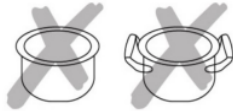


DE	PREMIUMKLASSEN MULTIKOCHER
GB	PREMIUM CLASS MULTICOOKER
LV	PREMIUM KLASĒS MULTIKATLS
EE	PREMIUM MULTIKEETJA
LT	PREMIUM DAUGIAFUNKCIS VIRTUVAS
RU	МУЛЬТИВАРКА ПРЕМИУМ КЛАССА
BG	МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ

MC 4501

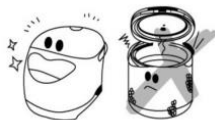


MC 4501**SICHERHEITSHINWEISE**

Die Verwendung eines ungeeigneten Topfes kann zu einer schlechten Wärmeleitfähigkeit führen, was die Qualität des gekochten Essens beeinträchtigt, sowie zu Schäden oder anderen unvorhergesehenen Ereignissen führen kann.



Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen Oberfläche. Stellen Sie den Multikocher nicht auf Küchenherde, andere Elektrogeräte oder in die Nähe anderer Wärmequellen. Verwenden Sie die Innenschale nicht auf anderen Heizgeräten..



Stellen Sie sicher, dass der innere Topf, das Heizelement und das Innere des Multikochers sauber sind, um eine Überhitzung zu vermeiden, die zu Bruch oder anderen unvorhergesehenen Fällen führen könnte.



Wenn das Netzkabel verwendet und gelagert wird, darf es nicht verarbeitet, beschädigt, gezogen, verdreht, gedehnt oder auf schwere Gegenstände gelegt werden.



Decken Sie den Multikocher nicht mit einem Küchentuch ab, legen Sie keine Fremdkörper auf den Deckel des Produkts.



Die Trennung des Geräts vom Netz oder ein Stromausfall während des Betriebs des Multikochers kann die Qualität der zubereiteten Produkte beeinträchtigen.

WICHTIGE INFORMATIONEN



Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser. Lassen Sie das Gehäuse des Multikochers nicht in Wasser oder andere Reinigungsflüssigkeiten fallen.



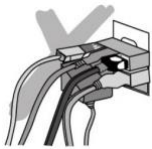
Schalten Sie das Gerät ohne herausnehmbare Schale oder mit einer leeren Schale nicht ein.



Beim Betrieb des Multikochers tritt heißer Dampf durch das Loch in der Abdeckung aus, seien Sie also vorsichtig.



Prüfen Sie vor der ersten Benutzung des Produkts, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung (220V) übereinstimmt.



Schließen Sie nicht gleichzeitig mit dem Multikocher andere Geräte an dieselbe Buchse an.



Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.

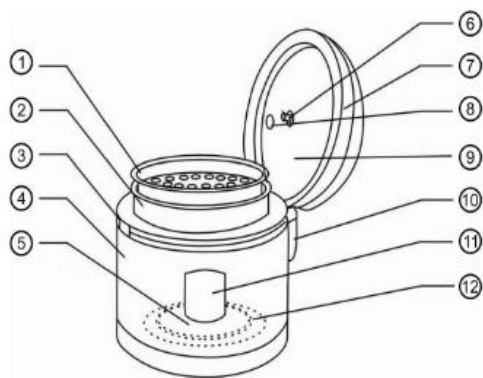


Wischen Sie die Schüssel innen und außen trocken. Setzen Sie den inneren Topf in den Multikocher ein und drehen Sie ihn so, dass er die Heizplatte so weit wie möglich berührt.

WEITERE ANWEISUNGEN

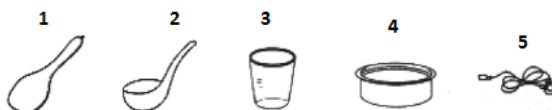
1. Schließen Sie den Produktdeckel vor dem Kochen fest zu. Wenn der Deckel nicht fest und dicht genug verschlossen ist, beeinträchtigt dies den Geschmack und die Qualität des Garguts.
2. Der Reis ist köstlich und krümelig, wenn die Menge nicht mehr als 8 Messbecher beträgt.
3. Nachdem Sie den inneren Topf in den Multikocher gestellt haben, drehen Sie ihn so, dass der Topf maximalen Kontakt mit der Heizplatte hat. Vergewissern Sie sich vor der Wahl des Kochmodus, dass der Topf im Multikocher richtig eingestellt ist (Um Unfälle zu vermeiden, schalten Sie den Multikocher nicht ohne den Topf ein oder wenn er falsch steht).
4. Lassen Sie bei der Arbeit keine Löffel in der abnehmbaren Pfanne, um die Wärmeisolierung nicht zu stören.
5. Wenn die Oberfläche des inneren Topfes durch Verformung oder Beschädigung der Schüssel korrodiert ist, ersetzen Sie sie durch eine entsprechende Schüssel. Die Oberfläche des inneren Kochtopfes ist nicht klebrig, so dass keine Metalllöffel oder -bürsten erlaubt sind.
6. Überprüfen Sie den Betriebszustand nach einem Sturz oder einem äußeren Einfluss.
7. Wenn Sie den gewählten Modus oder das Kochen abbrechen wollen, können Sie die Taste "ZURÜCKSETZEN" drücken, um einen anderen Modus zu wählen.
8. Nach der Verwendung des Multikochers muss es vor dem nächsten Mal gereinigt werden. Verwenden Sie zum Reinigen der Innenpfanne, des Löffels, des Messbechers und des Deckels ein weiches Tuch mit einer kleinen Menge Spülmittel und spülen Sie diese Teile dann mit Wasser ab. Die Außen- und Innenseite des Multikochers sollte ebenfalls regelmäßig gereinigt werden, jedoch ohne Verwendung von Wasser.
9. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und lagern Sie es an einem geeigneten Ort, wobei darauf zu achten ist, dass das Gehäuse des Geräts vollständig trocken ist.

BESCHREIBUNG



1. Dampfbehälter
2. Herausnehmbarer innerer Kochtopf
3. Gehäuse des Multikochers
4. Äußeres Gehäuse
5. Thermoregler
6. Strift
7. Abdeckung des Deckels
8. Öffnung des Eingangs
9. Deckel
10. Kondensat-Sammelvorrichtung
11. Bedienfeld
12. Heizplatte

ZUBEHÖR



1. Löffel
2. Abschöpflöffel
3. Messbecher
4. Behälter- Dampftopf
5. Netzkabel

PARAMETER

1. Eingebauter Mikrocomputer, große LCD-Anzeige.
2. Dicker abnehmbarer Kochtopf mit Antihafbeschichtung.
3. Kochdichtheit zur Erhaltung der nützlichen Eigenschaften und des natürlichen Geschmacks.
4. Automatische Wärmespeicherung.
5. Startverzögerungsfunktion und, der Bequemlichkeit halber, die Möglichkeit, die Garzeit selbst einzustellen.
6. Mehrere Kochmodi zur Erfüllung jeder Anforderung.

BETRIEB

Anzeige: LCD-Anzeige, 4. digital

Steuerung des Multikochers:

Schließen Sie das Netzkabel an den Multikocher an. Schließen Sie das Multikocher an das Stromnetz an - das Display leuchtet auf.

Auswählen eines Kochprogramms

Drücken Sie die Taste MENU/MANUAL, dann die Tasten "+" oder "-", um das gewünschte Programm zu wählen, die Anzeige des entsprechenden Programms leuchtet jeweils auf, und drücken Sie dann die Starttaste.

Drücken Sie die Taste ABBRECHEN, um das gewählte Programm abubrechen oder ein bereits laufendes Kochprogramm abubrechen.

Warmhalten:

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, geht der Multikocher automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus über.

Die Leuchtanzeige auf der Taste von Warmhalten WÄRMEHALTEN / ABBRECHEN wird eingeschaltet und "bb" erscheint auf dem Display..

1. Wie Sie die Kochzeit einstellen?

Sobald Sie ein Programm ausgewählt haben, wird die Standardgarzeit angezeigt. Drücken Sie dann die Taste START / KOCHZEIT (die Taste leuchtet rot auf), stellen Sie dann mit den Tasten "+" und "-" die gewünschte Kochzeit ein und drücken Sie die Starttaste.

* die Tasten ZEITVORWAHL / KOCHZEIT und START leuchten während des Kochvorgangs rot.

2. So aktivieren Sie die Funktion für die Zeitvorwahl?

Wählen Sie ein Programm und drücken Sie dann zweimal die Taste ZEITVORWAHL / KOCHZEIT, bis die Anzeigeleuchte der Taste blau leuchtet. Auf dem Display wird "00:00" angezeigt. Drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die gewünschte Verzögerungszeit einzustellen. Drücken Sie die START-Taste. Der Multikocher beginnt mit dem Kochen, nachdem die eingestellte

Verzögerungszeit verstrichen ist. Die Farbe der Anzeige für abgebrochene Start-/Zeitpunkte wechselt von blau auf rot, nachdem das Kochen begonnen hat.

Die Funktionen ZEITVORWAHL / KOCHZEIT befinden sich auf einer Taste, Sie können durch Drücken der Taste zwischen den beiden Funktionen wechseln.

Im Kochmodus leuchtet die Anzeige rot, im verzögerten Start - blau.

Beispiel: Wenn der Multikocher nach 2 Stunden und 30 Minuten arbeiten soll, drücken Sie zweimal die Taste START / KOCHZEIT (die Anzeige der Taste wird blau), drücken Sie dann die "+"-Taste bis 2:30 Uhr und drücken Sie dann die Starttaste.

3. Wie Sie die Zeit bis zum Ende des Kochens bestimmen?

Wenn der Multikocher in Betrieb ist, zeigt das Display die verbleibende Kochzeit an.

FEHLERERKENNUNG

Wenn es nicht möglich war, ein Essen zuzubereiten oder das Gerät nicht richtig funktioniert hat, haben Sie möglicherweise einen der folgenden Fehler gemacht:

1. Zu viele Zutaten / Wasser.
2. Die Menge der Lebensmittel im Topf überschreitet die im Topf angegebene Höchstmenge.
3. Falsche Auswahl des Kochmodus.
4. Der Innentopf des Geräts ist deformiert.
5. Heißes Wasser wird zum Kochen verwendet.
6. Das Heizelement oder der Boden des abnehmbaren Topfes ist verunreinigt.
7. Während des Kochens wurde der Multikocher vom Netz getrennt.
8. Die Dampfauslassöffnung ist blockiert oder nicht korrekt installiert.
9. Die verzögerte Startzeit ist zu lang eingestellt.
10. Der Gerätedeckel ist nicht vollständig geschlossen.
11. Im Gerät selbst oder an der Außenseite des Topfes - Essensreste oder Schmutz.
12. Zu langer Betrieb des Multikochers im Temperaturerhaltungsmodus.
13. Einen schmutzigen abnehmbaren Topf wurde verwendet.

TECHNISCHE PARAMETER

Volumen.....	5 l
Nennspannung.....	220–240 V
Nennfrequenz.....	50 / 60 Hz
Nominale Eingangsleistung.....	700 W

ENTSORGUNGSHINWEISE DER ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ANLAGEN



Diese Bezeichnung auf dem Produkt oder auf der ursprünglichen Produktdokumentation bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Geräte nicht mit



dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden sollten. Es sollte an spezialisierte Abfallsammelstellen zum Recycling und zur Wiederverwendung übergeben werden. Darüber hinaus können in einigen Ländern der Europäischen Union Abfallprodukte beim Kauf eines ähnlichen neuen Produkts an den Ort des Kaufs zurückgebracht werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts trägt dazu bei, wertvolle natürliche Ressourcen zu erhalten und schädliche Auswirkungen auf die Umwelt zu verhindern.



Dieses Symbol ist innerhalb der Europäischen Union gültig. Für Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Kundendienst oder die Verkaufsstelle. Dieses Produkt entspricht den EMV- und elektrischen Sicherheitsanforderungen der EU.

BROCK Electronics GmbH

Prinz – Eugen – Straße 70/2/E3, 1040-Wien

T: +43 1 9971990 10

W: www.brockgroup.eu

E: manuel.bader@brockgroup.at

MULTICOOKER**MC 4501****SAFETY NOTICE**

Use of inapplicable container for cooking may lead to poor heat conduction affecting the food quality, and even resulting in failure or any other unforeseen accident.



It is not allowed to place this product on an unstable, gas oven or near to any other high-temperature article for avoidance of deformation which may result in functional failure. The inner pot is not allowed to be used with other heaters.



Keep the inner pot, heater and internal side of the cooker clean for avoidance of overburning which may result in failure or other unforeseen accidents.



For use and storage of power wires, it is not allowed to process, damage, pull, twist, lengthen or allow any heavy object to press the power wires for avoidance of any failure or accident resulted from the damage of wire skin. In case the wire is damaged, please use the dedicated flexible cable or buy it from us or the appointed repair service center for replacement.



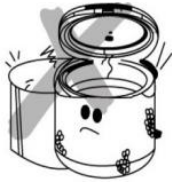
During cooking or warm keeping, it is not allowed to cover air outlet with a dishcloth because it may lead to functional failure caused by the deformation of cooker body.



Switch Operation of switch or power shutdown may affect the food quality caused by uneven heating performance.

NOTICES OF USE

No washing by using water is allowed to clean the cooker body. It is not also allowed to immerse this entire cooker into water for avoidance of functional failure, electric shock or any other unforeseen accident.



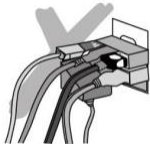
It is not allowed to turn the power on when the cooker is not loaded or the inner pot hasn't been put inside to avoid the fuse being burnt or any accident.



