

Saturn[®]

ST-MC9205

MULTI-COOKER

МУЛТИВАРКА

МУЛТИВАРКА

MULTI-COOKER

МУЛТИКУКЪР



MULTI-COOKER

Dear Buyer!

We congratulate you on having bought the device under trade name "Saturn". We are sure that our devices will become essential and reliable assistance in your housekeeping.


Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.












If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.







116 COOKING PROGRAMS

Your multifunctional cooker contains 116 programs. There are 38 automatic programs, 4 customized program settings, and 72 individual user settings. Besides, there are the FAVORITE DISH and SMART programs with their own adjustable settings. Actually, there is no limit in quantity of user settings and 72 is just a number of basic options which allow you to save your own customized settings in the digital memory of the cooker. You also can use 5 basic automatic programs paired with one of four sorts of foods. This option makes the cooking process much more flexible.

The following Programs are available in this cooker:

Fry/Deep fry		Recommended for frying meat, fish, vegetables, etc. Works paired with one of four products from the sort of food submenu. Cook with lid open. No automatic keep warm function.
Cake		Recommended for baking sponge cake and other pastries.
Slow stew		Recommended for cooking courses which need a long time of simmering during cooking. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.
Jam		Recommended for cooking jams and confiture.
Yogurt/Dough		Recommended for cooking home-made yogurt and dough.
Soup/Broth		Recommended for cooking soups and broth. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.

Stew		Recommended for cooking ragout, stewed meat, fish etc. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.
Milk porridge		Recommended for cooking cereals and porridges.
Steam/Boil		Recommended for cooking steamed meat, fish or vegetables. Works paired with one of four products from the sort of food submenu.
Pilaf		Recommended for cooking pilaf, risotto or paella. Contains two phases: sauteeing and simmering.
Rice/Cereals		Recommended for cooking rice or fluffy porridges of different sorts of grains.
Galantine		Recommended for cooking mousseline, galantine or broth jelly.
Pasta		Recommended for cooking pasta and macaroni.
Baby food		Recommended for cooking baby food.
Bake		Recommended for baking meat, fish etc.
Milk		Recommended for warming milk.
Omelet		Recommended for cooking omelets.

Cottage cheese		Recommended for cooking home-made cottage cheese.
Bread		Recommended for baking bread. Contains two phases: rising and baking.
Pizza		Recommended for cooking pizza.
Express		Recommended for cooking fluffy porridges automatically. Cooking stops when porridge is ready.
Baked ham		Recommended for cooking baked meat.
Desserts		Recommended for cooking desserts.

Note that User settings, both those applied before the start of a program and during program runtime, are stored in the memory of the device. New settings replace factory settings but you may restore factory settings of all programs at any time.

SMART

Our newest feature of your cooker is the SMART program. It allows creating a multi-level program consisting of up to nine phases of a complex cooking process. This new program is the best way of cooking soups and sauces requiring a variety of time/temperature combinations for each phase of cooking.

TWO-PHASE PROGRAMS

The Pilaf and Bread programs contain two phases for automation of the cooking process. An alarm sounds when a new phase starts. You cannot adjust the temperature in either of these two programs.

USER SETTINGS

There are four empty programs to store customized User settings in the memory of your multi-cooker. You can set and

store these settings in any customized program which you need every day.

EXPRESS

An automatic program for cooking fluffy porridges. The program works until the temperature reaches about 98°C and all liquid has been evaporated. Once the temperature starts reaching 100°C the program will stop.

CHEF

CHEF allows adjusting cooking settings during runtime. You do not need to stop a program; simply adjust the settings as you wish at the current moment.

FAVORITE DISH

The program allows setting and storing your own customized cooking settings. This program is the most flexible way of cooking. This mode can become indispensable if you use it in pair with CHEF and CHEF-PRO. CHEF allows you to adjust settings "on the go" and CHEF-PRO stores these new settings in the memory of the device for further use.

The available range of cooking temperature is between 30 - 180°C;


pitch is 1 degree. Available range of cooking time is 1 minute - 24 hours; pitch - 1 hour /1 minute.

CHEF-PRO

For ones who excel at cooking to create their new recipes. Adjust and store your own cooking settings of any autoprogram. Adjust default cooking settings of autoprograms. New settings become defaults once entered. You may restore factory defaults of any specific program or all programs at once.

AUTO KEEP WARM

Most of the autoprograms have a function of automatically keeping prepared food warm once the program has ended. This function applies to all programs except FRY/DEEP FRY and YOGURT/DOUGH. You may manually activate the Keep warm function for these two programs as well, but generally, there is no need for this function for these two types of meals. Keep warm can be activated or deactivated during runtime or after the end of the program. You can also set the temperature of the Keep warm mode is the range of the function is between 30°C and - 90°C. Default value - 70°C. You may turn Keep warm off if you do not do not need it to start after the end of a program. Just press and

hold the KEEP WARM  button during runtime or after the end of the program.

DELAYED START

User may preset a program to start at a certain time. Just prepare and combine ingredients in the pot, choose a program and check the cooking settings. Then activate DELAYED START mode and set the time interval in which you need the program to start. The range of time settings for this function is from 30 min to 24 hours.

This function is not available for the following set of programs: FRY/DEEP FRY, CAKE, PILAF, BABY FOOD, MILK, OMELETTE, BREAD, PIZZA, EXPRESS and DESSERTS.

SOUND NOTIFICATIONS ON/OFF

You may turn OFF the sounds which you hear while operating. Simultaneously

press the buttons  and $^{\circ}\text{C}$. Press the same two buttons again to turn sound notifications ON.

When sound is OFF, the backlight of the

 indicator is active.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Before first use and to avoid any accidents, check that your power supply and home fuse box is sufficient to provide the necessary voltage for the device.
- This device is only for domestic purposes and is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not use with a damaged cord, plug or other damages.
- Keep the power cord away from sharp edges, hot surfaces and water.
- Do not pull the cord. Always take the plug. Do not wind the cord around the device casing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the customer service center listed in the warranty card.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact the service center for inspection.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Place the multi-cooker on a stable, horizontal and smooth surface. Position it far from flammable materials including curtains, walls, and fabric upholstered furniture.
- Do not place the multi-cooker near heat-emitting devices such as heaters, cooktops or electric burners.
- Make sure that there is enough space around. The multi-cooker should stand more than 15 cm from such flammable objects as furniture, curtains etc.
- Do not use the unit near flammable materials.

- Do not move the appliance when it is connected and contains hot food or liquids.
- Do not leave water or products in the multi-cooker for a long time.
- Do not cover the steam vent and the lid while the multi-cooker is operating.
- Do not let the multi-cooker work with an empty pot.
- While cooking, the lid and outer surface of the multi-cooker might get hot. Handle or move the multi-cooker with care. The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation. When you open the multi-cooker lid, wait for any steam to come out before approaching.
- While cooking, avoid using sharp utensils to prevent damage the inner surface of the pot. You may safely use wooden, plastic or silicone utensils.
- Beware of hot steam that comes out of the steam vent during cooking. Keep hands and face away from the multi-cooker when you open it to avoid being burnt.
- Pour water only into the pot. Do not pour water into the multi-cooker body.
- Always check that there are no foreign objects between the pot bottom and heating plate.
- If any unusual sounds, odour or any other disruption happens, switch the multi-cooker off. Make sure that there are no any objects or liquids between the pot and heating plate. If a malfunction reason is not found, please call customer service. Never attempt to dissemble and repair the multi-cooker by yourself.
- Let the multi-cooker pot cool before washing to avoid pot inner coating damage.

Service life – 3 years.
Before putting into operation shelf life is unlimited.

BEFORE FIRST USE

Remove all packing materials, and stickers from the lid and housing. Please check if all parts of the multi-cooker are present and are not damaged. Wash all removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the stainless steel outer housing with a clean damp cloth. NEVER immerse the outer housing in water or any other liquid. Before first use, pour 3.5 L of water into the multi-cooker pot and start STEAM/BOIL for 60 minutes.

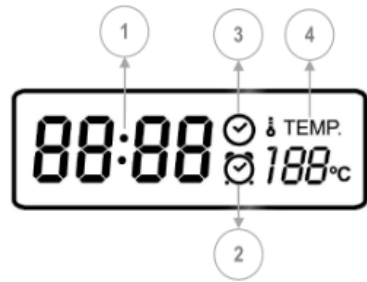
FUNCTIONS

DISPLAY

The color of the LED backlight display is orange. The display shows current temperature and cooking time during runtime. When program is in Delayed start mode, the display shows a countdown until the start of the program. When the cooker is in Keep warm mode, the display shows the total time of keeping warm.

DISPLAY INDICATION

1. Time indication.
2. Indication of "Delayed time" mode.
3. Cooking time edit mode indication.
4. Temperature indication.

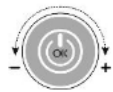



HOW TO COOK

1. Please first check if both the inner and outer surfaces of the inner pot are clean and dry.
2. Place the inner pot in the multi cooker.
3. Turn the pot a bit to ensure full contact with the surface of the bottom heating element.
4. Place the recipe ingredients inside the pot.
5. Close the lid. Connect the multi-cooker to the power source. Please always follow above instructions before beginning use.


OPERATION

Press the button  to start. Turn


the knob  to choose the programs you need. First, there are four User settings, then the programs SMART and FAVORITE DISH followed by the rest of the autoprograms. When a program is chosen, the display shows its cooking settings.

Press and hold the button  for 2 seconds to start a program which starts after a beep and the countdown of cooking time starts.


NOTE: Countdown of cooking time in FRY/DEEP FRY and PASTA starts when the temperature reaches certain value (160°C for FRY and 100°C for PASTA).

Until the temperature reaches these values; display shows .

NOTE: There is no cooking time countdown during the runtime of

EXPRESS display shows  until the end of the program. This program stops automatically or when interrupted by the User.

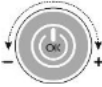

After the end of the program the cooker enters into a Keep Warm mode (if Keep Warm function is active). When Keep Warm is active, the LED-backlight of the KEEP WARM is active. Press and hold


 to turn the Keep Warm OFF.

USER SETTINGS


The four User settings are empty cells with minimal values of cooking settings (cooking time - 00:00; cooking temperature - 30°C). The user can set and save any target values for preparing customized dishes.

Choose one of four User settings by

turning the knob. . Press  to set the cooking time; the minute indicator starts flashing; enter the target value by turning knob and press


 again. When the hours indicator starts flashing, set the target value by

turning the knob and press **t°C**. When the cooking temperature indicator starts flashing, enter the target value by turning the knob, then press and hold

the button  for 2 seconds to start the program with your personal customized settings. New settings will be stored in the memory for future use. The user may adjust these customized settings at any time. After the end of the User program, the Keep Warm function automatically starts, but can be deactivated at any time.

FOOD TYPE SUBMENUS



The autoprograms can work with one of four types of food groups: MEAT, CHICKEN, FISH and VEGETABLES. The Programs which can work with specific food group submenus are: FRY/DEEP FRY, SLOW STEW, SOUP/BROTH, STEW and STEAM/BOIL. When choosing any of these programs, you can combine the food group setting by pressing and turning the knob until the desired food group icon flashes. To select and start the program, press and



hold the  button for 2 seconds.


MULTILEVEL USER PROGRAM «SMART»


Following the four User settings is the SMART program - a multilevel User program. This program contains up to nine phases with customized settings in one cooking process. Choose SMART by turning the knob. Digits from 1 to 9


         begin flashing by the SMART icon


. Press the button .

 starts flashing by the  symbol. It means you entered edit

mode of the first phase. Press ; the minutes indicator will begin flashing on the display.

Set the target value by turning the knob. Pitch - 1 minute. Press  again; the hours indicator will begin to flash. Set the target value by turning the knob. Pitch -1 hour. Then press **t°C** and set the target value of the cooking temperature by turning the knob. Pitch - 1°C. Press the button

 to confirm the settings of the first phase in the SMART program. Set the cooking time/temperature settings of as many phases as you need in the same manner as described above for up to nine phases. Press and hold the button

 for 2 seconds to start the SMART program. It will execute as many phases as programmed. Phases which have a zero value of cooking time will not start. All customized settings will be stored in the memory for future use. The user may also adjust cooking settings of any


phase during runtime of the SMART but those changes will not be saved in the memory.


ATTENTION! Check how many phases have been programmed earlier! If, for example, three phases were used last time but only two are needed now, please do not forget to set the value at zero cooking time for the third phase. This can be done by entering into edit mode of the third phase and resetting the cooking time to 00:00 in the manner described above.


«FAVORITE DISH»

Choose FAVORITE DISH by turning the



knob. The  icon will light up and the display will show the program's default settings: (10 minutes/ 30°C).

Press , the minute indicator will begin flashing on the display. Set the target value by turning the knob. Pitch -


1 min. Press  again; the hour indicator will begin flashing. Set the target value by turning the knob. Pitch -


1 hour. Press $t^{\circ}\text{C}$ to edit the cooking temperature. Set the target value by turning the knob. Pitch - 1°C. Press and


hold the button  for 2 seconds to start the FAVORITE DISH program with your customized settings. The user can change the cooking settings during runtime.

CHEF

Cooking settings are adjustable during runtime. The only program which has no adjustable values is EXPRESS. Do not stop the program; simply press and hold

 to adjust the cooking time during runtime. The minute indicator will begin flashing, enter the target value by turning the knob. Pitch - 1 min. Press

, the hour indicator will begin flashing; set the target value by turning the knob. Pitch - 1 hour. Press $t^{\circ}\text{C}$ and set the target value of the cooking temperature by turning the knob. Pitch -

1°C. Press and hold the button 


for 2 seconds to start the program with new customized settings.

NOTE: The cooking temperature of PILAF and BREAD are not adjustable. In these two programs only the cooking time can be adjusted.

ATTENTION! Cooking time is adjustable in the following range: 1 - 59 minutes, 1 - 24 hours. Please set correct cooking time values to avoid malfunction.


DELAYED START

Most of the available programs can be started in Delayed start mode within a 24-hour period. Choose the program by turning the knob. Set preferable values of cooking time/ temperature if needed.

Press and hold  for 2 seconds until

Delayed start icon  lights up and the minute indicator display starts flashing on the display.

Set the amount of time which must pass until the start of the program by turning the knob. Interval - 5 minutes. Press

, the hour indicator will begin flashing. Set the target value by turning the knob. Pitch - 1 hour. Press and hold

the button  for 2 seconds to start a program in the Delayed start mode.

Example: The time is 14:00. You need a program to start at 18:50. You should set Delayed start to 4 hours and 50 minutes.

Delayed start mode is unavailable for the following set of programs: FRY/DEEP FRY, CAKE, PILAF, BABY FOOD, MILK, OMELETTE, BREAD, PIZZA, EXPRESS, and DESSERTS.


NOTE: Please remember that you must set time which will pass before the start of a program. Keep the total duration time of a program in mind to be able to plan your intended meal delivery.

NOTE: It is not recommended to leave ingredients in the cooker longer than for 12 hours. Always consider the specific features of food left in Delayed start mode.


AUTO KEEP WARM/REHEAT

All programs except FRY/DEEP FRY and YOGURT/DOUGH automatically enter into Keep warm mode upon completing. The dish stays in the Keep warm mode (70°C) for 24 hours if the setting is not manually deactivated. The user may turn off the automatic Keep warm when setting up a program, during its runtime or after the end of the program. Just

press and hold  to turn keep warm

OFF. If LED-backlight of  is ON; program enters a Keep warm mode upon completing. Automatic Keep warm is unavailable for FRY/DEEP FRY and YOGURT/DOUGH by default, but it can be manually set as well.


You can also defrost and reheat food


from the refrigerator. Just press  when the device is in Standby mode. The temperature of both the Keep warm and Reheat modes is 70°C.


NOTE: It is not recommended to leave products in the cooker longer than for 12 hours. Always consider the sort of food.


CHEF-PRO FUNCTION - MEMORY OF CUSTOMIZED SETTINGS

If default settings of any program were changed by User, new values get stored in the memory. This applies to any program except EXPRESS. The display shows the program's default settings.



Press  to set customized settings of cooking time; the minute indicator will begin flashing, set the target values by turning the knob. Pitch - 1 minute.

Press  again; the hour indicator will begin flashing. Set the target settings of the cooking time by turning the knob.



Pitch - 1 hour. Then press  t°C, the temperature value will begin flashing. Set the target value of the cooking temperature by turning the knob. Pitch -

 1°C. Press and hold the button for 2 seconds to start the program with the new cooking settings. Settings adjusted by User overwrite defaults and can be applied next time. Cooking settings are adjustable during runtime and new values also replace defaults.

Settings of all programs can be restored to factory defaults. Just press and hold


 and  simultaneously when

the device is in standby mode. Settings restore to factory defaults after three beeps. You may also restore factory defaults of one certain program. Just choose the program (but do not start it)

and press  and  together.


