sobre uma superfície plana, estável, resistente ao calor e seca. Verifique se há espaço suficiente para o ar circular em volta do aparelho. Não coloque o aparelho perto de uma fonte de calor ou de um forno.

10. Durante o seu funcionamento, não mova o aparelho. Não vire o aparelho ao contrário enquanto este está a funcionar.

11. O aparelho não deve ficar sem supervisão quando ligado à eletricidade.

12. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou



mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho com total segurança e compreendam os perigos associados.

13. Recomendamos que as crianças sejam vigiadas para garantir que estas não brincam com o aparelho.

14. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e não em locais como:

- copas de cozinha reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;

- quintas;

- o uso por parte dos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial;

- ambientes tipo quartos de hóspedes.


15. Este aparelho não se destina a ser utilizado ao ar livre.

16. Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento através de um temporizador exterior ou através de um sistema de telecomando.

17. Não ligue a corrente do aparelho quando a taça do aparelho está vazia.

18. Não utilize o aparelho se a tampa estiver rachada ou lascada.

19. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

20.  Os equipamentos elétricos e eletrónicos são objeto de recolha seletiva. Não elimine os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos juntamente com os resíduos urbanos não separados mas proceda à sua recolha seletiva. Os municípios e os distribuidores colocam à disposição dos consumidores sistemas e locais de recolha (centros de triagem, contentores). Ao entregar o seu produto em fim de vida na fileira de reciclagem adequada estará a contribuir para a proteção do ambiente e da sua saúde.

21. O aparelho emite vapor quando está a funcionar, tenha cuidado para não se queimar.

22. O vapor sairá ao abrir a tampa, tenha cuidado para não se queimar.

23. A taça fica quente quando utiliza o aparelho, use pegas ou luvas para manusear a taça.

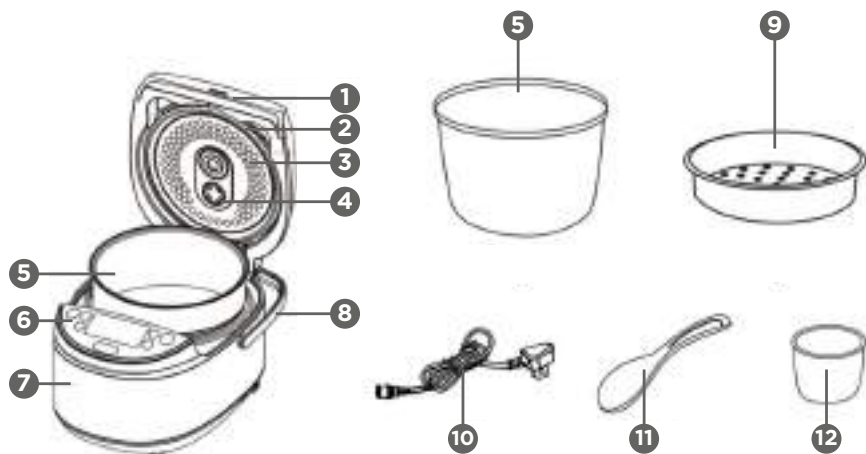
24. Tenha cuidado para não danificar o revestimento antiaderente da taça. Use sempre os acessórios fornecidos ou utensílios de cozinha de madeira.

25. Não coloque ingredientes embalados dentro da tigela. Retire primeiro todas as embalagens (alumínio, película...) que os envolvem.

26. Nunca utilize o aparelho como aquecedor.
27. Antes da primeira utilização, limpe todos os acessórios com água quente e sabão. Enxague e seque cuidadosamente
28. As durações de funcionamento e os ajustes de velocidade para os acessórios são apresentados no parágrafo "UTILIZAÇÃO".
29. Consulte os detalhes para limpar as superfícies em contacto com os alimentos no parágrafo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
30. Não permita que o cabo de alimentação fique preso na mesa ou na bancada de trabalho sobre a qual coloca o aparelho.
31. Tenha cuidado com o vapor a ferver que é libertado durante o processo de cozedura e com o vapor libertado quando abre a tampa. Afaste as mãos e a cara do aparelho para evitar qualquer contacto com o vapor.

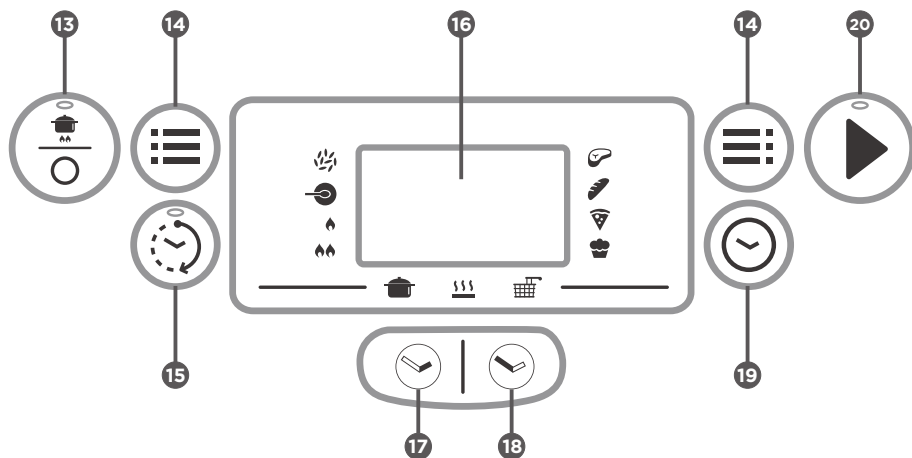
## 2. DESCRIÇÃO

PT



1. Tampa
2. Junta de estanquicidade
3. Tampa interna
4. Saída de vapor
5. Taça interior amovível
6. Painel de controlo
7. Corpo do aparelho

8. Pega de transporte
9. Cesto de vapor
10. Cabo de alimentação elétrica
11. Colher de plástico
12. Copo doseador



- 13. Função de manter quente
- 14. Teclas «Menu»
- 15. Início diferido
- 16. Ecrã de controlo
- 17. Regulação de Horas

- 18. Regulação de Minutos
- 19. Regulação do tempo de cozedura
- 20. Iniciar um programa de cozedura

### 3. INSTALAÇÃO

Antes da primeira utilização, retire todos os acessórios da taça. Retire o plástico da embalagem da taça.

Lave todos os acessórios com uma esponja embebida em detergente da louça e enxagúe-os com água quente antes de os secar.

O aparelho deve ser utilizado e colocado sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor.

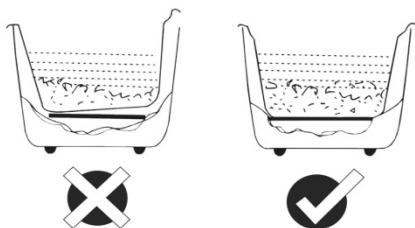
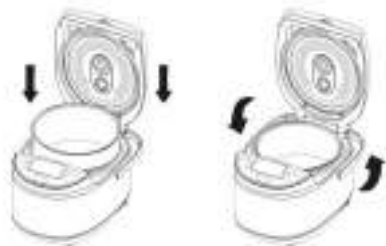
Verifique se há espaço suficiente para o ar circular em volta do aparelho.

Conserve uma distância de 50 cm no topo e de 20 cm nos lados entre o aparelho e qualquer outro plano de parede.

**ADVERTÊNCIA:** Não ponha, em caso algum, a mão à frente dos orifícios de saída de vapor durante a cozedura, correria o risco de se queimar.

Não use qualquer outra taça interior que não seja a fornecida com o aparelho.



Nunca coloque água ou ingredientes diretamente no aparelho sem a taça no lugar.












### 4. UTILIZAÇÃO


Para todas as outras funções que não «Arroz», pode definir o tempo de cozedura de acordo com a sua receita.



Os tempos de cozedura são definidos por defeito para cada função, pode ajustar o tempo de acordo com os intervalos de durações abaixo.

| Funções |   | Tempo de cozedura por defeito (min) | Tempo de cocção regulável (min) |
|---------|---|-------------------------------------|---------------------------------|
| Arroz   |  | Consoante a quantidade              | Consoante a quantidade          |
| Sopa    |  | 60                                  | 30-180                          |

|                 |   |                        |                        |
|-----------------|---|------------------------|------------------------|
| Cozedura lenta  |   | 120                    | 30-600                 |
| Cozedura rápida |  | Consoante a quantidade | Consoante a quantidade |
| Pizza           |  | 60                     | 30-180                 |
| Pão             |  | 60                     | 30-180                 |
| Bolo            |  | 60                     | 30-180                 |
| Carne           |  | 60                     | 30-180                 |
| Lume brando     |  | 60                     | 30-180                 |
| Vapor           |  | 10                     | 5-180                  |
| Fritar          |  | 30                     | 5-180                  |


Selecione a função da sua escolha com as teclas «Menu»  e .

Prima a tecla «Relógio»  para selecionar o tempo de cozedura.

Prima a tecla «Minuto»  até que o tempo esteja definido para o tempo desejado e, em seguida prima a tecla «Início»  para iniciar o programa.

### Função Arroz

NOTA: para a função de Arroz, o tempo de cozedura não é selecionável, este é calculado apenas de acordo com a quantidade de água na taça.

1. Com a ajuda do copo doseador fornecido (12), coloque a quantidade de arroz pretendida na taça.
2. Verifique a escala de medidas no interior da taça.
3. Encha com água até ao volume indicado correspondente ao número de chávenas de arroz usadas.
4. Volte a fechar a tampa.
5. Ligue o aparelho.
6. Selecione o programa Arroz.
7. Prima a tecla «Início»  para iniciar o programa.
8. O aparelho possui um temporizador que é acionado quando o tempo restante é inferior a 9 minutos.
9. Quando o arroz estiver cozido, um sinal sonoro toca cinco vezes e o aparelho aciona o modo «Manutenção a quente».
10. Use a espátula fornecida (11) para mexer e misturar o arroz, para que todo o vapor possa ser libertado e, em seguida, sirva.

### Função Sopa

Use esta função para fazer sopas ou caldos.

NOTA: O aparelho não se destina a misturar legumes mas a cozinhar os legumes para a sopa.

## Função Cozedura lenta

Use esta função para cozinhar os alimentos em lume brando.

## Função Tostagem

Use esta função para cozinhar ou tostar os alimentos rapidamente.

NOTA: para a função de Tostagem, o tempo de cozedura não é seleccionável. Vigie de forma atenta e regular a cozedura dos alimentos. Quando a cozedura tiver terminado, desligue o aparelho manualmente.

## Função Pizza

Coloque sempre a pizza no fundo da taça.

## Função Pão

O dispositivo destina-se apenas a cozer o pão.

Bata a massa até obter uma massa completamente homogénea e depois deixe-a repousar durante, pelo menos, 1 hora antes de a cozer na taça do aparelho.

## Função Bolo

Use esta função para cozer os seus bolos ou preparados de pastelaria.

NOTA: Para uma melhor utilização, unte ligeiramente a taça antes de verter o preparado.

## Função Fritar

Esta função permite fritar no fundo da taça pequenos alimentos como crepes chineses, chamuças, etc.

ATENÇÃO: Para esta função, deixe a tampa aberta.

## Função Carne

Use esta função para grelhar a carne ou aves conforme desejar.

Unte a taça antes de usar.

## Função Lume brando

Esta função permite cozinhar em lume brando e lentamente os pratos cozidos ou ensopados.

## Função Vapor

Use esta função com o cesto de vapor.

Verta a água na taça de acordo com a receita.

Coloque os alimentos a cozinhar na bandeja.




Coloque a bandeja de cozedura a vapor na taça.

NOTA: Use uma quantidade adequada de água; o nível da água nunca deve atingir o cesto. Acima deste nível, o aparelho correria o risco de transbordar durante a cozedura.

## Função de início diferido

Pode definir um período de início diferido entre 30 minutos e 24 horas.  
O tempo definido por defeito é de 30 minutos.

Antes de seleccionar o programa,


Prima a tecla «Início diferido»  e, em seguida ajuste o tempo desejado com as teclas «Horas»  e «Minutos» .

Assim que o tempo tenha sido seleccionado, prima a tecla «Menu»  e  para seleccionar o programa desejado.

Depois de ter seleccionado o programa

Prima a tecla «Menu»  e  para seleccionar o programa desejado.

Prima a tecla «Início diferido»  e, em seguida ajuste o tempo desejado com as teclas «Horas»  e «Minutos» .

Nos dois casos, prima de seguida a tecla «Início»  para executar o programa com o início diferido. O ecrã do aparelho acende-se a violeta.

Quando o tempo tiver passado, o aparelho iniciará o programa de cozedura.

## Tecla de Manutenção em quente / cancelamento

Esta tecla tem 2 funções diferentes. Manutenção em quente e Cancelamento.

Cancelamento: Para cancelar uma função em curso, prima a tecla 

O ajuste da manutenção em quente permite conservar os alimentos quentes quando a cozedura já tiver terminado.

Recomendamos que não conserve os alimentos em durante mais de uma hora após a cozedura ter terminado e que desligue o aparelho após este tempo.

### 1.1 Manutenção em quente manual

Prima manualmente a tecla «Manutenção em quente/ cancelamento»; o indicador correspondente acende-se e o aparelho passa para o modo de manutenção em quente. O ecrã acende-se a amarelo.

### 1.2 Manutenção em quente automática

O aparelho passa automaticamente para o modo de manutenção em quente no final do programa. O indicador luminoso de «Manutenção em quente» acende-se e o ecrã acende-se a amarelo.

Para cancelar a função de manutenção em quente, prima novamente a tecla 

Premir longamente a tecla «Manutenção em quente/cancelar» permite cancelar todos ajuste e passar para o modo de standby.



## 5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica e espere que o aparelho arrefeça.

Limpar o corpo do aparelho:

- Utilize um pano suave ou uma esponja embebida com um produto de Ph neutro para limpar as superfícies do aparelho.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem produtos abrasivos para evitar danos no aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.

Lave os acessórios na máquina de lavar louça

PT

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                  | Causa   | Soluções   |
|---------------------------|---|--|
| O ecrã indica o erro «E1» | O sensor de temperatura da parte inferior está desconectado.                            | Desligue e desconecte o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 5 minutos. Se o erro persistir, contacte o serviço ao cliente. |
| O ecrã indica o erro «E2» | O sensor de temperatura da parte inferior sofreu um curto-circuito ou sobreaquecimento. | Desligue e desconecte o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 5 minutos. Se o erro persistir, contacte o serviço ao cliente. |
| O ecrã indica o erro «E3» | O sensor de temperatura da parte superior está desconectado.                            | Desligue e desconecte o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 5 minutos. Se o erro persistir, contacte o serviço ao cliente. |
| O ecrã indica o erro «E4» | O sensor de temperatura da parte superior sofreu um curto-circuito ou sobreaquecimento. | Desligue e desconecte o aparelho. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 5 minutos. Se o erro persistir, contacte o serviço ao cliente. |

## 7. GARANTIA E LIMITES DE RESPONSABILIDADE

Este produto está garantido durante um período de 12 a 24 meses (definido pela legislação local, período indicado no recibo como prova) a partir da data de compra, contra qualquer falha resultante de um defeito de fabrico ou de material.