When cooking, steam may come from the air outlet, so it is not allowed to close your face or hands to the outlet and the upper lid for avoidance of scald.



If the voltage is less than 220V, the heater is unable to work normally leading to poor cooking performance; if the voltage is more than 220V, it may cause damage to the circuit resulting in fire or any other unforeseen accident.



Sharing one socket with other electric appliances may lead to overheat of the socket causing fire or any other unforeseen accident.



Unauthorized disassembly or reconstruction may lead to unforeseen failure or accidents, causing serious breach of customer's rights and interests.



Dry the inner pot and confirm there are no impurities on the heater. Put the inner pot in the electric cooker and then turn the inner pot around to allow the pot to be in full contact with the heater. Don't fill water in the outer pot for avoidance of any failure or electric shock.

OTHER INSTRUCTIONS

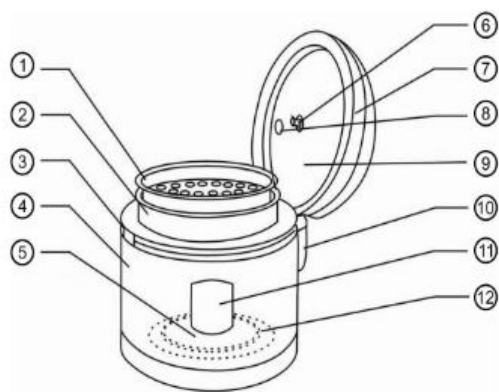
1. Press the upper lid firmly for avoidance of poor cooking and heat insulation performance caused by poor sealing.
2. If there is less than 8 cups of rice inside the cooker, the cooked rice will taste good with nice flavor, and if there is 8-10 cups of rice inside the cooker, the cooked rice may be much softer because the bottom and the perimeter will be heated for a longer time.
3. After the inner pot is put inside the electric cooker, turn it around for full contact with the heater. Before selecting a working mode for cooking, please confirm that the inner pot with food is well placed inside the outer pot. (When the inner pot is not put in or not well placed, it is not allowed to start cooking for avoidance of any accident.
4. For heat insulation, do not put the spoon into the pot for avoidance of poor heat insulation effect.
5. If there is any corrosion caused by the deformed or damaged inner pot surface, please replace it with our appropriate pot. The inner pot is treated with non-adhesive coating, so it is not allowed to use hard or metal spoons or brush.

BROCK[®]

Electronics

6. For any failure caused by falling or impact from outside force, please check it for use.
7. If you want to cancel the working mode you choose or stop cooking, you can press "Cancel" key during heat insulation to choose another working mode.
8. After use of the electric cooker, cleaning should be done for next time. Use a piece of soft cloth together with some cleaner to clean the inner pot, spoon, soup spoon, measuring cup and the pressure lid, and then use water to wash them. For inside and outside the cooker, regular cleaning is necessary, but do remember not to use water to wash it.
9. If you don't use this product for a long time, just pull down the power plug and store it in a proper place after confirming that the cooker body is fully dry.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Steaming container
2. Removable inner pot
3. Multicooker base
4. Outside body
5. Thermoregulator
6. Pin
7. Cover coating
8. Steam opening
9. Lid
10. Condensate collection equipment
11. Control screen
12. Heater

ACCESSORIES

Spoon
Ladle
Measuring cup
Steamer
Power cord



DESCRIPTION

1. Built in micro computer, big LCD display.
2. Thick removable pot, covered in anti-sticking coating.
3. Airtight cooking, helps to save the natural taste and value of products.
4. Automatic heat saving mode
5. Delayed start option. Also possible to set the time of cooking manually.
6. Several cooking modes for all tastes and likings.

EXPLUATATION

Display: LCD display, 4-x digital.

OPERATION:

1. Put the power line to the socket first, then the big LED display will be lighted,
2. Choose the function you want.

BROCK[®]

Electronics

(1) If you want to choose anyone of the 9 default cooking functions, press the "MENU" (Меню) key. If you want to choose the DIY function, you can press "Cooking mode/Temperature" (Режим приготовления/Температура) key directly after you press "MENU" (Меню).

(2) If you want to choose the mixed functions, press the "Cooking mode/Temperature" (Режим приготовления/Температура) key to enter cooking mode state for selection. Then press "MENU" (Меню) key to choose the cooking way and press "Cooking mode/Temperature" (Режим приготовления/Температура) key to choose the food materials.

* When you are choosing the functions, you can press the "Hour/+" (Часы/+) to forward or press the "Minute/-" (Минуты/-) to back, the function which you has chosen will twinkle..

* Before you choose the default or mixed functions, please confirm that the cooker is in the original state. Press "KEEP WARM/CANCEL" (Автоподогрев/Отмена) key, the cooker will back to original state.

3. Press the START (Старт) key.

The cooker will start to cook as you set and the display will show you the cooking time.

4. After the cook finished, it will keep warm automatically.

The cooker will ring 5 beeps. The display will show you "bb" sign.

*If you want to stop the cooking and turn to keep warm directly when the cooker working, you can press the the "KEEP WARM/CANCEL" (Автоподогрев/Отмена) key, press one time, it will cancel and back to original state, press again, it will keep warm.

Cooking regimes:

- | | |
|--|---|
| 1. Crispy rice (Хрустящий рис) – about 1 hour, no default cooking time | 20. Jam (Варенье) – 4 hours 30 minutes |
| 2. Cake (Выпечка) – about 1 hour, no default cooking time | 21. Meat (Мясо) – 50 minutes |
| 3. Steaming (На пар) – 30 minutes | 22. BBQ (Барбекю) – 50 minutes |
| 4. Plov (Плов) – 55 minutes | 23. Soup (Суп) – 1 hour |
| 5. Fry (Жарка) – 25 minutes | 24. Oatmeal (Овсянка) – 20 minutes |
| 6. Roasting (Запекание) – 50 minutes | 25. Vegetables (Овощи) – 30 minutes |
| 7. Noodles (Лапша) – 35 minutes | 26. Beans (Фасоль) – 1 hour |
| 8. Quenching (Тушение) – 45 minutes | 27. Jellied meat (Холодец) – 6 hours |
| 9. Pasta (Паста) – 30 minutes | 28. Defrost (Разморозка) – 25 minutes |
| 10. Pie (Пирог) – 45 minutes | 29. Pudding (Шарлотка) – 4 hours |
| 11. Slow cooking (Медленная варка) – 4 hours | 30. Bacon (Копчёнка) – 1 hour |
| 12. Warm milk (Тёплое молоко) – 10 minutes | 31. Steamed fish (Рыба на пару) – 25 minutes |
| 13. Fast cooking (Быстрая варка) – 30 minutes | 32. Pancakes (Блин) – 30 minutes |
| 14. Milk porridge (Молочная каша) – 40 minutes | 33. Mashed potatoe (Пюре картофельное) – 1 hour |
| 15. Fried rice (Жареный рис) – 30 minutes | 34. Macaronies (Макароны) – 25 minutes |
| 16. Pizza (Пицца) – 35 minutes | 35. Braised lamb (Баранина тушеная) – 1 hour 30 minutes |
| 17. Porridge (Каша) – 1 hour | 36. Dried fruit (Сушеные фрукты) – 2 hours |
| 18. Yoghurt (Йогурт) – 8 hours | 37. Pumpkin rice (Рис с тыквой) – 1 hour 10 minutes |
| 19. Rice (Рис) – about 1 hour, no default cooking time | 38. Bread (Хлеб) – 55 minutes |
| | 39. Buckwheat (Гречка) – 1 hour |
| | 40. Corn porridge (Кукурузная каша) – 1 hour 30 minutes |

BROCK[®]

Electronics

- | | |
|---|--|
| 41. Dumplings (Пельмени) – 40 minutes | 43. Sea food paella (Рис с морепродуктами) – 1 hour 10 minutes |
| 42. Lamb soup (Суп из баранины) – 2 hour 30 minutes | 44. Reheating (Разогрев) – 25 minutes |
| | 45. Manual (Ручной режим) – 10 minutes |

ERROR CHECKING

When you feel the food did not cooked well , or you think there are some problem wi the cooker , please check bellow :

- 1, if you put too much food or water inside?
- 2, check the marking in the pot, if your food more than it shows
- 3, if you choose the correct function?
- 4, if the pot shape broke?
- 5, if you put hot water to cook?
- 6, check if the back bottom of the pot and the heating plate with dirty
- 7, is there power off when cooking?
- 8, is the steam outlet fit well?
- 9, pre-set too long time?
- 10, did not cover the lid well
- 11, if there are some dirty or food on the silica gel circle or the side line of the pot
- 12, keeping warm too long time
- 13, the pot did not clean before cook.

TECHNICAL INFORMATION

Capacity.....	5 L
Voltage.....	220-240 V
Nominal frequency.....	50/60 Hz
Power.....	700 W

INFORMATION FOR USERS FOR THE USE OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC DEVICES



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



This product meets all the basic requirements of EU directives related to it.

Trademarks BROCK Electronics owner GTCL BALTIC

Phone: +371 67297762

E-mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

Technical Service: Tel. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK

MULTIKATLS

MC 4501

DROŠĪBAS PASĀKUMI

Nepiemērota katliņa izmantošana var novest pie sliktas siltuma vadāmības, kas ietekmē gatavotā produkta kvalitāti, kā arī to var sabojāt vai izraisīt citus neparedzētus gadījumus.



Novietojiet iekārtu uz līdzenas un stabilas pamatnes. Nenovietojiet multikatlu uz plīts, citām elkektroiekārtām, kā arī tuvumā citiem sildelementiem, lai izvairītos no deformācijas, kas var sabojāt iekārtu. Iekšējo katliņu nedrīkst izmantot uz citiem sildelementiem.



Sekoji, lai iekšējais katliņš, sildelements un multikatla iekšējā daļa būtu tīri, lai izvairītos no pārkaršanas, kas varētu novest pie iekārtas bojājumiem vai citiem neparedzētiem negadījumiem.



Izmantojot un uzglabājot strāvas vadus, ir aizliegts pakļaut tos tehnoloģiskai apstrādei, kā arī bojāt, vilkt, savērt, stiept vai novietot uz tiem smagus priekšmetus, tā izvairīties no bojājumiem vai nelaimes gadījumiem, kas var rasties vada ārējā pārklājuma bojājuma rezultātā. Ja gadījumā vads tiek sabojāts, izmantojiet atbilstošu elastīgo kabeli vai iegādājieties to autorizētā servisa centrā un nomainiet.



Gatavošanas laikā vai arī kad ir aktivizēts siltuma uzturēšanas režīms, tvaika izvades atvere nedrīkst būt nosprostota, tas var sabojāt multikatlu.



Iekārtas atslēgšana no strāvas vai strāvas padeves traucējumi multikatla darbības laikā var ietekmēt gatavojamo produktu kvalitāti dēļ nevienmērīgas siltuma padeves.

SVARĪGA INFORMĀCIJA



Nemazgājiet multikatla korpusu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja tas tomēr ir nokļuvis ūdenī, nekādā gadījumā nepieskarieties korpusam, bet nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla, lai izvairītos no negadījumiem.



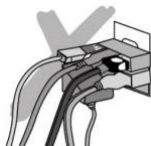
Ir aizliegts ieslēgt multikatlu bez izņemamā katliņa vai ar tukšu katliņu, lai izvairītos no iekārtas sabojāšanas.



Multikatla darbības laikā pa atverēm vākā tiek izvadīts karsts tvaiks, tādēļ esiet uzmanīgi un noliecieties pārāk tuvu ierīcei un nepieskarieties vākam, lai izvairītos no apdegumiem.



Pirms izstrādājuma pirmās izmantošanas, pārbaudiet, lai spriegums atbilstu spriegumam, kas norādīts iekārtas tehniskā raksturojuma tabulā (220V). Ja spriegums tīklā būs zemāks, sildelementi nestrādās pareizi. Augstāks spriegums var sabojāt iekārtu.



Vairāku iekārtu izmantošana vienā kontaktligzdā var izraisīt tās pārkaršanu, kas var izraisīt aizdegšanos vai nelaimes gadījumu.



Necentieties labot ierīci patstāvīgi, tas var izraisīt negadījumu. Ja ir kādi bojājumi vai nepieciešams mainīt kādas detaļas, vadu, vērsieties autorizētā servisa centrā.



Izslaukiet trauku gan no ārpuses, gan iekšpusē. Pārliecinieties, ka starp iekšējo katlu un sildvirsmu nav nekādu svešķermeņu. Ievietojiet iekšējo trauku multikatlā un pagroziet

to, lai katls maksimāli piekļautos sildvirsmi. Nelejiet ūdeni tieši multikatlā, lai izvairītos no bojājumiem un nelaimes gadījumiem.

CITI NORĀDĪJUMI

Pirms gatavošanas blīvi noslēdziet iekārtas vāku. Ja vāks būs nepietiekoši blīvi un hermētiski noslēgts, tas ietekmēs gatavojamo produktu kvalitāti un garšu.

Rīsi būs garšīgi un irdeni, ja to daudzums nepārsniegs 8-ņas mērglāzes. Gatavojot 8-10 mērglāzes, rīsi salīps, jo rīsi, kuri atrodas tuvāk katliņa malām, būs vairāk pakļauti karstumam.

Pēc tam, kad ievietosiet multikatlā iekšējo katliņu, pagroziet to, lai katliņš maksimāli piekļautos sildvirsmi. Pirms gatavošanas režīma izvēles pārliecinieties, ka iekšējais katlis ir pareizi novietots multikatlā. (Lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, ir aizliegts ieslēgt multikatlu bez iekšējā katliņa, vai arī ja tas ir ievietots nepareizi.)