NOTE: the cooking temperature of PILAF and BREAD are not adjustable. User may only adjust the cooking time of these two programs.

CANCEL AN ACTION

The user can abort any running program or cancel any mode by pressing the button .

ENERGY SAVING

Power automatically turns OFF in 30 seconds of down-time. The user can manually turn the power OFF - press

and hold the button  for at least 5 seconds. To turn ON the power - press

and hold the button  for at least 2 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance before cleaning.
- Let the appliance cool down completely.
- Wash the inner pot by hand using dishwashing liquid, rinse with water, then dry using soft material.
- Do not use a dishwasher for cleaning the inner pot.
- Do not use chemical and abrasive cleaners for washing the appliance or accessories.
- Do not put the inner pot into cold water right after cooking as this may cause damage to the inner coating. Let it cool down first. Do not put very cold products in the pot when it is extremely hot.
- **CAUTION:** do not let water to get inside the housing.
- Clean the appliance housing when required using warm water and soft material, do not use any chemical and abrasive cleaners or dish washing detergent.
- Clean the steam valve after every cooking session. Detach it carefully. Rinse with running water, dry and set back.

Programs	Sort of product	Default cooking time MIN	Countdown	Cooking time adjustment range	step of cooking time adjustment	Default temperature	Temperature adjustment range	Delayed start	Overheat protection
Favorite dish	no	10	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	30°C	30-180°C step 1°C	30 min to 24 hours, step - 5 min	180+ 2°C
Fry/ Deep fry	Meat Chicken Fish Vegetables	30 25 20 15	after 160 degrees reached	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	160°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Cake	no	40	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	140°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Slow stew	Meat Chicken Fish Vegetables	360 240 150 60	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	98°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Jam	no	60	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	98°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Yoghurt/ Dough	no	40	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	38°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Soup/ Broth	Meat Chicken Fish Vegetables	80 60 50 30	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	100°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Stew	Meat Chicken Fish Vegetables	60 45 35 30	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	100°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Milk porridge	no	20	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	98°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C

Steam/ Boil	Meat Chicken Fish Vegetables	50 45 35 30	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	100°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Pilaf	no	75	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	30 min - 160°C, 45 min - 105°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Rice/ Cereals	no	30	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	100°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Galantine	no	360	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	98°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Pasta	no	10	after reaching the operating temperature of 100 degrees	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	105°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Milk	no	15	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	100°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Baby food	no	30	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	98°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Bake	no	60	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	140°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Omelette	no	20	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	110°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Cottage cheese	no	20	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	100°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
Bread	no	150	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	60 min - 35°C, then 140°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C

Pizza	no	30	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	140°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Express	no	–	–	–	–	105°C	–	no	105°C
Desserts	no	30	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	98°C	30-180°C step 1°C	no	180+ 2°C
Baked ham	no	80	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	140°C	30-180°C step 1°C	30 min to 24 hours. step- 5 min	160+v 2°C
SMART	no	0:00	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	30°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C
4 User settings cells	no	0:00	at once	1-60 min, 1 -24 hours	1 min / 1 hour	30°C	30-180°C step 1°C	30 min - 24 hours. step - 5 min	180+ 2°C

COMMENTS

Programs	Comment
Fry/ Deep fry	Once START pressed and while temperature is reaching 160, display shows dynamic serpent-like image. When 160 degrees reached; countdown starts after sound beep.
Slow stew	When started 98 degrees on display. Temperature rise up to 100 degrees while working; then drops to 98 again. In this program temperature shouldn't be higher than 100 degrees or lower than 98
Yoghurt/ Dough	When started 38 degrees on display. Temperature rise up to 40 degrees while working; then falls to 38 again. In this program temperature shouldn't be higher than 40 degrees or lower than 38
Pilaf	Long sound beep once started; short sound beep when 30 min passed and second phase started. When started display shows 160 degrees; in second phase changes temperature value to 105
Pasta	Once START pressed and while temperature is reaching 100, display shows dynamic serpent-like image. When 100 degrees reached; countdown starts after sound beep.
Express	Display shows dynamic serpent-like image instead of cooking time countdown while the program is running. Program stops once water boiled out and temperature started to grow higher than 105 degrees
Baked ham	Sound beep when half of cooking time passed.
SMART	Sound beep when phase complete
4 User settings cells	Every User settings cell has the same default settings as "Favorite dish"

SPECIFICATIONS

Power:	860 W
Rated voltage:	220-240 V
Rated frequency:	50 Hz
Rated current:	4 A
Capacity:	5 l
Net weight:	2.60 kg
Gross weight:	2.80 kg

SET

MULTI-COOKER	1
MEASURING CUP	1
SOUP SPOON	1
RICE SPOON	1
STEAMER ATTACHMENT	1
YOGURT CUPS	5
INSTRUCTION MANUAL WITH WARRANTY BOOK	1
COOK BOOK	1
PACKAGE	1

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

МУЛЬТИВАРКА

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после












транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

116 ПРОГРАММ ГОТОВКИ

Данная мультиварка оснащена 116 программами, из них 38 автоматических программ, 4 регулируемые программы и 72 индивидуальные настройки. Кроме того, есть программы «Любимое блюдо» и «Смарт» со своими регулируемыми настройками. На самом деле, нет ограничения в настройках пользователя, а 72 – это лишь основные настройки, которые можно сохранить в памяти этой мультиварки. Также вы можете использовать 5 основных автоматических программ вместе с одним из четырех видов продуктов. Эта возможность делает процесс готовки более гибким.

Данная мультиварка оснащена следующими программами готовки:

Fry/Deep fry Жарка/Фритюр		Рекомендуется для жарки мяса, рыбы, овощей и т.п. Работает в паре с одним из четырех продуктов из меню выбора продуктов. Готовьте с открытой крышкой. Автоматический режим поддержания тепла не предусмотрен.
Cake Выпечка		Рекомендуется для выпекания бисквита и печенья.
Slow stew Томление		Рекомендуется для приготовления блюд, которым нужна длительная тепловая обработка. Работает в паре с одним из четырех продуктов из меню выбора продуктов.
Jam Варенье		Рекомендуется для приготовления варенья или повидла.
Yogurt/Dough Йогурт/Тесто		Рекомендуется для приготовления домашнего йогурта или теста.
Soup/Broth Суп/Бульон		Рекомендуется для приготовления супов и бульонов. Работает в паре с одним из четырех продуктов из меню выбора продуктов.
Stew Тушение		Рекомендуется для приготовления рагу, тушеного мяса, рыбы и т.п. Работает в паре с одним из четырех продуктов из меню выбора продуктов.

Milk porridge Молочная каша		Рекомендуется для приготовления молочных каш.
Steam/Boil Пар/Варка		Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы или овощей на пару. Работает в паре с одним из четырех продуктов из меню выбора продуктов.
Pilaf Плов		Рекомендуется для приготовления плова, ризотто или пазлы. Состоит из двух этапов: пассировка и тушение.
Rice/Cereals Рис/Крупы		Рекомендуется для приготовления риса или каш из крупы или хлопьев.
Galantine Холодец		Рекомендуется для приготовления холодца, студня и заливного.
Pasta Макаронны		Рекомендуется для приготовления пасты, спагетти, макарон.
Baby food Детское питание		Рекомендуется для приготовления детского питания.
Bake Запекание		Рекомендуется для запекания мяса, рыбы и т.п.
Milk Молоко		Рекомендуется для подогрева молока.
Omelet Омлет		Рекомендуется для приготовления омлетов.
Cottage cheese Творог		Рекомендуется для приготовления домашнего творога.

Bread Хлеб	 ХЛЕБ	Рекомендуется для выпекания хлеба. Состоит из двух этапов: созревание теста и выпекание.
Pizza Пицца	 ПИЦЦА	Рекомендуется для приготовления пиццы.
Express Экспресс	 ЭКСПРЕСС	Рекомендуется для приготовления каши из хлопьев или мюсли.
Baked ham Буженина	 БУЖЕНИНА	Рекомендуется для запекания мяса.
Desserts Десерты	 ДЕСЕРТЫ	Рекомендуется для приготовления десертов.

Обратите внимание, что пользовательские настройки, которые применяются перед началом программы, а также и во время выполнения программы, сохраняются в памяти мультиварки. Новые настройки заменяют заводские настройки, но вы можете восстановить заводские настройки всех программ в любое время.

«СМАРТ»

Новейшая особенность данной мультиварки - программа «SMART». Она позволяет создать многоэтапную программу (до девяти этапов) приготовления пищи. Эта новая программа - наилучший способ приготовления супов и соусов, когда требуется определенная комбинация времени/ температуры для каждого этапа приготовления.

ДВУХЭТАПНЫЕ ПРОГРАММЫ

Программы ПЛОВ и ХЛЕБ состоят из двух этапов автоматического приготовления. Звуковой сигнал сообщает о начале второго этапа. В этих двух программах нельзя регулировать температуру.

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Существует четыре свободные программы, которые можно настроить по своему усмотрению и сохранить в памяти мультиварки. Эта функция

удобна, если вам нужна специальная программа для частого использования.

ЭКСПРЕСС

Это программа для приготовления каши из хлопьев (или мюсли). Во время приготовления температура достигает 98°C и вся жидкость испаряется. Когда температура достигает 100°C, программа выключается.

«СHEF» (ШЕФ-ПОВАР)

Программа «СHEF» (шеф-повар) позволяет менять настройки (такие как время и температура) в течение процесса готовки. Вам не нужно останавливать программу. Просто измените настройки по своему усмотрению в любой момент.

ЛЮБИМОЕ БЛЮДО

Эта программа позволяет делать и сохранять индивидуальные настройки, поэтому является самым гибким и удобным способом приготовления пищи. Она просто незаменима, если использовать ее в паре с «СHEF» и «СHEF-PRO». Программа «СHEF» позволяет изменять настройки в течение процесса готовки, а функция «СHEF-PRO» сохраняет эти настройки в памяти мультиварки для использования в будущем.

Диапазон температуры - от 30 до 180°C; шаг - 1 градус. Диапазон


времени готовки - от 1 минуты до 24 часов; шаг - 1 час/ 1 минута.

«CHEF-PRO» (ШЕФ-ПОВАР - ПРО)

Для мастеров-кулинаров, которые создают собственные рецепты, предусмотрена функция «CHEF-PRO». С ее помощью можно перенастроить автоматические программы готовки, и они станут настройками по умолчанию. Но вы сможете вернуть настройки производителя для любой одной программы или для всех программ сразу.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Большинство программ имеют режим автоматического поддержания температуры для готового блюда. Этот режим не предусмотрен лишь для программ ЖАРКА/ФРИТЮР и ИОГУРТ/ТЕСТО. Но вы можете самостоятельно активировать функцию поддержания тепла для этих программ, хотя это не рекомендуется для этих видов пищи. Функцию поддержания тепла можно активировать или деактивировать в течение процесса готовки или по окончании программы готовки. Вы также можете менять температуру поддержания тепла в диапазоне от 30°C до 90°C. По умолчанию температура поддержания тепла - 70°C. Вы также можете деактивировать функцию поддержания тепла, если не хотите, чтобы по окончании программы готовки мультиварка перешла в режим поддержания тепла. Просто нажмите и

удерживайте кнопку  во время процесса готовки или по окончании программы готовки.



ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ


Пользователь может настроить программу для запуска в определенное время. Просто сложите ингредиенты в чашу мультиварки, выберите программу и проверьте настройки для приготовления пищи. Затем активируйте режим DELAYED START (отложенный старт) и установите период времени, через который вам нужно начать программу. Диапазон времени можно варьировать от 30 минут до 24 часов.

Эта функция не предусмотрена для следующих программ: ЖАРКА/ФРИТЮР, ВЫПЕЧКА, ПЛОВ, ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ, МОЛОКО, ОМЛЕТ, ХЛЕБ, ПИЦЦА, ЭКСПРЕСС и ДЕСЕРТЫ.

ВКЛ./ВЫКЛ ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

Вы можете отключить сигналы, которые звучат во время работы мультиварки. Одновременно нажмите

кнопки  и . Снова нажмите те же две кнопки, чтобы включить звуковые сигналы.

Когда звуковые сигналы отключены, горит индикатор .

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное руководство по эксплуатации содержит информацию об использовании и обслуживании этого прибора. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед использованием прибора и сохраните его на будущее.

- Перед первым использованием и во избежание несчастных случаев, убедитесь, что ваша сеть электропитания и предохранители могут обеспечить необходимое напряжение для данного прибора.

- Этот прибор предназначен только для бытовых целей, а не для промышленного использования.

- Для использования только внутри помещений.

- Не используйте прибор с поврежденным шнуром, штепсельной вилкой или другими повреждениями.

- Держите шнур вдали от острых краев, горячих поверхностей и воды.

- Не тяните за шнур. Всегда беритесь за штепсельную вилку. Не наматывайте шнур вокруг корпуса прибора.

- Никогда не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно. Если у вас возникли проблемы, обратитесь в сервисный центр, указанный в гарантийном талоне.

- Использование аксессуаров или запасных частей, которые не рекомендуются или не продаются изготовителем, может привести к повреждению прибора.

- Всегда отключайте прибор от электросети и давайте ему остыть перед очисткой и удалением аксессуаров. Прибор должен быть отключен от электросети, когда он не используется.

- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр для осмотра.

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность.
- Разместите мультиварку на устойчивой, горизонтальной и гладкой поверхности, вдали от легковоспламеняющихся материалов, таких как занавески, обои и ткани мягкой мебели.
- Не ставьте мультиварку вблизи тепловыделяющих устройств, таких как нагреватели, газовые или электрические плиты.
- Обеспечьте достаточное пространство вокруг мультиварки. Мультиварка должна стоять на расстоянии более 15 см от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.п.
- Не используйте прибор рядом с горючими веществами.
- Не перемещайте прибор, когда он подключен к розетке и содержит горячую пищу или жидкость.
- Не оставляйте воду или продукты в мультиварке на долгое время.
- Не накрывайте отверстие для пара на крышке во время работы мультиварки.
- Не включайте мультиварку, если чаша пуста.
- Во время приготовления пищи крышка и наружная поверхность мультиварки могут нагреваться. Обращайтесь с мультиваркой осторожно. Когда вы открываете крышку мультиварки, будьте осторожны, чтобы не ошпариться паром.
- Во время приготовления пищи избегайте использования острых столовых принадлежностей, чтобы не повредить внутреннюю поверхность чаши. Вы можете смело использовать деревянные, пластмассовые или силиконовые принадлежности.
- Остерегайтесь горячего пара, который выходит из парового клапана во время приготовления пищи. Следите, чтобы пар не попал на руки и лицо, когда вы открываете мультиварку, чтобы избежать ожогов.
- Наливайте воду только в чашу мультиварки. Следите, чтобы вода не попадала внутрь самой мультиварки.
- Всегда проверяйте, чтобы не было никаких посторонних предметов между дном чаши и нагревательной пластиной.

- Если появляются какие-либо необычные звуки, запах или любые неполадки, то немедленно выключите мультиварку. Убедитесь, что нет никаких предметов или жидкости между чашей и нагревательной пластиной. Если причина неисправности не найдена, пожалуйста, обратитесь в сервисный центр. Никогда не пытайтесь разбирать и ремонтировать мультиварку самостоятельно.
- Дайте чаше мультиварки остыть перед очисткой, чтобы не повредить внутреннего покрытия.

Срок службы – 3 года.
До введения в эксплуатацию срок хранения неограничен.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы и наклейки с крышки и корпуса.
- Пожалуйста, проверьте, есть ли в наличии все части мультиварки, а также их целостность.
- Вывойте все съемные части в теплой мыльной воде. Тщательно промойте и высушите все детали. Протрите поверхность корпуса чистой влажной тканью. НИКОГДА не погружайте наружный корпус в воду или любую другую жидкость.
- Перед первым использованием залейте 3,5 л воды в чашу мультиварки и запустите программу STEAM/BOIL на 60 минут.

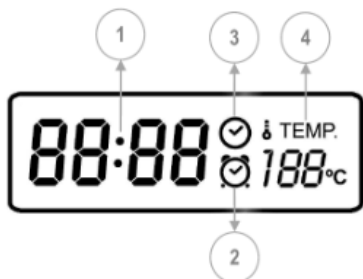
ФУНКЦИИ

ДИСПЛЕЙ

- Цвет подсветки LED-дисплея - оранжевый.
- На дисплее отображается текущая температура и время приготовления во время работы программы. Когда программа находится в режиме отложенного старта, на дисплее отображается обратный отсчет до начала программы. Когда плита находится в режиме поддержания тепла, на дисплее отображается полное время поддержания тепла.

ПОКАЗАНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

1. Время.
2. Режим отложенного старта.
3. Режим изменения времени приготовления.
4. Температура.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

1. Пожалуйста, сначала проверьте, чтобы и внутренняя, и внешняя поверхности чаши были чистыми и сухими.
 2. Вставьте чашу в мультиварку.
 3. Слегка поверните чашу, чтобы обеспечить полный контакт с нижним нагревательным элементом.
 4. Положите ингредиенты в чашу согласно рецепта.
 5. Закройте крышку.
- Подключите мультиварку к источнику электропитания. Пожалуйста, всегда следуйте приведенным выше инструкциям перед началом использования прибора.

УПРАВЛЕНИЕ

Нажмите кнопку  , чтобы начать.


Поверните ручку  , чтобы выбрать нужную вам программу. Сначала идут четыре пользовательские программы, затем программы SMART и FAVORITE DISH, а после них остальные автоматические программы приготовления. Когда программа выбрана, на дисплее отображаются ее настройки. Нажмите и удерживайте 2 секунды

кнопку  , чтобы запустить программу, она начнется после звукового сигнала, и на дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.


ПРИМЕЧАНИЕ: Обратный отсчет времени в программах ЖАРКА/ФРИТЮР и МАКАРОНЫ начинается, когда температура достигает определенного значения (160°C для ЖАРКИ и 100°C для МАКАРОН). До тех пор, пока температура не достигнет этих значений; дисплей

выглядит так .

ПРИМЕЧАНИЕ: Нет обратного отсчета времени в программе EXPRESS,

дисплей выглядит так  до конца программы. Эта программа останавливается автоматически или может быть прервана пользователем.



После окончания программы мультиварка входит в режим поддержания тепла (если эта функция активна). Когда функция поддержания тепла активна, то соответствующая LED-подсветка активна. Нажмите и удерживайте


кнопку  , чтобы отключить режим поддержания тепла.


НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ


Четыре Пользовательские настройки – это пустые ячейки с минимальными значениями параметров приготовления пищи (время – 00:00; температура – 30°C). Пользователь может установить и сохранить любые целевые значения для приготовления определенных блюд.

Выберите одну из четырех пользовательских настроек поворотом

ручки  . Нажмите  , чтобы установить время приготовления; индикатор минут начнет мигать; введите нужное значение поворотом

ручки, а затем снова нажмите  . Когда индикатор часов начнет мигать, установите значение поворотом

ручки. Нажмите  . Когда индикатор температуры приготовления пищи начинает мигать, введите значение поворотом ручки, а затем

нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд, чтобы запустить программу с вашими индивидуальными настройками. Новые настройки будут сохранены в

памяти для дальнейшего использования. Пользователь может изменить эти настройки в любое время. После окончания программы пользователь автоматически запускается режим поддержания тепла, но он может быть отключен в любое время.

МЕНЮ ДЛЯ ТИПОВ ПРОДУКТОВ

Некоторые автоматические программы могут работать совместно с одним из четырех режимов для типов продуктов: МЯСО, КУРИЦА, РЫБА и ОВОЩИ.

Программы, которые могут работать с определенным типом продуктов, это: ЖАРКА/ФРИТЮР, ТОМЛЕНИЕ, СУП/БУЛЬОН, ТУШЕНИЕ и ПАР/ВАРКА. При выборе любой из этих программ вы можете объединить ее с типом продукта, нажав и повернув ручку, пока не замигает значок нужного типа продукта. Чтобы выбрать и запустить программу, нажмите и удерживайте



кнопку в течение 2-х секунд.

МНОГОЭТАПНАЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКАЯ ПРОГРАММА «SMART»

После четырех настраиваемых программ идет SMART - многоэтапная пользовательская программа. Она может складываться из девяти этапов приготовления с настраиваемыми параметрами. Выберите SMART, повернув ручку. Цифры от 1 до 9

1 2 3 4 5 6 7 8 9
начнут мигать возле значка SMART



. Нажмите кнопку .

1 начнет мигать возле значка



. Это значит, что вы вошли в режим настройки первого этапа.

Нажмите ; индикатор минут начнет мигать на дисплее. Выберите нужное значение, повернув

ручку. Шаг - 1 минута. Нажмите еще раз; индикатор часов начнет мигать. Выберите нужное значение, повернув ручку. Шаг - 1 час. Затем

нажмите $t^{\circ}C$ и выберите нужное значение температуры, повернув ручку. Шаг - $1^{\circ}C$. Нажмите кнопку



, чтобы подтвердить установки первого этапа программы SMART.

Установите настройки времени/температуры любого числа этапов по вашему желанию таким же образом, как описано выше. Нажмите и



удерживайте кнопку в течение 2-х секунд, чтобы запустить программу SMART. Она выполнит все запрограммированные этапы. Этапы, которые имеют нулевое значение времени, не запускаются. Все пользовательские настройки будут сохранены в памяти для дальнейшего использования. Пользователь может также изменить параметры приготовления любого этапа в процессе работы SMART, но эти изменения не будут сохранены в памяти.

ВНИМАНИЕ! Проверьте, сколько этапов были запрограммированы ранее. Если, например, три этапа использовались в прошлый раз, но сейчас нужны только два, пожалуйста, не забудьте установить нулевое значение времени приготовления для третьего этапа. Это можно сделать путем входа в режим редактирования третьего этапа и сбросив время приготовления на 00:00 как описано выше.

«FAVORITE DISH» (Любимое блюдо)

Выберите программу FAVORITE DISH, повернув ручку. Загорится значок



и на дисплее отобразятся установки по умолчанию: (10 минут/ $30^{\circ}C$).

Нажмите , индикатор минут начнет мигать на дисплее. Выберите нужное значение, повернув ручку.

Шаг - 1 минута. Нажмите еще раз; индикатор часов начнет мигать. Выберите нужное значение, повернув


ручку. Шаг - 1 час. Нажмите $t^{\circ}C$, чтобы выбрать температуру. Выберите нужное значение, повернув ручку. Шаг - $1^{\circ}C$. Нажмите и удерживайте






кнопку в течение 2-х секунд, чтобы запустить программу ЛЮБИМОЕ БЛЮДО с вашими индивидуальными настройками. Пользователь может изменить параметры приготовления пищи в процессе работы программы.

ШЕФ-ПОВАР

Установки приготовления пищи регулируются в процессе работы. Единственная программа, в которой невозможно менять значения – это ЭКСПРЕСС. Вам не нужно останавливать программы – просто

нажмите и удерживайте  , чтобы изменить время приготовления в процессе готовки. Индикатор минут начнет мигать, введите нужное значение, повернув ручку. Шаг - 1

минута. Нажмите  , индикатор часов начнет мигать; выберите нужное значение, повернув ручку. Шаг - 1 час. Нажмите  введите нужное значение температуры, повернув ручку. Шаг - 1°C. Нажмите и


удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд, чтобы программа заработала с измененными настройками.


ПРИМЕЧАНИЕ: Температуру в программах ПЛОВ и ХЛЕБ невозможно изменить. В этих программах можно изменить только время приготовления.


ВНИМАНИЕ! Диапазон настраиваемого времени таков: 1 - 59 минут, 1 - 24 часа. Пожалуйста, устанавливайте правильные значения времени приготовления, чтобы избежать неисправности.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Большинство программ поддерживают режим отложенного старта с периодом до 24 часов. Выберите программу, повернув ручку. Установите желаемые значения времени приготовления /температуры, если это необходимо.

Нажмите и удерживайте  в течение 2-х секунд, пока не загорится

значок  и индикатор минут начнет мигать на дисплее. Установите период времени который должен пройти до запуска программы, повернув ручку. Шаг - 5 минут.

Нажмите  , индикатор часов начнет мигать. Выберите нужное значение, повернув ручку. Шаг - 1 час. Нажмите и удерживайте кнопку



в течение 2-х секунд, чтобы запустить режим отложенного старта.

Пример: Сейчас 14:00. Вам нужно, чтобы программа началась в 18:50. Вы должны установить период отсрочки старта 4 часа и 50 минут.


Режим отложенного старта невозможен для следующих программ: ЖАРКА/ФРИТЮР, ВЫПЕЧКА, ПЛОВ, ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ, МОЛОКО, ОМЛЕТ, ХЛЕБ, ПИЦЦА, ЭКСПРЕСС и ДЕСЕРТЫ.


ПРИМЕЧАНИЕ: Помните, что вы устанавливаете время, которое пройдет до начала программы. Добавьте к нему время продолжительности готовки, и вы получите время, через которое пища будет готова.


ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется оставлять ингредиенты в мультиварке дольше, чем на 12 часов. Всегда учитывайте особенности пищевых продуктов, остающихся в режиме отложенного старта.

РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА/РАЗОГРЕВ

Все программы, за исключением ЖАРКА/ФРИТЮР и ЙОГУРТ/ТЕСТО после завершения автоматически переходят в режим поддержания тепла. Приготовленная пища остается в режиме поддержания тепла (70°C) на 24 часа, если функцию не отключить вручную. Пользователь может деактивировать эту функцию в настройках программы, во время работы программы или после ее окончания. Просто нажмите и

удерживайте  , чтобы отключить поддержание тепла. Если значок этой


функции горит  , программа по завершении готовки переходит в режим поддержания тепла. Режим поддержания тепла не предусмотрен для следующих программ: ЖАРКА/ФРИТЮР и ЙОГУРТ/ТЕСТО, но вы можете активировать его вручную. Также можно разогревать пищу или размораживать продукты. Просто



нажмите  , когда мультиварка находится в режиме ожидания. Температура поддержания тепла и разогрева 70°C.


ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется оставлять продукты в мультиварке дольше, чем на 12 часов. Всегда учитывайте тип пищевого продукта.

ФУНКЦИЯ ШЕФ-ПОВАР – ПРО. ЗАПОМИНАНИЕ НАСТРОЕК ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Если настройки по умолчанию любой программы были изменены пользователем, новые значения сохраняются в памяти. (Это относится к любой программе, за исключением ЭКСПРЕСС). На дисплее отображаются параметры по умолчанию для



выбранной программы. Нажмите , чтобы установить желаемое время готовки; индикатор минут начнет мигать; выберите значение, повернув ручку. Шаг - 1 минута.

Нажмите  еще раз; индикатор часов начнет мигать. Выберите значение, повернув ручку. Шаг - 1 час. Затем нажмите , индикатор температуры начнет мигать. Выберите значение для температуры, повернув ручку. Шаг - 1°C. Нажмите и

удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд, чтобы запустить программу с новыми установками. В следующий раз эта программа будет запущена с этими установками пользователя. Установки приготовления пищи можно менять в процессе работы программы, и новые значения также заменяют старые в будущем.

Установки всех программ можно сбросить на заводские. Просто нажмите и удерживайте одновременно


 и , когда мультиварка находится в режиме ожидания. Установки сбросятся на заводские после трех звуковых сигналов. Также можно сбросить на заводские настройки одной определенной программы. Выберите программу (но

не запускайте ее) и нажмите  и  одновременно.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температуру в программах ПЛОВ и ХЛЕБ невозможно изменить. Можно изменить только время приготовления.

ОТМЕНА ДЕЙСТВИЯ


Пользователь может прервать любую выполняемую программу или отменить

любой режим, нажав на кнопку .

ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Питание автоматически выключается через 30 секунд простоя. Вы можете вручную отключить питание - нажмите

и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд. Для включения питания

нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вымойте чашу вручную, используя жидкость для мытья посуды, промойте чистой водой, затем высушите с помощью мягкой ткани.
- Не используйте посудомоечную машину для очистки чаши.
- Не используйте химические и абразивные чистящие средства для мытья прибора или аксессуаров.
- Не ставьте чашу в холодную воду сразу после приготовления, так как это может повредить внутреннее покрытие. Дайте ей сначала остыть. Не кладите очень холодные продукты в чашу, когда она сильно нагрета.
- **ОСТОРОЖНО:** Не допускайте попадания воды внутрь корпуса.
- Чистите корпус прибора при необходимости с помощью теплой воды и мягкой ткани, не используйте каких-либо химических и абразивных чистящих средств или средств для мытья посуды.
- Очищайте паровой клапан после каждого приготовления пищи. Аккуратно его снимите, промойте проточной водой, высушите и установите обратно.

Программы	Тип продукта	Время приготовления по умолчанию (минуты)	Обратный отчет	Диапазон регулировки времени приготовления	Шаг регулировки времени приготовления	Температура по умолчанию	Диапазон регулировки температуры	Отложенный старт	Защита от перегрева
Любимое блюдо от 30 до 180°C, шаг 1°C	нет	10	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа, шаг - 5 мин	180+ 2°C
Жарка/ Фритюр	Мясо Курица Рыба Овощи	30 25 20 15	по достижении 160 градусов	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	160°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Выпечка	нет	40	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Томление	Мясо Курица Рыба Овощи	360 240 150 60	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа, шаг - 5 мин	180+ 2°C
Варенье	нет	60	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа, шаг - 5 мин	180+ 2°C
Йогурт/ Тесто	нет	40	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	38°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа, шаг - 5 мин	180+ 2°C
Суп/ Бульон	Мясо Курица Рыба Овощи	80 60 50 30	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа, шаг - 5 мин	180+ 2°C
Тушение	Мясо Курица Рыба Овощи	60 45 35 30	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа, шаг - 5 мин	180+ 2°C

Молочная каша	нет	20	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C
Пар/Варка	Мясо Курица Рыба Овощи	50 45 35 30	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C
Плов	нет	75	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30 мин - 160°C, 45 мин - 105°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Рис/Крупы	нет	30	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C
Холодец	нет	360	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C
Макароны	нет	10	после выхода на рабочую температуру 100 градусов	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	105°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C
Молоко	нет	15	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Детское питание	нет	30	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Запекание	нет	60	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C
Омлет	нет	20	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	110°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Творог	нет	20	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C

Хлеб	нет	150	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	60 мин - 35°C, затем 140°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Пицца	нет	30	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Экспресс	нет	–	–	–	–	105°C	–	нет	105°C
Десерты	нет	30	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C шаг 1°C	нет	180+ 2°C
Буженина	нет	80	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	160+v 2°C
SMART	нет	0:00	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C
Пользова- тельская программа 1,2,3,4	нет	0:00	сразу	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30°C	30-180°C шаг 1°C	30 мин - 24 часа. шаг - 5 мин	180+ 2°C

КОММЕНТАРИИ

Программа	Комментарий
Жарка/ Фритюр	После нажатия START и пока температура достигает 160°C, дисплей показывает движущуюся полоску. Когда 160°C достигнуты, звучит сигнал и начинается обратный отсчет.
Томление	При запуске на дисплее 98°C. Во время работы температура повышается до 100°C, затем падает до 98°C опять. При этой программе температура не должна быть выше 100°C или ниже 98°C
Йогурт/ Тесто	При запуске на дисплее 38°C. Во время работы температура повышается до 40°C, затем падает до 38°C опять. При этой программе температура не должна быть выше 40°C или ниже 38°C
Плов	Вначале звучит длинный сигнал, а по прошествии 30 минут звучит короткий сигнал и начинается второй этап. При запуске дисплей показывает 160°C; на втором этапе температура падает до 105°C
Макароны	После нажатия START и пока температура достигает 100°C, дисплей показывает движущуюся полоску. Когда 100°C достигнуты, звучит сигнал и начинается обратный отсчет.
Экспресс	Во время работы дисплей показывает движущуюся полоску вместо обратного отсчета времени. Программа останавливается как только вода выкипит и температура превысит 105°C
Буженина	Сигнал звучит по прошествии половины времени приготовления.

SMART	Сигнал звучит после каждого этапа приготовления
Пользовательская программа 1,2,3,4	Каждая ячейка Пользовательских настроек имеет такие же параметры по умолчанию, как для «Любимое блюдо»

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность:	860 Вт
Напряжение:	220-240 В
Частота:	50 Гц
Сила тока:	4 А
Емкость чаши:	5 л
Вес нетто:	2.60 кг
Вес брутто:	2.80 кг

КОМПЛЕКТАЦИЯ

МУЛЬТИВАРКА	1
МЕРНЫЙ СТАКАН	1
ЛОЖКА ДЛЯ СУПА	1
ЛОЖКА ДЛЯ РИСА	1
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ	1
СТАКАНЫ ДЛЯ ЙОГУРТА	5
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	1
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ	1
КНИГА РЕЦЕПТОВ	1
УПАКОВКА	1

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое

оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

МУЛЬТИВАРКА**Шановний покупцю!**

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Saturn". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспорту-

вання проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

116 ПРОГРАМ ГОТУВАННЯ

Дана мультиварка оснащена 116 програмами, з них 38 автоматичних програм, 4 регульовані програми і 72 індивідуальні налаштування. Крім того, є програми «Улюблена страва» і «Смарт» зі своїми регульованими налаштуваннями. Насправді, немає обмеження в налаштуваннях користувача, а 72 - це лише основні налаштування, які можна зберегти в пам'яті цієї мультиварки. Також ви можете використовувати 5 основних автоматичних програм разом з одним з чотирьох видів продуктів. Ця можливість робить процес готування більш гнучким.