Esta garantia não abrange danos resultantes de má instalação, de utilização incorreta, ou do desgaste normal do produto.

Mais precisamente, a garantia não cobre:

Os danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorreta.

Os produtos modificados, aqueles em que o selo de garantia ou o número de série foram danificados, alterados, eliminados ou oxidados.

As baterias substituíveis e os acessórios são garantidos durante um período de 6 meses.

A falha da bateria devido a um carregamento demasiado prolongado ou por desrespeito das instruções de segurança explicadas no aviso.

Os danos estéticos, incluindo riscos, saliências ou qualquer outro elemento.

Os danos causados por qualquer intervenção efetuada por qualquer pessoa não autorizada.

Os defeitos causados pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto.

As falhas de produto devidas à utilização sem os acessórios homologados pelo fabricante.

Os produtos oxidados.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados.

### **Modalidades de utilização**

Para obter uma assistência em garantia, deve trazer o seu produto ao local de venda juntamente com o comprovativo de compra (talão de caixa, fatura, etc.) do produto e os respetivos acessórios fornecidos com a sua embalagem original.

É importante ter conhecimento da data de compra, o modelo e o número de série (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra).

À partida, deve trazer o produto com os acessórios necessários para o seu correto funcionamento (alimentação, transformador, etc.)

No caso em que a sua reclamação seja coberta pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

Reparar ou substituir as peças defeituosas.

Trocar o produto entregue por um produto que tenha, pelo menos, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.

Reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

Se uma destas 3 soluções for usada, isso não dá direito a prolongamento ou renovação do período de garantia.

# SPIS TREŚCI:

|   |       |
|---|-------|
| 1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA                   | S. 51 |
| 2. OPIS                                       | S. 56 |
| 3. INSTALACJA                                 | S. 57 |
| 4. UŻYTKOWANIE                                | S. 57 |
| 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE                  | S. 61 |
| 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW                    | S. 61 |
| 7. GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI | S. 61 |

## 1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia elektrycznego należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości:


1. Należy odłączyć przewód zasilania z sieci natychmiast po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia, konserwacji lub montażu akcesoriów.
2. Nie zanurzać bloku silnika, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie bądź jakiegokolwiek innej cieczy.
3. Przed podłączeniem urządzenia do ściennego gniazdka zasilania należy sprawdzić, czy parametry miejscowej sieci elektrycznej odpowiadają danym określonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie może być podłączone wyłącznie do gniazdka z uziemieniem.
4. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, celem zapewnienia bezpieczeństwa, może on zostać wymieniony jedynie przez producenta, jego serwis

naprawczy lub inne osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

5. Urządzenie powinno być używane i ustawiane jedynie na płaskiej powierzchni. Nie odwracać pracującego urządzenia.

6. Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy.

7. Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny zawsze znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.

8.  **OSTRZEŻENIE:** podczas pracy urządzenia, temperatura jego nieosłoniętych powierzchni może być wysoka. Należy uważać na możliwość oparzenia.

9. Urządzenie musi być użytkowane na płaskiej, stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokiej temperatury i suchej. Należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza wokół urządzenia. Urządzenie nie powinno być ustawione w pobliżu jakiegokolwiek źródła ciepła lub piekarnika.

10. Nie przemieszczać pracującego urządzenia. Nie odwracać pracującego urządzenia.

11. Urządzenie nie powinno być pozostawiane bez nadzoru, kiedy jest podłączone do zasilania.

12. Urządzenie może być wykorzystywane przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone lub też osoby, które

nie posiadają odpowiedniego doświadczenia bądź wiedzy, chyba że pozostają one pod opieką i nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która przekazała im niezbędne informacje dotyczące prawidłowej obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem.

13. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

14. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego poza miejscami takimi jak:

- kącki kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach służbowych;
- na fermach;
- w hotelach, motelach i innych miejscach o charakterze turystycznym przez gości tych miejsc;
- w miejscach typu schroniska turystyczne.


15. Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia na wolnym powietrzu.

16. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego wyłącznika automatycznego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

17. Nie włączać zasilania urządzenia, kiedy jego zbiornik jest pusty.

18. Nie używać urządzenia, jeżeli jego pokrywka jest pęknięta lub uszkodzona.

19. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.

20.  Urządzenia elektryczne i elektroniczne są objęte systemem selektywnej zbiórki odpadów. Nie należy wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych razem ze zwykłymi śmieciami domowymi, ale odnieść je do punktów selektywnej zbiórki odpadów. Specjalne punkty selektywnej zbiórki odpadów (ośrodki sortowania, składowiska śmieci) są udostępniane przez władze lokalne oraz dystrybutorów. Przekazując zużyty produkt do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów, przyczyniasz się do ochrony środowiska oraz ludzkiego zdrowia.

21. Podczas pracy z urządzenia wydobywa się para - należy zachować ostrożność, aby uniknąć możliwości oparzenia.

22. Para wydobywa się podczas otwierania pokrywki - należy zachować ostrożność, aby uniknąć możliwości oparzenia.

23. Podczas pracy zbiornik urządzenia nagrzewa się do wysokiej temperatury - podczas przenoszenia zbiornika należy używać rękawic kuchennych.

24. Należy uważać, aby nie uszkodzić zapobiegającej przywieraniu powłoki zbiornika. Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych w zestawie z urządzeniem lub drewnianych przyborów kuchennych.

25. Nie wkładać do misy składników w opakowaniu. Należy najpierw zdjąć wszystkie materiały opakowaniowe (aluminium, folia do produktów spożywczych itd.), w które są one zapakowane.

26. Urządzenie nie może być wykorzystywane jako dodatkowe źródło ogrzewania.

27. Przed pierwszym użyciem należy umyć akcesoria gorącą wodą z mydłem. Wypłukać i dokładnie wysuszyć

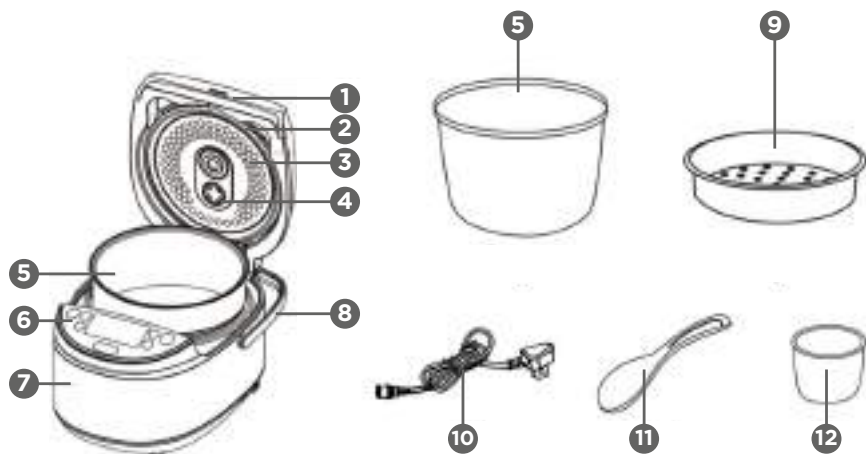
28. Zalecenia dotyczące czasu działania oraz ustawień prędkości akcesoriów zostały zamieszczone w rozdziale „OBSŁUGA”.

29. Szczegółowe informacje dotyczące czyszczenia powierzchni pozostających w kontakcie z produktami spożywczymi zostały zamieszczone w paragrafie „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

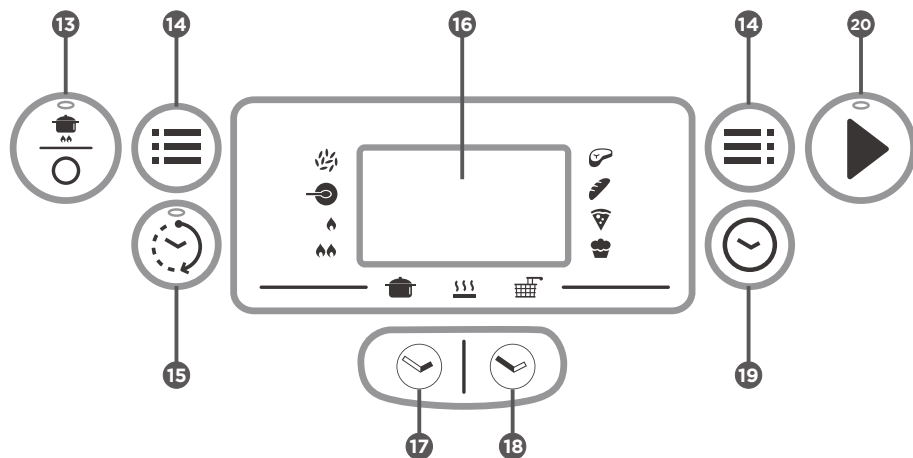
30. Uważać, aby przewód zasilający nie zwiisał ze stołu lub blatu roboczego, na którym jest ustawiony.

31. Zwrócić uwagę na gorącą parę, która wydobywa się z otworów odprowadzających podczas gotowania na parze oraz po otwarciu pokrywki urządzenia. Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości, aby uniknąć możliwości kontaktu z parą.

## 2. OPIS



- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Pokrywka                      | 8. Uchwyt do przenoszenia           |
| 2. Uszczelka                     | 9. Kosz do gotowania na parze       |
| 3. Pokrywka wewnętrzna           | 10. Przewód zasilania elektrycznego |
| 4. Otwory odprowadzania pary     | 11. Łyżka plastikowa                |
| 5. Wyjmowany zbiornik wewnętrzny | 12. Dozownik                        |
| 6. Panel elementów sterowania    |                                     |
| 7. Korpus urządzenia             |                                     |





- 13. Funkcja utrzymania ciepła
- 14. Przyciski „Menu”
- 15. Włączanie z opóźnieniem
- 16. Ekran kontroli
- 17. Ustawienie godzin

- 18. Ustawienie minut
- 19. Ustawienie czasu działania
- 20. Uruchamianie programu

## 3. INSTALACJA

Przed pierwszym użyciem należy wyjąć wszystkie akcesoria ze zbiornika. Zdjąć plastikowe opakowanie zbiornika.

Umyć wszystkie akcesoria gąbką nawilżoną produktem do mycia naczyń, a następnie spłukać gorącą wodą i pozostawić do wysuszenia.

Urządzenie musi być użytkowane na płaskiej, stabilnej powierzchni, odpornej na działanie wysokiej temperatury i suchej.

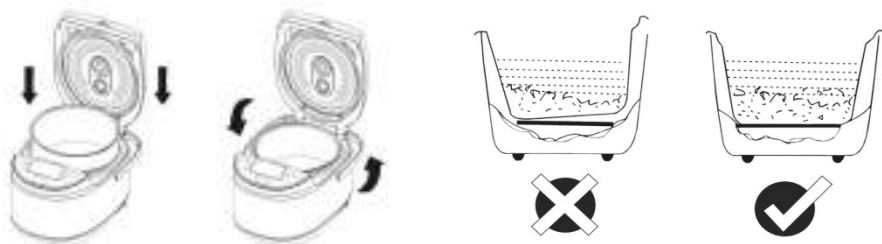
Należy zapewnić swobodną cyrkulację powietrza wokół urządzenia.

Pomiędzy urządzeniem, a jakimikolwiek innymi przedmiotami należy pozostawić 50 cm wolnego miejsca od góry i 20 cm po bokach.

**OSTRZEŻENIE:** kiedy urządzenie pracuje, nie wolno w żadnym wypadku trzymać rąk w pobliżu otworów wylotowych pary, ponieważ może to spowodować oparzenie.

Nie używać wewnątrz urządzenia żadnego innego zbiornika, niż dostarczony w zestawie.



Nie wolno wlewać wody lub wkładać jakichkolwiek składników bezpośrednio do urządzenia bez założonego zbiornika.












## 4. OBSŁUGA

W przypadku wszystkich innych funkcji, niż „Ryż”, użytkownik może ustawić czas gotowania według wykorzystywanego przepisu.

Czasy gotowania są ustawione domyślnie dla każdej funkcji i mogą być regulowane w zakresie określonym poniżej.

| Funkcje  | Domyślny czas gotowania (min.) | Regulacja czasu gotowania (min.) |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| Ryż   | W zależności od ilości         | W zależności od ilości           |
| Zupa  | 60                             | 30-180                           |

|                   |   |                        |                        |
|-------------------|---|------------------------|------------------------|
| Gotowanie powolne |   | 120                    | 30-600                 |
| Gotowanie szybkie |  | W zależności od ilości | W zależności od ilości |
| Pizza             |  | 60                     | 30-180                 |
| Pieczycwo         |  | 60                     | 30-180                 |
| Ciasto            |  | 60                     | 30-180                 |
| Mięso             |  | 60                     | 30-180                 |
| Duszenie          |  | 60                     | 30-180                 |
| Para              |  | 10                     | 5-180                  |
| Smażenie          |  | 30                     | 5-180                  |

Wybrać odpowiednią funkcję za pomocą przycisków „Menu”  i .


Wcisnąć przycisk „Zegar”,  aby ustawić czas działania.

Wcisnąć przycisk „Minuty”  aż do ustawienia odpowiedniego czasu, a następnie

wcisnąć przycisk „Uruchamianie”,  aby rozpocząć wykonywanie programu.

### Funkcja Ryż

UWAGA: w przypadku funkcji Ryż czas gotowania nie może być regulowany - urządzenie oblicza go automatycznie w zależności od ilości wody w zbiorniku.

1. Używając dostarczonego w zestawie dozownika (12) umieścić odpowiednią ilość ryżu wewnątrz zbiornika.
2. Należy wykorzystać skalę pomiarową wewnątrz zbiornika.
3. Dopełnić wodą do oznaczonego poziomu, odpowiadającego ilości filiżanek ryżu.
4. Zamknąć pokrywkę.
5. Podłączyć urządzenie.
6. Wybrać program Ryż.
7. Wcisnąć przycisk „Uruchamianie”,  aby rozpocząć wykonywanie programu.
8. Urządzenie jest wyposażone w funkcję odliczania, która włącza się, kiedy pozostający czas jest mniejszy, niż 9 minut.
9. Kiedy ryż został ugotowany, sygnał dźwiękowy włącza się pięć razy, a urządzenie przechodzi do trybu „Utrzymywanie ciepła”.
10. Używając dostarczonej w zestawie łypatki (11) zamieszać ryż w taki sposób, aby odprowadzona została reszta pary - ryż jest gotowy do spożycia.

### Funkcja Zupa

Funkcja służy do przygotowywania zup lub bulionów.

UWAGA: Urządzenie nie jest przeznaczone do miksowania warzyw, ale jedynie do gotowania warzyw na zupę.