Darbības laikā neatstādiet karotes izņemamajā katlā, lai neietekmētu siltumizolāciju.

Ja uz iekšējā katla virsmas ir parādījusies korozija, kuru izraisījusi trauka deformācija vai bojājumi, samainiet to pret atbilstošu. Iekšējā katla virsmi ir nepiedegošs pārklājums, tādēļ nav atļauts izmantot metāla karotes vai birstes.

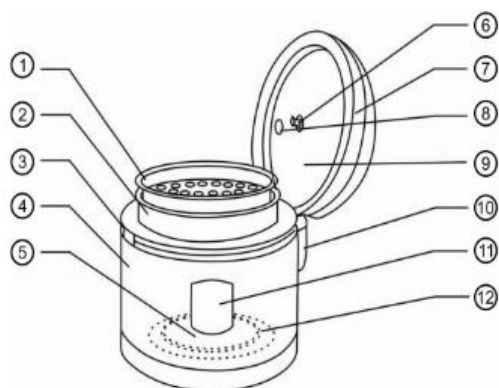
Pārbaudiet multikatla darbību pēc kritiena vai pēc ārēja rakstura ietekmes.

Ja jūs vēlaties atcelt izvēlēto režīmu vai atcelt gatavošanu, jūs varat nospiegt "Atcelt" pogu un izvēlēties citu gatavošanas režīmu.

Pēc multikatla izmantošanas pirms nākamās izmantošanas reizes tas ir jāiztīra. Lai iztīrītu iekšējo katlu, karotes, mērglāzi un vāku, izmantojiet mīkstu drāniņu un neredz mazgājamā līdzekļa, pēc tam noskalojiet šīs detaļas ar ūdeni. Multikatla ārējo un iekšējo virsmu arī ir periodiski jānotīra, bet bez ūdens izmantošanas.

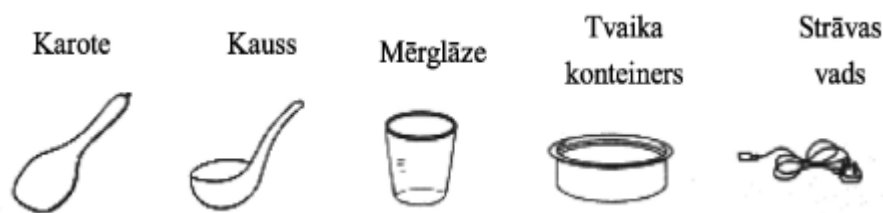
Ja jūsilgāku laiku nelietosiet multikatlu, atvienojiet to no strāvas un novietojiet atbilstošā vietā, pārliecinieties ka multikatla korpuss ir pilnīgi sauss.

IERĪCES APRAKSTS



1. Konteineris tvaicēšanai
1. Izņemams iekšējais katlis
2. Multikatla korpuss
3. Ārējais korpuss
4. Termoregulātors
5. Tapiņa
6. Vāka pārklājums
7. Atvere tvaika izvadei
8. Vāks
9. Iekārt kondensāta savākšanai
10. Vadības panelis
11. Sildvirsmā

AKSESUĀRI



RAKSTUROJUMS

1. Iebūvēts mikrodators, liels LCD displejs.
2. Biezs noņemams katlis ar pretpiedeguma pārklājumu.
3. Hermētiska pagatavošana saglabā dabīgu produkta garšu un tā labās īpašības.
4. Automātiska siltuma saglabāšana..
5. Atliktā starta funkcija un ērtībai arī iespēja patstāvīgi iestatīt pagatavošanas laiku.
6. Vairāki gatavošanas režīmi, visu vēlmju piepildīšanai.

EKSPLUATĀCIJA

Displejs: LCD-displejs, 4-x digitālais

Multikatla vadība:

1. Pieslēdziet strāvas vadu multikatlam. Pieslēdziet multikatlu tīklam-ieslēgsies displejs.

2. Gatavošanas programmas izvēle:

Nospiediet pogu MENU/ MANUĀLĀ VADĪBA (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ), pēc tam nospiediet pogu "+" vai "-", lai izvēlētos pagatavošanas programmu, atbilstoši ieslēgsies attiecīgās programmas indikators, bet pēc tam nospiediet pogu START (ПУСК).

3. Atcelšana:

Nospiediet pogu ATCELT (ОТМЕHA), lai atceltu programmu, kuru izvēlējāties, vai lai atceltu pagatavošanas programmu, kura jau darbojas.

4. Siltuma uzturēšana:

Pēc gatavošanas beigām multikatlis automātiski pārslēdzas uz temperatūras uzturēšanas režīmu. Ieslēdzas gaismas indikators uz pogas SILTUMA UZTURĒŠANA/ATCELT (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ОТМЕHA), bet uz displeja parādās simbols "bb".

PIEBILDE: Funkcijas ATCELT un SILTUMA UZTURĒŠANA atrodas uz vienas pogas. Funkcijai ATCELT nav atsevišķa indikatora.

Gatavošanas režīmi:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Kraukšķīgi rīsi (Хрустящий рис) – about 1 hour, no default cooking time | 4. Plovs (Плов) – 55 minutes |
| 2. Kūka (Выпечка) – about 1 hour, no default cooking time | 5. Септ (Жарка) – 25 minutes |
| 3. Tvaicēšana (На пар) – 30 minutes | 6. Sacerpums (Запекание) – 50 minutes |
| | 7. Nūdeles (Лапша) – 35 minutes |
| | 8. Sautējums (Тушение) – 45 minutes |

9. Pasta (Паста) – 30 minutes	30. Bekons (Копчѐнка) – 1 hour
10. Pīrāgs (Пирог) – 45 minutes	31. Tvaicēta zivs (Рыба на пару) – 25 minutes
11. Lēna gatavošana (Медленная варка) – 4 hours	32. Pankūkas (Блин) – 30 minutes
12. Silts piens (Тѐплое молоко) – 10 minutes	33. Kartupeļu biezputra (Пюре картофельное) – 1 hour
13. Ātra gatavošana (Быстрая варка) – 30 minutes	34. Makaroni (Макароны) – 25 minutes
14. Piena putra (Молочная каша) – 40 minutes	35. Jēra sautējums (Баранина тушеная) – 1 hour 30 minutes
15. Septi rīsi (Жареный рис) – 30 minutes	36. Žāvēti augļi (Сушеные фрукты) – 2 hours
16. Pīca (Пицца) – 35 minutes	37. Ķirbju rīsi (Рис с тыквой) – 1 hour 10 minutes
17. Putra (Каша) – 1 hour	38. Maize (Хлеб) – 55 minutes
18. Jogurts (Йогурт) – 8 hours	39. Griķi (Гречка) – 1 hour
19. Rīsi (Рис) – about 1 hour, no default cooking time	40. Biezputra (Кукурузная каша) – 1 hour 30 minutes
20. Ievārījums (Варенье) – 4 hours 30 minutes	41. Pelmeņi (Пельмени) – 40 minutes
21. Gaļa (Мясо) – 50 minutes	42. Jēra gaļas zupa (Суп из баранины) – 2 hour 30 minutes
22. Barbekjū (Барбекю) – 50 minutes	43. Jūras velšu paelja (Рис с морепродуктами) – 1 hour 10 minutes
23. Zupa (Суп) – 1 hour	44. Atkārtota uzsildīšana (Разогрев) – 25 minutes
24. Auzu pārslas (Овсянка) – 20 minutes	45. Manuāli (Ручной режим) – 10 minutes
25. Dārzeņi (Овощи) – 30 minutes	
26. Pupiņas (Фасоль) – 1 hour	
27. Galerts (Холодец) – 6 hours	
28. Atsaldēšana (Разморозка) – 25 minutes	
29. Pudiņš (Шарлотка) – 4 hours	

JAUTĀJUMI

1. Kā iestatīt gatavošanas laiku?

Pēc tam kad esat izvēlējušies programmu, displejā parādīsies pēc noklusējuma iestatītais gatavošanas laiks. Pēc tam nospiediet pogu ATLIKTAIS STARTS/ GATAVOŠANAS LAIKS (pogas indikators iedegsies sarkanā krāsā), pēc tam nospiediet pogu "+" vai "-" lai iestatītu gatavošanas laiku, nospiediet pogu STARTS (ПУСК).

*pogu ATLIKTAIS STARTS/ GATAVOŠANAS LAIKS (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) un STARTS (ПУСК) indikatori gatavošanas laikā iedegsies sarkanā krāsā.

2. Kā izslēgt atliktā starta funkciju?

Izvēlieties programmu, bet pēc tam nospiediet pogu ATLIKTAIS STARTS/ GATAVOŠANAS LAIKS divas reizes līdz pogas indikators iedegsies zilā krāsā. Displejā būs redzams "00:00". Spiediet pogas "+" un "-", lai iestatītu vēlamo atlikšanas laiku. Nospiediet pogu START. Multikatlis uzsāks produktu gatavošanu pēc tam, kad būs pagājis noteiktais atliktā starta laiks. Indikatora pogas ATLIKTAIS STARTS / GATAVOŠANAS LAIKS krāsa pārslēgsies no zilas uz sarkanu pēc tam, kad tiks uzsākta produktu gatavošana.

Funkcija ATLIKTAIS LAIKS un GATAVOŠANAS LAIKS ir izvietoti uz vienas pogas, jūs varat pārslēgties no vienas funkcijas uz otru, nospiežot pogu.

Piemērs: Ja jūs vēlaties, lai multikatlis uzsāktu gatavošanu pēc 2 stundām un 30 minūtēm, nospiediet pogu ATLIKTAIS STARTS / GATAVOŠANAS LAIKS divas reizes (pogas indikators iedegsies zilā krāsā), pēc tam nospiediet pogu "+", līdz displejā parādās 2:30, bet pēc tam nospiediet pogu START.

3. Kā regulēt temperatūru?

Izvēloties manuālo gatavošanas režīmu, nospiediet pogu MENU / MANUĀLAIS REŽĪMS (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ), jūs varat regulēt gatavošanas temperatūru 35 – 160 C režīmā, pēc tam iestatiet gatavošanas vai atliktā starta laiku un nospiediet pogu START, multikatlis uzsāks gatavošanu atbilstoši jūsu iestatījumiem.

*turiet pogu MENU / MANUĀLAIS REŽĪMS ((МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ)) apmēram 3 sekundes, multikatlis uzreiz pārslēgsies uz manuālo režīmu.

*temperatūru var regulēt tikai manuālajā gatavošanas režīmā

*Gatavošanas procesā jūs atkal varat regulēt temperatūru, nospiežot pogu MENU / MANUĀLAIS REŽĪMS (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ).

*Pievērsiet uzmanību tam, ka funkcijas MENU / MANUĀLAIS REŽĪMS (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ) ir novietotas uz vienas pogas, jūs varat pārslēgties no vienas funkcijas uz otru, nospiežot minēto pogu. Ja multikatlis ir iestatīts manuālajā režīmā, bet vēl arvien nav sācis gatavot, jāpievērš uzmanība tam, ka: pēc tam kad ir iestatīta temperatūra un pirms START pogas nospiešanas, gadījumā ja jūs vēlaties mainīt temperatūru, jūs spiežat pogu MENU / MANUĀLAIS REŽĪMS, bet multikatlis tajā laikā pāriet uz gatavošanas programmas izvēles režīmu. Tāpēc ir jānospiež pogu MENU / MANUĀLAIS vēlreiz un pēc tam jānospiež poga "+" un "-" lai izvēlētos vēlamo temperatūru.

4. Kā noteikt laiku līdz gatavošanās beigām?

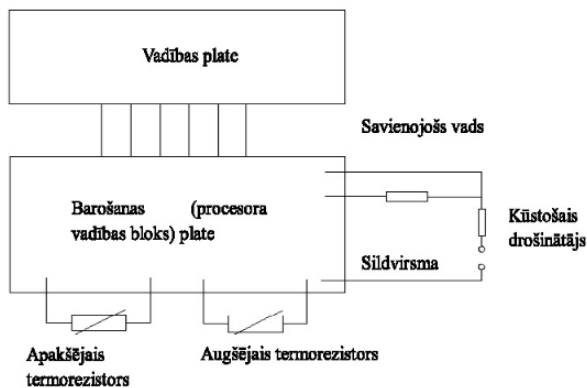
Kad multikatlis darbojas, displejā ir redzams atlikušais produkta gatavošanas laiks.

KĻŪDU ATKĻĀŠANA

Ja jūs nevarat pagatavot kādu no ēdieniem vai arī ierīce darbojas nepareizi, iespējams jūs esat pielaidis kādu no sekojošām kļūdām:

1. Pārāk daudz sastāvdaļu / ūdens.
2. Produktu daudzums katlīnā pārsniedz maksimāli pieļaujamo līmeni, kas norādīts katliņa iekšpusē.
3. Nepareizi izvēlēts gatavošanas režīms.
4. Ierīces iekšējais katliņš ir deformēts
5. Gatavošanā tiek izmantots karstais ūdens
6. Sildelements vai izņemamā katliņa apakša ir netīri.
7. Gatavošanas laikā multikatlis tika atvienots no strāvas.
8. Tvaika izvade ir bloķēta vai iestatīta nepareizi.
9. Ir iestatīts pārāk liels atliktā starta laiks.
10. Ierīces vāks nav kārtīgi aizvērts
11. Pašas erīces iekšpusē vai uz katliņa ārējās virsmas – produktu vai netīrumu paliekas.
12. Pārāk ilgs multikatla darbības laiks temperatūras uzturēšanas laiks.