Мультиварка оснащена такими програмами готування:

Смаження/Фритюр		Рекомендується для смаження м'яса, риби, овочів тощо. Працює в парі з одним з чотирьох продуктів з меню вибору типу продуктів. Готуйте з відкритою кришкою. Автоматичний режим підтримки тепла не передбачений.
Випічка		Рекомендується для випікання бісквіта і печива.
Томління		Рекомендується для приготування страв, яким потрібна тривала тепла обробка. Працює в парі з одним з чотирьох продуктів з меню вибору типу продуктів.
Варення		Рекомендується для приготування варення або повидла.
Йогурт/Тісто		Рекомендується для приготування домашнього йогурту або тіста.
Суп/Бульйон		Рекомендується для приготування супів і бульйонів. Працює в парі з одним з чотирьох продуктів з меню вибору типу продуктів.

Тушкування		Рекомендується для приготування рагу, тушкованого м'яса, риби тощо. Працює в парі з одним з чотирьох продуктів з меню типу вибору продуктів.
Молочна каша		Рекомендується для приготування молочних каш.
Пара/Варіння		Рекомендується для приготування м'яса, риби або овочів на парі. Працює в парі з одним з чотирьох продуктів з меню вибору типу продуктів.
Плов		Рекомендується для приготування плову, ризото або паельї. Складається з двох етапів: пасерування і тушкування.
Рис/Крупи		Рекомендується для приготування рису або каш з крупи або пластівців.
Холодець		Рекомендується для приготування холодцю і заливного.
Макарони		Рекомендується для приготування пасти, спагеті, макаронів.
Дитяче харчування		Рекомендується для приготування дитячого харчування.
Запікання		Рекомендується для запікання м'яса, риби тощо.
Молоко		Рекомендується для підігріву молока.
Омлет		Рекомендується для приготування омлетів.

Сир		Рекомендується для приготування домашнього сиру.
Хліб		Рекомендується для випікання хліба. Складається з двох етапів: дозрівання тіста і випікання.
Піца		Рекомендується для приготування піци.
Експрес		Рекомендується для приготування каші з круп або мюслі.
Буженина		Рекомендується для запікання м'яса.
Десерти		Рекомендується для приготування десертів.

Зверніть увагу, що користувацькі параметри, які вводяться перед початком програми, а також і під час виконання програми, зберігаються в пам'яті мультиварки. Нові параметри замінюють заводські параметри, але ви можете відновити заводські параметри всіх програм в будь-який час.

«SMART»

Новітня особливість даної мультиварки - програма «SMART». Вона дозволяє створити багатоетапну програму (до дев'яти етапів) приготування їжі. Ця нова програма - найкращий спосіб приготування супів і соусів, коли потрібна певна комбінація часу / температури для кожного етапу приготування.

ДВОЕТАПНІ ПРОГРАМИ

Програми ПЛОВ і ХЛІБ складаються з двох етапів автоматичного приготування. Звуковий сигнал повідомляє про початок другого етапу. У цих двох програмах не можна регулювати температуру.

НАЛАШТУВАННЯ КОРИСТУВАЧА

Існує чотири вільні програми, які можна налаштувати за своїм бажанням і зберегти в пам'яті мультиварки. Ця функція зручна, якщо вам потрібна спеціальна програма для частого використання.

ЕКСПРЕС

Це програма для приготування каші з круп (або мюслі). Під час приготування температура досягає 98°C і вся рідина випаровується. Коли температура досягає 100°C, програма вимикається.

«CHEF» (ШЕФ-КУХАР)

Програма «CHEF» (шеф-кухар) дозволяє змінювати параметри (такі як час і температура) протягом процесу готування. Вам не потрібно зупиняти програму. Просто змініть параметри за своїм бажанням в будь-який момент.

УЛЮБЛЕНА СТРАВА

Ця програма дозволяє робити і зберігати індивідуальні параметри, тому є дуже гнучким і зручним способом приготування їжі. Вона

просто незамінна, якщо використовувати її разом з «CHEF» і «CHEF-PRO». Програма «CHEF» дозволяє змінювати параметри протягом процесу готування, а функція «CHEF-PRO» зберігає ці параметри в пам'яті мультиварки для використання в майбутньому. Діапазон температури - від 30 до 180°C; крок - 1 градус. Діапазон часу готування - від 1 хвилини до 24 годин; крок - 1 година/1 хвилина.

«CHEF-PRO» (ШЕФ-КУХАР - ПРО)

Для майстрів-кулінарів, які створюють власні рецепти, передбачена функція «CHEF-PRO». З її допомогою можна переналаштувати автоматичні програми готування, і вони стануть параметрами за замовчуванням. Але ви зможете повернути параметри виробника для будь-якої однієї програми або для всіх програм відразу.

АВТОМАТИЧНЕ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Більшість програм мають режим автоматичного підтримання температури для готової страви. Цей режим не передбачений лише для програм СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР і ІОГУРТ/ТІСТО. Але ви можете самостійно активувати функцію підтримання тепла для цих програм, хоча це не рекомендується для цих видів їжі. Функцію підтримання тепла можна активувати або деактивувати протягом процесу готування або після закінчення програми готування. Ви також можете змінювати температуру підтримання тепла в діапазоні від 30°C до 90°C. За замовчуванням температура підтримання тепла - 70°C. Ви також можете деактивувати функцію підтримання тепла, якщо не хочете, щоб після закінчення програми готування мультиварка перейшла в режим підтримання тепла. Просто натисніть і утримуйте кнопку



під час процесу готування або після закінчення програми готування.


ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Користувач може налаштувати програму для запуску в певний час. Просто складіть інгредієнти в чашу мультиварки, оберіть програму і перевірте параметри для приготування їжі. Потім активуйте режим DELAYED START (відкладений старт) і встановіть період часу, через який вам потрібно почати програму. Діапазон часу можна варіювати від 30 хвилин до 24 годин.


Ця функція недоступна для таких програм: СМАЖЕННЯ/ ФРИТЮР, ВИПІЧКА, ПЛОВ, ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ, МОЛОКО, ОМЛЕТ, ХЛІБ, ПІЦА, ЕКСПРЕС и ДЕСЕРТИ.

УВІМК./ВИМК. ЗВУКОВІ СИГНАЛИ

Ви можете вимкнути сигнали, які звучать під час роботи мультиварки.

Одночасно натисніть кнопку  і t°C. Знову натисніть ті ж самі дві кнопки, щоб увімкнути звукові сигнали.

Коли звукові сигнали вимкнено,

горить індикатор .

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Даний посібник з експлуатації містить інформацію про використання та обслуговуванні цього приладу. Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник перед використанням приладу і збережіть його на майбутнє.

- Перед першим використанням і щоб уникнути нещасних випадків, переконайтеся, що ваша мережа електроживлення і запобіжники можуть забезпечити необхідну напругу для даного приладу.

- Цей прилад призначений тільки для побутових цілей, а не для промислового використання.

- Для використання тільки всередині приміщень.

- Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром, вилкою або іншими ушкодженнями.

- Тримайте шнур подалі від гострих країв, гарячих поверхонь і води.

- Не тягніть за шнур. Завжди беріться за штепсель. Не намотуйте шнур навколо корпусу приладу.

- Ніколи не намагайтеся розібрати і ремонтувати прилад самостійно. Якщо у вас виникли проблеми, зверніться в сервісний центр, вказаний в гарантійному талоні.

- Використання аксесуарів або запасних частин, які не рекомендуються або не продаються виробником, може призвести до пошкодження приладу.

- Завжди відключайте прилад від електромережі і давайте йому охолонути перед очищенням і зняттям аксесуарів. Прилад повинен бути відключений від електромережі, коли він не використовується.

- Щоб уникнути ураження електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це сталося, негайно

від'єднайте прилад від електромережі і зверніться в сервісний центр для огляду.

- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або браком досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.

- Розташуйте мультіварку на стійкій, горизонтальній і гладкій поверхні, подалі від легкозаймистих матеріалів, таких як фіранки, шпалери і тканини м'яких меблів.

- Не ставте мультіварку поблизу тепловиділяючих пристроїв, таких як нагрівачі, газові або електричні плити.

- Залиште достатньо вільного простору навколо мультіварки. Мультіварка повинна стояти на відстані більше 15 см від легкозаймистих предметів, таких як меблі, штори тощо.

- Не використовуйте прилад поруч із горючими речовинами.

- Не пересувайте пристрій, коли він увімкнений у розетку і містить гарячу їжу або рідину.

- Не залишайте воду або продукти в мультіварці на довгий час.

- Не накривайте отвір для пари на кришці під час роботи мультіварки.

- Не вмикайте мультіварку, якщо чаша порожня.

- Під час приготування їжі кришка і зовнішня поверхня мультіварки можуть нагріватися. Працюйте з мультіваркою обережно. Коли ви відкриваєте кришку мультіварки, будьте обережні, щоб не обшпаритися паром.

- Під час приготування їжі уникайте використання гострого столового приладдя, щоб не пошкодити внутрішню поверхню чаші. Ви можете сміливо використовувати дерев'яне, пластмасове або силіконове приладдя.

- Остерігайтеся гарячої пари, що виходить з парового клапана під час приготування їжі. Слідкуйте, щоб пара не потрапила на руки і обличчя, коли ви відкриваєте мультіварку, щоб уникнути опіків.

- Наливайте воду тільки в чашу мультіварки. Слідкуйте, щоб вода не потрапляла всередину самої мультіварки.

- Завжди перевіряйте, щоб не було ніяких сторонніх предметів між дном чаші і нагрівальною пластиною.

- Якщо з'являються якісь незвичайні звуки, запах або будь-які

несправності, негайно вимкніть мультіварку. Переконайтеся, що немає ніяких предметів або рідини між чашею і нагрівальною пластиною. Якщо причина несправності не знайдена, будь ласка, зверніться в сервісний центр. Ніколи не намагайтеся розібрати і ремонтувати мультіварку самостійно.

- Дайте чаші мультіварки охолонути перед очищенням, щоб не пошкодити внутрішнього покриття.

Термін служби – 3 роки.

До введення в експлуатацію термін зберігання необмежений.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

-Видаліть всі пакувальні матеріали і наклейки з кришки і корпусу.

-Будь ласка, перевірте, чи є в наявності всі частини мультіварки, а також їх цілісність.

-Вимийте всі знімні частини в теплій мильній воді. Ретельно промийте і висушіть всі деталі. Протріть поверхню корпусу чистою вологою тканиною. **НІКОЛИ** не занурюйте зовнішній корпус у воду або будь-яку іншу рідину.

-Перед першим використанням залийте 3,5 л води в чашу мультіварки і запустіть програму STEAM/BOIL на 60 хвилин.

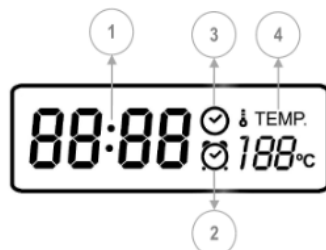
ФУНКЦІЇ

ДИСПЛЕЙ

Колір підсвічування LED-дисплея - жовтогогарячий.

На дисплеї відображається поточна температура і час приготування під час роботи програми. Коли програма знаходиться в режимі відкладеного старту, на дисплеї відображається зворотний відлік до початку програми. Коли плита знаходиться в режимі підтримання тепла, на дисплеї відображається повний час підтримання тепла.

ПОКАЗАННЯ НА ДИСПЛЕЇ




1. Час.
2. Режим відкладеного старту.
3. Режим зміни часу приготування.
4. Температура.


ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

1. Будь ласка, спочатку перевірте, щоб і внутрішня, і зовнішня поверхні чаші були чистими і сухими.
 2. Вставте чашу в мультіварку.
 3. Злегка поверніть чашу, щоб забезпечити повний контакт з нижнім нагрівальним елементом.
 4. Покладіть інгредієнти в чашу згідно рецепта.
 5. Закрийте кришку.
- Підключіть мультіварку до джерела електроживлення. Будь ласка, завжди дотримуйтесь наведених вище інструкцій перед початком використання приладу.

КЕРУВАННЯ

Натисніть кнопку  , щоб почати.


Поверніть ручку  , щоб обрати потрібну вам програму. Спочатку йдуть чотири користувацькі програми, потім програми SMART і УЛЮБЛЕНА СТРАВА, а після них інші автоматичні програми приготування. Коли програма обрана, на дисплеї відображаються її параметри. Натисніть і утримуйте 2 секунди

кнопку  , щоб запустити програму, вона почнеться після звукового сигналу, і на дисплеї з'явиться зворотний відлік часу приготування.

ПРИМІТКА: Зворотний відлік часу в програмах СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР і МАКАРОНИ починається, коли температура досягає певного значення (160°C для СМАЖЕННЯ і 100°C для МАКАРОНІВ). До тих пір, поки температура не досягне цих значень; дисплей

виглядає так .

ПРИМІТКА: Немає зворотного відліку часу в програмі ФКСПРЕС, дисплей

виглядає так  до кінця програми. Ця програма зупиняється автоматично або може бути перервана користувачем.


Після закінчення програми мультіварка входить в режим підтримання тепла (якщо ця функція активна). Коли функція підтримання тепла активна, то відповідне LED-підсвічування активне. Натисніть і


утримуйте кнопку  , щоб вимкнути режим підтримання тепла.


НАЛАШТУВАННЯ КОРИСТУВАЧА


Чотири користувацькі програми - це порожні місця з мінімальними значеннями параметрів приготування їжі (час - 00:00; температура - 30°C). Користувач може встановити і зберегти будь-які цільові значення для приготування певних страв.

Оберіть одну з чотирьох призначених для користувача налаштувань

поворотом ручки  . Натисніть

 , щоб встановити час приготування; індикатор хвилин почне блимати; введіть потрібне значення поворотом ручки, а потім знову

натисніть  . Коли індикатор годин починає блимати, встановіть значення поворотом ручки. Натисніть $t^{\circ}\text{C}$. Коли індикатор температури приготування їжі починає блимати, введіть значення поворотом ручки, а потім натисніть і утримуйте кнопку

 протягом 2-х секунд, щоб запустити програму з вашими індивідуальними налаштуваннями. Нові параметри будуть збережені в пам'яті для подальшого використання. Користувач може змінити ці параметри в будь-який час. Після закінчення програми користувача автоматично запускається режим підтримання тепла, але він може бути вимкнений в будь-який час.

МЕНЮ ДЛЯ ТИПІВ ПРОДУКТІВ

Деякі автоматичні програми можуть працювати спільно з одним з чотирьох режимів для типів продуктів: М'ЯСО, КУРКА, РИБА і ОВОЧІ.

Програми, які можуть працювати з певним типом продуктів, це: СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР, ТОМЛІННЯ, СУП/БУЛЬЙОН, ТУШКУВАННЯ і ПАРАВАРІННЯ. При виборі будь-якої з цих програм ви можете об'єднати її з типом продукту, натиснувши і

повернувши ручку, доки не почне блимати значок потрібного типу продукту. Щоб обрати і запустити програму, натисніть і утримуйте



кнопку протягом 2-х секунд.

БАГАТОЕТАПНА КОРИСТУВАЦЬКА ПРОГРАМА «SMART»

Після чотирьох користувацьких програм йде SMART - багатоетапна користувацька програма. Вона може складатися з дев'яти етапів приготування з парметрами, що налаштовуються. Оберіть SMART, повернувши ручку. Цифри від 1 до 9

1 2 3 4 5 6 7 8 9
заблимають біля значка SMART

. Натисніть кнопку .

1 почне блимати біля значка

. Це означає, що ви увійшли в режим налаштування першого етапу.

Натисніть ; індикатор хвилин почне блимати на дисплеї. Оберіть потрібне значення, повернувши ручку. Крок - 1 хвилина.

Натисніть ще раз; індикатор годин почне блимати. Оберіть потрібне значення, повернувши ручку.

Крок -1 година. Потім натисніть **t°C** і оберіть потрібне значення температури, повернувши ручку. Крок

- 1°C. Натисніть кнопку , щоб підтвердити параметри першого етапу програми SMART. Налаштуйте параметри часу/температури будь-якої кількості етапів за вашим бажанням таким же чином, як описано вище.

Натисніть і утримуйте кнопку протягом 2-х секунд, щоб запустити програму SMART. Вона виконає всі запрограмовані етапи. Етапи, які мають нульове значення часу, не запускаються. Всі користувацькі параметри будуть збережені в пам'яті для подальшого використання. Користувач може також змінити параметри приготування будь-якого етапу в процесі роботи SMART, але ці зміни не будуть збережені в пам'яті.

УВАГА! Перевірте, скільки етапів були запрограмовані раніше. Якщо, наприклад, три етапу використовувалися в минулий раз, але зараз потрібні тільки два, будь ласка, не забудьте встановити нульове значення часу приготування для третього етапу. Це можна зробити шляхом входу в режим редагування третього етапу і скинувши час приготування на 00:00 як описано вище.