## Funkcja Gotowanie powolne

Funkcja służy do gotowania potraw na wolnym ogniu.

## Funkcja Przyrumienianie

Funkcja służy do szybkiego smażenia lub przyrumieniania potraw.

UWAGA: w przypadku funkcji Przyrumienianie, czas działania nie może być regulowany. Należy dokładnie i systematycznie nadzorować działanie urządzenia podczas przygotowywania potraw. Kiedy produkty są gotowe, należy ręcznie wyłączyć urządzenie.

## Funkcja Pizza

Pizza musi zostać zawsze ułożona na dnie zbiornika.

## Funkcja Pieczywo

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wypiekania pieczywa.

Zagnieść ciasto tak, aby miało całkowicie jednorodną konsystencję, a następnie pozostawić je na co najmniej 1 godzinę przed rozpoczęciem wypiekania w urządzeniu.

## Funkcja Ciasto

Funkcja służy do pieczenia ciast i produktów cukierniczych.

UWAGA: Aby zapewnić najlepsze rezultaty, przed przelaniem ciasta do zbiornika należy lekko posmarować go olejem spożywczym.

## Funkcja Smażenie

Funkcja umożliwia smażenie na spodzie zbiornika niewielkich potraw, takich jak sajgonki, samosa itp.

UWAGA: Podczas działania tej funkcji należy pozostawić pokrywkę otwartą.

## Funkcja Mięso

Funkcja umożliwia smażenie różnych rodzajów mięsa i drobiu.

Przed użyciem nasmarować zbiornik olejem spożywczym.

## Funkcja Duszenie

Funkcja umożliwia powolne gotowanie potraw duszonych lub w sosie.

## Funkcja Para

Funkcja musi być używana z koszykiem do gotowania na parze.

Nalać wody do zbiornika zgodnie z przepisem.

Umieścić gotowane produkty na tacy.

Umieścić tacę do gotowania na parze w zbiorniku.

UWAGA: Należy użyć odpowiedniej ilości wody - poziom wody nie może w żadnym wypadku dochodzić do kosza. Mogłoby to spowodować wylewanie się wody z pracującego urządzenia.



## Funkcja uruchamiania z opóźnieniem



Czas uruchomienia z opóźnieniem może zostać ustawiony w zakresie od 30 minut do 24 godzin. Domyślne ustawienie czasu to 30 minut.




Przed wybraniem programu


Wcisnąć przycisk „Uruchamianie z opóźnieniem” , a następnie ustawić czas za pomocą przycisków „Godziny”  i „Minuty” .

Po ustawieniu czasu wcisnąć przycisk „Menu”  i , aby wybrać odpowiedni program.

Po wybraniu programu

Wcisnąć przycisk „Menu”  i , aby wybrać odpowiedni program.

Wcisnąć przycisk „Uruchamianie z opóźnieniem” , a następnie ustawić czas za pomocą przycisków „Godziny”  i „Minuty” .

W obu przypadkach należy następnie wcisnąć przycisk „Uruchamianie” , aby rozpocząć wykonywanie programu z opóźnieniem. Ekran urządzenia zmieni kolor na fioletowy. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie zacznie wykonywanie programu.

## Przycisk Utrzymywanie ciepła / anulowanie



Przycisk ten posiada 2 różne funkcje: Utrzymywanie ciepła i Anulowanie.

Anulowanie: Aby anulować wykonywanie bieżącej funkcji, należy wcisnąć przycisk .

Regulacja funkcji utrzymywania ciepła umożliwia zachowanie temperatury pokarmów po ich ugotowaniu.

Nie zalecamy korzystania z funkcji utrzymywania ciepła produktów po ich ugotowaniu przez ponad godzinę, a po jej zakończeniu należy wyłączyć urządzenie.

### 1.1 Ręczne ustawienie utrzymywania ciepła

Wcisnąć przycisk „Utrzymywanie ciepła/anulowanie”; odpowiednia lampka kontrolna zaświeci się i urządzenie przechodzi do trybu utrzymywania ciepła. Ekran zmieni kolor na żółty.

### 1.2 Automatyczne ustawienie utrzymywania ciepła

Urządzenie automatycznie przełącza się do trybu utrzymywania ciepła po zakończeniu wykonywania programu. Zaświeci się lampka kontrolna „Utrzymywanie ciepła”, a ekran zmieni kolor na żółty.

Aby wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła, należy ponownie wcisnąć przycisk .

Przytrzymanie wciśniętego przycisku "Utrzymywanie ciepła/anulowanie" powoduje anulowanie wszystkich ustawień i przełączenie urządzenia do stanu czuwania.

## 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Odłączyć przewód zasilający od gniazdka zasilania i poczekać do wystygnięcia urządzenia.

Umyć obudowę urządzenia:

- Do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia należy używać miękkiej ściereczki lub gąbki nawilżonej produktem do czyszczenia o obojętnym pH.
- Aby uniknąć możliwości uszkodzenia urządzenia, nie należy używać gąbek metalowych lub jakichkolwiek produktów agresywnych.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

Akcesoria mogą być myte w zmywarce.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PL

| Problem                               | Przyczyna  | Rozwiązania   |
|---------------------------------------|--|---|
| Na ekranie wyświetlany jest błąd „E1” | Znajdujący się na spodzie urządzenia czujnik temperatury jest odłączony.             | Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zaczekać co najmniej 5 minut do wystygnięcia urządzenia. Jeżeli błąd występuje nadal, skontaktować się z serwisem naprawczym. |
| Na ekranie wyświetlany jest błąd „E2” | Znajdujący się na spodzie urządzenia czujnik temperatury jest zwarty lub przegrzany. | Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zaczekać co najmniej 5 minut do wystygnięcia urządzenia. Jeżeli błąd występuje nadal, skontaktować się z serwisem naprawczym. |
| Na ekranie wyświetlany jest błąd „E3” | Czujnik temperatury na górze urządzenia jest odłączony.                              | Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zaczekać co najmniej 5 minut do wystygnięcia urządzenia. Jeżeli błąd występuje nadal, skontaktować się z serwisem naprawczym. |
| Na ekranie wyświetlany jest błąd „E4” | Czujnik temperatury na górze urządzenia jest zwarty lub przegrzany.                  | Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zaczekać co najmniej 5 minut do wystygnięcia urządzenia. Jeżeli błąd występuje nadal, skontaktować się z serwisem naprawczym. |

## 7. GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI

Produkt jest objęty gwarancją, której okres wynosi 12 lub 24 miesiące (w zależności od przepisów miejscowych, obowiązuje okres gwarancji określony na paragonie kasowym) począwszy od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wszelkiego rodzaju wady fabryczne lub materiałowe.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku uszkodzeń wynikających z nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego użytkowania lub normalnego zużycia produktu.

W ujęciu bardziej szczegółowym, gwarancja nie obowiązuje w przypadku:

Uszkodzeń lub problemów spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego o nieprawidłowych parametrach natężenia lub napięcia.

Przeprowadzenia modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji.

W odniesieniu do baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów, okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.

Uszkodzeń baterii, spowodowanych zbyt długim ładowaniem lub brakiem przestrzegania zamieszczonych w instrukcji obsługi wskazówek bezpieczeństwa.

Uszkodzeń o charakterze estetycznym, takich jak zarysowania, wybrzuszenia lub elementy podobnego rodzaju.

Uszkodzeń spowodowanych przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione.

Uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu.

Uszkodzeń produktu spowodowanych jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.

Produktów, które uległy działaniu oksydacji.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty oraz wyposażenie nowe i/lub wykorzystywane ponownie.

### **Warunki korzystania**

W celu skorzystania z praw gwarancyjnych, należy odnieść produkt do miejsca sprzedaży wraz z dowodem zakupu (paragon kasowy, faktura itp.) produktu oraz dostarczanych akcesoriów, w oryginalnym opakowaniu.

Należy również dysponować takimi informacjami jak data zakupu, model i numer seryjny lub numer IMEI (informacje te znajdują się najczęściej na produkcie, jego opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu).

Jeżeli dotyczy, należy dostarczyć produkt z wszystkimi akcesoriami niezbędnymi dla jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.).

W przypadku, jeśli reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych, serwis naprawczy może:

Przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części.

Zamienić zwracany produkt na inny o co najmniej takiej samej funkcjonalności i równoważnych parametrach wydajnościowych.

Zwrócić cenę zakupu produktu, określoną w dokumencie stanowiącym dowód zakupu.

Zastosowanie któregokolwiek z określonych powyżej 3 rozwiązań nie pociąga za sobą przedłużenia lub odnowienia okresu gwarancyjnego.

# TARTALOM

|  |        |
|--|--------|
| 1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK                | 63. o. |
| 2. LEÍRÁS                              | 68. o. |
| 3. ELHELYEZÉS                          | 69. o. |
| 4. HASZNÁLAT                           | 69. o. |
| 5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS           | 73. o. |
| 6. PROBLÉMAMEGOLDÁS                    | 73. o. |
| 7. JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME | 73. o. |

## 1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az elektromos készülék használata előtt olvassa el az alábbi útmutatásokat és őrizze meg a használati utasítást későbbi felhasználásra.

1. Húzza ki a vezetéket a konnektorból használat után ha nem használja, továbbá bármilyen tisztítási, karbantartási művelet, valamint a tartozékok felszerelése előtt.

2. Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozó dugaszt vízbe vagy más folyadékba.


3. Mielőtt bedugja a készüléket a konnektorba, ellenőrizze, a hálózati feszültség megfelel-e a készülék adattábláján megadott értéknek. A készüléket mindig földelt konnektorhoz csatlakoztassa.

4. Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szakszervizének, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

5. A készüléket sík felületen kell használni és elhelyezni. Működés közben ne fordítsa meg a készüléket.

6. A készüléket nem szabad vízbe, vagy más folyadékba meríteni.

7. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt a gyermekektől.

8.  **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet. Vigyázzon az égési sérülések veszélyére.

9. A készüléket sima, stabil, hőálló és száraz felületen kell használni és elhelyezni. Ellenőrizze, hogy elegendő helyet hagyott-e a készülék körül, hogy a levegő szabadon áramolhasson. Ne tegye a készüléket hőforrás vagy tűzhely mellé.

10. Működés közben ne mozdítsa el a készüléket. Működés közben ne fordítsa meg a készüléket.

11. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha be van dugva a konnektorba.

12. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező, vagy tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező, személyek csak felügyelet mellett



használhatják, vagy akkor, ha a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették az ezzel járó kockázatokat.

13. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

14. A készülék háztartási célú használatra szolgál, de az alábbiakhoz hasonló helyeken nem:

- üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyi környezetben a dolgozók számára kialakított konyhák;

- munkahelyi környezetek;

- mezőgazdasági üzemek;

- falusi turizmus és szállodák, motelek, és egyéb lakáscélú környezet;

- vendégszoba jellegű környezet.


15. Ez a készülék nem kültéri használatra készült.

16. A készülék nem alkalmas arra, hogy külső időzítő szerkezeten vagy különálló távvezérlő rendszeren keresztül használják.

17. Ne kapcsolja be a készüléket, ha a készülék tartálya üres.

18. Ne használja a készüléket, ha a fedele repedezett vagy sérült.

19. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek.

20.  Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékait szelektíven kell gyűjteni. Az elektromos és elektronikus hulladékot ne dobja a vegyesen kezelt háztartási hulladék közé, gondoskodjon szelektív gyűjtéséről. Gyűjtési rendszerek és pontok (szelektív gyűjtőhelyek, hulladékgyűjtők) állnak rendelkezésére a helyi önkormányzatoknál és a termék forgalmazójánál. Ha termékét megfelelő módon adja le újrahasznosításra, hozzájárul környezetének és egészségének védelméhez.

21. A készülék működés közben gőzt bocsát ki, vigyázzon, hogy ne égesse meg magát.

22. Gőz távozhat a fedél kinyitásakor, vigyázzon, hogy ne égesse meg magát.

23. A készülék használata közben a tartály meleg, használjon védőkesztyűt a tartály megfogásához.

24. Ügyeljen arra, hogy ne sértse fel a készülék öntapadó burkolatát. Mindig a mellékelt tartozékokat, vagy fából készült eszközöket használjon.

25. Soha ne tegyen becsomagolt ételeket a tartályba. Vegyen le előtte az élelmiszereket védő minden csomagolópapírt (alufólia, Folpack stb.).

26. Ne használja a készüléket kiegészítő fűtésre.

27. Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék tartozékait meleg, szappanos vízben. Öblítse le és alaposan szárítsa meg

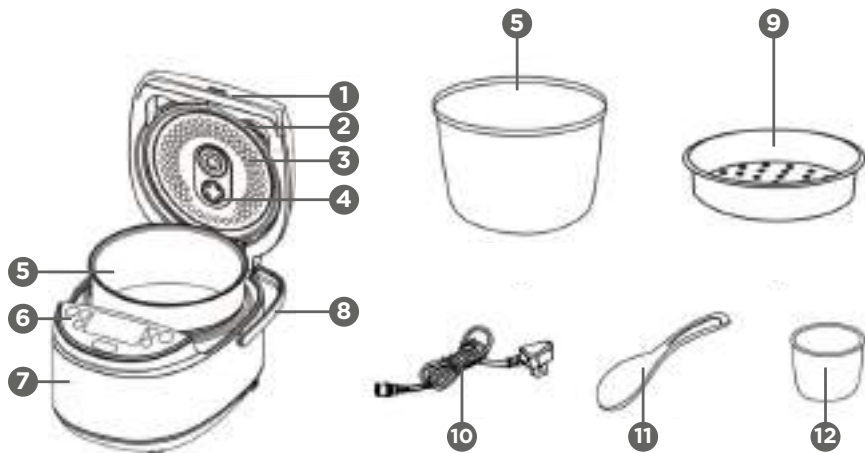
28. A működési időtartamokat és a tartozékok sebességének beállításait a „HASZNÁLAT” bekezdés alatt olvashatja.

29. Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztításának részletei a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” bekezdésben található.

30. Ne hagyja a tápkábelt az asztalon vagy a készülék elhelyezésére szolgáló munkaasztalon lógni.

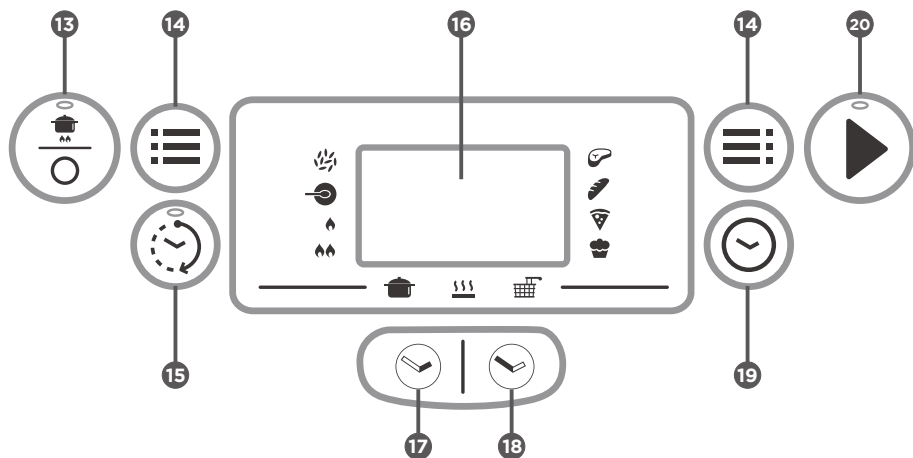
31. Ügyeljen a készülék gőzkiengedő nyílásain keresztül, illetve a fedél nyitásakor távozó forró gőzre. Tartsa távol a kezét és az arcát a készüléktől, hogy ne érintkezhessenek a gőzzel.