ELEKTROSHĒMA



TEHNISKIE PARAMETRI

Tilpums.....	5 L
Nominālais spriegums.....	220-240 V
Nominālā frekvence.....	50/60 Hz
Nominālā jauda.....	700 W

INFORMĀCIJA LIETOTĀJIEM ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IERĪČU UTILIZĀCIJAI



Šis simbols uz izstrādājuma vai tā pavaddokumentācijā nozīmē, ka nederīgās elektriskās vai elektroniskās ierīces nedrīkst izmests ārā kopā ar sadzīves atkritumiem. Nogādāiet veco ierīci specializētā otrreizējo izejvielu savākšanas vietā.

Tādējādi tiek taupīti vērtīgie dabas resursi un jūs palīdzat novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēka veselību. Papildu informāciju par šī izstrādājuma utilizāciju jūs varat saņemt vietējā pašvaldībā vai tuvākajā atkritumu savākšanas vietā. Par nepienācīgu šāda veida atkritumu utilizāciju jūs varat tikt saukts pie atbildības atbilstoši nacionālai likumdošanai.



Šis izstrādājums atbilst Eiropas Savienības direktīvām par elektromagnētisko savietojamību un elektrodrošību.

Preču zīmes "BROCK Electronics" īpašnieks SIA GTCL BALTIC

Tālr: +371 67297762

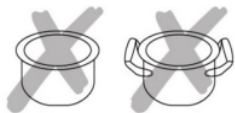
Fakss: +371 67297769

E-pasts: gtcl@gtcl.lv

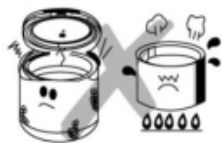
www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

Tehniskais serviss: Tālr. +371 28683856, serviss@gtcl.lv

OHUTUSMEETMED

Sobiva kastruli kasutamine võib põhjustada halba soojusjuhtivust, mis mõjutab valmistatava toidu kvaliteeti ning võib samuti kahjustada masinat või viia mõne muu ettenägematu olukorrani.



Paigutage masin tasasele kindlale pinnale. Ärge pange multikeetjat köögipliidile, teistele elektriseadmetele, samuti mitte muude soojusallikate lähedusse, et vältida deformatsiooni, mis võib viia masina rikkeni. Sisemist kastrulit ei tohi kasutada muude kuumutusseadmetega.



Jälgige, et sisamine kastrul, kütteelement ja multikeetja siseosa oleksid puhtad, et vältida ülekuumenemist, mis võib viia masina rikkeni või muu ettenägemata olukorrani.



Toitejuhtmete kasutamisel ja säilitamisel on keelatud nende tehnoloogiline töötlemine, samuti nende kahjustamine, sikutamine, väänamine, tõmbamine või nendele raskete esemete asetamine, et vältida nende rikkumist või õnnetusjuhtumit, mis tekib juhtme väliskattte kahjustamine tulemusena. Juhul kui juhe on kahjustunud, kasutage vastavat painduvat kaablit või hankige see volitatud teeninduskeskusest juhtme vahetamise jaoks.



Ärge katke multikeetjat köögiratikuga, ärge pange kõrvalisi esemesid masina kaanele. Toiduvalmistamise või soojas hoidmise režiimi sisselülitamise korral ei või auru väljalaskeava katta, kuna see võib viia multikeetja rikkeni.



Kui lülitada masin elektrivõrgust välja või lõpetada selle elektritoitega varustamine multikeetja too ajal, siis võib see mõjutada valmistatavatev toitude kvaliteeti, kuna need ei soojene ühtlaselt.

TÄHTIS TEAVE



Ärge pange multikeetja korpust vette ega muudesse puhastusvedelikesse. Kui multikeetja on siiski vette sattund, siis ärge mitte mingil juhul puutuge korpust, vaid lülitage masin viivitamult elektrivõrgust välja, et vältida õnnetusjuhtumit.



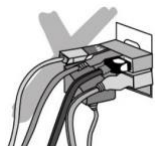
Keelatud on multikeetjat sisse lülitada ilma vahetatava kastrulita või tühja kastruliga, et vältida masina riket.



Multikeetja töö ajal väljub kaanes olevast avausest kuum aur, seepärast olge ettevaatlikud, ärge kummarduge masinale liiga lähedale ega puutuge kaant, et vältida põletuse saamist.



Enne toote esimest kasutamist kontrollige, et pinge võrgus vastaks pingele, mis on näidatud masina tehniliste omaduste tabelis (220V). Kui pinge võrgus on madalam, ei hakka kütelement vajalikul moel tööle. Kõrgem pinge võib viia masina rikkeni.



Kui kasutada ühte pistikupessa ühendatult erinevaid seadmeid, siis võib see viia pistikupesa ülekuumenemiseni, mis võib tekitada tulekahju või õnnetusjuhtumi.



Ärge püüdke iseseisvalt masinat remontida, see võib tekitada õnnetusjuhtumi. Rikete korral või kui on tarvis vahetada mingisugused detaile või kaablit, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.



Kuivatage nõu väljast ja seest. Veenduge, et sisemise kastruli ja kuumutava pinna vahel ei ole kõrvalisi esemeid. Pange sisemine kastrul multikeetjaasse ja pöörake seda nii, et



kastrul puutuks maksimaalselt kokku kuumutava plaadiga. Ärge valage vett vahetult multikeetjasse, et vältida riket või õnnetusjuhtumit.

MUUD JUHISED

Sulgege enne toiduvalmistavist tihedalt masina kaas. Kui kaas on ebapiisavalt tihedalt ja liiga vähe hermeetiliselt suletud, siis mõjutab see valmistatava toidu maitset ja kvaliteeti.

Riis on maitsev ja sõmer, kui selle kogus ei ületa 8 mõõteklassi. Kui valmistatakse 8-10 mõõteklaasit, siis muutub riis kleepuvaks, kuna see puutub vastu kastruli seinu ja seda kuumutatakse kauem.

Pärast multikeetjaase sisemise kastruli panemist pöörake seda nii, et kastrul puutuks maksimaalselt kokku kuumutava plaadiga. Enne toiduvalmistamisrežiimi valikut veenduge, et sisemine kastrul on õigesti multikeetjasse paigutatud (õnnetusjuhtumi vältimiseks ei tohi multikeetjat sisse lülitada ilma sisemise kastrulita eha ka siis, kui see kastrul on paigutatud valesti).

Töö ajal ärge jätke lusikat äravõetava kastruli sisse, sest see rikub soojusisolatsiooni.

Kui sisemise kastruli pinnal on tekkinud korrosioon, mis on põhjustatud deformatsioonist või nõu kahjustusest, siis vahetage see vastava teise nõu vastu välja. Sisemise kastruli pinnal on kõrbemisevastane kate, seepärast ei lubata kasutada metall-lusikaid ega-harju.

Kontrollige multikeetja seisundit pärast kukkumist või muud välise iseloomuga mõjutamist.

Kui soovite vahetada valitud režiimi või toiduvalmistamise meetodit, siis võite vajutada nuppu „Отмена“ / „Vahetus“, et valida teine toiduvalmistamisrežiim.

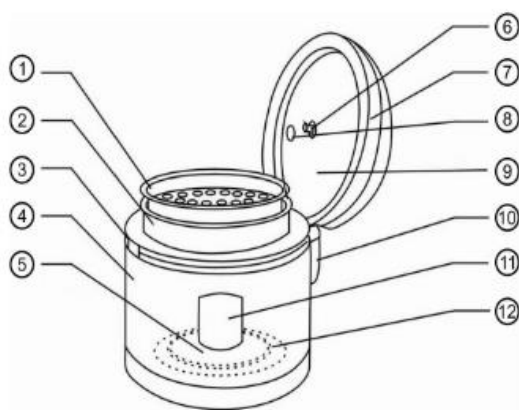
Pärast multikeetja kasutamist enne järgmist korda tuleb see tingimata puhustada. Sisemise kastruli lusikate, kulbi, mõõteklaasi ja kaane puhustamiseks kasutage pehmet lappi ja veidi pesuainet, seejärel loputage need osad veega. Multikeetja välis- ja sisepinda tuleb samuti perioodiliselt puhastada, kuid ilma veeta.

Kui multikeetjat pikka aega ei kasutata, lülitage see vooluvõrgust välja ja pange hoiule vastavasse kohta, olles eelnevalt veendunud selles, et multikeetja korpus on absoluutselt kuiv.

KIRJELDUS

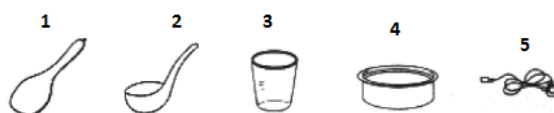
BROCK®

Electronics



1. Konteiner auruga toiduvalmistamiseks
2. Vahetatav sisemise kastrul
3. Multikeetja korpus
4. Väliskorpus
5. Termoregulaator
6. Tihvt
7. Kaane kate
8. Auru väljundavaus
9. Kaas
10. Kontsentraadi koguja
11. Juhtimispaneel
12. Kuumutav plaat

TARVIKUD



1. Lusikas
2. Kulp
3. Mooteklaas
4. Konteiner-auruti
5. Toitejuh

OMADUSED

Sisseehitatud mikroarvuti, suur vedelkristallekraan.

Paksude seintega äravõetav kastrul kõrbemisvastase kattega.

Toiduvalmistamise hermeetilisus kasulike omaduste ja loomuliku maitse säilitamiseks.

Automaatne sooja säilitamine.

Edasilukatud stardifunktsioon ja mugavuse tarvis ka võimalus iseisevalt seadistada toiduvalmistamise aega.

Palju toiduvalmistamiserežiime kõikvõimalike nõudmiste rahuldamiseks.

EKSPLUATATSIOON

Ekraan: 4-kohaline vedelkristallekraan

Multikeetja kasutamine:

Ühendage toitejuhe multikeetjaga, ühendage multikeetja elektrivõrguga – näidik süttib.

Toiduvalmistamise programmi valik:

Vojutage nuppu МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ / MENÜÜ/KÄSITSIREŽIIM, seejärel vajutage nuppu + või -, et valida soovitud programm. Vastava programmi indikaator süttib, seejärel vajutage nuppu ПУСК / START.

Vahetamine:

Vajetage nuppu отмена / vahetamine, et vahetadvalisite, vahetada programmi, mille valisite, või vahetada toiduvalmistamise programmi, mis on juba käivitatud.

Soojas hoidmine:

Pärast toiduvalmistamise lõpetamist läheb multikeetja üle soojahoidmise režiimi automaatselt. Valgusindikaator nupul ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ОТМЕНА / SOOJAS HOIDMINE/VAHETAMINE lülitub sisse ja ekraanile ilmuvad sümbolid bb.

Markus: funktsioonid VAHETAMINE ja SOOJAS HOIDMINE on ühel nupul. Funktsiooni VAHETAMINE jaoks ei ole eraldi indikaatorit.

Toiduvalmistamisrežiimid:

- | | |
|--|---|
| 1. Riisikoor (Хрустящий рис) - umbes 1 tund, pole keetmispäeva vaikeperioodi | 25. Köögiviljad (Овощи) - 30 minutit |
| 2. Kook (Выпечка) - umbes 1 tund, keetmata pole aega | 26. Oad (Фасоль) - 1 tund |
| 3. Steam (На пар) - 30 minutit | 27. Galeriid (Холодец) - 6 tundi |
| 4. Plov (Плов) - 55 minutit | 28. Sulatamine (Разморозка) - 25 minutit |
| 5. Praadida (Жарка) - 25 minutit | 29. Puding (Шарлотка) - 4 tundi |
| 6. Küpsetamine (Запекание) - 50 minutit | 30. Pekon (Копчёнка) - 1 tund |
| 7. Noodle (Лапша) - 35 minutit | 31. Aurutatud kala (Рыба на пару) - 25 minutit |
| 8. Stew (Тушение) - 45 minutit | 32. Pannkoogid (Блин) - 30 minutit |
| 9. Pasta (Паста) - 30 minutit | 33. Kartulipuder (Пюре картофельное) - 1 tund |
| 10. Piiks (Пирог) - 45 minutit | 34. Makaronid (Макароны) - 25 minutit |
| 11. Slow Cook (Медленная варка) - 4 tundi | 35. Lambaliha hautis (Баранина тушеная) - 1 tund 30 minutit |
| 12. Soe piim (Тёплое молоко) - 10 minutit | 36. Kuivatatud puuviljad (Сушеные фрукты) - 2 tundi |
| 13. Fast Cook (Быстрая варка) - 30 minutit | 37. Kõrvitsariis (Рис с тыквой) - 1 tund 10 minutit |
| 14. Piimapuder (Молочная каша) - 40 minutit | 38. Leib (Хлеб) - 55 minutit |
| 15. Praetud riis (Жареный рис) - 30 minutit | 39. Tatar (Гречка) - 1 tund |
| 16. Pitsa (Пицца) - 35 minutit | 40. Polenta (Кукурузная каша) - 1 tund 30 minutit |
| 17. Poorsus (Каша) - 1 tund | 41. Kolderuu (Пельмени) - 40 minutit |
| 18. Jogurt (Йогурт) - 8 tundi | 42. Lambaliha supp (Суп из баранины) - 2 tundi 30 minutit |
| 19. Riis (Рис) - umbes 1 tund, vaikimisi ei ole toiduvalmistamisaeg | 43. Mereannuse paella (Рис с морепродуктами) - 1 tund ja 10 minutit |
| 20. Moos (Варенье) - 4 tundi 30 minutit | 44. Soojendamine (Разогрев) - 25 minutit |
| 21. Liha (Мясо) - 50 minutit | 45. Kohandatud (Ручной режим) - 10 minutit |
| 22. Grill (Барбекю) - 50 minutit | |
| 23. Supp (Суп) - 1 tund | |
| 24. Kaerajahu (Овсянка) - 20 minutit | |

Küsimused:

Kuidas määrata toiduvalmistamise aega?