«FAVORITE DISH» (Улюблена страва)

Оберіть програму FAVORITE DISH, повернувши ручку. Загориться значок



і на дисплеї відобразяться параметри за замовчуванням: (10 хвилин/30°C).

Натисніть , індикатор хвилин почне блимати на дисплеї. Оберіть потрібне значення, повернувши ручку.

Крок - 1 хвилина. Натисніть ще раз; індикатор годин почне блимати. Оберіть потрібне значення, повернувши ручку. Крок - 1 година.

Натисніть **t°C** , щоб обрати температуру. Оберіть потрібне значення, повернувши ручку. Крок - 1°C. Натисніть и утримуйте кнопку



протягом 2-х секунд, щоб запустити програму УЛЮБЛЕНА СТРАВА з вашими індивідуальними налаштуваннями. Користувач може змінити параметри приготування їжі в процесі роботи програми.

ШЕФ-КУХАР

Параметри приготування їжі регулюються в процесі роботи. Єдина програма, в якій неможливо змінювати значення - це ЕКСПРЕС. Вам не потрібно зупиняти програми - просто

натисніть і утримуйте , щоб змінити час приготування в процесі приготування. Індикатор хвилин почне блимати, введіть потрібне значення, повернувши ручку. Крок - 1

хвилина. Натисніть , індикатор годин почне блимати; оберіть потрібне значення, повернувши ручку. Крок - 1 година. Натисніть **t°C** введіть потрібне значення температури,

повернувши ручку. Крок - 1°C.




Натисніть і утримуйте кнопку протягом 2-х секунд, щоб програма запрацювала зі зміненими параметрами.


ПРИМІТКА: Температуру в програмах ПЛОВ і ХЛІБ неможливо змінити. У цих програмах можна змінити тільки час приготування.

УВАГА! Діапазон зміни часу приготування такий: 1 - 59 хвилин, 1 - 24 години. Будь ласка, встановлюйте правильні значення часу приготування, щоб уникнути несправності.


ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Більшість програм підтримують режим відкладеного старту з періодом до 24 годин. Оберіть програму, повернувши ручку. Встановіть потрібні значення часу приготування/ температури, якщо це необхідно. Натисніть і

утримуйте  протягом 2-х секунд,

доки не загориться значок  і індикатор хвилин почне блимати на дисплеї.

Встановіть період часу, що повинен пройти до запуску програми, повернувши ручку. Крок - 5 хвилин.

Натисніть , індикатор годин почне блимати. Оберіть потрібне значення, повернувши ручку. Крок - 1 година.

Натисніть і утримуйте кнопку протягом 2-х секунд, щоб запустити режим відкладеного старту.

Приклад: Зараз 14:00. Вам потрібно, щоб програма почалася о 18:50. Ви повинні встановити період відстрочки старту 4 години і 50 хвилин.

Режим відкладеного старту неможливий для наступних програм: СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР, ВИПІЧКА, ПЛОВ, ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ, МОЛОКО, ОМЛЕТ, ХЛІБ, ПІЦА, ЕКСПРЕС і ДЕСЕРТИ.


ПРИМІТКА: Пам'ятайте, що ви встановлюєте час, що пройде до початку програми. Додайте до нього час тривалості готування, і ви отримаєте час, через який їжа буде готова.


ПРИМІТКА: Не рекомендується залишати інгредієнти в мультиварці


довше, ніж на 12 годин. Завжди враховуйте особливості харчових продуктів, що залишаються в режимі відкладеного старту.

РЕЖИМ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ РОЗІГРІВ

Всі програми, окрім СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР і ЙОГУРТ/ТІСТО після завершення автоматично переходять в режим підтримання тепла. Приготована їжа залишається в режимі підтримання тепла (70°C) на 24 години, якщо функцію не вимкнути вручну. Користувач може деактивувати цю функцію в налаштуваннях програми, під час роботи програми або після її закінчення. Просто натисніть і

утримуйте , щоб вимкнути підтримання тепла. Якщо значок цієї

функції горить , програма по завершенні готування переходить в режим підтримання тепла. Режим підтримання тепла не передбачений для наступних програм: СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР і ЙОГУРТ/ТІСТО, але ви можете активувати його вручну. Також можна розігрівати їжу або розморожувати продукти. Просто


натисніть , коли мультиварка знаходиться в режимі очікування.



Температура підтримання тепла та розігріву 70°C.

ПРИМІТКА: Не рекомендується залишати продукти в мультиварці довше, ніж на 12 годин. Завжди враховуйте тип харчового продукту.

ФУНКЦІЯ ШЕФ-КУХАР - ПРО ЗАПАМ'ЯТОВУВАННЯ НАЛАШТУВАНЬ КОРИСТУВАЧА

Якщо параметри за замовчуванням будь-якої програми були змінені користувачем, нові значення зберігаються в пам'яті. (Це стосується будь-якої програми, окрім ЕКСПРЕС). На дисплеї відображаються параметри за замовчуванням для обраної

програми. Натисніть , щоб встановити бажаний час готування; індикатор хвилин почне блимати, оберіть значення, повернувши ручку. Крок - 1 хвилинка.

Натисніть , ще раз; індикатор годин почне блимати. Оберіть значення, повернувши ручку. Крок - 1 година. Потім натисніть ,


індикатор температури почне блимати. Оберіть значення для температури, повернувши ручку. Крок - 1°C.





Натисніть і утримуйте кнопку протягом 2-х секунд, щоб запустити програму з новими параметрами. Наступного разу ця програма буде запущена з цими параметрами користувача. Параметри приготування їжі можна змінювати в процесі роботи програми, і нові значення також замінюють старі в майбутньому.

Параметри всіх програм можна скинути на заводські. Просто

натисніть і утримуйте одночасно  і

, коли мультиварка знаходиться в режимі очікування. Параметри скинуться на заводські після трьох звукових сигналів. Також можна скинути на заводські параметри однієї певної програми. Оберіть програму

(але не запускайте її) і натисніть 

і  одночасно.

ПРИМІТКА: температуру в програмах ПЛОВ і ХЛІБ неможливо змінити. Можна змінити тільки час приготування.

СКАСУВАННЯ ДІЇ

Користувач може перервати будь-яку виконувану програму або скасувати будь-який режим, натиснувши на

кнопку .

ЕКОНОМІЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Живлення автоматично вимикається через 30 секунд простою. Ви можете вручну вимкнути живлення - натисніть

і утримуйте кнопку  протягом 5 секунд. Щоб увімкнути живлення.

натисніть і утримуйте кнопку протягом 2-х секунд.



ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Завжди від'єднуйте прилад від електромережі перед чищенням.
- Дайте приладу повністю охолонути.
- Вимийте чашу вручну, використовуючи рідину для миття посуду, промийте чистою водою, потім висушіть за допомогою м'якої тканини.
- Не використовуйте посудомийну машину для очищення чаші.
- Не використовуйте хімічні і абразивні чистячі засоби для миття приладу або аксесуарів.
- Не ставте чашу в холодну воду відразу після приготування, оскільки це може пошкодити внутрішнє покриття. Дайте їй спочатку охолонути. Не кладіть дуже холодні продукти в чашу, коли вона сильно нагріта.
- **ОБЕРЕЖНО:** Стежте, щоб вода не потрапила всередину корпусу.
- Чистіть корпус приладу при необхідності за допомогою теплої води і м'якої тканини, не використовуйте жодних хімічних і абразивних чистячих засобів або засобів для миття посуду.
- Очищайте паровий клапан після кожного приготування їжі. Акуратно його зніміть, промийте проточною водою, висушіть і встановіть назад.

Програми	Тип продукту	Час приготування за замовчуванням (хвилини)	Зворотній відлік	Діапазон регулювання часу приготування	Крок регулювання часу приготування	Температура за замовчуванням	Діапазон регулювання температури	Відкладений старт	Захист від перегріву
Улюблена страва от 30 до 180°C, крок 1°C	ні	10	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	30°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Смаження/ Фритюр	М'ясо Курка Риба Овочі	30 25 20 15	після досягнення 160 градусів	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	160°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Випічка	ні	40	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	140°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Томління	М'ясо Курка Риба Овочі	360 240 150 60	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	98°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Варення	ні	60	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	98°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Йогурт/ Тісто	ні	40	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	38°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Суп/ Бульйон	М'ясо Курка Риба Овочі	80 60 50 30	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	100°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Тушкування	М'ясо Курка Риба Овочі	60 45 35 30	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	100°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Молочна каша	ні	20	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	98°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C

Пара/Варіння	М'ясо Курка Риба Овочі	50 45 35 30	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	100°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Плов	ні	75	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	30 хв - 160°C, 45 хв - 105°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Рис/Крупи	ні	30	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	100°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Холодець	ні	360	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	98°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Макарони	ні	10	після досяг- нення робочої темпера- тури 100°C	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	105°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Молоко	ні	15	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	100°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Дитяче харчування	ні	30	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	98°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Запікання	ні	60	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	140°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Омлет	ні	20	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	110°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Сир	ні	20	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	100°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Хліб	ні	150	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	60 хв - 35°C, потім 140°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Піца	ні	30	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	140°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C

Експрес	ні	–	–	–	–	105°C	–	ні	105°C
Десерти	ні	30	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	98°C	30-180°C крок 1°C	ні	180+ 2°C
Буженина	ні	80	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	140°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок- 5 хв	160+v2 °C
SMART	ні	0:00	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	30°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C
Користувацька програма 1,2,3,4	ні	0:00	відразу	1-60 хв, 1 -24 год.	1 хв / 1 год.	30°C	30-180°C крок 1°C	30 хв - 24 год., крок - 5 хв	180+ 2°C

КОМЕНТАРИ

Програма	Коментар
Смаження/Фритюр	Після натискання START і поки температура досягає 160°C, дисплей показує рухому смужку. Коли 160°C досягнуті, звучить сигнал і починається зворотний відлік.
Томління	При запуску на дисплеї 98°C. Під час роботи температура підвищується до 100°C, потім падає до 98°C знову. При цій програмі температура не повинна бути вище 100°C або нижче 98°C
Йогурт/Тісто	При запуску на дисплеї 38°C. Під час роботи температура підвищується до 40°C, потім падає до 38°C знову. При цій програмі температура не повинна бути вище 40°C або нижче 38°C.
Плов	Спочатку звучить довгий сигнал, а через 30 хвилин звучить короткий сигнал і починається другий етап. При запуску дисплей показує 160°C; на другому етапі температура падає до 105°C.
Макарони	Після натискання START і поки температура досягає 100°C, дисплей показує рухому смужку. Коли 100°C досягнуті, звучить сигнал і починається зворотний відлік.
Експрес	Під час роботи дисплей показує рухому смужку замість зворотного відліку часу. Програма зупиняється як тільки вода википить і температура перевищить 105°C.
Буженина	Сигнал звучить, коли сплине половина часу приготування.
SMART	Сигнал звучить після кожного етапу приготування.
Користу-вацька програма 1,2,3,4	Кожне з Користува-цьких налаштувань має такі ж параметри за замовчуванням, як для «Улюблена страва»

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність:	860 Вт
Номинальна напруга:	220-240 В
Номинальна частота:	50 Гц
Номинальна сила струму:	4 А
Об'єм чаші:	5 л
Вага нетто:	2.60 кг
Вага брутто:	2.80 кг

КОМПЛЕКТАЦІЯ

МУЛЬТИВАРКА	1
МІРНА ЧАШКА	1
ЛОЖКА ДЛЯ СУПУ	1
ЛОЖКА ДЛЯ РИСУ	1
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ	1
СКЛЯНКИ ДЛЯ ЙОГУРТУ	5
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	1
З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1
КНИГА РЕЦЕПТІВ	1
УПАКОВКА	1

БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.



RO

MULTI-COOKER

Stimate Cumpărător!







Vă felicităm cu cumpărarea aparatului cu denumirea comercială "Saturn". Suntem siguri că aparatele noastre vor deveni asistenți fideli și de încredere în gospodăria dumneavoastră.









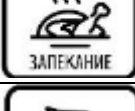


Nu supuneți aparatul la schimbări extreme ale temperaturii. Schimbarea bruscă a temperaturii (de exemplu, când aparatul este adus de la ger într-o încăpere caldă) poate cauza condensarea umidității în interiorul aparatului și o funcționare defectuoasă atunci când este pornit. Aparatul trebuie ținut într-o încăpere caldă timp de cel puțin 1,5 ore. Punerea în funcțiune a aparatului după transport poate fi efectuată nu mai devreme de 1,5 ore după aducerea în încăpere.







116 PROGRAME DE GĂTIT

Prezentul multicooker conține 116 programe, 38 dintre care sunt programe automate, programe reglabile și 72 de setări individuale. În plus, există programele "Bucatele favorite" și "Smart" cu propriile setări reglabile. De fapt, nu există nici o restricție în setările utilizatorului și 72 este doar un număr de opțiuni de bază pe care le puteți personaliza în memoria digitală a multicookerului. De asemenea, puteți utiliza 5 programe automate de bază împreună cu unul dintre cele patru tipuri de produse. Această caracteristică face procesul de gătit mai flexibil.

Acest multicooker este dotat cu următoarele programe de gătit:

Fry/Deep fry Prăjire/Păjire adâncă		Se recomandă pentru prăjirea cărnii, peștelui, legumelor etc. Funcționează în tandem cu unul din cele patru produse din meniul de selectare a produsului. Gatiti cu capacul deschis. Regimul de menținere automată a căldurii nu este prevăzut.
Cake Coacere		Este recomandat pentru coacerea biscuiților și a fursecurilor.
Slow stew Tânjire		Este recomandat pentru prepararea bucatelor care necesită un tratament termic lung. Funcționează în tandem cu unul din cele patru produse din meniul de selectare a produsului.
Jam Dulceață		Este recomandat pentru prepararea dulceței sau a gemului.
Yogurt/Dough Iaurt / Aluat		Este recomandat pentru prepararea iaurtului sau aluatului de casă.
Soup/Broth Supă / Bouillon		Este recomandat pentru prepararea supelor și bulionului. Funcționează în tandem cu unul din cele patru produse din meniul de selectare a produsului.

Stew Fierbere înăbușită		Este recomandat pentru prepararea fripturii, tocanei de carne și de pește, etc. Funcționează în tandem cu unul din cele patru produse din meniul de selectare a produsului.
Milk porridge Terci de lapte		Este recomandat pentru prepararea terciului de lapte.
Steam/Boil Aburire Fierbere /		Este recomandat pentru prepararea cărnii, peștelui sau legumelor aburite. Funcționează în tandem cu unul din cele patru produse din meniul de selectare a produsului.
Pilaf Pilaf		Este recomandat pentru prepararea pilafului, risotto sau paella. Se compune din două etape: pasivarea și fierberea înăbușită.
Rice/Cereals Orez/Cereale		Este recomandat pentru prepararea orezului sau diferitor tipuri de cereale.
Galantine Răcitură (piftie)		Este recomandat pentru prepararea răciturii, jeluului și piftiei.
Pasta Paste		Este recomandat pentru prepararea pastei, spaghete, pastelor făinoase.
Baby food Mâncare pentru bebeluși		Este recomandat pentru prepararea mâncării pentru bebeluși.
Bake Coacere		Este recomandat pentru coacerea cărnii, peștelui etc.
Milk Lapte		Este recomandat pentru încălzirea laptelui.
Omelet Omletă		Рекомендуется для приготовления омлетов. Este recomandat pentru prepararea omeletei.

Cottage cheese Cașcaval		Este recomandat pentru prepararea cașcavalului de casă.
Bread Pâine		Este recomandat pentru coacerea pâinii. Se compune din două etape: maturarea aluatului și coacerea.
Pizza Pizza		Este recomandat pentru pizza.
Express Express		Este recomandat pentru prepararea terciului din cereale sau muesli.
Baked ham Șuncă prăjită		Este recomandat pentru coacerea cărnii..
Desserts Deserturi		Este recomandat pentru deserturi.

Atrageți atenția că setările personalizate care sunt aplicate înainte de începerea programului, precum și în timpul executării programului sunt stocate în memoria multicookerului. Noile setări înlocuiesc setările industriale, dar puteți oricând să restabiliți setările industriale ale tuturor programelor.

"SMART"

Cea mai nouă caracteristică a acestui multicooker este programul SMART. Acesta vă permite să creați un program în mai multe etape (până la nouă etape) de gătit. Acest program nou este cel mai bun mod de a pregăti supe și sosuri, atunci când este necesară o anumită combinație de timp / temperatură pentru fiecare etapă de gătire.

PROGRAME ÎN DOUĂ ETAPE

Programele Pilaf și Pâine constau din două etape de pregătire automată. Semnalul sonor indică despre începutul celei de-a doua etape. În aceste două programe, nu puteți regla temperatura.