## 2. LEÍRÁS



- 1. Fedél
- 2. Tömítés
- 3. Belső fedél
- 4. Gőzölő nyílás
- 5. Kivehető belső tartály
- 6. Kezelőpanel
- 7. Készüléktest

- 8. Szállítófogantyú
- 9. Gőzölőkösár
- 10. Elektromos tápkábel
- 11. Műanyag kanál
- 12. Adagoló pohár



- 13. Melegentartó funkció
- 14. „Menü” gombok
- 15. Késleltetett indítás
- 16. Ellenőrző kijelző
- 17. Óra beállítás

- 18. Perc beállítás
- 19. A főzési időtartam beállítása
- 20. Főzési program indítása

## 3. ELHELYEZÉS

Az első használat előtt vegye ki az összes tartozékot a tartályból. Távolítsa el a tartály műanyag csomagolását.

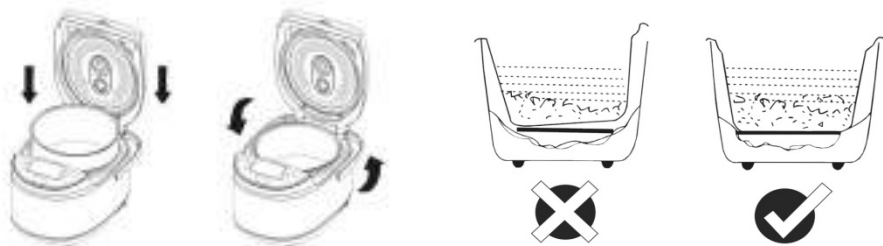
Mosson el minden tartozékot mosogatószeres szivaccsal, utána öblítse le meleg vízzel, majd szárítsa meg őket.

A készüléket sima, stabil, száraz és hőálló felületen kell használni és elhelyezni. Hagyjon elegendő helyet a készülék körül, hogy a levegő szabadon áramolhasson. A készülék felső része és bármilyen falfelült, az oldalainál pedig 20 cm-t.

**FIGYELEM!** Főzés közben semmiképp se tegye a kezét a gőzkiengedő nyílások elé, mert megégetheti magát.

Csak a készülékhez mellékelt tartályt használja készülékkel.




Soha ne tegyen vizet vagy más összetevőt közvetlenül a készülékbe, ha a tartály nincs a helyén.












## 4. HASZNÁLAT

A „Rizs” funkción kívül az összes funkciónál csökkentheti a főzési időt, a recepttől függően.

Minden funkció rendelkezik előre meghatározott sütési idővel, Ön beállíthat az alábbi időtartamokon belül.

| Funkciók  | Alapbeállítás szerinti főzési idő (perc) | Állítható főzési idő (perc) |
|---|--|-----------------------------|
| Rizs         | Mennyiségtől függően                     | Mennyiségtől függően        |
| Leves        | 60                                       | 30-180                      |
| Lassú főzés  | 120                                      | 30-600                      |

| Gyors főzés |   | Mennyiségtől függően | Mennyiségtől függően |
|-------------|---|----------------------|----------------------|
| Pizza       |  | 60                   | 30-180               |
| Kenyér      |  | 60                   | 30-180               |
| Torta       |  | 60                   | 30-180               |
| Hús         |  | 60                   | 30-180               |
| Lassú főzés |  | 60                   | 30-180               |
| Gőz         |  | o.                   | 5-180                |
| Sütés       |  | 30                   | 5-180                |

Válassza ki tetszés szerint a funkciót a „Menü”  és a  gombokkal.


Nyomja meg az „Óra”  gombot a sütési idő kiválasztásához.

Nyomja meg a „Perc”  gombot addig, amíg kívánt főzési időt beállítja, majd

nyomja meg a „Bekapcsolás”  gombot a program elindításához.

### Rizs funkció

MEGJEGYZÉS: A Rizs funkcionál a főzési hőmérséklet nem választható. A program számítja ki, a tartályban lévő vízmennyiség alapján.

1. A mellékelt adagoló pohár (12) segítségével mérje ki a tartályba a megfelelő rizsmennyiséget.
2. Nézze a tartály belsejében lévő mércét.
3. Töltsön bele a felhasznált adagoló pohár rizs számának megfelelő mennyiségű vizet.
4. Zárja vissza a fedelet.
5. Dugja be a készüléket.
6. Válassza ki a Rizs programot.
7. A „Bekapcsolás”  gomb megnyomásával indítsa el a programot.
8. A készülék visszaszámlálással rendelkezik, amely akkor kapcsolódik be, amikor a hátralévő idő 9 percnél rövidebb.
9. Amikor a rizs megfőtt, hangjelzés hallatszik ötször, és a készülék bekapcsolja a „Melegentartó” üzemmódot.
10. A mellék spatulával (11) forgassa és keverje meg a rizst, hogy a benne lévő gőz távozzon. Ezután tálalhatja.

### Leves funkció

Ezzel a funkcióval krémleveseket és leveseket készíthet.

MEGJEGYZÉS: A készülék nem zöldségek aprítására szolgál, hanem zöldségek főzésére a leveshez

## Lassú főzési funkció

Ezzel a funkcióval lassan főzheti az ételeket.

## Pirítás funkció

Ezzel funkcióval főzheti vagy piríthatja gyorsan az ételeket.

MEGJEGYZÉS: A Pirítás funkciónál a sütési időtartam nem választható. Rendszeresen felügyelje az ételek főzését. Amikor a főzés befejeződött, állítsa le manuálisan a készüléket.

## Pizza funkció

A pizzát mindig a tartály aljában helyezze el.

## Kenyér funkció

A készülék csak a kenyér sütésére szolgál.

Dagassza a tésztát addig, amíg teljesen homogén nem lesz, majd hagyja pihenni legalább 1 óráig, mielőtt megsüti a készülék tartályában.

## Torta funkció

Használja ezt a funkciót torta vagy más sütemény készítésénél.

MEGJEGYZÉS: A jobb használat érdekében kissé olajozza meg a tartályt, mielőtt a készítményt beleönti.

## Sütés funkció

Ezzel a funkcióval a tartály aljában süthető apró ételek, például nem, samossa stb.

FIGYELEM! Ennél a funkciónál hagyja a fedelet nyitva.

## Hús funkció

Ezzel a funkcióval süsse meg tetszés szerint a húst vagy a baromfit.

Használat előtt olajozza meg a tartályt.

## Lassú főzés funkció

Ezzel a funkcióval alacsony hőfokon, lassan főzheti a lassú főzést igénylő ételeket vagy szószokat.

## Gőz Funkció

Ezt a funkciót a gőzölőkosárral használja.

Öntsön vizet a tartályba, a receptnek megfelelően.

Tegye rá a főzni kívánt ételeket a tálcára.

Tegye a gőzölő tálcát a tartályba.




MEGJEGYZÉS: Használjon megfelelő mennyiségű vizet; a vízszint soha ne érje el a kosarat. Ha ennél magasabb a víz szintje, főzés közben túlcserélhető a készülékből.

## 9. Időzített indítás funkció



Késleltetett indítást állíthat be 30 perc és 24 óra között.  
Az alapbeállítás szerinti idő 30 perc.




A program kiválasztása előtt


Nyomja meg a „Késleltetett indítás”  gombot, majd állítsa be a kívánt időtartamot az „Óra”  és „Perc”  gombokkal.

Miután az időt megadta nyomja meg a „Menü”  és a  gombot a kívánt program kiválasztásához.

A program kiválasztása után

Nyomja meg a „Menü”  és  gombot a kívánt program kiválasztásához.


Nyomja meg a „Késleltetett indítás”  gombot, majd állítsa be a kívánt időtartamot az „Óra”  és a „Perc”  gombokkal.

Mindkét esetben nyomja meg ezután a „Bekapcsolás”  gombot a késleltetett program elindításához. A készülék képernyője ekkor lila színnel világít.  
Amikor az idő letelt, a készülék elindítja a főzési programot.

## Melegentartás / kilépés gomb



Ennek a gombnak 2 különböző funkciója van: Melegentartás és Kilépés.

Kilépés: A folyamatban lévő funkcióból való kilépéshez nyomja meg a  gombot.

A melegentartás beállításával a főzés befejezése után melegen tarthatók az ételek.

Azt javasoljuk, hogy ne egy óránál tovább ne tartsa az ételeket melegen, utána kapcsolja ki a készüléket.

### 1.1 Kézi melegentartás

Nyomja meg a „Melegentartás és Kilépés” gombot; a megfelelő jelzőlámpa kigyullad és a készülék melegentartás módra vált. A kijelző sárga színnel világít.

### 1.2 Automatikus melegentartás

A készülék automatikusan melegentartás funkcióra vált a program végén. A „Melegentartás” jelzőlámpa kigyullad, a kijelző sárga színnel világít

A melegentartás funkcióból való kilépéshez nyomja meg ismét a  gombot.

A „Melegen tartás/kilépés” gomb hosszas lenyomásával minden beállítás törölhető, a készülék készenléti módra kapcsol.



## 5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Húzza ki a tápkábelt a konnektorból és várja meg, amíg a készülék lehül.

A készüléktest tisztítása:

- Semleges pH-jú mosószerbe mártott puha ronggyal vagy szivaccsal tisztítsa meg a készülék felületeit.
- Soha ne használjon fémszivacsot és maró hatású súrolószert, mert tönkreteszi a készüléket.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe.

A tartozékok mosogatógépben moshatók.

## 6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

| Probléma                     | Ok   | Megoldások   |
|------------------------------|--|--|
| A kijelzőn „E1” hiba látható | Az alsó hőmérsékletérzékelő kikapcsolódott.              | Kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a készüléket. Hagyja a készüléket hűlni legalább 5 percig. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A kijelzőn „E2” hiba látható | Az alsó hőmérsékletérzékelő zárlatos vagy túlmelegedett. | Kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a készüléket. Hagyja a készüléket hűlni legalább 5 percig. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A kijelzőn „E3” hiba látható | A felső hőmérsékletérzékelő kikapcsolódott.              | Kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a készüléket. Hagyja a készüléket hűlni legalább 5 percig. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A kijelzőn „E4” hiba látható | A felső hőmérsékletérzékelő zárlatos vagy túlmelegedett. | Kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a készüléket. Hagyja a készüléket hűlni legalább 5 percig. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |

HU

## 7. JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME

Erre a termékre a vásárlás időpontjától számított 12 vagy 24 hónap (a helyi jogszabályok szerint) jótállás vonatkozik, minden gyártási- vagy anyaghibából eredő meghibásodásra.

Ez a jótállás nem terjed ki a rossz telepítésből, helytelen használatból, vagy a termék természetes elhasználódásából eredő károokra.

A jótállás nem vonatkozik:

A helytelen használatból, balesetből, átalakításból vagy nem megfelelő áramerősségű illetve feszültségű elektromos csatlakozásból eredő károokra vagy meghibásodásokra.

Olyan termékekre, amelyeknek garancia címkéje vagy sorozatszámja sérült, megváltozott, eltávolították vagy rozsdás.

A cserélhető akkumulátorokra és tartozékokra 6 hónap jótállás vonatkozik.

Az akkumulátor meghibásodására, ha a túl hosszú töltés, vagy az útmutatóban leírt biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása miatt következett be.

Esztétikai hibákra, ideértve a karcolást, ütésnyomokat vagy egyéb sérüléseket.

Engedéllyel nem rendelkező személy által végzett bármilyen beavatkozásból bekövetkezett károkra.

A természetes kopásból vagy a termék természetes elhasználódásából eredő meghibásodásokra.

A gyártó által jóváhagyott tartozékok nélküli használat következtében meghibásodott termékekre.

A rozsdás termékekre.

A javított vagy cserélt termékek tartalmazhatnak új és/vagy újracsomagolt összetevőket és tartozékokat.

### **A garancia érvényesítése**

A jótállás érvényesítéséhez kérjük, vigye vissza a terméket az eladási hely ügyfélszolgálatára a vásárlási bizonylattal (pénztárblockk, számla stb.), a termékkel és a hozzá adott tartozékokkal, eredeti csomagolásban.

Tájékoztatásul meg kell adnia a vásárlás időpontját, a modellt és a sorozatszámot (ezek az adatok általában fel vannak tüntetve a terméken, vagy a vásárlási bizonylaton).

Ezek hiányában a terméket a megfelelő működését biztosító kellekekkel együtt kell visszavinnie (tápegység, adapter stb.).

Ha a reklamációra vonatkozik a jótállás, a vevőszolgálat a helyi jogszabályoknak megfelelően, vagy:

Megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészeket.

A visszavitt terméket legalább azonos funkciókkal rendelkező és teljesítményben egyenértékű termékekre cseréli.

Visszatéríti a termék vételárát a pénztárblockkon feltüntetett értékben.

A három megoldás valamelyikének igénybevétele nem jogosít fel a jótállási időszak meghosszabbítására vagy megújítására.

# CUPRINS:

|   |       |
|---|-------|
| 1. RECOMANDĂRI DE SIGURANȚĂ               | P. 75 |
| 2. DESCRIEREA PRODUSULUI                  | P. 80 |
| 3. INSTALAREA                             | P. 81 |
| 4. UTILIZAREA                             | P. 81 |
| 5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE                | P. 85 |
| 6. SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR               | P. 85 |
| 7. GARANȚIE ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE | P. 85 |

## 1. RECOMANDĂRI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza acest aparat electric, citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos și păstrați manualul de utilizare pentru o consultare ulterioară.

1. Deconectați cablul de alimentare de la rețeaua electrică atunci când nu mai folosiți aparatul, precum și înainte de orice operațiune de curățare, întreținere sau de montare a accesoriilor.

2. Nu introduceți blocul motor, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

3. Înainte de a conecta aparatul la o priză electrică de perete, verificați dacă tensiunea din locuința dumneavoastră corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu specificații tehnice a aparatului. Conectați întotdeauna aparatul la o priză prevăzută cu împământare.


4. În cazul în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător,

de serviciul său post-vânzare sau de persoane de calificare similară, pentru a se evita orice pericol.

5. Acest aparat trebuie utilizat și așezat pe o suprafață plană. Nu întoarceți aparatul invers atunci când acesta este în curs de funcționare.