Pärast seda, kui valisite programmi, ilmub ekraanile vaikimisi määratud toiduvalmistamisaeg. Seejärel vajutage nuppu ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / EDASILÜKATUD START/ TOIDUVALMISTAMISE AEG (nupu indikaator süttib punase valgusega), seejärel vajutage nuppu + või -, et määrata toiduvalmistamiseks vajalik aeg, ja vajutage ПУСК / START.

Kuidas lülitada sisse edasilükatud stardi funktsiooni?

Valige programm, seejärel aga vajutage nuppu ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / EDASILÜKATUD START/ TOIDUVALMISTAMISE AEG kaks korda, seni kuni nupu indikaator süttib sinise valgusega. Ekraanil on kujutatud sümbol 00:00. Vajutage nuppe + või -, et määrata soovitud ooteaeg. Vajutage nuppu ПУСК / START. Multikeetja hakkab toitu valmistama pärast seda, kui määratud ooteaeg on möödas. Nupu ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / EDASILÜKATUD START/ TOIDUVALMISTAMISE AEG indikaatori valguse värvus muutub sinisest punaseks pärast seda, kui algab toiduvalmistamine.

Funktsiooni EDASILÜKATUD START/ TOIDUVALMISTAMISE AEG asuvad ühel nupul. Te võite nende kahe funktsiooni vahel teha ümberlülitamise, vajutades nuppu.

Toiduvalmistamise režiimis on indikaatori tuli panast värvi, edasilükatud stardi režiimis sinine.

Näide: kui soovite, et multikeetja hakkaks toitu valmistama 2 tundi ja 30 minuti pärast, vajutage nuppu ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / EDASILÜKATUD START/ TOIDUVALMISTAMISE AEG kaks korda (nupu indikaator süttib sinise valgusega), seejärel vajutage nupule +, kuni ekraanile ilmub 2:30, seejärel vajutage nuppu ПУСК / START.

Kuidas reguleerida temperatuuri?

Kätsi toiduvalmistamise režiimi valimisel, vajutades nuppu МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ / MENÜÜ/KÄSITSIREŽIM, võite reguleerida toiduvalmistamise temperatuuri vahemikus 35-160C, seejärel määrake toiduvalmistamise aeg või ooteaeg ja vajutage nuppu ПУСК / START. Multikeetja alustab tööd vastavalt seadistustele.

Pöörake tähelepanu sellele, et funktsioonid ENÜÜ/KÄSITSIREŽIM asuvad ühel nupul. Te võite teha nende funktsioonide vahel ümberlülitused, vajutades seda nuppu. Kui multikeetja on käsitsirežiimil, kuid toiduvalmistamine ei ole veel alanud, tuleb tähelepanu pöörata järgmistele: pärast temperatuuri ja aja seadistamist enne nupule ПУСК / START vajutamist, juhul kui soovite ümber seadistada temperatuuri, siis vajutate nuppu МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ / MENÜÜ/KÄSITSIREŽIM, kuid multikeetja läheb seejuures üle toiduvalmistamise programmide valimise režiimi. Seepärast tuleb vajutada nuppu МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ / MENÜÜ/KÄSITSIREŽIM veelkord ja seejärel vajutada nuppu + või -, et seadistada soovitud temperatuur.

Kuidas määrata aega toiduvalmistamise lõpetamiseni?

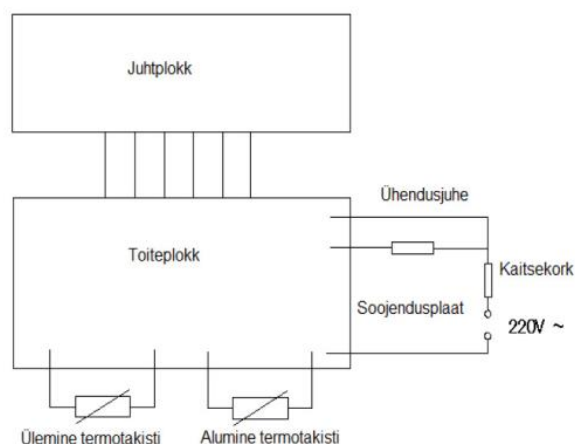
Kui multikeetja töötab, siis kujutatakse ekraanil toiduvalmistamise allesjäänud aeg.

VIGADE VÄLJASELGITAMINE

Kui mõnda rooga ei õnestunud valmistada või masin töötab ebakorrektelt, siis on võimalik, et tegite mõne järgmistest vigadest:

1. Liiga palju koostisosi/vett.
2. Toiduainete kogus kastrulis ületab maksimaalse taseme, mis on nõu sees tähistatud.
3. Sobimatult valitud toiduvalmistamise režiim.
4. Masina sisemine kastrul on deformeerunud.
5. Toiduvalmistamiseks on kasutatud kuuma vett.
6. Kütteelement või äravõetava kastruli põhi on määrdunud.
7. Toiduvalmistamise ajal võeti multikeetja elektrivõrgust välja.
8. Auru väljumise avaus oli blokeeritud või valesti paigaldatud.
9. Määratud on liiga pikk edasilükatud stardi aeg.
10. Masina kaas ei ole lõpuni suletud.
11. Masina sees või kastruli valispinnal on toidujäätmed või mustus.
12. Liiga pikk tööaeg soojashoidmise režiimis.
13. Kasutati määrdunud vahetatavat kastrulit.

ELEKTRISKEEM



TEHNILISED NÄITAJAD

Mahutavus.....	5 L
Nimipinge.....	220-240 V
Nimisageduse.....	50/60 Hz
Nimivõimsus.....	700 W

TEAVE KASUTAJATELE ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE HÄVITAMISE KOHTA



See sümbol tootel või sellele lisatud dokumentatsioonile tähendab, et kasutuselt kõrvaldatud elektri- või elektroonikaseadmeid ei tohi visata olmejäätmete kogumise konteinerisse. Viige vana seade spetsialiseeritud jäätmekäitlusjaama. Selliselt säästate väärtuslikud loodusvarad ja saate aidata vältida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Lisainfot käesoleva seadme hävitamise kohta saate oma kohalikust omavalitsusest või lähimast kogumiskohast. Ebaõige seda liiki jäätmete käitluse eest Teid võidakse võtta vastutusele vastavalt kohalikele õigusaktidele.



Juriidilistele isikutele Euroopa Liidu riikides. Vajalikku teavet elektri-ja elektroonikaseadmete hävitamise kohta küsige oma edasimüüjalt või tarnijalt. Hävitamine teistes Euroopa Liidu välistes riikides.



See sümbol toimib Euroopa Liidu territooriumil. Taotlege vajalikku informatsiooni käesoleva seadme nõuetekohaseks hävitamiseks kohalikus omavalitsuses või edasimüüja käest. See toode vastab Euroopa Liidu direktiividele elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse kohta ootja: BROCK.

Kaubamärgi omanik BROCK Electronics GTCL BALTIC

Telefon +371 67297762

Faks +371 67297769

e-mail: gtcl@gtcl.lv

www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

Tehniline teenindus: Telefon +371 28683856, serviss@gtcl.lv

BROCK

DAUGIAFUNKCIS VIRTUVAS

MC 4501

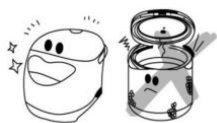
SAUGUMO REIKALAVIMAI



Dėl netinkamo indo gali kilti prastas šilumos laidumas, tai veikia ruošiamo maisto kokybę, o taip pat gali tapti gedimų ar kitų nenumatytų įvykių priežastimi.



Padėkite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Nestatykite prietaiso ant viryklės ir kitų prietaisų. Vidinio prietaiso inda neleidžiama naudoti ant kitų šildymo prietaisų.



Įsitikinkite, kad vidinio indo, kaitinimo elemento ir virtuvo vidus švarus, kad būtų išvengta perkaitimo.



Naudojant ar saugant maitinimo laidą negalima jo kažkaip technologiškai paveikti, o taip pat pažeisti, traukti, susukti, ištempti, arba dėti ant jo sunkių daiktų.



Gaminimo metu arba įjungus šilumos palaikymo režimą, neturėtų būti užblokuota garų išleidimo anga, nes tai gali sugadinti virtuvą.



Prietaiso išjungimas iš elektros tinklo arba maitinimo srovės dingimas prietaisui veikiant, gali turėti įtakos paruoštų maisto produktų kokybei kaip netolygaus šildymo rezultatas.

SVARBI INFORMACIJA



Nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus valymo skysčius. Jeigu vis dėlto įkrito į vandenį, jokių būdų nelieskite prietaiso, tuojau pat atjunkite jį iš elektros tinklo lizdo, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.



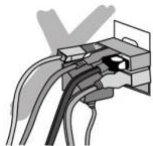
Kad išvengtumėte prietaiso sugadinimo, draudžiama jungti prietaisą be išimamo indo arba su tuščiu indu.



Prietaisui veikiant per angą, esančią dantelyje, išeina karšti garai, todėl būkite atsargūs, nesilenkite per arti prie prietaiso ir nelieskite dangtelio, kad būtų išvengta nudegimų.



Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą išitikinkite, kad jo įtampą atitinka itampą nurodyta ant prietaiso techninių duomenų lentelės (220V).



Draudžiama jungti prie to paties lizdo kitus įrenginius tuo pačiu metu kaip ir daugiafunkcij virtuvą.



Draudžiama remontuoti prietaisą patiems. Atsiradus gedimams, prireikus pakeisti laidą ar kitas dalis, kreipkitės į galiojantį serviso centrą.



Sausai iššloustykite prietaiso vidų ir išorę. Įsitikinkite, kad tarp vidinio puodo ir kaitinimo paviršiaus nėra likę jokių daiktų. Įstatykite vidinį indą į virtuvą ir pasukite jį, kad vidinis indas maksimaliai liestųsi su kaitinimo elementu.

KITI NURODYMAI

Prieš gamindami maistą sandariai uždenkite prietaiso dangtį. Jei dangtis bus nepakankamai sandariai ir hermetiškai uždengtas, tai gali paveikti patiekalo skonį ir kokybę.

Ryžiai bus skanūs ir trapūs, jei jų kiekis neviršys 8 matavimo stiklinių. Jeigu gaminsite 8-10 matavimo stiklinių, ryžiai bus lipnūs, nes ryžiai labiau prilips prie puodo ir bus labiau kaitinami.

Įdeję vidinį puodą į daugiafunkcij virtuvą pasukinėkite jį, kad jis kiek įmanoma labiau liestųsi su kaitinimo elementu. Prieš pasirinkdami gaminimo režimą įsitikinkite, kad vidinis puodas yra tinkamai įdėtas daugiafunkciniame virtuve (siekiant išvengti nelaimingo atstikimo negalima jungti prietaiso be vidinio indo, arba jeigu jis netaisingai įstatytas).

Prietaiso veikimo metu nepalikite viduje išmamo indo, kad nebūtų sugadinta termoizoliacija.

Jeigu vidinio puodo paviršiuje susidarė korozija, dėl vidinio indo deformacijos, arba indo pažeidimų, pakeiskite jį tinkamu. Iš keptuvės viduje paviršius yra ne klijuoti dangą, taigi neleidžiama naudoti metalinius šaukštus arba į šepetčius.

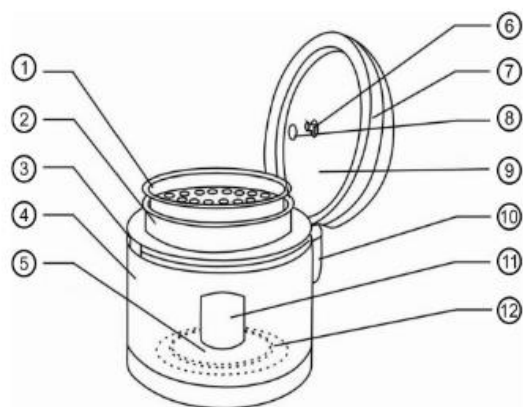
Patrikinkite daugiafunkcij virtuvą po kritimo arba kitokio išorinio poveikio.

Jei norite išjungti pasirinktą režimą arba atšaukti gaminimą, galite paspausti „Atšaukti“ („Отмена“) mygtuką norėdami pasirinkti kitą gaminimo režimą.

Panaudojus daugiafunkcij virtuvą ir prieš naudojant jį kitą kartą, reikia jį išvalyti. Norėdami išvalyti indo vidų, šaukštą, samtelį, matavimo poudelį ir dangtelius, naudokite minkštą šloustę bei nedidelį kiekį ploviklio, tada išskalaukite šias dalis vandeniu.

Jei Jus ilgą laiką nesinaudojate daugiafunkciu virtuvu, išjunkite jį iš elektros tinklo ir padėkite jį i tinkamą saugoti vietą įsitikinkite, kad prietaiso korpusas yra visiškai sausas.