SETĂRILE UTILIZATORULUI

Există patru programe libere pe care le puteți personaliza la discreția dvs. și le puteți stoca în memoria multicookerului dvs. Această caracteristică este utilă dacă aveți nevoie de un program special pentru utilizare frecventă.

EXPRES

Acesta program este destinat pentru prepararea terciului de cereale (sau muesli). În timpul gătitului, temperatura ajunge la 98 °C și se evaporă tot lichidul. Când temperatura atinge 100 °C, programul se oprește.

"CHEF" (BUCĂTARUL-ŞEF)

Programul "CHEF" (bucătarul-chef) vă permite să schimbați setările (cum ar fi timpul și temperatura) în timpul procesului de gătire. Nu este nevoie să opriți programul. Schimbați setările la discreția dvs. în orice moment.

BUCATELE FAVORITE

Programul permite setarea și stocarea setărilor individuale. Acest program este cel mai flexibil mod de gătit. Acest program este indispensabil dacă îl folosiți în pereche cu "CHEF" și "CHEF-

PRO". Programul "CHEF" vă permite să modificați setările în timpul procesului de gătire, iar funcția "CHEF-PRO" salvează aceste setări în memoria multicookerului pentru utilizare ulterioară.


Intervalul de temperatură este de la 30 până la 180 °C; pasul este de 1 grad. Durata de gătire este cuprinsă între 1 minut și 24 de ore; pas - 1 oră / 1 minut.

"CHEF-PRO" (BUCĂTARUL-ŞEF-PRO)

Pentru bucătarii emeriti care își creează propriile rețete, este prevăzută funcția "CHEF-PRO". Cu ajutorul acesteia, puteți reconfigura programele automate de gătit și acestea vor deveni setările implicite. Dar puteți reveni la setările producătorului pentru orice program sau pentru toate programele simultan.

MENȚINEREA AUTOMATĂ A CĂLDURII

Majoritatea programelor sunt dotate cu funcția de control automat al temperaturii bucatelor gata preparate. Acest mod nu este prevăzut doar pentru programele PRAJIRE / PRAJIRE ADANCA și IAURT / ALUAT. Dar puteți activa independent funcția de menținere a căldurii pentru aceste programe, deși acest lucru nu este recomandat pentru aceste tipuri de alimente. Funcția de menținere a căldurii poate fi activată sau dezactivată în timpul procesului de gătire sau la sfârșitul programului de gătit. De asemenea, puteți schimba temperatura menținere a căldurii în intervalul de la 30 °C la 90 °C. Temperatura implicită este de 70 °C. De asemenea, puteți dezactiva funcția de menținere a căldurii dacă nu doriți ca multicookerul după prepararea bucatelor să activeze funcția de menținere a căldurii. Doar apăsați și

țineți apăsat butonul  în timpul procesului de gătire sau la sfârșitul programului de gătit.

START INTARZIAT

Utilizatorul poate preseta programul pentru activarea acestuia la un moment dat.


Doar adăugați ingredientele în castronul multicookerului, selectați programul și verificați setările pentru gătit. Apoi activați modul DELAYED START și setați perioada de timp în care aveți nevoie să se activeze programul. Intervalul de timp poate varia de la 30 de minute până la 24 de ore.

Această funcție nu este prevăzută pentru următoarele programe: PRAJIRE

/ PRAJIRE ADÂNCĂ, COACERE, PILAF, MÂNCARE PENTRU COPII, LAPTE, OMLETA, PÂINE, PIZZA, EXPRES ȘI DESERTURI.

PORNIREA /OPRIREA SEMNALELOR SONORE

Puteți dezactiva semnalele, care se aud atunci când multicookerul funcționează.

Apăsați simultan butoanele  și t°C. Apăsați din nou aceeași două butoane pentru a activa semnalele sonore. Când semnalele sonore sunt

dezactivate, se aprinde indicatorul .

MĂSURI DE PRECAUȚIE

Aceste instrucțiuni conțin informații despre utilizarea și întreținerea acestui aparat. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l pentru a vă putea consulta ulterior.

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și pentru a evita accidentele, asigurați-vă că sursa de alimentare și siguranțele pot asigura tensiunea necesară pentru acest aparat.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic și nu pentru uz industrial.
- Numai pentru uz în încăpere.
- Nu utilizați aparatul cu un cablu, ștecher deteriorat sau alte deteriorări.
- Țineți cablul departe de marginile ascuțite, de suprafețele fierbinți și de apă.
- Nu trageți de cablu. Întotdeauna apucați fișa. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului.
- Nu încercați niciodată să dezamblați sau să reparați singuri aparatul. Dacă aveți probleme, contactați centrul de service menționat pe cardul de garanție.
- Utilizarea accesoriilor sau pieselor de schimb care nu sunt recomandate sau vândute de către producător pot deteriora aparatul.
- Deconectați întotdeauna aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de curățare și îndepărtare a accesoriilor. Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețea atunci când nu este utilizat.
- Pentru a reduce riscul de electrocutare și incendiu, nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide. Dacă se întâmplă acest lucru, deconectați imediat aparatul și contactați centrul de service pentru verificare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau

instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.

- Plasați multicookerul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă, departe de materiale inflamabile, cum ar fi perdele, tapet și mobilier moale.

- Nu așezați multicookerul în apropierea unor dispozitive generatoare de căldură, cum ar fi încălzitoarele, aragaz.

- Asigurați un spațiu suficient în jurul multicookerului. Multicookerul trebuie să se afle la o distanță mai mare de 15 cm de obiectele inflamabile, cum ar fi mobilierul, perdelele, etc.

- Nu folosiți aparatul în apropierea materialelor combustibile.

- Nu mișcați aparatul când este conectat în priză și conține alimente sau lichide fierbinți.

- Nu lăsați apa sau alimentele în multicooker mult timp.

- Nu acoperiți orificiul de evacuare a aburului de pe capac în timpul funcționării multicookerului.

- Nu porniți multicookerul dacă vasul este gol.

- În timpul gătitului, capacul și suprafața exterioară a multicookerului se pot încălzi. Manipulați cu atenție multicookerul. Când deschideți capacul multicookerului, aveți grijă să nu vă opăriți cu abur.

- În timpul gătirii, evitați folosirea tacâmurilor ascuțite pentru a nu deteriora interiorul vasului. Puteți folosi accesorii din lemn, plastic sau silikon.

- Feriți-vă de aburul fierbinte care iese din supapa de abur în timpul gătitului. Asigurați-vă că aburul nu pătrunde pe mâini și față când deschideți multicookerul, pentru a evita arsurile.

- Turnați apă numai în vasul multicookerului. Aveți grijă ca apa să nu pătrundă în interiorul multicookerului.

- Verificați întotdeauna să nu existe obiecte străine între fundul vasului și placa de încălzire.

- Dacă apar sunete, mirosuri neobișnuite sau orice defecțiune, opriți imediat multicookerul. Asigurați-vă că între vas și placa de încălzire nu există obiecte sau lichide. Dacă cauza problemei nu a fost găsită, contactați centrul de service. Nu încercați niciodată să dezamblați și să reparați singuri multicookerul.

- Lăsați vasul multicookerului să se răcească înainte de curățare pentru a evita deteriorarea stratului interior.

Durata de funcționare – 3 ani.

Înainte de punerea în funcțiune, perioada de depozitare este nelimitată.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele de pe capac și carcasă.

- Verificați dacă toate piesele componente a multicookerului sunt disponibile, precum și integritatea acestora.

- Spălați toate piesele detașabile în apă caldă cu săpun. Clătiți bine și uscați toate piesele. Ștergeți suprafața carcasei cu o cârpă umedă curată. NICIODATĂ nu scufundați carcasa exterioară în apă sau în alt lichid.

- Înainte de prima utilizare, turnați 3,5 litri de apă în vasul multicookerului și activați programul STEAM / BOIL timp de 60 de minute.

FUNCȚII

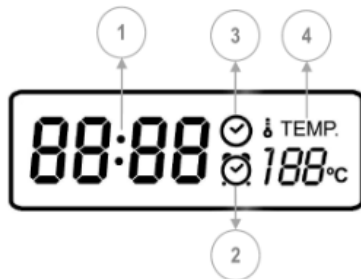
DISPLAY (ECRAN)

Culoarea iluminării ecranului LED este portocalie.

Pe display se afișează temperatura curentă și timpul de gătire în timpul funcționării programului. Când programul se află în modul de pornire întârziată, pe ecran se afișează numărătoarea inversă până la începutul programului. Când multicookerul este în modul de menținere a căldurii, pe ecran se afișează timpul total de menținere a căldurii.

INDICAȚII PE ECRAN

1. Timpul.
2. Mod de pornire întârziată.
3. Regimul de modificare timpului de gătire.
4. Temperatura.



PREPARAREA BUCATELOR

1. Asigurați-vă în primul rând de faptul că, atât suprafața interioară, cât și cea exterioară a vasului sunt curate și uscate.

2. Introduceți vasul în multicooker.

3. Întoarceți ușor vasul a asigura contactul complet cu elementul inferior de încălzire.

4. Puneți ingredientele în vas în conformitate cu rețeta.

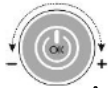
5. Închideți capacul.


Conectați multicookerul la sursa de alimentare.

Înainte de a utiliza aparatul, urmați instrucțiunile de mai sus.

GESTIONARE

Apăsați butonul  pentru pornire.

Rotiți butonul  pentru a selecta programul dorit. În primul rând apar cele patru programe a utilizatorului, apoi SMART și FAVORITE DISH, iar după acestea celelalte programe automate de gătit. Când este selectat programul, se afișează setările acestuia. Apăsați și țineți apăsat timp


de 2 secunde butonul  pentru a porni programul, acesta se va activa după semnalul sonor și pe ecran se va afișa numărătoarea inversă a timpului de gătit.

NOTĂ: Numărătoarea inversă, în programele PRAJIRE / PRAJIRE ADANCA și PASTE se începe atunci când temperatura atinge o anumită valoare (160 °C pentru PRAJIRE și 100 °C pentru PASTE).


Până când temperatura nu va atinge aceste valori; Ecranul arată astfel



NOTĂ: Nu există numărătoare inversă în programul EXPRESS, ecranul arată

astfel  până la sfârșitul programului. Acest program se oprește automat sau poate fi întrerupt de utilizator.

După finalizarea programului, multicookerul activează regimul de menținere a căldurii (dacă această funcție este activă). Când funcția de menținere a căldurii este activă, iluminarea LED corespunzătoare este activă. Apăsați și țineți apăsat butonul

 pentru a opri regimul de menținere a căldurii.


SETĂRILE UTILIZATORULUI

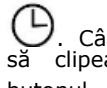
Patru setări a utilizatorului sunt celele goale cu setări minime pentru prepararea bucatelor (ora este 00:00, temperatura este de 30 °C). Utilizatorul

poate seta și stoca orice valoare țintă pentru prepararea anumitor bucate.


Selectați una din cele patru setări a utilizatorului prin rotirea butonului

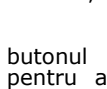



Apăsați  pentru a seta timpul de gătit; indicatorul minutilor va clipi; introduceți valoarea dorită prin rotirea butonului, apoi apăsați din nou



 Când indicatorul timpului începe să clipească, setați valoarea rotind

butonul. Apăsați . Când indicatorul temperaturii de gătit începe să clipească, introduceți valoarea rotind butonul, apoi apăsați și țineți apăsat




butonul  timp de 2 secunde pentru a porni programul cu setările individuale. Noile setări vor fi stocate în memorie pentru utilizare ulterioară. Utilizatorul poate schimba aceste setări în orice moment. După finalizarea programului utilizatorului, în mod automat se activează regimul de menținere a căldurii, dar poate fi oprit în orice moment.

MENU PENTRU TIPURILE DE PRODUSE

Unele programe automate pot funcționa împreună cu unul dintre cele patru moduri pentru tipurile de produse: CARNE, PUI, FRUCTE și LEGUME.

Programele care pot funcționa cu un anumit tip de produse sunt: PRAJIRE / PRAJIRE ADANCA, TANJIRE, SUPA / BULION, FIERBERE INABUSITA și ABURIRE / FIERBERE. Dacă selectați oricare dintre aceste programe, le puteți combina cu tipul produsului apăsând și rotinduți butonul până când pictograma tipului de produs dorit clipește. Pentru a selecta și a porni programul, apăsați și

țineți apăsat butonul  timp de 2 secunde.

PROGRAMUL UTILIZATORULUI CU MAI MULTE ETAPE "SMART"

După patru programe configurabile, urmează SMART - programul utilizatorului cu mai multe etape. Acesta poate fi compus din nouă etape de gătit cu parametri personalizabili. Selectați SMART prin rotirea butonului. Cifrele de la 1 până la 9



vor începe să clipească lângă

pictograma SMART




. Apăsați


butonul




1 va începe să clipească în


apropierea pictogramei . Aceasta înseamnă că ați intrat în modul de configurare al primei etape. Apăsați

; indicatorul minutelor va clipi pe ecran. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1 minut.

Apăsați  încă o dată; indicatorul orelor va începe să clipească. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului.

Pasul - 1 oră. Apoi apăsați **t°C** și selectați temperatura dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1 °C. Apăsați butonul

, pentru a confirma setările pentru primul etap al programului SMART. Instalați setările de timp / temperatură pentru orice număr de etape, în funcție de dorința dvs., în același mod descris mai sus.

Apăsați și țineți apăsat butonul  timp de 2 secunde pentru a porni programul SMART. Acesta va efectua toate etapele programate. Etapele care au o valoare zero a timpului nu se vor începe. Toate setările utilizatorului vor fi stocate în memorie pentru utilizarea ulterioară. De asemenea, utilizatorul poate schimba setările oricărei etape de pregătire în timpul funcționării SMART, dar aceste modificări nu vor fi salvate în memorie.


Atenție! Verificați câte etape au fost programate anterior. Dacă, de exemplu, trei etape au fost folosite ultima dată, dar acum sunt necesare doar două, vă rugăm să nu uitați să setați timpul de gătire zero pentru etapa a treia. Acest lucru se poate face prin intrarea în regimul de editare a etapei trei și resetarea timpului de gătire la 00:00, după cum este descris mai sus.


«FAVORITE DISH» (Bucatele preferate)


Selectați programul FAVORITE DISH, prin rotirea butonului. Se va aprinde



pictograma și pe ecran se vor afișa setările implicite: (10 minute /


30 °C). Apăsați , indicatorul minutelor va clipi pe ecran. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului.


Pasul - 1 minut. Apăsați  încă o dată; indicatorul orelor va începe să clipească. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1 oră. Apăsați **t°C**, pentru a selecta temperatura. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1°C. Apăsați și țineți

apăsat butonul  timp de 2 secunde pentru a porni programul FAVORITE DISH cu setările individuale. Utilizatorul poate modifica parametrii de gătire în timpul funcționării programului.


BUCĂTATUL ȘEF

Setările de pregătire a bucatelor se reglează în timpul funcționării. Singurul program în care este imposibilă modificarea valorilor este EXPRES. Nu este nevoie să opriți programele - pur și

simplu apăsați și țineți apăsat , pentru a schimba timpul de gătire în timpul gătitului. Indicatorul minutelor începe să clipească, introduceți valoarea dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1

minut. Apăsați , indicatorul orelor va începe să clipească. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului.

Pasul - 1 oră. Apăsați **t°C** și introduceți temperatura dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1 °C. Apăsați și țineți


apăsat butonul  timp de 2 secunde pentru ca programul să înceapă să funcționeze cu setările noi.


NOTĂ: Temperatura în programele PILAF și PĂINE nu poate fi schimbată. În aceste programe, se poate schimba doar timpul de gătire.


ATENȚIE! Intervalul timpului setat este de 1 - 59 minute, 1 - 24 de ore. Vă rugăm să setați timpul de gătire corect pentru a evita defecțiunile.


PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ

Majoritatea programelor susțin modul de pornire întârziată cu o perioadă de până la 24 de ore. Selectați programul rotind butonul. Setați ora / temperatura de gătire dorită, dacă este necesar.

Apăsati și țineți apăsat  timp de 2 secunde până când nu se va aprinde

pictograma  iar indicatorul minute va începe să clipească pe ecran. Setați perioada de timp care trebuie să treacă înainte de pornirea programul prin rotirea butonului. Pasul - 5 minute.

Apăsati , indicatorul orelor va începe să clipească. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1

 oră. Apăsati și țineți apăsat timp de 2 secunde pentru activarea regimului de pornire întârziată.

Exemplu: Acum este ora 14:00. Doriți ca programul să se pornească la ora 18:50. Trebuie să setați perioada de întârziere de 4 ore și 50 de minute.


Regimul de pornire întârziată nu este posibil pentru următoarele programe: PRAJIRE / PRAJIRE ADANCA, COPT, PILAF, MÂNCARE PENTRU BEBELUSI, LAPTE, OMLETĂ, PÂINE, PIZZA, EXPRES ȘI DESERTURI.