6. Aparatul nu trebuie scufundat în apă sau în orice alte lichide.

7. Acest aparat nu trebuie să fie folosit de copii. Păstrați aparatul și cablul său de alimentare departe de accesul copiilor.

8.  **AVERTISMENT:** Temperatura suprafețelor accesibile poate deveni ridicată atunci când aparatul funcționează. Atenție! Există riscul de arsuri.

9. Aparatul trebuie să fie utilizat și așezat pe o suprafață plană, stabilă, termorezistentă și uscată. Verificați ca zona din jurul aparatului să fie liberă pentru a se asigura o circulație eficientă a aerului. Nu poziționați aparatul în apropierea unei surse de căldură sau a unui cuptor.

10. Nu deplasați aparatul în timpul funcționării sale. Nu întoarceți aparatul invers atunci când acesta este în curs de funcționare.

11. Aparatul nu trebuie să fie lăsat nesupravegheat atunci când este conectat la o sursă electrică de alimentare.

12. Acest aparat poate fi folosit de către persoanele ale căror capacități fizice, senzoriale sau psihice sunt reduse sau de persoanele care nu au experiența și cunoștințele necesare, doar dacă acestea sunt supravegheate sau dacă au fost instruite și li s-a prezentat maniera de utilizare a aparatului într-un mod sigur și dacă cunosc riscurile la care se pot expune.

13. Vă recomandăm să supravegheați copiii pentru ca aceștia să nu se joace cu aparatul.

14. Acest aparat este conceput spre a fi utilizat în aplicații domestice, dar nu și în spații precum:

- zonele de bucătărie rezervate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale;
- în ferme;
- spre a fi utilizat de clienții din hoteluri, moteluri și alte spații cu caracter rezidențial;
- în spațiile de tip cameră de oaspeți.


15. Acest aparat nu este conceput pentru a fi folosit în exterior.

16. Acest aparat nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau cu ajutorul unui sistem separat de comandă la distanță.

17. Nu puneți aparatul sub tensiune atunci când cuva acestuia este goală.

18. Nu mai utilizați aparatul atunci când capacul acestuia este fisurat sau deteriorat.

19. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie realizate de copii.

20.  Echipamentele electrice și electronice fac obiectul unei colectări separate. Nu eliminați deșeurile provenite de la echipamentele electrice și electronice împreună cu deșeurile municipale netriate, ci colectați-le selectiv. Sisteme și spații de colectare (centre de selectare, zone pentru eliminarea deșeurilor) vă stau la dispoziție, fiind amenajate de către colectivitățile locale și distribuitori. Folosind filiera de reciclare adecvată pentru produsul dumneavoastră uzat, contribuiți la protejarea mediului înconjurător, dar și a sănătății dumneavoastră.

21. Aparatul emite aburi atunci când este în curs de funcționare; vă recomandăm așadar să fiți atenți să nu vă ardeți.

22. Atunci când deschideți capacul, va fi eliminat aburul din interiorul aparatului; vă recomandăm așadar să fiți atenți să nu vă ardeți.

23. Cuvă se încălzește atunci când utilizați aparatul; vă recomandăm așadar să folosiți mănuși de bucătărie sau șervete termice pentru a manipula cuva.

24. Fiți atenți să nu deteriorați stratul antiadeziv exterior al cuvei. Utilizați mereu accesoriile furnizate sau ustensile de bucătărie din lemn.

25. Nu introduceți niciodată în cuvă ingrediente ambalate. Îndepărtați în prealabil toate hârtiile de ambalaj (aluminiu, folie alimentară...) care le protejează.

26. Nu utilizați aparatul ca sursă suplimentară de încălzire.

27. Înainte de prima utilizare, spălați toate accesoriile cu apă caldă și detergent de vase. Clătiți-le cu atenție și lăsați-le să se usuce.

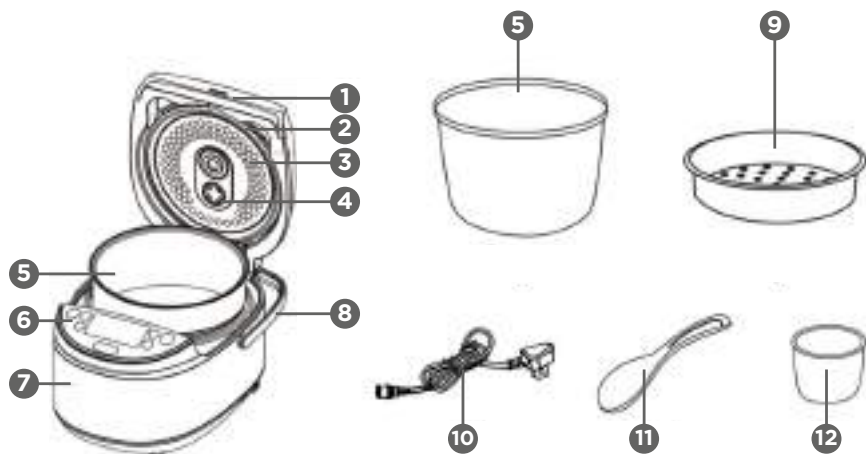
28. Informațiile privind durata de funcționare și setările vitezei pentru accesorii se regăsesc în paragraful «UTILIZARE».

29. Puteți consulta detalii referitoare la curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele în paragraful «CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE».

30. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste suprafața mesei sau a blatului de lucru pe care este așezat produsul.

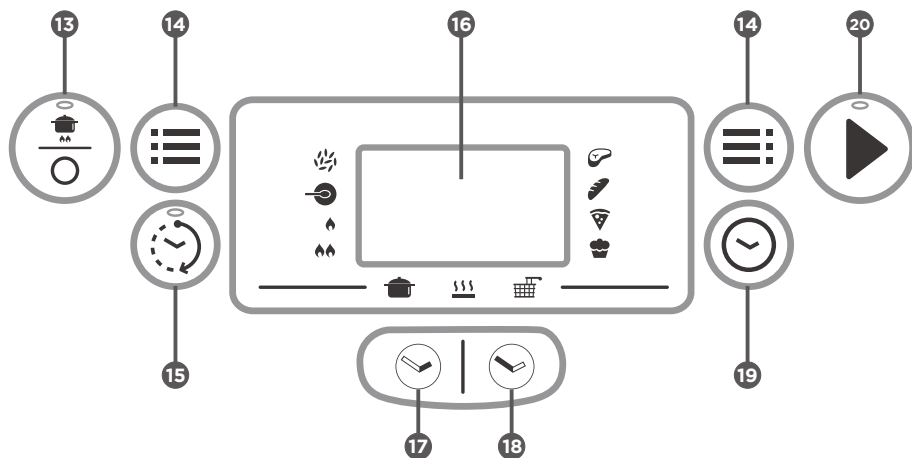
31. Fiți atenți la aburul fierbinte care este evacuat prin orificiile de eliminare a aburului în timpul preparării alimentelor și la aburul care este evacuat din aparat atunci când ridicați capacul. Îndepărtați mâinile și fața de aparat pentru a se evita astfel orice contact cu aburii.

## 2. DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Capac
2. Garnitură de etanșeitate
3. Capac interior
4. Orificiu evacuare aburi
5. Cuvă interioară amovibilă
6. Panou de comandă
7. Corpul aparatului

8. Mâner pentru transport
9. Coș pentru prepararea la aburi
10. Cablu de alimentare electrică
11. Lingură din plastic
12. Pahar dozator





- 13. Funcție de menținere la cald
- 14. Taste «Meniu»
- 15. Pornire programată
- 16. Ecran de control
- 17. Setare Oră

- 18. Setare Minute
- 19. Setarea timpului de preparare
- 20. Lansarea unui program de preparare

### 3. INSTALAREA

Înainte de prima utilizare, scoateți toate accesoriile din cuvă.

Îndepărtați ambalajul din plastic al cuvei.

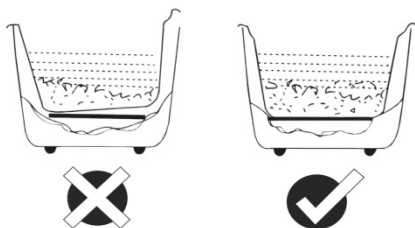
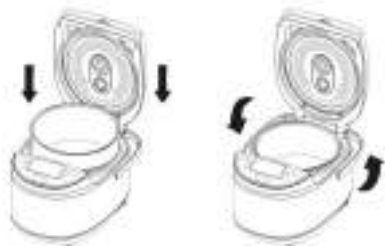
Spălați toate accesoriile cu un burete îmbibat în produs pentru vesală, apoi clătiți-le cu apă caldă înainte de a le usca.

Aparatul trebuie să fie poziționat și utilizat pe o suprafață plană, stabilă, uscată și termorezistentă. Verificați ca zona din jurul aparatului să fie liberă pentru a se asigura o circulație eficientă a aerului. Respectați distanța de 50 cm dintre aparat și orice perete superior și o distanță de 20 cm pe laterale.

**AVERTISMENT:** Nu puneți mâinile sub nicio formă în fața orificiilor de evacuare a aburului în timpul preparării alimentelor deoarece riscați să vă ardeți.

Nu utilizați altă cuvă interioară decât cea furnizată împreună cu aparatul.



Nu introduceți niciodată apă sau ingrediente direct în aparat, fără să fi așezat, în prealabil, cuva în interiorul aparatului.














### 4. UTILIZAREA

Pentru toate celelalte funcții cu excepția funcției «Orez», puteți defini timpul de preparare conform rețetei pe care intenționați să o realizați.

Timpii de preparare sunt definiți în mod implicit, pentru fiecare funcție în parte, dar îi puteți ajusta în funcție de intervalele temporale de mai jos.

| Funcții |   | Timp de preparare setat implicit (min.) | Timp de preparare setabil (min.) |
|---------|---|---|----------------------------------|
| Orez    |  | În funcție de cantitate                 | În funcție de cantitate          |
| Supă    |  | 60                                      | 30-180                           |

|                    |   |                         |                         |
|--------------------|---|-------------------------|-------------------------|
| Preparare lentă    |   | 120                     | 30-600                  |
| Preparare rapidă   |  | În funcție de cantitate | În funcție de cantitate |
| Pizza              |  | 60                      | 30-180                  |
| Pâine              |  | 60                      | 30-180                  |
| Prăjituri          |  | 60                      | 30-180                  |
| Carne              |  | 60                      | 30-180                  |
| Fierbere înăbușită |  | 60                      | 30-180                  |
| Aburi              |  | 10                      | 5-180                   |
| Prăjire            |  | 30                      | 5-180                   |

Selecționați funcția pe care o doriți cu ajutorul tastelor «Meniu»  și .


Apăsăți pe tasta «Ceas»  pentru a selecta timpul de preparare.

Apăsăți pe tasta «Minute»  până când timpul este setat la timpul dorit, apoi

apăsăți pe tasta «Start»  pentru a lansa programul respectiv.

### Funcția Orez

**OBSERVAȚIE:** pentru funcția «Orez», timpul de preparare nu poate fi selectat, acesta se va calcula singur în funcție de cantitatea de apă din cuvă.

1. Cu ajutorul paharului dozator furnizat (12), puneți în cuvă cantitatea de orez indicată.
2. Raportați-vă la scara de măsurare din interiorul cuvei.
3. Umpleți cuva cu apă până la nivelul indicat ce corespunde numărului de cești de orez utilizate.
4. Închideți capacul.
5. Conectați aparatul la priza electrică.
6. Selecționați programul «Orez».
7. Apăsăți pe tasta «Start»  pentru a lansa programul.
8. Aparatul este echipat cu o numărătoare inversă care se declanșează atunci când timpul rămas este sub 9 minute.
9. Atunci când orezul este preparat, un semnal sonor sună de cinci ori și aparatul declanșează modul «Menținere la cald».
10. Utilizați spatula furnizată (11) pentru a întoarce și a amesteca orezul, astfel încât aburul să fie eliminat; apoi, puteți servi preparatul.

### Funcția Supă

Utilizați această funcție pentru a prepara supe sau supe cremă.

**OBSERVAȚIE:** Aparatul nu este conceput pentru a mixa legumele, ci pentru a fierbe legumele pentru supă.

## Funcția Fierbere lentă

Utilizați această funcție pentru a fierbe alimentele la foc mic.

## Funcția Caramelizare

Utilizați această funcție pentru a fierbe sau a carameliza alimentele rapid.

OBSERVAȚIE: pentru funcția «Caramelizare», timpul de preparare nu poate fi selectat. Vă rugăm să supravegheați cu atenție și în mod constant prepararea alimentelor. Atunci când prepararea s-a încheiat, opriți aparatul în mod manual.

## Funcția Pizza

Așezați mereu pizza pe baza cuvei.

## Funcția Pâine

Aparatul este conceput doar pentru a coace pâinea.

Frământați aluatul până când obțineți un aluat complet omogen, apoi lăsați-l să se odihnească cel puțin 1 oră înainte de a-l prepara în cuva aparatului.

## Funcția Prăjituri

Utilizați această funcție pentru a coace prăjituri sau produse de patiserie.

OBSERVAȚIE: Pentru o utilizare optimă, ungeți ușor cuva cu ulei înainte de a vărsa în cuvă preparatul.

## Funcția Prăjire

Această funcție permite prăjirea pe baza cuvei a alimentelor de mici dimensiuni, precum rulourile nems, samossa, etc.

ATENȚIE! Pentru această funcție, vă recomandăm să lăsați capacul deschis.

## Funcția Carne

Utilizați această funcție pentru a prepara la grill toate tipurile de carne dorite.

Ungeți cuva cu ulei înainte de utilizare.

## Funcția Fierbere înăbușită

Această funcție vă permite să preparați la foc mic și în mod lent preparate fierte prin înăbușire sau în sos.

## Funcție Preparare la aburi

Utilizați această funcție pentru a prepara alimentele în coșul de preparare la aburi.

Turnați apă în cuvă conform rețetei.

Așezați alimentele pe care intenționați să le preparați pe platou.

Introduceți platoul de preparare la aburi în cuvă.



**OBSERVAȚIE:** Utilizați cantitatea de apă potrivită; nivelul apei nu trebuie să atingă niciodată coșul. Dacă se depășește acest nivel, preparatul poate da pe dinafară.

## Funcția Pornire programată



Puteți seta un timp pentru pornirea programată între 30 minute și 24 ore. Timpul setat implicit este de 30 minute.

Înainte de a fi selectat programul

Apăsați pe tasta «Pornire programată» , apoi setați timpul dorit cu ajutorul tastelor «Ore»  și «Minute» .

Odată timpul selectat, apăsați pe tasta «Meniu»  și  pentru a selecta programul dorit.

După ce ați selectat programul

Apăsați pe tasta «Meniu»  și  pentru a selecta programul dorit.

Apăsați pe tasta «Pornire programată» , apoi setați timpul dorit cu ajutorul tastelor «Ore»  și «Minute» .