PRIETAISO DALIŲ APRAŠYMAS

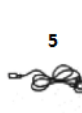
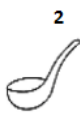
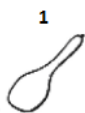


1. Talpykla gaminti garuose
2. Išimamas vidinis indas
3. Daugiafunkcio indo korpusas
4. Išorinis korpusas
5. Termoregulatorius
6. Kaištis
7. Dangtelio dangą
8. Anga garams išeiti
9. Dangtelis
10. Įrenginys, skirtas kondensatui surinkti
11. Valdymo pultas
12. Kaitinimo elementas

AKSESUARAI

BROCK®

Electronics



1. Šaukštas
2. Samtelis
3. Matavimo stiklinė
4. Garinimo puodas
5. Maitinimo laidas

TECHNINES CHARAKTERISTIKOS

1. Įmontuotas mikrokompiuteris, didelis LCD ekranėlis.
2. Pastorintas nuimamas indas su antibakterine danga.
3. Gaminimo sandarumas norint išsaugoti naudingąsias savybes ir natūralų skonį.
4. Automatinis šilumos išsaugojimas.
5. Atidėtos pradžios funkcija, ir patogumui, galimybė savarankiškai nustatyti gaminimo laiką.
6. Daugybė gaminimo režimų, kad atliktų Jūsų reikalavimus.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Ekranas: LCD ekranėlis, 4 skaitmenų

Daugiafunkcio virtuvo valdymas:

Prie daugiafunkcio virtuvo prijunkite maitinimo laidą. Įjunkite daugiafunkci virtuvą į elektros tinklą – užsidega ekranėlis.

Gaminimo programų pasirinkimas:

Nuspauskite MENU/RANKINIO REŽIMO (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ) mygtuką, tada paspauskite + arba – mygtukais norimai programai pasirinkti, įsijungia atitinkamas programos indikatorius, ir tada paspauskite PRADETI (ПУСК) mygtuką.

Atšaukti („Отмена“):

Spustelėkite ATŠAUKTI (ОТМЕНА), jei norite atšaukti programą, kurią Jūs pasirinkote, arba norėdami atšaukti gaminimo programą, kuri jau įjungta.

Šilumos palaikymas:

Pasibaigus gaminimui, daugiafunkcis virtuvas automatiškai persijungia į palaikymo temperatūrą. Įsijungia lemputė-indikatorius ant mygtuko ŠILUMOS PALAIKYMAS/ATŠAUKTI (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ ОТМЕНА), o ekranėlyje rodomas simbolis „bb“.

Pastaba: funkcija ATŠAUKTI (ОТМЕНА) ir ŠILUMOS PALAIKYMAS (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА) yra aktyvuojama tuo pačiu mygtuku. Funkcija ATŠAUKTI (ОТМЕНА) neturi atskiro indikatoriaus.

Gaminimo režimai:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Traškūs ryžiai (Хрустящий рис) - maždaug 1 valanda, nenustatytas numatytas kepimo laikas | 3. Garas (На пар) - 30 minučių |
| 2. Tortas (Выпечка) - maždaug 1 valanda, nėra numatyto kepimo laiko | 4. Plovs (Плов) - 55 minutės |
| | 5. Kepkite (Жарка) - 25 minutes |
| | 6. Kepimas (Запекание) - 50 minučių |
| | 7. Noodle (Лапша) - 35 minutės |
| | 8. Stew (Тушение) - 45 minutes |

- | | |
|---|--|
| 9. Makaronai (Паста) - 30 minučių | 29. Pudingas (Шарлотка) - 4 val |
| 10. Pyragas (Пирог) - 45 minutės | 30. Bacon (Копчѐнка) - 1 valanda |
| 11. Lėtas virėjas (Медленная варка) - 4 val | 31. Steamed Fish (Рыба на пару) - 25 minutes |
| 12. Šiltas pienas (Тѐплое молоко) - 10 minučių | 32. Blynai (Блин) - 30 minučių |
| 13. Greitas virėjas (Быстрая варка) - 30 minučių | 33. Bulvių pюре (Пюре картофельное) - 1 valanda |
| 14. Pieno kauliukas (Молочная каша) - 40 minučių | 34. Makaronai (Макароны) - 25 minutės |
| 15. Kepti ryžiai (Жареный рис) - 30 minučių | 35. Avinas (Баранина тушеная) - 1 valanda 30 minučių |
| 16. Pica (Пицца) - 35 minutės | 36. Džiovinti vaisiai (Сушеные фрукты) - 2 val |
| 17. Košė (Каша) - 1 valanda | 37. Moliūgų ryžiai (Рис с тыквой) - 1 valanda 10 minučių |
| 18. Jogurtas (Йогурт) - 8 valandos | 38. Duona (Хлеб) - 55 minutes |
| 19. Ryžiai (Рис) - maždaug 1 val., Be numatyto virimo laiko | 39. Grikiai (Гречка) - 1 valanda |
| 20. Jam (Варенье) - 4 valandos 30 minučių | 40. Polenta (Кукурузная каша) - 1 valanda 30 minučių |
| 21. Mėsa (Мясо) - 50 minučių | 41. Koldūnai (Пельмени) - 40 minučių |
| 22. Grilis (Барбекю) - 50 minučių | 42. Lašišų sriuba (Суп из баранины) - 2 valandos 30 minučių |
| 23. Sriuba (Суп) - 1 valanda | 43. Paella jūros gėrybės (Рис с морепродуктами) - 1 valanda 10 minučių |
| 24. Avižiniai dribsniai (Овсянка) - 20 minučių | 44. Reheat (Разогрев) - 25 minutes |
| 25. Daržovių (Овощи) - 30 minučių | 45. Individualus (Ручной режим) - 10 minučių |
| 26. Pupelės (Фасоль) - 1 valanda | |
| 27. Galertas (Холодец) - 6 val | |
| 28. Atšildymas (Разморозка) - 25 minutės | |

Klausimai:

1. Kaip nustatyti gaminimo laiką?

Kai pasirinksite programą, ekranėlyje bus rodomas iš anksto numatytasis gaminimo laikas. Tada sprauskite ATIDĖTOS PRADŽIOS/GAMINIMO LAIKO (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) (mygtuko indikatorius užsidega raudonai), tada sprauskite + arba – mygtukus, kad nustatytumėte norimą gaminimo laiką ir paspauskite PRADĖTI (ПУСК) mygtuką.

Gaminimo proceso metu ATIDĖTOS PRADŽIOS/GAMINIMO LAIKO (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) mygtuko indikatoriai užsidega raudona šviesa.

2. Kaip įjungti ATIDĖTOS PRADŽIOS (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ) funkciją?

Pasirinkite programą, tada paspauskite ATIDĖTOS PRADŽIOS/GAMINIMO LAIKO (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) mygtuką dvigubai ilgiau, kol indikatorius pradės šviesti mėlynai. Ekranėlyje bus rodoma 00:00 indikacija. Paspauskite + arba – mygtukus, kad nustatytumėte norimą uždelsimo laiką. Nuspauskite PRADĖTI (ПУСК) mygtuką. Prietaisas pradeda gaminti, kai praeina nustatytas uždelsimo laikas. Prasidėjus gaminimo procesui, ATIDĖTOS PRADŽIOS/GAMINIMO LAIKO (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) mygtuko indikatoriaus spalva pasikeičia iš mėlynos į raudoną. ATIDĖTOS PRADŽIOS (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ) ir GAMINIMO LAIKO (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ) funkcija yra aktyvuojama tuo pačiu mygtuku, taigi sprausdami mygtuką galite perjungti tarp dviejų funkcijų.



Veikiant gaminimo režimui, šviečia raudonas spalvos indikacija, o veikiant ATIDĖTOS PRADŽIOS (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ) režimui – mėlynos spalvos indikacija.

Pavyzdžiui: jeigu norite, kad prietaisas pradėtų gaminti po 2 val. Ir 30 min., du kartus paspauskite ATIDĖTOS PRADŽIOS (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ) mygtuką (mygtuko indikatorius užsidega mėlynai), tada sprauskite + mygtuką, kol ekranėlyje pasirodys 2:30 indikacija ir tada paspauskite PRADĖTI (ПУСК) mygtuką.

Kaip reguliuti temperatūrą?

Pasirinkdami gaminimo režimą sprauskite MENIU/RANKINĮ (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ) mygtuką – taip Jūs galite reguliuoti gaminimo temperatūrą nuo 35-160C. Tada nustatykite gaminimo laiką arba atidėtą gaminimo pradžią, ir spustelėkite PRADĖTI (ПУСК) mygtuką. Daugiafunkcis virtuvės pradės veikti pagal Jūsų nustatymus.

Laikykite MENIU/RANKINĮ (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ) mygtuką nuspaustą 3 sekundes, kol prietaisas pradės veikti rankiniu režimu.

Temperatūrą galima reguliuoti tik prietaisui veikiant rankiniu režimu.

Gaminimo metu Jūs galite iš naujo sureguliuoti temperatūrą paspausdami MENIU/RANKINĮ (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ) mygtuką.

Prašome atkreipti dėmesį, kad MENIU (МЕНЮ) ir RANKINĮ (РУЧНОЙ РЕЖИМ) funkcijos yra tame pačiame mygtuke, taigi galite perjungti tarp šių funkcijų, paspausdami mygtuką. Jei prietaisas veikia rankiniu režimu, bet vis dar nepradėjo gaminti, Jums reikia akkrepti dėmesį į tai, kad norėdami nustatyti kitą temperatūrą, Jūs spraudžiate MENIU/RANKINĮ (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ) mygtuką, tačiau prietaisas persijungia į gaminimo programų pasirinkimo režimą. Todėl reikia dar karta paspausti MENIU/RANKINĮ (МЕНЮ/РУЧНОЙ РЕЖИМ) mygtuką, tada spauskite + ir -, kad nustatytumėte norimą temperatūrą.

Kaip nustatyti laiką iki gaminimo pabaigos?

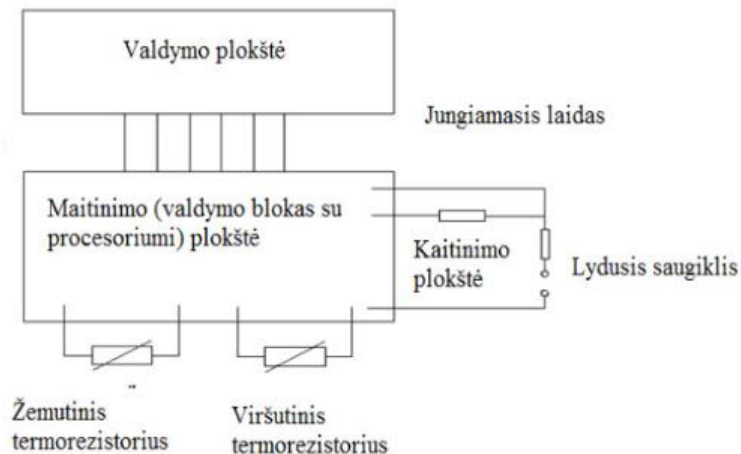
Kai daugiafunkcis prietaisas veikia, ekranėlis rodo likusį gaminimo laiką.

KLAIDŲ PRANEŠIMAI

Jeigu Jums nepavyko pagaminti kokio nors patiekalo ir prietaisas veikia netinkamai, galbūt Jūs padarėte vieną iš šių klaidų:

1. Per daug ingredientų/vandens;
2. Produktų kiekis inde viršija maksimalų lygį, nurodytą indo viduje;
3. Neteisingai pasirinktas gaminimo režimas;
4. Deformuotas vidinis indas;
5. Gaminimui naudojamas karštas vanduo;
6. Užterštas kaitinimo elementas arba nuimamo indo dugnas;
7. Gaminimo metu daugiafunkcis virtuvės buvo išjungtas iš tinklo;
8. Garų išleidimo angos yra užblokuotos arba neteisingai nustatytos;
9. Nustatytas per didelis atidėtos padžios laikas;
10. Prietaiso dangtelis uždengtas ne iki galo;
11. Prietaiso viduje arba ant vidinio indo paviršiaus – maisto likučiai ar purvas;
12. Per ilgas prietaiso veikimas temperatūros palaikymo režimu;
13. Buvo naudojamas purvinas nuimamas indas.

ELEKTROSCHEMA



TECHNINIAI PARAMETRAI

Talpa.....	5 L
Nominali įtampa.....	220–240V
Nominalus dažnis	50 /60 Hz
Nominali galios įvestis.....	700 W

ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA



Šis ant gaminių pažymėtas arba originaliuose dokumentuose esantis ženklas reiškia, kad panaudotų elektrinių arba elektroninių įrenginių negalima išmesti kartu su standartinėmis buitinėmis atliekomis. Siekiant šiuos gaminius išmesti, perdirbti ar pakeisti susidėvėjusius įrenginius naujais, juos reikia atiduoti į nustatytus atliekų surinkimo punktus. Arba, alternatyviai, kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse narėse arba kitose Europos šalyse įsigydami atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vietos pardavėjams. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius išteklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba artimiausiame atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos. Jeigu norite išmesti elektrinius arba elektroninius prietaisus, reikiamos informacijos teiraukitės pas savo pardavėją arba tiekėją.



Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, teiraukitės reikiamos informacijos apie tinkamą atliekų išmetimo būdą vietos savivaldybėje arba pas savo pardavėją. Šis gaminyje atitinka ES reglamento dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus. Šis gaminyje atitinka visus atitinkamus pagrindinius ES reglamentų reikalavimus.

Prekės ženklo Brock Electronics savininkas GTCL Baltic

Tel.: +371 67297762;
Faks.: +371 67297769
el. paštas gtcl@gtcl.lv



www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

Techninis serviss: tel. +371 28683856, el. paštas serviss@gtcl.lv

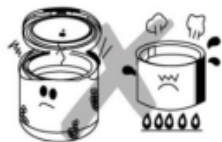
BROCK

МУЛЬТИВАРКА

MC 4501

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Использование неподходящей кастрюли может привести к плохой теплопроводности, что влияет на качество приготавливаемой пищи, а также к повреждению или другому непредвиденному происшествию.