NOTĂ: Țineți minte că setați timpul care va trece înainte de pornirea programului. Adăugați la acesta timpul de gătit și veți obține timpul după care mâncarea va fi gată.


NOTĂ: Nu se recomandă să lăsați ingredientele în multicooker mai mult de 12 ore. Luați întotdeauna în considerare caracteristicile specifice ale produselor alimentare în timpul programării regimului de pornire întârziată.

REGIMUL DE MENȚINERE A CĂLDURII / ÎNCĂLZIRE

Toate programele, cu excepția PRAJIRE / PRAJIRE ADANCA și IAURT / ALUAT, trec automat în modul de menținere a căldurii după preparare. Bucatele gătite rămân în modul de menținere a căldurii (70 °C) timp de 24 de ore, cu excepția cazului în care funcția este oprită manual. Utilizatorul poate dezactiva această funcție în setările programului, în timp ce programul funcționează sau dintr-o terminare. Apăsati și țineți apăsat

, pentru a opri menținerea căldurii. Dacă pictograma acestei funcții este


aprină , programul trece în modul de menținere a căldurii după gătire. Modul menținere a căldurii nu este prevăzut pentru următoarele programe: PRAJIRE / PRAJIRE ADANCA și IAURT / ALUAT, dar îl puteți activa manual. De asemenea, puteți încălzi alimentele sau puteți dezgheța produsele


alimentare. Apăsati , când multicookerul se află în regim de așteptare. Temperatura de menținere a căldurii și de încălzire este de 70 °C.

NOTĂ: Nu este recomandat să lăsați produsele în multicooker mai mult de 12 ore. Luați în considerare întotdeauna tipul de alimente.


FUNCȚIA DE BUCĂȚAR-SEF-PRO. MEMORIZAREA SETĂRIILOR UTILIZATORULUI

Dacă setările implicite pentru orice program au fost modificate de utilizator, noile valori sunt stocate în memorie. (Acest lucru este valabil pentru orice program, cu excepția EXPRES). Pe ecran se afișează setările implicite pentru



programul selectat. Apăsati , pentru a seta timpul dorit de gătire; indicatorul minutelor va clipi pe ecran. Selectați valoarea dorită prin rotirea

butonului. Pasul - 1 minut. Apăsati  încă o dată; indicatorul orelor va începe să clipească. Selectați valoarea dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1 oră.

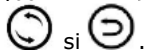
Apoi apăsați $t^{\circ}\text{C}$, și selectați temperatura dorită prin rotirea butonului. Pasul - 1 °C. Apăsati butonul

 timp de 2 secunde, pentru a porni programul cu setările noi. Data viitoare acest program se va porni cu setările utilizatorului. Setările de preparare a bucatelor pot fi schimbate în timpul funcționării programului, iar noile valori le înlocuiesc și pe cele vechi în viitor.

Toate setările programului pot fi resetate la setările producătorului. Pur și simplu apăsați și mențineți apăsat

simultan  și , când multicookerul se află în modul de așteptare. Setările se vor reseta la setările producătorului după trei semnale sonore. De asemenea, puteți reveni la setările producătorului pentru un anumit program. Selectați programul

(dar nu îl borniți) și apăsați simultan



NOTĂ: Temperatura în programele PILAF și PĂINE nu poate fi schimbată. Poate fi schimbat numai timpul de gătire.

ANULAREA ACȚIUNII

Utilizatorul poate întrerupe orice program în timpul funcționării sau poate anula orice mod făcând clic pe butonul



REDUCEREA CONSUMULUI DE ENERGIE

Alimentarea cu energie electrică se oprește automat după 30 de secunde de inactivitate. Puteți opri manual alimentarea - apăsați și mențineți

apăsând butonul  timp de 5 secunde. Pentru a activa alimentarea, apăsați și mențineți apăsat butonul



timp de 2 secunde.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Deconectați întotdeauna de la rețeaua electrică aparatul înainte de curățare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet.
- Spălați vasul manual cu ajutorul unui detergent de vase lichid, clătiți cu apă curată, apoi ștegeți cu o cârpă moale.
- Nu folosiți mașina de spălat vase pentru curățarea vasului.
- Nu utilizați detergenți chimici sau abrazivi pentru curățarea aparatului sau a accesoriilor.
- Nu puneți vasul în apă rece imediat după preparare, deoarece se poate deteriora stratul interior. Lăsați-l să se răcească mai întâi. Nu puneți alimente foarte reci în vas atunci când este foarte fierbinte.
- **ATENȚIE:** Nu permiteți apei să pătrundă în interiorul carcasei.
- Curățați carcasa aparatului cu apă caldă și o cârpă moale dacă este necesar, nu utilizați detergenți chimici sau abrazivi sau detergenți pentru spălarea vaselor.
- Curățați supapa de abur după fiecare preparare. Scoateți supapa ușor, clătiți cu apă, uscați și instalați înapoi.

Programe	Tipul produsului alimentar	Durata de gătire prestabilită (mine)	Numărătoarea Inversă	Intervalul de reglare a timpului de gătire	Pasul de reglare a timpului de gătire	Temperatură implicită	Intervalul de reglare a temperaturii	Pornire întârziată	Protecție împotriva supraîncălzirii
Bucatele preferate De la 30 până la 180°C, pas 1°C	nu	10	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	30°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore, pas - 5 min	180+ 2°C
Prăjire/ Păjire adâncă	Carne Pui Pește Legume	30 25 20 15	la atingerea 160 grade	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	160°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Coacere	nu	40	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	140°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Tânjire	Carne Pui Pește Legume	360 240 150 60	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	98°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore, pas - 5 min	180+ 2°C
Dulceață	nu	60	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	98°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore, pas - 5 min	180+ 2°C
Iaurt/ Aluat	nu	40	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	38°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore, pas - 5 min	180+ 2°C
Supă / Bouillon	Carne Pui Pește Legume	80 60 50 30	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	100°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore, pas - 5 min	180+ 2°C
Fierbere înăbușită	Carne Pui Pește Legume	60 45 35 30	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	100°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore, pas - 5 min	180+ 2°C

Terci de lapte	nu	20	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	98°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Aburire / Fierbere	Carne Pui Pește Legume	50 45 35 30	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	100°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Pilaf	nu	75	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	30 min - 160°C, 45 min - 105°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Orez/Cereale	nu	30	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	100°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Răcitură (piftie)	nu	360	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	98°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Paste	nu	10	După atingerea temperaturii de lucru 100 grade	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	105°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Lapte	nu	15	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	100°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Mâncare pentru bebeluși	nu	30	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	98°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Coacere	nu	60	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	140°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Omletă	nu	20	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	110°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Cașcaval	nu	20	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	100°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Pâine	nu	150	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	60 min - 35°C, затем 140°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C

Pizza	nu	30	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	140°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Expres	nu	–	–	–	–	105°C	–	nu	105°C
Deserturi	nu	30	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	98°C	30-180°C pas 1°C	nu	180+ 2°C
Șuncă prăjită	nu	80	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	140°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas- 5 min	160+v 2°C
SMART	nu	0:00	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	30°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C
Programul utilizatorului 1,2,3,4	nu	0:00	imediat	1-60 min, 1 -24 ore	1 min / 1 oră	30°C	30-180°C pas 1°C	30 min - 24 ore. pas - 5 min	180+ 2°C

COMENTARII

Programul	Comentarii
Prăjire/Păjire adâncă	După apăsarea butonului START și până când temperatura ajunge la 160 °C, pe ecran se afișează o bandă în mișcare. Când se ajunge la 160 °C, se aude un semnal și începe numărătoarea inversă.
Tânjire	La pornire pe ecran se afișează 98 °C. În timpul funcționării, temperatura crește până la 100 °C, apoi scade din nou la 98 °C. La acest program, temperatura nu trebuie să fie mai mare de 100 °C sau sub 98 °C.
Iaurt / Aluat	La pornire pe ecran se afișează 38 °C. În timpul funcționării, temperatura crește până la 40 °C, apoi scade din nou la 38 °C. La acest program, temperatura nu trebuie să fie mai mare de 40 °C sau sub 38 °C.
Pilaf	Mai întâi, se aude un semnal sonor lung și după 30 de minute se aude un semnal sonor scurt și începe etapa a doua. Pe ecran se afișează 160 °C; în a doua etapă, temperatura scade până la 105 °C.
Paste	După apăsarea butonului START și până când temperatura ajunge la 100 °C, pe ecran se afișează o bandă în mișcare. Când se ajunge la 100 °C, se aude un semnal și începe numărătoarea inversă.
Expres	În timpul funcționării, pe ecran se afișează o bară în mișcare în loc de numărătoarea inversă. Programul se oprește de îndată ce apa se fierbe și temperatura depășește 105 °C.
Șuncă prăjită	Semnalul sună după jumătate din timpul de gătire.
SMART	Semnalul sună după fiecare etapă de gătire.
Programul utilizatorului 1,2,3,4	Fiecare celulă a Setărilor utilizatorului are aceleași setări prestabilite ca și pentru "Bucatele preferate".

CARACTERISTICI TEHNICE

Putere:	860 W
Tensiune nominală:	220-240 V
Frecvență nominală:	50 Hz
Curent nominal:	4 A
Volumul vasului:	4 l
Greutate netă:	2,60 kg
Greutate brută:	2,80 kg

COMPLETARE

MULTICOOKER	1
PAHAR DE MĂSURAT	1
LINGURĂ PENTRU SUPĂ	1
LINGURĂ PENTRU OREZ	1
ACCESORIU PENTRU ABURIRE	1
PAHARE PENTRU IAURT	5
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE CU CARD DE GARANȚIE	1
CARTE DE REȚETE	1
AMBALAJ	1

SIGURANȚA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR. ELIMINARE



Puteți contribui la protejarea mediului! Respectați reglementările locale: transmiteți echipamentele electrice care nu funcționează într-un centru adecvat de eliminare a deșeurilor.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile tehnice și designul produselor.

PL

MULTI-COOKER

Drogi nabywco!
















Gratulujemy zakupu urządzenia pod nazwą handlową „Saturn”. Jesteśmy pewni, że nasze urządzenie zostanie istotną i niezawodną pomocą w utrzymaniu domu.









Unikać ekstremalnych zmian temperatury. Błyskawiczna zmiana temperatury (np. kiedy urządzenie jest przenoszone z zimnej temperatury do ciepłego pomieszczenia) może spowodować skraplanie w środku urządzenia i wywołać awarię, kiedy jest włączone. W takim przypadku, pozostawić urządzenie w temperaturze pokojowej co najmniej na 1,5 godziny przed włączeniem. Jeśli urządzenie było przewożone, zostawić je w pomieszczeniu co najmniej 1,5 godziny przed włączeniem.

Programy dostępne w urządzeniu:

116 programów gotowania

Wielofunkcyjny Multi-cooker posiada 116 programów gotowania, w tym 38 automatycznych, 4 ustawienia niestandardowe i 72 ustawienia indywidualne. Poza tym, posiada programy ULUBIONE DANIE i SMART z możliwością dostosowania ustawień. Właściwie, nie ma limitu w ilości ustawień indywidualnych, a 72 jest tylko liczbą podstawowych opcji, które pozwalają Ci zapisać swoje ustawienia w pamięci urządzenia. Do wyboru jest także 5 podstawowych automatycznych programów połączonych z rodzajem przygotowywanej żywności. Ta opcja czyni proces gotowania bardziej elastycznym.

Smażenie/Głębokie smażenie		Zalecane do smażenia mięsa, ryb, warzyw itp. Praca w połączeniu z jednym z czterech produktów z podmenu jedzenia. Gotuj z otwartą pokrywką. Brak funkcji automatycznego utrzymywania ciepła.
Ciasto		Zalecany do pieczenia biszkoptów i innych wypieków.
Wolne gotowanie		Zalecany do przygotowywania potraw, które wymagają długiego gotowania na parze. Działa w połączeniu z jednym z czterech produktów z podmenu jedzenia.
Dżem		Zalecany do gotowania dżemów i konfitur.
Jogurt/Ciasto		Zalecany do przyrządzania domowego jogurtu i ciasta.
Zupa/Rosół		Zalecany do gotowania zup i bulionu. Działa w połączeniu z jednym z czterech produktów z podmenu jedzenia.
Gulasz		Zalecany do gotowania gulaszu, duszonego mięsa, ryb itp. Działa w połączeniu z jednym z czterech produktów z podmenu jedzenia.
Kaszka		Zalecany do gotowania płatków zbożowych i kaszek.
Gotowanie na parze		Zalecany do gotowania na parze mięsa, ryb lub warzyw. Działa w połączeniu z jednym z czterech produktów z podmenu jedzenia.
Pilaw		Zalecany do gotowania pilaw, risotto i paelli. Zawiera dwie fazy: smażenie w małej ilości tłuszczu i gotowanie.
Ryż/Płatki		Zalecany do gotowania ryżu lub kaszek z różnych rodzajów ziaren.
Galantyna		Zalecany do gotowania musu, galantyny lub bulionu.
Makaron		Zalecany do gotowania makaronów.
Jedzenie dla dzieci		Zalecany do gotowania żywności dla niemowląt.
Pieczenie		Zalecany do pieczenia mięsa, ryb itp.

Mleko		Zalecany do podgrzewania mleka.
Omlety		Zalecany do omletów.
Twaróg		Zalecany do gotowania domowego twarożku.
Chleb		Zalecana do wypieku chleba. Zawiera dwie fazy: wyrastanie i pieczenie.
Pizza		Zalecany do pieczenia pizzy.
Ekspresowy		Zalecany do automatycznego gotowania kaszek. Gotowanie zatrzymuje się, gdy owsianka jest gotowa.
Pieczona szynka		Zalecany do pieczenia mięsa.
Desery		Zalecany do deserów.

Zauważ, że ustawienia użytkownika, zarówno te stosowane przed rozpoczęciem programu, jak i podczas wykonywania programu, są przechowywane w pamięci urządzenia. Nowe ustawienia zastępują ustawienia fabryczne, ale w każdej chwili można przywrócić fabryczne ustawienia wszystkich programów.

SMART

Najnowszą funkcją kuchenki jest program SMART. Umożliwia tworzenie wielopoziomowego programu składającego się z dziewięciu etapów złożonego procesu gotowania. Ten nowy program jest najlepszym sposobem na przygotowywanie zup i sosów, które wymagają różnych kombinacji czasu i temperatury na każdą fazę gotowania.

PROGRAM DWUFAZOWY

Programy Pilaf i Chleb zawierają dwie fazy automatyzacji procesu gotowania. Po rozpoczęciu nowej fazy rozbrzmiewa alarm. Nie można dostosować temperatury w żadnym z tych dwóch programów.

USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA

W pamięci urządzenia wielofunkcyjnego dostępne są cztery puste programy do przechowywania dostosowanych ustawień użytkownika. Możesz ustawić i zapisać te ustawienia w dowolnym programie, który potrzebujesz każdego dnia.

EKSPRESOWY

Automatyczny program do gotowania kaszki. Program pracuje aż do osiągnięcia temperatury około 98°C i cała ciecz zostanie odparowana. Po osiągnięciu temperatury 100°C, program zatrzyma

się.

CHEFF

CHEFF umożliwia dostosowywanie ustawień podczas gotowania. Nie trzeba zatrzymywać programu; po prostu dostosuj ustawienia w dowolnym momencie.



ULUBIONE DANIE

Program pozwala na ustawienie i zapisywanie własnych niestandardowych ustawień gotowania. Ten program jest najbardziej elastycznym sposobem gotowania. Ten tryb może stać się niezbędny, jeśli używasz go w parze z CHEF i CHEF-PRO. CHEFF umożliwia dostosowanie ustawień, a CHEF-PRO zapisuje te nowe ustawienia w pamięci urządzenia do dalszego użycia.

Dostępny zakres temperatury gotowania wynosi od 30 do 180 °C; częstotliwość wynosi 1 stopień. Dostępny zakres czasu gotowania wynosi 1 minutę - 24 godziny; częstotliwość - 1 godzina / 1 minuta.

CHEF-PRO

Dla tych, którzy lubią gotować, aby tworzyć swoje nowe przepisy. Dostosować i zapisać własne ustawienia gotowania dowolnego autoprogramu. Ustawić domyślne ustawienia gotowania autoprogramów. Nowe ustawienia stają się domyślnymi ustawieniami. Można przywrócić fabryczne ustawienia konkretnego programu lub wszystkich programów naraz.