În cele 2 cazuri, apăsați apoi pe tasta «Start»  pentru a lansa programul cu pornire programată. Ecranul aparatului se aprinde, afișând culoarea violet.

Atunci când timpul s-a scurs, aparatul va lansa programul de preparare ales.

## Tasta Menținere la cald / Anulare



Această tastă are 2 funcții diferite: Menținere la cald și Anulare.

Anularea: Pentru a anula o funcție în curs, apăsați pe tasta .

Setarea de menținere la cald permite păstrarea alimentelor calde după ce prepararea propriu-zisă s-a încheiat.

Vă recomandăm să nu păstrați alimentele la cald timp de mai mult de o oră după ce prepararea s-a încheiat și să scoateți apoi aparatul de sub tensiune.

### 1.1 Menținerea la cald manuală

Apăsați manual pe tasta «Menținere la cald/Anulare»; indicatorul luminos corespunzător se aprinde și aparatul trece în modul de menținere la cald. Ecranul se aprinde, afișând culoarea galben.

### 1.2 Menținere la cald automată

Aparatul trece în mod automat în modul menținere la cald la finalul programului de preparare. Indicatorul luminos pentru «Menținere la cald» se aprinde și ecranul afișează culoarea galben.

Pentru a anula funcția de menținere la cald, apăsați din nou pe tasta .

O apăsare prelungită pe «Menținere la cald / Anulare» permite anularea tuturor setărilor și trecerea aparatului în modul de veghe.

## 5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Deconectați cablul de alimentare de la priza electrică și așteptați ca aparatul să se răcească.

Ștergeți corpul aparatului:

- Utilizați o lavetă moale sau un burete îmbibat într-un produs cu Ph neutru pentru a curăța suprafețele aparatului.
- Nu utilizați niciodată bureți metalici sau produse agresive pentru a nu deteriora aparatul.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă.

Spălați accesoriile aparatului în mașina de spălat vase.

## 6. SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR

| Problemă                     | Cauză  | Soluții   |
|------------------------------|--|---|
| Ecranul indică eroarea «E1». | Senzorul de temperatură din partea de jos este deconectat.                       | Închideți aparatul și deconectați-l de la priza electrică. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 5 minute. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de relații cu clienții. |
| Ecranul indică eroarea «E2». | Senzorul de temperatură din partea de jos este scurtcircuitat sau supraîncălzit. | Închideți aparatul și deconectați-l de la priza electrică. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 5 minute. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de relații cu clienții. |
| Ecranul indică eroarea «E3». | Senzorul de temperatură din partea de sus este deconectat.                       | Închideți aparatul și deconectați-l de la priza electrică. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 5 minute. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de relații cu clienții. |
| Ecranul indică eroarea «E4». | Senzorul de temperatură din partea de sus este scurtcircuitat sau supraîncălzit. | Închideți aparatul și deconectați-l de la priza electrică. Lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 5 minute. Dacă eroarea persistă, contactați serviciul de relații cu clienții. |

RO

## 7. GARANȚIE ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 12-24 luni (definită de legislația locală, data de pe bonul de casă reprezentând dovada) de la data cumpărării, împotriva oricărui viciu de fabricație sau problemă legată de materialele componente.

Această garanție nu acoperă daunele care rezultă dintr-o instalare eronată, dintr-o utilizare incorectă sau din uzura normală a produsului.

Mai exact, garanția nu acoperă:

Daunele sau problemele cauzate de o utilizare incorectă, un accident, o alterare sau o conectare electrică de intensitate sau de tensiune neadecvate.

Produsele modificate, cele al căror sigiliu de garanție sau număr de serie au fost deteriorate, alterate, șterse sau oxidate.

Bateriile înlocuibile și accesoriiile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.

Defectarea bateriei, survenită în urma operațiilor de încărcare prea lungi sau cauzată de nerespectarea recomandărilor de siguranță explicate în instrucțiuni.

Daunele estetice care includ zgârieturi, umflături sau orice alt element.

Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.

Defecțiunile cauzate de uzura sau de învechirea normală a produsului.

Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriiile omologate de către producător.

Produsele oxidate.

Produsele reparate sau schimbate pot include componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

### **Modalități de punere în aplicare a garanției**

Pentru a beneficia de un service de garanție, vă rugăm să aduceți produsul la biroul de relații cu clienții al magazinului de la care l-ați achiziționat, având asupra dumneavoastră dovada cumpărării sale (bon de casă, factură, etc...) și accesoriiile furnizate, împreună cu ambalajul original.

Este important să vă amintiți data la care ați achiziționat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații figurează în general pe produs, pe ambalaj sau pe dovada de cumpărare).

În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriiile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc).

În cazul în care dauna suferită de produs este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale, să:

Repare sau să înlocuiască piesele defecte.

Schimbe produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceleași funcționalități și totodată este echivalent în termeni de performanță.

Ramburseze valoarea produsului la prețul de achiziționare menționat pe documentul prezentat drept dovadă a cumpărării.

În cazul în care utilizați una din aceste 3 soluții, aceasta nu vă conferă dreptul de prelungire sau de reînnoire a perioadei de garanție.

# СОДЕРЖАНИЕ:

|   |       |
|---|-------|
| 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ                   | С. 87 |
| 2. ОПИСАНИЕ                                       | С. 92 |
| 3. УСТАНОВКА                                      | С. 93 |
| 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ                                   | С. 93 |
| 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ | С. 97 |
| 6. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ                      | С. 97 |
| 7. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ             | С. 97 |

## 1. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием этого прибора внимательно прочтите инструкции ниже и сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования:

1. Отключайте кабель питания от электрической сети, как только вы закончите использование прибора, а также перед его чисткой, техническим обслуживанием и установкой аксессуаров.

2. Не погружайте блок двигателя, кабель питания или штепсель в воду или другие жидкости.

3. Перед включением в розетку убедитесь, что напряжение, указанное на табличке электроприбора, соответствует напряжению местной электросети. Подключайте электроприбор только к заземленной розетке.


4. Если шнур питания поврежден, для его замены следует обратиться на завод-изготовитель, в сервисную службу или к лицу

аналогичной квалификации во избежание несчастного случая.

5. Пользуйтесь устройством только на ровной поверхности. Не переворачивайте устройство во время эксплуатации.

6. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

7. Прибор не предназначен для пользования детьми. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте.

8.  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Температура поверхности доступных частей может повыситься во время работы прибора. Существует риск получить ожог.

9. Установите электроприбор на устойчивую сухую ровную поверхность из термостойкого материала. Обеспечьте свободное прохождение воздуха вокруг устройства. Не размещайте электроприбор вблизи источников тепла, включая духовую печь.

10. Старайтесь не перемещать устройство во время его работы. Не переворачивайте устройство во время эксплуатации.

11. Не оставляйте устройство без присмотра, если оно подключено к сети электропитания.

12. Данный электроприбор может использоваться лицами без соответствующего опыта и знаний или лицами с физическими,



сенсорными или психическими отклонениями, если с ними был проведен теоретический и практический инструктаж по безопасному использованию устройства и они осознают возможные риски.

13. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

14. Прибор предназначен для бытового использования. Не допускается использование прибора в следующих условиях:

- на совмещенных кухнях для персонала магазинов, офисов и других предприятий;
- в сельских хозяйствах;
- постояльцами гостиниц, мотелей и других заведений, предоставляющих гостиничные услуги;
- в заведениях типа «гостевых комнат».

15. Электроприбором следует пользоваться только в крытом помещении.

16. Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего датчика времени или отдельной системы дистанционного управления.

17. Не подключайте электроприбор с пустой чашей к сети.

18. Не пользуйтесь устройством при поврежденной или потрескавшейся крышке.

19. Чистку и техническое обслуживание прибора запрещается доверять детям

20.  Электрическое и электронное оборудование подлежит отдельному сбору перед утилизацией. Не выбрасывайте негодное электрическое и электронное оборудование с несортированными бытовыми отходами – относите его в места отдельного сбора. У продавцов и территориальных органов власти вы можете осведомиться относительно систем и мест сбора мусора (пунктов отдельного сбора мусора, пунктов сбора утиля) и т.д. Сдав отработанное устройство в надлежащий пункт утилизации, Вы тем самым заботитесь о своем здоровье и вносите вклад в охрану окружающей среды.

21. Во время работы электроприбора из него может выходить пар. Осторожно обращайтесь с устройством во избежание ожога горячим паром.

22. Осторожно открывайте крышку, чтобы не обжечься выходящим из-под нее горячим паром.

23. Чаша нагревается во время эксплуатации электроприбора. Не прикасайтесь к чаше руками — воспользуйтесь кухонными перчатками или ручками.

24. Старайтесь не повредить антипригарное покрытие чаши. Используйте только

поставленные в комплекте аксессуары или деревянные кухонные принадлежности.

25. Ни в коем случае не помещайте в чашу упакованные продукты. Обязательно снимайте с продуктов питания упаковочные материалы (фольгу, пищевую пленку и т.д.).

26. Не используйте устройство для разогрева продуктов питания.

27. Перед первым использованием необходимо вымыть все аксессуары в теплой воде с моющим средством. Затем их следует тщательно промыть чистой водой и высушить.

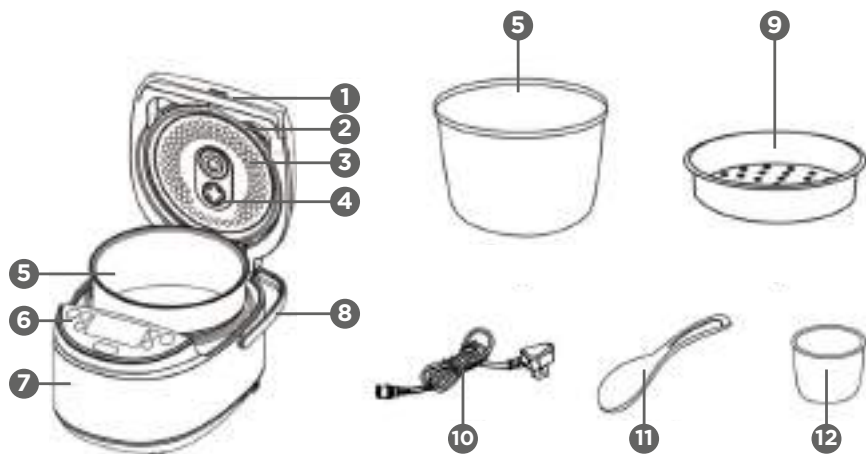
28. Продолжительность рабочих циклов и настройки скорости для аксессуаров приведены в разделе «ЭКСПЛУАТАЦИЯ».

29. Подробные рекомендации по мытью поверхностей, находящихся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, приведены в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

30. Не допускайте свисания шнура питания со стола или рабочей поверхности, на которую установлен электроприбор.

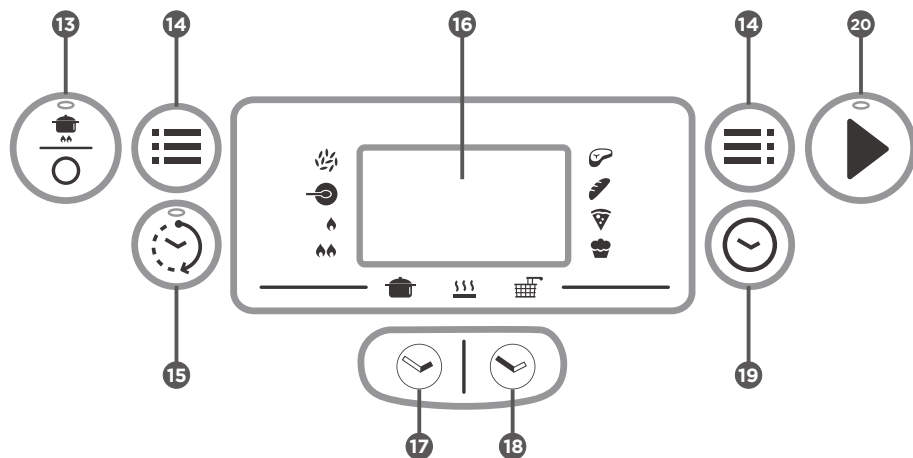
31. Старайтесь не обжечься горячим паром, выходящим во время приготовления пищи и после открытия крышки. Уберите от электроприбора лицо и руки, чтобы избежать контакта с паром.

## 2. ОПИСАНИЕ



RU

- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Крышка                   | 8. Ручка для переноски               |
| 2. Уплотнительная прокладка | 9. Корзина для приготовления на пару |
| 3. Внутренняя крышка        | 10. Шнур питания                     |
| 4. Выпускное отверстие пара | 11. Пластмассовая ложка              |
| 5. Съемная внутренняя чаша  | 12. Мерный стаканчик                 |
| 6. Панель управления        |                                      |
| 7. Корпус устройства        |                                      |



- 13. Функция поддержания тепла
- 14. Кнопки «Меню»
- 15. Функция отложенного запуска
- 16. Дисплей функций управления
- 17. Настройка часов

- 18. Настройка минут
- 19. Регулировка времени приготовления пищи
- 20. Запуск программы приготовления

### 3. УСТАНОВКА

Перед первым использованием извлеките все аксессуары из чаши.

Снимите полиэтиленовую упаковку с чаши.

Промойте все аксессуары губкой, смоченной в воде со средством для мытья посуды, затем ополосните их теплой водой и хорошо высушите.

Установите электроприбор на устойчивую сухую ровную поверхность из термостойкого материала.

Обеспечьте надлежащую циркуляцию воздуха вокруг устройства.

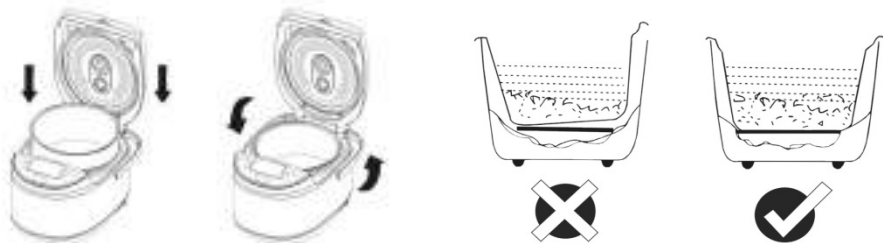
Расстояние от верхней панели до другого предмета должно составлять как минимум 50 см, а от боковых стенок до других предметов — не менее 20 см.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ни в коем случае не подставляйте руки под выпускные отверстия пара во время приготовления пищи, поскольку существует риск получения сильного ожога.

Используйте только поставленную в комплекте внутреннюю чашу.

Ни в коем случае не наливайте воду и не кладите продукты питания внутрь электроприбора без установленной чаши.

RU












### 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для всех функций, кроме программы «Рис», вы можете отрегулировать время приготовления ингредиентов в зависимости от рецепта.