Устанавливайте прибор на ровной, устойчивой поверхности. Не ставьте мультиварку на кухонные плиты, другие электроприборы, а также вблизи других источников тепла. Внутреннюю кастрюлю не разрешается использовать на других нагревательных приборах.



Следите за тем, чтобы внутренняя кастрюля, нагревательный элемент и внутренняя часть мультиварки были чистыми во избежание перегрева, который может привести к поломке или другому непредвиденному происшествию.



При использовании и хранении сетевых шнуром запрещается подвергать их технологической обработке, а также повреждать, тянуть, перекручивать, растягивать или ставить на них тяжелые предметы.



Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку изделия.

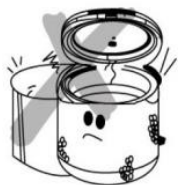


Отключение прибора от сети или сбой подачи электропитания во время работы мультиварки могут повлиять на качество приготавливаемых продуктов.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Запрещается мыть прибор водой. Не опускайте корпус мультиварки в воду или другие жидкости для очистки.



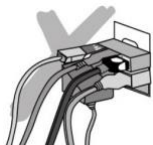
Не включайте прибор без съемной кастрюли или с пустой кастрюлей.



Во время работы мультиварки через отверстие на крышке выходит горячий пар, поэтому будьте осторожны.



Перед первым использованием изделия проверьте чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению указанному на табличке с техническими характеристиками прибора (220Вт).



Запрещается подключать к одной розетке другие приборы одновременно с мультиваркой.



Запрещается ремонтировать устройство самостоятельно.



Насухо вытрите чашу снаружи и внутри. Вставьте внутреннюю кастрюлю в мультиварку и покрутите ее, чтобы кастрюля максимально соприкасалась с нагревательной плитой.

ДРУГИЕ УКАЗАНИЯ

Перед приготовлением плотно закройте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи.

Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков.

После помещения в мультиварку внутренней кастрюли прокрутите ее, чтобы кастрюля максимально соприкасалась с нагревательной плитой. Перед выбором режима приготовления убедитесь, что внутренняя кастрюля установлена правильно в мультиварке (Во избежание несчастного случая не разрешается включать мультиварку без внутренней кастрюли, или если она стоит не правильно.)

Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной кастрюли для того, чтобы не нарушать теплоизоляцию.

Если на поверхности внутренней кастрюле появилась коррозия, вызванная деформацией или повреждением чащи, замените ее на соответствующую. Поверхность внутренней кастрюли имеет антипригарное покрытие, поэтому не разрешается использование металлических ложек или щеток.

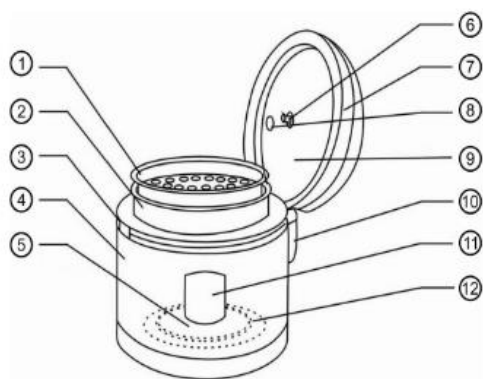
Проверяйте рабочее состояние после падения или воздействия внешнего характера.

Если вы желаете отменить выбранный режим или отменить приготовление, вы можете нажать кнопку «ОТМЕНА» для выбора другого режима приготовления.

После использования мультиварки перед следующим разом необходимо проводить её очистку. Для очистки внутренней кастрюли, ложки, мерного стакана и крышки используйте мягкую ткань с небольшим количеством моющего средства, затем промойте эти части водой. Внешнюю и внутреннюю поверхность мультиварки также необходимо периодически очищать, но без применения воды.

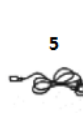
Если вы длительное время не используете мультиварку, отключите ее от сети и поместите на хранение в надлежащем месте, предварительно убедившись в том, что корпус мультиварки абсолютно сухой.

ОПИСАНИЕ



13. Контейнер для приготовления на пару
14. Съемная внутренняя кастрюля
15. Корпус мультиварки
16. Внешний корпус
17. Терморегулятор
18. Штифт
19. Покрытие крышки
20. Отверстие для входа
21. Крышка
22. Устройство для сбора конденсата
23. Панель управления
24. Нагревательная плита

АКСЕССУАРЫ



6. Ложка
7. Черпак
8. Мерный стакан
9. Контейнер- пароварка
10. Шнур питания

ХАРАКТЕРИСТИКИ

7. Встроенный микрокомпьютер, большой ЖК- дисплей.
8. Утолщенная съемная кастрюля с антипригарным покрытием.
9. Герметичность приготовления для сохранения полезных свойств и натурального вкуса.
10. Автоматическое сохранение тепла.
11. Функция отложенного старта и, для удобства, возможность самостоятельно устанавливать время приготовления.
12. Множество режимов приготовления для удовлетворения любым требованиям.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Дисплей: ЖК- дисплей, 4-х цифровый

Управление мультиваркой:

Подключите кабель питания к мультиварке. Подключите мультиварку к сети- загорится дисплей.

Выбор программы приготовления

Нажмите кнопку МЕНЮ / РУЧНОЙ РЕЖИМ, затем кнопки «+» или «-», для выбора желаемой программы, индикатор соответствующей программы включится соответственно, а затем нажмите кнопку ПУСК.

Нажмите кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить программу, которую вы выбрали, или отменить программу приготовления, которая уже запущена.

Поддержание тепла:

После окончания приготовления, мультиварка перейдет в режим поддержания температуры автоматически.

Световой индикатор на кнопке поддержания тепла ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА включается, и на дисплее появятся символы «bb».

Режимы приготовления:

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Хрустящий рис - около 1 часа, не время приготовления по умолчанию | 6. Запекание - 50 минут |
| 2. Выпечка - около 1 часа, не время приготовления по умолчанию | 7. Лапша - 35 минут |
| 3. На пар - 30 минут | 8. Тушение - 45 минут |
| 4. Плов - 55 минут | 9. Паста - 30 минут |
| 5. Жарка - 25 минут | 10. Пирог - 45 минут |
| | 11. Медленная варка - 4 часа |
| | 12. Тёплое молоко - 10 минут |
| | 13. Быстрая варка - 30 минут |

- | | |
|---|---|
| 14. Молочная каша - 40 минут | 31. Рыба на пару - 25 минут |
| 15. Жареный рис - 30 минут | 32. Блин - 30 минут |
| 16. Пицца - 35 минут | 33. Пюре картофельное - 1 час |
| 17. Каша - 1 час | 34. Макароны - 25 минут |
| 18. Йогурт - 8 часов | 35. Баранина тушеная - 1 час 30 минут |
| 19. Рис - около 1 часа, не время приготовления по умолчанию | 36. Сушеные фрукты - 2 часа |
| 20. Варенье - 4 часа 30 минут | 37. Рис с тыквой - 1 час 10 минут |
| 21. Мясо - 50 минут | 38. Хлеб - 55 минут |
| 22. Барбекю - 50 минут | 39. Гречка - 1 час |
| 23. Суп - 1 час | 40. Кукурузная каша - 1 час 30 минут |
| 24. Овсянка - 20 минут | 41. Пельмени - 40 минут |
| 25. Овощи - 30 минут | 42. Суп из баранины - 2 часа 30 минут |
| 26. Фасоль - 1 час | 43. Рис с морепродуктами - 1 час 10 минут |
| 27. Холодец - 6 часов | 44. Разогрев - 25 минут |
| 28. Разморозка - 25 минут | 45. Ручной режим - 10 минут |
| 29. Шарлотка - 4 часа | |
| 30. Копченка - 1 час | |

Вопросы:

1. Как установить время приготовления?

После того как вы выбрали программу, на дисплее появится установленное по умолчанию время приготовления. Затем нажмите кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (индикатор кнопки загорится красным светом), затем нажимайте кнопки «+» и «-», чтобы установить необходимое время приготовления, и нажмите кнопку ПУСК.

* индикаторы кнопок ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и ПУСК будут гореть красным светом во время процесса приготовления.

2. Как включить функцию отложенного старта?

Выберите программу, а затем нажмите кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ дважды до тех пор, пока индикатор кнопки не загорится синим. Дисплей будет отображать «00:00». Нажимайте кнопки «+» или «-», чтобы установить желаемое время задержки. Нажмите кнопку ПУСК. Мультиварка начнет приготовление пищи после того, как заданное время задержки истечет. Цвет индикатора кнопки ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ переключится с синего на красный после того, как начнется приготовление пищи.

Функции ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ находятся на одной кнопке, вы можете переключиться между двумя функциями, нажимая на кнопку.

В режиме приготовления индикатор горит красным светом, в режиме отложенного старта — синим.

Пример: Если вы хотите, чтобы мультиварка начала приготовление пищи через 2 часа и 30 минут, нажмите кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ дважды (индикатор кнопки загорится синим светом), затем нажимайте кнопку «+», пока не появится 2:30, а затем нажмите кнопку ПУСК.

3. Как регулировать температуру?

При выборе ручного режима приготовления, нажимая кнопку МЕНЮ / РУЧНОЙ РЕЖИМ, вы можете регулировать температуру приготовления в диапазоне 35-160°C, затем установите время приготовления или задержки и нажмите кнопку ПУСК, мультиварка начнет работу согласно вашим настройкам.

* Удерживайте кнопку МЕНЮ / РУЧНОЙ РЕЖИМ в течение 3 секунд, мультиварка перейдет сразу в ручной режим.

* Температуру можно регулировать только в ручном режиме приготовления.

* Во время приготовления вы можете снова отрегулировать температуру, нажав кнопку МЕНЮ / РУЧНОЙ РЕЖИМ

* Обратите внимание, что функции МЕНЮ и РУЧНОЙ РЕЖИМ расположены на одной кнопке, вы можете переключаться между этими функциями, нажимая на данную кнопку. Если мультиварка находится в ручном режиме, но все еще не начала приготовление, нужно обратить внимание на то, что: после установки температуры и времени перед нажатием кнопки ПУСК, в случае если вы хотите переустановить температуру, вы нажимаете кнопку МЕНЮ / РУЧНОЙ РЕЖИМ, но мультиварка при этом переходит в режим выбора программ приготовления. Поэтому необходимо нажать кнопку МЕНЮ / РУЧНОЙ РЕЖИМ еще раз и затем нажимать кнопки «+» и «-» для установки желаемой температуры.

4. Как определить время до окончания приготовления?

Когда мультиварка работает, на дисплее отображается оставшееся время приготовления пищи.

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

Если не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует некорректно, возможно Вы допустили одну из следующих ошибок:

14. Слишком много ингредиентов / воды.
15. Количество продуктов в кастрюле превышает максимальный уровень, обозначенный внутри ёмкости.
16. Неправильно выбран режим приготовления.
17. Внутренняя кастрюля прибора деформирована.
18. Для приготовления использована горячая вода.
19. Нагревательный элемент или дно съемной кастрюли загрязнены.
20. Во время приготовления мультиварка была выключена из сети.
21. Отверстие для выхода пара заблокировано или установлено не правильно.
22. Установлено слишком большое время отложенного старта.
23. Крышка прибора закрыта не до конца.
24. Внутри самого прибора или на внешней поверхности кастрюли -остатки пищи или грязь.
25. Слишком долгая работа мультиварки в режиме поддержания температуры.
26. Была использована грязная съемная кастрюля.

ЭЛЕКТРОСХЕМА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Объем.....	5Л
Номинальное напряжение.....	220—240 В
Номинальная частота.....	50 / 60 Гц
Номинальная входная мощность.....	700 Вт

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду.



Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.

Владелец торговой марки «BROCK Electronics» «GTCL BALTIC»

Телефон +371 67297762,

Факс +371 67297769

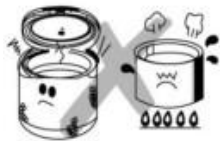
Электронная почта: gtcl@gtcl.lv

www.brockgroup.eu, www.gtcl.lv

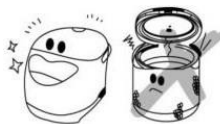
Технический сервис: телефон +371 28683856, serviss@gtcl.lv

**Мултифункционален уред за готвене BROCK
MC 4501****Важни инструкции за безопасност:****Не използвайте неподходящ съд за готвене с този уред**

Употребата на неподходящ съд за готвене може да доведе до слаба топлопроводимост, в следствие на което е възможно качеството на храната да се влоши или да възникне инцидент.

**Място на употреба**

Не поставяйте уреда върху нестабилни повърхности, газови или електрически котлони или в близост до други източници на топлина. Това ще повреди уреда. Не използвайте вътрешния съд с други уреди и котлони

**Поддържайте вътрешния съд и нагревателя чисти**

Поддържайте вътрешния съд, нагревателя и вътрешната част на уреда чисти, за да предотвратите прегряване и повреждане на уреда

**Съхранение и защита на захранващия кабел**

Не повреждайте, опъвайте, усуквайте, удължавайте и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел. Това ще повреди неговата изолация, което е предпоставка за възникване на инцидент. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени с нов от оторизирания сервизен център.

**Не покривайте уреда**

Докато уредът работи, не поставяйте никакви предмети върху него. Не покривайте уреда, това ще доведе до неговото прегряване и повреждане.

**Не натискайте произволни бутони и не изключвайте уреда от контакта, докато той работи**

Произволното натискане на бутона за вкл./изкл. и изключването на захранването, докато уредът работи, може да се отрази върху качеството на готвената храна.

Важни инструкции за употреба:**Не почиствайте уреда под течаща вода**

Не почиствайте корпуса на уреда под течаща вода. Не потапяйте уреда във вода и други течности. Това ще доведе до електрически шок и повреждане на уреда.

BROCK[®]

Electronics

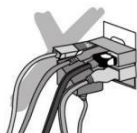
Не включвайте уреда, ако вътрешния съд не е поставен

Не включвайте уреда, ако вътрешния съд и охладителя не са поставени. В противен случай уредът ще прегрее и ще се повреди



Гореща пара по време на готвене

Когато уредът работи, от него може да излиза гореща пара. Не поставяйте лицето и ръцете си в близост до парата, за да се предпазите от изгаряния.



Уверете се, че включвате уреда към контакт с променливо ел. напрежение 220V

Ако напрежението във Вашия дом е пониско от 220V, уредът няма да работи ефективно. Ако напрежението е по-високо от 220V, това може да повреди уреда и да доведе до възникване на инцидент.



Не включвайте уреда заедно с други уреди в един и същ

контакт Включването на няколко уреда в един и същ електрически контакт може да доведе до прегряване на контакта, в следствие на което да възникне пожар или друг инцидент.



Не разглобявайте, не ремонтирайте и не модифицирайте уреда

Неоторизираното разглобяване и ремонтиране на уреда може да доведе до възникване на инцидент, наранявания на потребителя или повреждане на уреда.



Поставяйте вътрешния съд за готвене винаги, когато използвате

уред Винаги подсушавайте вътрешния съд и се уверявайте, че нагревателят е чист. Поставете вътрешния съд в уреда и го завъртете, за да се уверите, че той има добър контакт с нагревателя. Не наливайте вода и други

течности във външния съд, това ще причини електрически шок и повреждане на уреда

Други инструкции:

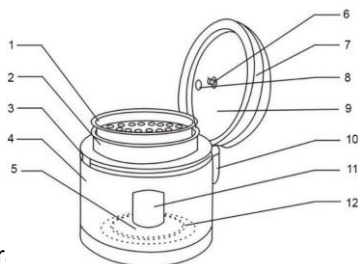
1. Затворете горния капак добре, за да избегнете загубата на топлина и неефективна работа на уреда.
2. Ако в съда са поставени по-малко от 4 чаши ориз, оризът ще има приятен аромат и вкус. Ако в съда са поставени 4-5 чаши ориз, той няма да се сготви равномерно, поради нееднородното нагряване.
3. Поставете вътрешния съд в уреда и го завъртете, за да се уверите, че той има добър контакт с нагревателя. Преди да изберете програма за готвене, се уверете, че вътрешния съд с храната е поставен правилно в уреда. Не включвайте уреда, ако вътрешният съд не е поставен правилно.
4. Не оставяйте прибори и аксесоари във вътрешния съд, докато уредът работи.
5. Ако по вътрешния съд има корозия или деформации, той трябва да се подмени с нов. Вътрешния съд има незалепващо покритие. Не използвайте метални

прибори и четки.

6. Проверете уреда преди употреба, ако е бил изпускан или удрян. При наличие на повреди или некоректна работа на уреда, моля, свържете се соторизирания сервизен център.
7. Ако желаете да прекратите работата на уреда, натиснете и задръжте бутона "Cancel" за 3 секунди. Ако желаете да изберете друга програма, не отваряйте капака, за да запазите топлината.
8. Почиствайте уреда след употреба. Измийте вътрешния съд, лъжицата, черпак, мерителната чаша и капака под течаща вода. Избършете вътрешната и външната част на уреда с влажна кърпа. Не потапяйте уреда във вода и други течности.
9. Изключете уреда от контакта и го съхранявайте на сухо и хладно място, когато не го използвате.
10. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или ментални способности, или от такива без опит и знания, освен ако не са надзиравани и напътствани от друго лице, отговорно за тяхната безопасност.
11. Не допускайте деца да си играят с уреда.

Описание на частите:

1. Приставка за готвене на пара
2. Вътрешен съд
3. Външен съд
4. Корпу
5. Temperatura
6. Игла
7. Капак
8. Отвор за пара
9. Карак на temper
10. Резервоар за вода
11. Панел за управление
12. Нагревател



Акcesoари:

Лъжица; Черпак; Мерителна чаша; Приставка за готвене на пара; Захранващ кабел



Употреба:

1. **Включете уреда към електрическата мрежа.**

Дисплеят ще светне.

2. **Изберете желаната функция.**

Натиснете бутон „Меню“, докато достигнете до желаната от вас програма, съответстващата индикаторна светлина на избраната програма ще светне, след което натиснете бутонът за Включване/Изключване, след няколко секунди уредът ще започне да работи. По време на работа индикаторът на избраната функция ще мига. Например: ако готвите ориз, индикаторната светлина над бутона „РИС“ трябва да мига.

3. **Бутон за отказ. (Поддържане тепла/Отмена)**

Натиснете бутон „Поддържане тепла/Отмена“, за да откажете функцията, която вече

сте избрали или за да спрете програмата на която готвите, LED дисплеят ще се върне обратно в режим на готовност, показвайки "P—: —"

4. Поддържане на топлината. (Поддържание тепла/Отмена)

След като сте приключили с готвенето, уредът автоматично ще премине в режим за поддържане на топлината. Индикаторът над бутона „Поддържание тепла/Отмена“ ще светне автоматично, и LED дисплеят ще показва << bb >>. Уредът може да бъде в режим на поддържане на топлината до 24 часа.

Забележка: Функциите за поддържане на топлината и Отмяна се намират на един и същи бутон. Моля, имайте предвид, че няма индикаторна светлина за Отмяна.

Функции:

1. Хрупкав ориз (Хрустящий рис) – **Стандартно време за готвене по програма: 1 час.**
2. Печива (Выпечка) – **Стандартно време за готвене по програма: 1 час.**
3. На пара (На пару) – **Стандартно време за готвене по програма: 30 минути.**
4. Пилаф (Плов) – **Стандартно време за готвене по програма: 55 минути.**
5. Пържене (Жарка) – **Стандартно време за готвене по програма: 25 минути.**
6. Печене (Запекание) – **Стандартно време за готвене по програма: 50 минути.**
7. Юфка (Лапша) – **Стандартно време за готвене по програма: 35 минути.**
8. Задушаване (Тушение) – **Стандартно време за готвене по програма: 45 минути.**
9. Паста (Паста) – **Стандартно време за готвене по програма: 30 минути.**
10. Пай (Пирог) – **Стандартно време за готвене по програма: 45 минути.**
11. Бавно готвене (Медленная варка) – **Стандартно време за готвене по програма: 4 часа**
12. Топло мляко (Тёплое молоко) – **Стандартно време за готвене по програма: 10 минути**
13. Бързо готвене (Быстрая варка) - **Стандартно време за готвене по програма: 30 минути**
14. Мляко с ориз (Молочная каша) - **Стандартно време за готвене по програма: 40 минути** Пържен ориз (Жареный рис) – **Стандартно време за готвене по програма: 30 минути.**
15. Пица (Пицца) – **Стандартно време за готвене по програма: 35 минути.**
16. Каша (Каша) – **Стандартно време за готвене по програма: 1 час**
17. Йогурт (Йогурт) – **Стандартно време за готвене по програма: 8 часа.**
18. Ориз (Рис) – **Стандартно време за готвене по програма: 1 час.**
19. Варене (Варенье) - **Стандартно време за готвене по програма: 4 часа и 30 минути**
20. Месо (Мясо) – **Стандартно време за готвене по програма: 50 минути**
21. Барбекю (Барбекю) – **Стандартно време за готвене по програма: 50 минути**
22. Супа (Суп) – **Стандартно време за готвене по програма: 1 час.**
23. Овесена каша (Овсянка) – **Стандартно време за готвене по програма: 20 минути.**
24. Зеленчуци (Овощи) – **Стандартно време за готвене по програма: 30 минути.**
25. Боб (Фасоль) – **Стандартно време за готвене по програма: 1 час.**
26. Пача (Холодец) - **Стандартно време за готвене по програма: 6 часа.**
27. Размразяване (Разморозка) - **Стандартно време за готвене по програма: 25 минути.**
28. Сладкиш Шарлотка (Шарлотка) - **Стандартно време за готвене по**

програма: 4 часа.

- 29. Пушено месо (Копченка) - **Стандартно време за готвене по програма: 1 час.**
- 30. Риба на пара (Рыба на пару) - **Стандартно време за готвене по програма: 25 минути.**
- 31. Палачинки (Блин) - **Стандартно време за готвене по програма: 30 минути.**
- 32. Картофено пюре (Пюре картофельное) - **Стандартно време за готвене по програма: 1 час.**
- 33. Макарони (Макароны) - **Стандартно време за готвене по програма: 25 минути.**
- 34. Агнешко месо (Баранина тушеная) - **Стандартно време за готвене по програма: 1 час и 30 минути.**
- 35. Сушени плодове (Сушеные фрукты) - **Стандартно време за готвене по програма: 2 часа**
- 36. Ориз с тиква (Рис с тыквой) – **Стандартно време за готвене по програма: 1 час и 10 минути.**
- 37. Хляб (Хлеб) – **Стандартно време за готвене по програма: 55 минути.**
- 38. Елда (Гречка) - **Стандартно време за готвене по програма: 1 час**
- 39. Царевична каша (Кукурузная каша) - **Стандартно време за готвене по програма: 1 час и 30 минути**
- 40. Пелмени (Пельмени) – **Стандартно време за готвене по програма: 40 минути.**
- 41. Агнешка супа (Супа из баранины) - **Стандартно време за готвене по програма: 2 часа и 30 минути**
- 42. Ориз с морски дарове (Рис с морепродуктами) - **Стандартно време за готвене по програма: 1 час и 10 минути**
- 43. Притопляне (Разогрев) – **Стандартно време за готвене по програма: 25 минути**
- 44. Ръчен режим (Ручной режим) – **Стандартно време за готвене по програма: 10 минути**

ВЪПРОСИ:

1. Как да настроя времето за готвене?

След като сте избрали желаната функция за готвене, на LED дисплея ще се изпише времето за готвене по подразбиране за текущата програма, натиснете бутона за **Отложен старт/ Време за приготвяне (Отсрочка старта/ Время приготовления)**,

индикаторната светлина на бутона ще свети в червено. Използвайте бутон **Време (Время)** за да настроите желаното време, след което натиснете бутонът за **Старт/Стоп** .

2. Как да използвам функция „Отложен старт“?

Изберете програма, след което натиснете бутон **Отложен старт/ Време за приготвяне (Отсрочка старта/ Время приготовления)**, индикаторната лампа за Отложен старт ще свети в зелено. Настройте желаното време за отложен старт, след което натиснете

бутонът за **Старт/Стоп** .

* Максималното време за отложен старт е 24 часа, а минималното – 30 минути.

* В режим Отложен старт индикаторната лампа ще мига, а на дисплея ще се показва обратно броене.

* Настройките за Времето за готвене и времето за отложен старт се намират на един същи бутон, може да сменяте двете функции чрез натискане на бутона.

* Когато времето изтече, индикаторната лампа ще изгасне.

* Мултикукърът ще започне приготвянето на вашето ястие в указаното от вас време.

Например: Ако искате мултикукърът да започне да готви вечерята след 2 часа и половина, то натиснете бутон **Отложен старт/ Време за готвене (Отсрочка старта/ Время приготовления)** и коригирайте времето, докато на дисплея не се отрази 02:30, мултикукърът ще влезе в режим на готовност, след което ще премине автоматично в режим на готвене.

3. Как да знам колко време остава за готвене?

По време на готвене, дисплеят показва директно оставащото време.

Проверка за грешки:

В случай, че имате съмнение, че храната не се е сготвила напълно или, че има някакъв проблем с уреда, моля уверете се за следното:

1. Дали не сте поставили твърде голямо количество храна или вода в уреда?
2. Дали съдържанието в купата не превишава маркировката?
3. Дали сте избрали правилната функция?
4. Дали купата на мултикукъра не е счупена?
5. Дали не сте сипали гореща вода в уреда?
6. Дали дъното на купата или нагревателя не са замърсени?
7. Дали уредът е свързан с електрическата мрежа?
8. Дали вентилът за изпускане на парата не е отворен?
9. Дали не сте настроили програмата за отложен старт за прекалено дълъг период?
10. Дали сте затворили капакът добре?
11. Дали няма някакво замърсяване или храна по уплътнението на капака или страничните ръбове на съда?
12. Дали уредът не е прегрял?
13. Дали сте изчистили купата преди употреба?

Техническа информация:

Вместимост.....	5L
Захранващо напрежение.....	220-240 V
Работна честота.....	50/60 Hz
Мощност.....	700 W

Информация за употребата на електрически и електронни устройства:



Тази маркировка показва, че след края на експлоатационния срок на уреда, той не бива да бъде изхвърлян с обикновените битови отпадъци в границите на Европейския съюз. Правилното изхвърляне на този продукт спомага за пестене на ценни природни ресурси, както и предотвратяването от евентуална вреда върху околната среда или човешкото здраве. Моля, обърнете се към местните власти или служби за събиране, за повече информация.



Този продукт отговаря на всички изисквания на Европейския съюз.

Der Besitzer der Marke „BROCK Electronics“ ist „GTCL BALTIC“ GmbH

Telefon: +371 67297762

Email: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu | www.gtcl.eu