Время приготовления пищи установлено по умолчанию для каждой функции, но вы можете задать определенное время в указанном ниже диапазоне.

| Функции |  | Время приготовления пищи по умолчанию (мин) | Регулируемое время приготовления пищи (мин) |
|---------|--|---|---|
| Рис     |  | В зависимости от количества                 | В зависимости от количества                 |
| Суп     |  | 60  | 30–180                                      |

|                       |   |                             |                             |
|-----------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Медленная готовка     |   | 120                         | 30–600                      |
| Быстрая готовка       |  | В зависимости от количества | В зависимости от количества |
| Пицца                 |  | 60                          | 30–180                      |
| Хлеб                  |  | 60                          | 30–180                      |
| Пирог                 |  | 60                          | 30–180                      |
| Мясо                  |  | 60                          | 30–180                      |
| Тушение               |  | 60                          | 30–180                      |
| Приготовление на пару |  | 10                          | 5–180                       |
| Жарка                 |  | 30                          | 5–180                       |

RU

Выберите нужную функцию при помощи кнопок «Меню» ( и .


Нажмите на кнопку «Часы» () , чтобы задать продолжительность приготовления.

Нажмите на кнопку «Минуты» () , чтобы установить необходимое время, затем

Нажмите на кнопку «Пуск» () , чтобы запустить программу.

### Программа «Рис»

ПРИМЕЧАНИЕ: Для функции «Рис» возможность регулировки времени не предусмотрена. Продолжительность приготовления рассчитывается с учетом количества воды в чаше.

1. При помощи входящего в комплект мерного стаканчика (12) насыпьте в чашу нужное количество риса.
2. Также вы можете ориентироваться на мерные отметки внутри чаши.
3. Налейте в чашу воду в указанном объеме, соответствующем количеству положенных стаканов риса.
4. Затем закройте крышку.
5. Включите устройство.
6. Выберите программу «Рис».
7. Нажмите на кнопку «Пуск» () , чтобы запустить программу.
8. Мультиварка оснащена датчиком обратного отсчета времени, срабатывающим в тот момент, когда до конца остается меньше 9 минут.
9. В момент готовности риса пять раз раздается звуковой сигнал, после чего прибор переходит в режим «Поддержание тепла».
10. При помощи входящей в комплект лопатки (11) переверните и перемешайте рис, чтобы выпустить весь пар, затем подайте на стол.

### Программа «Суп»

Данная функция предназначена для приготовления супов и бульонов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мультиварка не предназначена для приготовления овощного пюре; она подходит только для варки овощей в суп.

### Программа «Медленная готовка»

Данная функция подходит для приготовления пищи на медленном огне.

### Программа «Обжарка»

Данная функция предназначена для быстрой готовки или обжарки продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция жарки не предусматривает возможность регулировки времени приготовления. Внимательно следите и регулярно проверяйте степень готовности пищи. После приготовления вручную выключите устройство.

### Программа «Пицца»

Кладите пиццу на дно чаши.

### Программа «Хлеб»

Мультиварка предназначена только для выпечки хлеба.

Крючками выместите тесто до однородной консистенции, затем оставьте его подниматься 1 час, после чего выложите в чашу, чтобы начать выпечку хлеба.

### Программа «Пирог»

Данная функция подходит для приготовления пирогов и бисквитов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы тесто не приставало к чаше, слегка смажьте ее стенки растительным маслом.

### Программа «Жарка»

Данная функция позволяет обжаривать на дне чаши продукты питания небольшого размера, такие как пельмени, пирожки и т.д.

ВНИМАНИЕ! При использовании данной функции откройте крышку.

### Программа «Мясо»

Данная функция подходит для гриллирования красного или белого мяса с учетом предпочтений относительно степени готовности.

Перед использованием функции смажьте стенки чаши растительным маслом.

### Программа «Тушение»

Данная функция позволяет медленно тушить на низком огне тушеные продукты и продукты в соусе.

### Программа «Приготовление на пару»

Используйте эту функцию с корзиной для приготовления на пару.

Налейте воду в чашу в указанном в рецепте количестве.

Положите на тарелку продукты.

Установите тарелку в чашу.




ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте соответствующий объем воды; Уровень воды ни в коем случае не должен доходить до низа корзины. В противном случае вода будет вытекать из мультиварки.



## Функция отложенного запуска



Вы можете установить таймер отложенного запуска на время от 30 минут до 24 часов. Регулируемое время по умолчанию – 30 минут.




Перед выбором программы готовки


Нажмите на кнопку «Функция отложенного запуска» , затем настройте время таймера при помощи кнопок «Часы»  и «Минуты» .

После указания времени нажмите на кнопку «Меню» ( и ) , чтобы выбрать нужную программу.

После выбора функции готовки

Нажмите на кнопку «Меню» ( и ) , чтобы выбрать нужную программу.


Нажмите на кнопку «Функция отложенного запуска» , затем настройте время таймера при помощи кнопок «Часы»  и «Минуты» .

В обоих случаях далее нажмите на кнопку «Пуск» , чтобы включить программу с отложенным запуском. Дисплей устройства загорится фиолетовым цветом. Выбранная программа автоматически активируется по прохождении заданного времени.

## Кнопка «Поддержание тепла» / Отмена



Данная кнопка имеет 2 функции: поддержка температуры и отмена.

Отмена: Чтобы отменить текущую программу, нажмите на кнопку .

Функция поддержания тепла позволяет поддерживать температуру пищи по окончании приготовления.

Рекомендуется не использовать данную функцию дольше одного часа после завершения готовки и отключить прибор от сети по истечении этого времени.

### 1.1. Ручное включение функции поддержания тепла

Нажмите на кнопку «Поддержка температуры/Отмена»; загорится соответствующий светодиодный индикатор, после чего мультиварка перейдет в режим поддержания температуры. Дисплей загорится желтым светом.

### 1.2. Автоматическое включение функции поддержания тепла

В конце каждой программы мультиварка автоматически переходит в режим поддержания температуры. В этот момент загорается световой индикатор «Поддержки температуры» и дисплей горит желтым светом.

Для отмены функции поддержания тепла повторно нажмите на кнопку .

Продолжительное нажатие на кнопку «Поддержка температуры/Отмена» позволяет отменить все настройки и перейти в режим ожидания.



## 5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

Отключите шнур питания от электрической сети и дождитесь остывания электроприбора.

Очистка корпуса устройства:

- Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань или губку, смоченные в воде с добавлением нейтрального моющего средства.
- Не используйте для очистки металлические губки и агрессивные чистящие средства, способные повредить электроприбор.
- Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

## 6. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                             | Причина  | Решения  |
|--------------------------------------|--|--|
| На дисплее отображается ошибка «E1». | Отключился нижний датчик температуры.                  | Выключите устройство и отключите его от сети. Дождитесь остывания устройства в течение минимум 5 минут. Если проблема не устраняется, обратитесь в сервисную службу. |
| На дисплее отображается ошибка «E2». | Замкнуло нижний датчик температуры или он перегрелся.  | Выключите устройство и отключите его от сети. Дождитесь остывания устройства в течение минимум 5 минут. Если проблема не устраняется, обратитесь в сервисную службу. |
| На дисплее отображается ошибка «E3». | Отключился верхний датчик температуры.                 | Выключите устройство и отключите его от сети. Дождитесь остывания устройства в течение минимум 5 минут. Если проблема не устраняется, обратитесь в сервисную службу. |
| На дисплее отображается ошибка «E4». | Замкнуло верхний датчик температуры или он перегрелся. | Выключите устройство и отключите его от сети. Дождитесь остывания устройства в течение минимум 5 минут. Если проблема не устраняется, обратитесь в сервисную службу. |

RU

## 7. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Данный продукт имеет гарантию на срок 1-2 лет (в соответствии с местным законодательством, с обозначенной на кассовом чеке даты покупки) на любые неисправности, вызванные дефектом производства или материала. Данная гарантия не покрывает ущерб, причиненный от неправильной установки, неправильного использования, либо обычного износа.

Точнее, гарантия не распространяется на:

повреждения или проблемы, вызванные неправильной эксплуатацией, несчастным случаем, физическим воздействием или подключением к электросети с несоответствующей силой тока или напряжением;

измененные устройства, в которых гарантийная пломба или серийный номер были повреждены, испорчены, удалены или окислились;

сменные батареи и аксессуары, гарантийный срок для которых составляет 6 месяцев; отказ в работе батареи, возникший в результате чересчур продолжительной зарядки или несоблюдения правил техники безопасности, приведенных в руководстве пользователя; эстетические дефекты, включая царапины, выпуклости и повреждения иного характера; повреждения, вызванные вмешательством неквалифицированных специалистов;

Неисправности, вызванные естественным износом или старением устройства. неисправности в работе устройства вследствие его использования с аксессуарами, не утвержденными производителем; подверженные окислению изделия.

Отремонтированные и замененные изделия могут содержать как новые, так и бывшие в употреблении компоненты и технические принадлежности.

### Условия осуществления

Чтобы воспользоваться гарантийным обслуживанием, следует отнести изделие в место покупки и предоставить доказательство покупки изделия и аксессуаров к нему (например, кассовый или товарный чек и т.д.), а также оригинальную упаковку.

На изделии, упаковке или в документе, свидетельствующем о факте покупки, должна фигурировать такая важная информация, как дата покупки, модель и серийный номер.

За неимением таковых, предоставьте вместе с изделием элементы, необходимые для его правильной работы, такие как шнур питания, адаптер и т.д.

Если гарантия распространяется на вашу претензию, отдел послепродажного обслуживания в рамках местного законодательства может:

починить или заменить неисправные детали;

обменять возвращенный продукт на аналогичный с как минимум такими же возможностями и равнозначный по эффективности;

возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной на чеке.

Возможность воспользоваться одним из предложенных 3 вариантов не дает право на продление или обновление гарантийного периода.

# ЗМІСТ:

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 1. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ           | С. 99  |
| 2. ОПИС                              | С. 104 |
| 3. ВСТАНОВЛЕННЯ                      | С. 105 |
| 4. ВИКОРИСТАННЯ                      | С. 105 |
| 5. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ                | С. 109 |
| 6. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ                 | С. 109 |
| 7. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖІ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ | С. 109 |

## 1. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перш ніж використовувати цей електричний пристрій уважно прочитайте інструкції нижче та збережіть їх для подальшого використання:

1. Одразу після використання пристрою й перед проведенням будь-яких операцій з очищення, догляду та встановлення аксесуарів відключайте шнур живлення від електромережі.

2. Не занурюйте блок двигуна, кабель живлення або штепсель у воду або інші рідини.

3. Перш ніж підключати пристрій до настінної розетки переконайтеся в тому, що параметри електроживлення відповідають зазначеним на фірмовій табличці пристрою. Підключайте пристрій до розетки тільки за наявності захисного заземлення.


4. Якщо шнур живлення ушкоджено, виробник, сервісний центр або аналогічний

кваліфікований персонал має його замінити, щоб запобігти нещасному випадку.

5. Пристрій має використовуватися на рівній поверхні. Не перевертайте пристрій під час роботи.

6. Забороняється занурювати пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину.

7. Цей пристрій не може використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій та його кабель живлення в місцях, недоступних для дітей.

8.  **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Температура поверхонь доступних частин може підвищитися під час роботи пристрою. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.

9. Пристрій повинен бути встановлений та використовуватися на рівній, стійкій та термостійкій поверхні. Переконайтеся, що навколо пристрою є достатньо вільного простору для вільної циркуляції повітря навколо нього. Не встановлюйте пристрій біля джерела тепла чи печі.

10. Не переміщуйте пристрій під час його роботи. Не перевертайте пристрій під час роботи.

11. Пристрій повинен знаходитися під наглядом, якщо він під'єднаний до електромережі.

12. Цей пристрій можуть використовувати особи без відповідного досвіду чи знань або особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, якщо з ними був проведений теоретичний і практичний інструктаж щодо безпечного використання пристрою й вони розуміють можливі ризики.

13. Стежте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.

14. Пристрій призначено винятково для побутового використання, він не повинен використовуватися в таких закладах, як:

- суміщені кухні для персоналу магазинів, офісів та інших підприємств;
- ферми;
- для використання клієнтами готелів, мотелів та інших закладів, що надають готельні послуги;
- готелі із комплексом послуг "ночівля і сніданок".


15. Цей пристрій не призначений для використання поза приміщеннями.

16. Пристрій не призначено для ввімкнення за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

17. Не під'єднуйте пристрій до живлення, коли чаша порожня.

18. Забороняється використовувати пристрій, коли кришка має тріщини чи сколи.

19. Діти без догляду не повинні виконувати очищення та обслуговування пристрою.

20.  Електричне й електронне обладнання підлягає сортуванню

■ перед утилізацією. Не викидайте електричне й електронне обладнання разом із несортованим побутовим сміттям – користуйтеся системами сортування відходів. Системи та центри збору (центри сортування та сміттєзвалища) представлені у ваше розпорядження місцевими органами влади та дистриб'юторами. Утилізуючи належним чином ваше відпрацьоване обладнання, ви сприяєте захисту довкілля та вашого здоров'я.

21. Під час роботи пристрій випускає пару, будьте обережні, щоб не обпектися.

22. При відкритті кришки виходить пара, будьте обережні, щоб не обпектися.

23. Чаша нагрівається під час використання пристрою, користуйтеся рукавичками чи прихватками при діях з чашею.

24. Будьте обережні, щоб не пошкодити антипригарне покриття чаші. Завжди використовуйте аксесуари в комплекті або кухонне приладдя з дерева.

25. Ніколи не закладайте продукти в упаковці в чашу. Видаліть заздалегідь будь-яку упаковку (фольгу, харчову плівку...), яка служить для їх захисту.

26. Забороняється використовувати пристрій, як засіб для обігрівання.

27. Перед першим запуском вимийте всі аксесуари в теплій воді з м'яким засобом. Потім ретельно промийте їх чистою водою та висушіть.

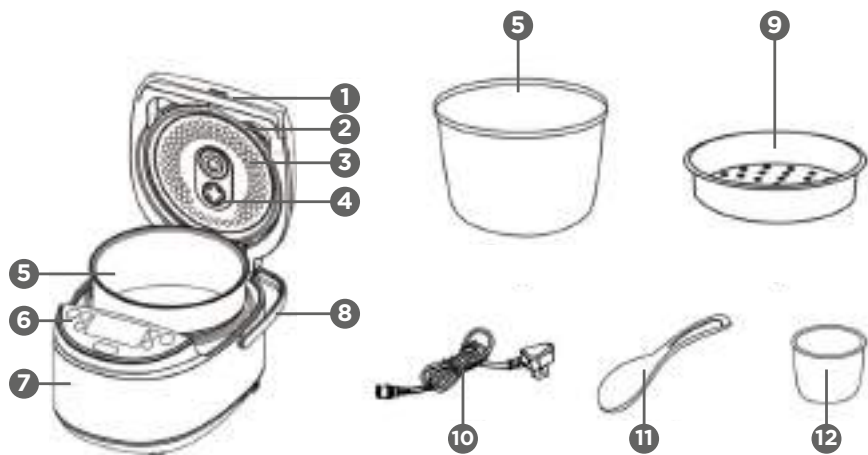
28. Інформація щодо тривалості роботи та вибору швидкості знаходиться у розділі "ВИКОРИСТАННЯ".

29. Детальна інформація щодо очищення контактних з їжею поверхонь знаходиться у розділі "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".

30. Слідкуйте, щоб кабель не звисав зі столу чи робочої поверхні, на якій встановлений пристрій.

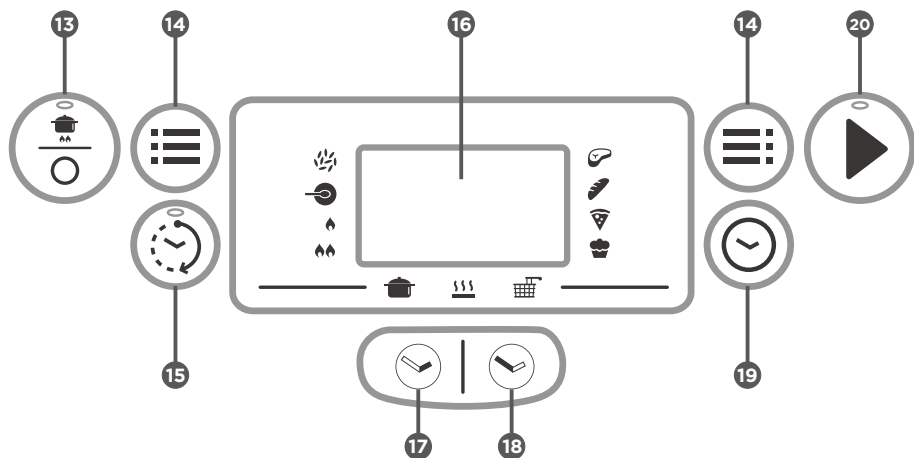
31. Будьте уважні, гаряча пара виходить з отвору для пари під час випічки, та коли ви відкриваєте кришку. Не наближайте руки та обличчя до пристрою, щоб уникнути контакту з парою.

## 2. ОПИС



1. Кришка  
2. Ущільнювач  
3. Внутрішня кришка  
4. Отвір для виходу пари  
5. Знімна внутрішня чаша  
6. Панель управління  
7. Корпус пристрою

8. Ручка для перенесення  
9. Паровий кошик  
10. Кабель живлення  
11. Пластикова ложка  
12. Мірна склянка



UA



- 13. Функція підтримки температури
- 14. Кнопки "Меню"
- 15. Відкладений запуск
- 16. Екран
- 17. Настроювання годин

- 18. Настроювання хвилин
- 19. Настроювання часу приготування
- 20. Запустити програму приготування

## 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

Перед першим використанням дістайте всі аксесуари з чаші.

Зніміть пластикову упаковку з чаші.

Вимийте всі аксесуари губкою, змоченою в рідині для миття посуду, а потім промийте їх теплою водою та висушіть.

Пристрій повинен встановлюватися та використовуватися на плоскій, стійкій, сухій та термостійкій поверхні.

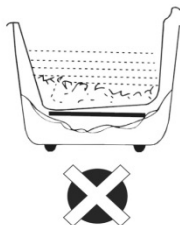
Залишіть досить вільного простору навколо пристрою для циркуляції повітря.

Залишайте 50 см вільного простору над пристроєм та 20 см з боків.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не ставте ні в якому разі руки перед отворами для виходу пари під час випічки, інакше ви можете обпектися.

Не використовуйте іншу внутрішню чашу ніж ту, що поставляється з пристроєм.

Ніколи не заливайте воду чи не закладайте інгредієнти безпосередньо в пристрій без чаші.














UA

## 4. ВИКОРИСТАННЯ

Для всіх інших функцій крім функції "Рис" ви можете встановити час приготування відповідно до рецепта.

Час приготування для кожної функції визначений за замовчуванням, ви можете відрегулювати тривалість в залежності від часових діапазонів нижче.

| Функції |   | Час приготування за замовчуванням (хв) | Регульований час приготування (хв) |
|---------|---|--|------------------------------------|
| Рис     |  | Відповідно до кількості                | Відповідно до кількості            |
| Суп     |  | 60                                     | 30-180                             |

|                       |   |                         |                         |
|-----------------------|---|-------------------------|-------------------------|
| Повільне приготування |   | 120                     | 30-600                  |
| Швидке приготування   |  | Відповідно до кількості | Відповідно до кількості |
| Піца                  |  | 60                      | 30-180                  |
| Хліб                  |  | 60                      | 30-180                  |
| Пиріг                 |  | 60                      | 30-180                  |
| М'ясо                 |  | 60                      | 30-180                  |
| Тушкування            |  | 60                      | 30-180                  |
| Пара                  |  | 10                      | 5-180                   |
| Смажіння              |  | 30                      | 5-180                   |

Виберіть бажану функцію за допомогою кнопок “Меню”  та .

Натисніть кнопку “Годинник” , щоб вибрати час приготування.


Натискайте кнопку “Хвилини” , щоб вибрати бажаний час, потім

натисніть кнопку “Пуск” , щоб розпочати програму.

### Функція Рис

ПРИМІТКА: Для функції рис неможливо вибрати час приготування, він обраховується відповідно до кількості залитої в чашу води.

1. За допомогою мірної склянки в комплекті (12) засипте необхідну кількість рису в чашу.
2. Скористайтеся мітками всередині чаші.
3. Заповніть водою до вказаного об'єму, що відповідає кількості закладеного рису.
4. Потім закрийте кришку.
5. Підключіть пристрій.
6. Виберіть програму Рис.

7. Натисніть кнопку “Пуск” , щоб запустити програму.
8. Пристрій має таймер, який починає зворотній відлік часу, коли залишилося менше 9 хвилин.
9. Коли рис звариться, лунає звуковий сигнал п'ять разів та пристрій запускає режим “Підтримка температури”.
10. За допомогою шпателя в комплекті (11) переверніть та перемішайте рис, щоб вийшла вся пара, потім подавайте.

### Функція Суп

Використовуйте цю функцію для приготування супів та бульйонів.

ПРИМІТКА: Пристрій не призначений для розмелювання овочів, він служить лише для їх приготування.

## Функція Повільне приготування

Використовуйте цю функцію для приготування їжі на повільному вогні.

## Функція Підрум'янювання

Використовуйте цю функцію, щоб швидко приготувати або злегка обсмажити продукти.  
ПРИМІТКА: Для функції підрум'янювання неможливо вибрати час приготування. Уважно слідкуйте за процесом та часом приготування продуктів. Після закінчення приготування вимкніть пристрій вручну.

## Функція Піца

Розкладайте тісто для піци в нижній частині чаші.

## Функція Хліб

Пристрій призначений винятково для випікання хліба.  
Вимісіть тісто, щоб отримати однорідне тісто, залиште його протягом принаймні 1 годину, щоб підійшло та лише потім випікайте його в чаші пристрою.

## Функція Пиріг

Використовуйте цю функцію, щоб приготувати пироги чи інші кондитерські вироби.  
ПРИМІТКА: Для кращого результату змастіть чашу невеликою кількістю олії перед тим, як закласти туди тістову заготовку.

## Функція Смажіння

Ця функція дозволяє смажити на дні чаші маленькі продукти, наприклад, неми, самса і т.п.  
УВАГА: При використанні цієї функції не закривайте кришку пристрою.

## Функція М'ясо

Використовуйте цю функцію для того, щоб смажити м'ясо або птицю за вашим бажанням.  
Перед використанням змастіть чашу олією.

## Функція Тушкування

Ця функція дозволяє готувати на повільному вогні тушковані страви або страви в соусі.

## Функція Пара

Використовуйте цю функцію з паровим кошиком.

Залийте воду в чашу відповідно до рецепта.  
Покладіть продукти в паровий кошик.  
Помістіть кошик в чашу.

ПРИМІТКА: Використовуйте лише необхідну кількість води; кошик не повинен торкатися поверхні води. Надмірна кількість води може викликати її розплескування під час приготування.



## Функція відкладеного запуску



Ви можете задати час відкладеного запуску від 30 хвилин до 24 годин.  
Час за замовчуванням — 30 хвилин.

Перед вибором програми

Натисніть кнопку "Відкладений запуск" , щоб встановити бажаний час затримки за допомогою кнопок "Години"  та "Хвилини" .

Після вибору часу затримки натисніть кнопку "Меню"  та , щоб вибрати бажану програму.

Після вибору програми

Натисніть кнопку "Меню"  та , щоб вибрати бажану програму.

Натисніть кнопку "Відкладений запуск" , щоб встановити бажаний час затримки за допомогою кнопок "Години"  та "Хвилини" .

В обох випадках натисніть потім кнопку "Пуск" , щоб запустити програму з відкладеним стартом. Тоді екран пристрою світиться фіолетовим кольором.

Після закінчення часу затримки пристрій запустить програму приготування.

UA

## Кнопка Підтримка температури/Скасування



Ця кнопка має дві різні функції: Підтримка температури та Скасування.

Скасування: Натисніть цю кнопку, щоб скасувати поточну функцію .

Налаштування підтримки температури дозволяє зберігати продукти теплими, коли їх приготування вже закінчилося.

Ми рекомендуємо вам зберігати їжу теплою лише протягом однієї години після завершення приготування, потім вимкніть пристрій.

### 1.1 Підтримка температури вручну

Натисніть вручну кнопку "Підтримка температури/Скасування"; відповідний індикатор засвічується та пристрій переходить в режим підтримки температури. Екран починає світитися жовтим.

### 1.2 Автоматична підтримка температури

Пристрій автоматично переходить в режим підтримки температури після закінчення програми приготування. Світловий індикатор "Підтримка температури" засвічується та екран світиться жовтим.

Щоб скасувати функцію підтримки температури, натисніть ще раз кнопку .

Довгий натиск кнопки "Підтримка температури/Скасування" дозволяє скасувати всі налаштування та перейти в режим очікування.

## 5. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Від'єднайте кабель від мережі живлення та зачекайте охолодження пристрою.

Очищення корпусу пристрою:

- Використовуйте м'яку тканину або губку, змочену засобом з нейтральним Рн для очищення поверхні пристрою.
- Забороняється використовувати металеві губки та агресивні засоби, щоб уникнути пошкодження пристрою.
- Не занурюйте пристрій у воду.

Мийте аксесуари в посудомийній машині.

## 6. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

| Проблема                  | Причина  | Рішення  |
|---------------------------|--|--|
| Екран вказує помилку "E1" | Датчик температури нижньої частини від'єднаний.            | Виключіть та від'єднайте пристрій від живлення. Дайте пристрою охолонути протягом принаймні 5 хвилин. Якщо проблема не вирішилася, зверніться до сервісної служби. |
| Екран вказує помилку "E2" | Датчик температури нижньої частини замкнув чи перегрівся.  | Виключіть та від'єднайте пристрій від живлення. Дайте пристрою охолонути протягом принаймні 5 хвилин. Якщо проблема не вирішилася, зверніться до сервісної служби. |
| Екран вказує помилку "E3" | Датчик температури верхньої частини від'єднаний.           | Виключіть та від'єднайте пристрій від живлення. Дайте пристрою охолонути протягом принаймні 5 хвилин. Якщо проблема не вирішилася, зверніться до сервісної служби. |
| Екран вказує помилку "E4" | Датчик температури верхньої частини замкнув чи перегрівся. | Виключіть та від'єднайте пристрій від живлення. Дайте пристрою охолонути протягом принаймні 5 хвилин. Якщо проблема не вирішилася, зверніться до сервісної служби. |

UA

## 7. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖІ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Даний виріб має гарантію на строк від 12 до 24 місяців (визначається місцевим законодавством) з дня покупки на будь-які несправності, викликані дефектом виробництва чи матеріалу.

Дана гарантія не покриває збитки, завдані від неправильного встановлення чи використання, або від звичайного зношення.

Точніше, гарантія не розповсюджується на:

Пошкодження чи проблеми, спричинені неправильною експлуатацією, нещасним випадком, фізичним впливом або підключенням до електромережі з невідповідною силою струму чи напругою.

Змінені пристрої, у яких гарантійна пломба чи серійний номер були пошкоджені, зіпсовані, видалені або окиснені.

Батареї, що замінюються, та аксесуари мають гарантію на 6 місяців.

Проблеми в роботі акумулятора, викликані надто довгим зарядженням чи недотриманням правил техніки безпеки, наведених в посібнику користувача.

Косметичні пошкодження, включаючи подряпини, випуклості та ін.

Пошкодження, викликані втручанням некваліфікованих спеціалістів.

Пошкодження, викликані звичайним зношенням або старінням пристрою.

Проблеми в роботі виробу, викликані експлуатацією без аксесуарів, офіційно визнаних виробником.

Окиснені вироби.

Відремонтовані чи замінені вироби можуть містити нові та/чи відновлені елементи чи обладнання.

### **Умови виконання**

Щоб скористатися гарантією, вам необхідно повернути виріб до місця його придбання разом з доказом покупки (чеком, накладною, ...) товару чи аксесуарів у комплекті та з оригінальною упаковкою.

Важливо мати інформацію стосовно дати придбання, моделі та серійного номеру чи IMEI (міжнародний ідентифікатор мобільного обладнання) (цю інформацію ви можете знайти на товарі, упаковці чи доказі покупки).

У іншому разі ви повинні принести виріб разом з аксесуарами, потрібними для його належної роботи (живлення, адаптер, та ін.).

Якщо гарантія розповсюджується на вашу претензію, відділ сервісного обслуговування у межах місцевого законодавства може :

Полагодити або замінити несправні деталі.

Обміняти повернений продукт на аналогічний з, як мінімум, такими ж можливостями й рівнозначний за ефективністю.

Повернути вартість придбаного товару, вказану на доказі покупки.

В разі використання одного з трьох вказаних варіантів рішення, ви втратите право на продовження чи поновлення гарантійного періоду.



**FR** - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650 Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - [www.auchan.fr](http://www.auchan.fr)  
**ES** - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: [d.calidad@alcampo.es](mailto:d.calidad@alcampo.es)  
**IT** - Servizio clienti Auchan - Strada 8 Palazzo N - 20089 Rozzano (MI) - Linea diretta 800-896996- [www.auchan.it](http://www.auchan.it)  
**PT** - Serviço Auchan- Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa, E-mail : [info.MarcaAuchan@auchan.pt](mailto:info.MarcaAuchan@auchan.pt)  
**PL** - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500 Piaseczno - [www.auchan.pl](http://www.auchan.pl)  
**HU** - Importálja és forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4. - [www.auchan.hu](http://www.auchan.hu)  
**RO** - Importator Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444, Bucureşti, România - [www.auchan.ro](http://www.auchan.ro)

862411 / MFB-5LDO1

AUCHAN - SNC OIA  
200, rue de la Recherche  
59650 Villeneuve d'Ascq  
France

Made in China