AUTOMATYCZNE UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Większość autoprogramów ma funkcję automatycznego utrzymania ciepła przygotowanej



żywności po zakończeniu programu. Ta funkcja dotyczy wszystkich programów, z wyjątkiem SMAŻENIE/GŁĘBOKIE SMAŻENIE i JOGURT/CIĄSTO. Można także ręcznie aktywować funkcję utrzymania ciepła dla tych dwóch programów, ale ogólnie rzecz biorąc, dla tych dwóch rodzajów posiłków nie ma potrzeby tej funkcji. W czasie pracy lub po zakończeniu programu można włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Można również ustawić temperaturę trybu utrzymania ciepła w zakresie funkcji od 30 ° C do - 90 ° C. Wartość domyślna - 70 ° C. Jeśli nie potrzebujesz, aby rozpocząć pracę po zakończeniu programu, możesz go wyłączyć. Wystarczy nacisnąć i przytrzymać przycisk KEEP WARM podczas pracy lub po zakończeniu programu.

OPÓŹNIONY START

Użytkownik może zaprogramować program do rozpoczęcia w określonym czasie. Wystarczy przygotować i połączyć składniki w garnku, wybrać program i sprawdzić ustawienia gotowania. Następnie uaktywnij tryb Opóźniony start i ustaw odstęp czasu potrzebny do uruchomienia programu. Zakres ustawień czasowych dla tej funkcji wynosi od 30 minut do 24 godzin. Ta funkcja nie jest dostępna dla następujących zestawów programów: SMAŻENIE/GŁĘBOKIE SMAŻENIE, CIĄSTO, PILAW, JEDZENIE DLA DZIECI, MLEKO, OMLET, CHLEB, PIZZA, EKSPRESOWY I DESERY.

POWIADOMIENIA DŹWIĘKU WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE

Możesz wyłączyć dźwięk, który słyszysz podczas

pracy. Jednocześnie naciskaj przyciski  i . Naciśnij ponownie te same dwa przyciski, aby włączyć zawiadomienia dźwiękowe.

Gdy dźwięk jest wyłączony, podświetlenie  wskaźnika jest aktywne

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera informacje dotyczące użytkowania i pielęgnacji tego produktu. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją w celu późniejszego wykorzystania.

- Przed pierwszym użyciem i aby uniknąć wypadków, sprawdź, czy zasilacz i skrzynka bezpieczników domowych są wystarczające, aby zapewnić niezbędne napięcie dla urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego.
- Tylko do użytku wewnętrznego.
- Nie używać z uszkodzonym przewodem, wtyczką lub innymi uszkodzeniami.
- Kabel zasilający należy trzymać z dala od ostrych krawędzi, gorących powierzchni i wody.
- Nie ciągnij za przewód, zawsze za wtyczkę. Nie wolno owijać przewodu wokół obudowy urządzenia.
- Nigdy nie próbuj samemu rozmontowywać i naprawiać przedmiotu. W razie problemów skontaktuj się z centrum obsługi klienta wymienionym w karcie gwarancyjnej.
- Używanie akcesoriów lub części zamiennych, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Przed czyszczeniem i demontażem zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól jej ostygnąć. Odłącz zasilanie, gdy urządzenie nie jest używane.
- Aby uniknąć porażenia prądem i pożaru, nie zanurzać w wodzie ani innych płynach. W takim przypadku niezwłocznie wyjmij wtyczkę z gniazdka i skontaktuj się z serwisem.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały nadzorowane lub instruktazowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Umieść urządzenie wielofunkcyjne na stabilnej, poziomej i gładkiej powierzchni. Trzymaj go z dala od łatwopalnych materiałów, w tym zasłon, ścian i mebli tapicerowanych tkaninami.
- Nie ustawiaj urządzenia wielofunkcyjnego w

położeniu urządzeń emitujących ciepło, takich jak grzejniki, kuchenki elektryczne lub palniki elektryczne.

- Upewnij się, że jest wystarczająco dużo miejsca. Urządzenie wielofunkcyjne powinno znajdować się w odległości większej niż 15 cm od takich łatwopalnych przedmiotów, jak meble, zasłony itp.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów.
- Nie wolno przenosić urządzenia, gdy jest podłączone, i zawiera gorącą żywność lub płyny.
- Nie pozostawiaj wody ani produktów w urządzeniu wielofunkcyjnym przez długi czas.
- Nie zakrywaj dopływu pary i pokrywy, gdy urządzenie pracuje.
- Nie pozwól, aby urządzenie wielofunkcyjne pracowało z pustym naczyniem.
- Podczas gotowania wieko i zewnętrzna powierzchnia urządzenia mogą się rozgrzać. Trzymaj lub przenoś urządzenie z ostrożnością. Dostępna powierzchnia może się rozgrzać podczas pracy urządzenia. Po otwarciu pokrywy wielofunkcyjnej poczekaj, aż para wypłynie, zanim się zbliżysz.
- Podczas gotowania unikaj używania ostrych narzędzi, aby zapobiec uszkodzeniu wewnętrznej powierzchni garnka. Można bezpiecznie używać drewnianych, plastikowych lub silikonowych naczyń.
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z urządzenia podczas gotowania. Trzymaj ręce i twarz z dala od urządzenia po jej otwarciu, aby zapobiec oparzeniom.
- Wlewać wodę tylko do garnka. Nie wlewać wody do obudowy urządzenia.
- Zawsze sprawdzaj, czy między dnem garnka a płytą grzewczą nie ma przedmiotów.
- Jeśli zachodzą jakieś nietypowe dźwięki, zapachy lub inne zakłócenia, wyłącz urządzenie wielofunkcyjne. Upewnij się, że pomiędzy garnkiem, a płytą grzewczą nie ma żadnych przedmiotów ani płynów. Jeśli nie znaleziono przyczyny nieprawidłowego działania, zadzwoń do działu obsługi klienta. Nigdy nie próbuj samodzielnie czyścić i naprawiać kuchenki wielofunkcyjnej.
- Niech urządzenie wielofunkcyjne ostygnie przed myciem, aby uniknąć uszkodzeń powłok wewnętrznych naczynia.

Żywotność - 3 lata.

Przed rozpoczęciem użytkowania okres trwałości jest nieograniczony.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z pokrywy i obudowy. Sprawdź, czy wszystkie części urządzenia wielofunkcyjnego są zawarte i nie są uszkodzone. Umyj wszystkie zdejmowane części w ciepłej wodzie z mydłem. Dokładnie wypłucz i wysusz wszystkie części. Przetrzyj zewnętrzną obudowę ze stali nierdzewnej czystą, wilgotną ściereczką. NIGDY nie zanurzaj zewnętrznej obudowy w wodzie lub innej cieczy. Przed pierwszym użyciem, wlej 3,5 litra wody do urządzenia wielofunkcyjnego i uruchom GOTOWANIE NA PARZE na 60 minut.

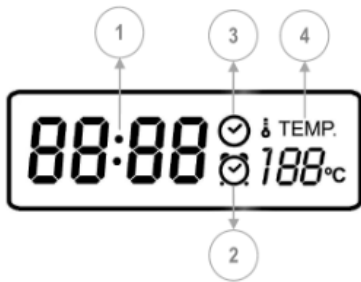
FUNKCJE

WYŚWIETLACZ

Kolor podświetlenia LED jest pomarańczowy. Na wyświetlaczu pojawia się aktualna temperatura i czas gotowania podczas pracy. Gdy program znajduje się w trybie opóźnionego startu, na wyświetlaczu pojawi się odliczanie do momentu rozpoczęcia programu. Kiedy urządzenie jest w trybie Utrzymania ciepła, na wyświetlaczu widoczny jest całkowity czas utrzymania ciepła.

ZAWARTOŚĆ WYŚWIETLACZA

1. Wskaźnik czasu.
2. Wskaźnik trybu "Opóźniony czas".
3. Wskaźnik trybu edycji czasu pieczenia.
4. Wskaźnik temperatury.





JAK GOTOWAĆ

1. Sprawdź najpierw, czy wewnętrzna i zewnętrzna powierzchnia garnka wewnętrznego jest czysta i sucha.
 2. Umieść naczynie wewnętrzne w wielofunkcyjnym urządzeniu.
 3. Obróć nieco garnek w celu zapewnienia pełnego kontaktu z powierzchnią dolnego elementu grzewczego.
 4. Umieść składniki w garnku.
 5. Zamknij pokrywę.
- Podłącz urządzenie wielofunkcyjne do źródła zasilania. Przed rozpoczęciem używania zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami.


DZIAŁANIE

Naciśnij przycisk , aby rozpocząć. Obróć


pokrętko , aby wybrać żądane programy. Po pierwsze, są cztery ustawienia użytkownika, a następnie programy SMART i ULUBIONE DANIE, a następnie pozostałe autoprogramy. Po wybraniu programu na wyświetlaczu zostaną wyświetlone ustawienia gotowania.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy, aby rozpocząć program, który zaczyna się po sygnale dźwiękowym i rozpocznie się odliczanie czasu rozpoczęcia gotowania.

UWAGA: Odliczanie czasu gotowania w SMAŻENIE/GŁĘBOKIE SMAŻENIE i MAKARON rozpoczyna się, gdy temperatura osiągnie pewną wartość (160°C dla SMAŻENIE i 100°C dla MAKARON).

Dopóki temperatura nie osiągnie tych wartości; wyświetlacz pokazuje .

UWAGA: W czasie wykonywania programu EKSPRESOWY nie ma odliczania czasu gotowania.

Wyświetlacz pokazuje wtedy . Ten program zatrzymuje się automatycznie lub gdy zostanie przerwany przez Użytkownika.

Po zakończeniu programu urządzenie wchodzi w tryb "Utrzymania ciepła" (jeśli funkcja Utrzymania ciepła jest aktywna). Kiedy jest aktywna, podświetlenie LED KEEP WARM jest aktywne.

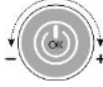

Naciśnij i przytrzymaj , aby wyłączyć funkcję Keep Warm.

USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA

Cztery ustawienia użytkownika to puste komórki z minimalnymi ustawieniami gotowania (czas gotowania - 00:00, temperatura gotowania - 30°C). Użytkownik może ustawić i zapisać dowolne


wartości docelowe przy przygotowywaniu potraw.

Wybierz jeden z czterech ustawień użytkownika,

obracaając pokrętko . Naciśnij , aby ustawić czas gotowania; wskaźnik minut zacznie migać; wprowadź wartość docelową, przekręcając

pokrętko i naciśnij  ponownie. Gdy wskaźnik godzin zacznie migać, ustaw wartość docelową,


obracaając pokrętkiem i naciśnij $t^{\circ}C$. Gdy wskaźnik temperatury gotowania zacznie migać, wprowadź wartość docelową, obracaając pokrętko, a następnie

naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy, aby uruchomić program z osobistymi ustawieniami użytkownika. Nowe ustawienia zostaną zapisane w pamięci do wykorzystania w przyszłości. Użytkownik może dostosować te niestandardowe ustawienia w dowolnym momencie. Po zakończeniu programu użytkownika funkcja Utrzymania ciepła automatycznie uruchamia się, ale może zostać dezaktywowana w dowolnym momencie.

TYP SUBWENCJI ŻYWNOŚCIOWEJ

Autoprogramy mogą pracować z jednym z czterech typów grup spożywczych: MIĘSO, KURCZAK, RYBY I WARZYWA.

Programy, które mogą pracować z konkretnymi podgrupami grup spożywczych, to: SMAŻENIE/GŁĘBOKIE SMAŻENIE, WOLNE GOTOWANIE, ZUPA/ROSÓŁ, GULASZ i GOTOWANIE NA PARZE. Przy wyborze dowolnego z tych programów można połączyć ustawienie grupy żywności, naciskając i obracaając pokrętko, aż ikona grupy produktów spożywczych zacznie migać. Aby wybrać i uruchomić program, naciśnij i przytrzymaj przycisk


 przez 2 sekundy.


PROGRAM UŻYTKOWNIKA MULTILEVEL "SMART"


Po czterech ustawieniach użytkownika jest to program SMART - wielopoziomowy program użytkownika. Ten program zawiera do dziesięciu etapów z dostosowanymi ustawieniami w jednym procesie gotowania. Wybierz SMART, obracaając pokrętko. Cyfry od 1 do 9




zacznie migać ikoną SMART . Naciśnij


przycisk , **1** zacznie migać przez symbol


. Oznacza to, że wprowadzono tryb edycji

pierwszej fazy. Naciśnij ; Na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik minut. Ustaw wartość docelową, obracaając pokrętko. Częstotliwość - 1

minuta. Naciśnij ponownie ; wskaźnik godzin zacznie migać. Ustaw wartość docelową, obracaając pokrętko. Skok -1 godzina. Następnie nacisnąć $t^{\circ}C$ i ustawić docelową wartość temperatury

gotowania obracając pokrętko. Częstotliwość - 1°C.

Naciśnij przycisk , aby potwierdzić ustawienia pierwszej fazy programu SMART. Ustaw czas i temperaturę gotowania tyle razy, ile potrzeba w taki sam sposób, jak opisano powyżej dla dziewięciu etapów. Naciśnij i przytrzymaj przycisk


 przez 2 sekundy, aby uruchomić program SMART. Będzie wykonywać tyle faz, ile zaprogramowano. Fazy, które mają zerową wartość czasu gotowania nie rozpoczną się. Wszystkie dostosowane ustawienia zostaną zapisane w pamięci do wykorzystania w przyszłości. Użytkownik może także dostosować ustawienia gotowania dowolnej fazy podczas pracy urządzenia SMART, ale zmiany te nie zostaną zapisane w pamięci.


UWAGA! Sprawdź ile faz zostało zaprogramowanych wcześniej! Jeśli na przykład trzy fazy były używane ostatnio, ale tylko dwie są potrzebne teraz, nie zapomnij ustawić wartość zera czasu gotowania na trzecim etapie. Można to zrobić, wchodząc w tryb edycji trzeciej fazy i zresetować czas gotowania do godziny 00:00 w sposób opisany powyżej.


ULUBIONE DANIE

Wybierz ULUBIONE DANIE, obracając pokrętko. Na




wyświetlaczu pojawi się ikona , a na wyświetlaczu zostaną wyświetlone domyślne ustawienia programu: (10 minut / 30 ° C).

Wciśnij , na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik minut. Ustaw wartość docelową, obracając pokrętko. Częstotliwość - 1 min. Naciśnij


ponownie ; wskaźnik zacznie migać. Ustaw wartość docelową, obracając pokrętko.


Częstotliwość - 1 godzina. Naciśnij $t^{\circ}C$, aby zmienić temperaturę gotowania. Ustaw wartość docelową, obracając pokrętko. Częstotliwość - 1°C.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy, aby uruchomić program ULUBIONE DANIE z własnymi ustawieniami. Użytkownik może zmieniać ustawienia gotowania podczas pracy.


CHEF

Ustawienia gotowania są regulowane podczas pracy. Jedyne program, którego nie można regulować, to EXPRESS. Nie zatrzymuj programu;

wystarczy nacisnąć i przytrzymać , aby dostosować czas gotowania podczas pracy. Wskaźnik minut zacznie migać, wprowadź wartość docelową, obracając pokrętko. Częstotliwość - 1

min. Wciśnij , wskaźnik godzin zacznie migać; ustaw wartość docelową, obracając pokrętko.

Częstotliwość - 1 godzina. Naciśnij $t^{\circ}C$ i ustaw wartość docelową temperatury gotowania, obracając pokrętko. Częstotliwość - 1 ° C. Naciśnij i


przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy, aby uruchomić program z nowymi ustawieniami niestandardowymi.


UWAGA: Temperatura pieczenia w programach PILAW i CHLEB nie jest regulowana. W tych dwóch programach można zmieniać tylko czas gotowania.


UWAGA! Czas gotowania jest regulowany w zakresie: 1-59 minut, 1-24 godziny. Proszę ustawić prawidłowe wartości czasu gotowania, aby uniknąć usterek.


OPÓŹNIONY START

Większość dostępnych programów może zostać uruchomiona w trybie opóźnionego startu w ciągu 24 godzin. Wybierz program, przekręcając pokrętko. W razie potrzeby ustaw preferowane wartości czasu / temperatury pieczenia. Naciśnij i

przytrzymaj  przez 2 sekundy, aż zaświeci się

ikona Opóźnionego startu , a wskaźnik minut zacznie migać na wyświetlaczu. Ustaw czas, który musi minąć do początku programu, obracając

pokrętko. Interwał - 5 minut. Naciśnij , wskaźnik godzin zacznie migać. Ustaw wartość docelową, obracając pokrętko. Częstotliwość - 1

godzina. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy, aby uruchomić program w trybie Opóźnionego startu.

Przykład: Jest 14:00. Potrzebujesz programu, który rozpocznie się o godzinie 18:50. Powinieneś ustawić Opóźnienie na 4 godziny i 50 minut.


Tryb Opóźnionego startu jest niedostępny dla następujących programów: SMAŻENIE/GŁĘBOKIE SMAŻENIE, CIASTO, PILAW, JEDZENIE DLA DZIECI, MLEKO, OMLETY, CHLEB, PIZZA, EXPRESS i DESERY.


UWAGA: Pamiętaj, że musisz ustawić czas, który minie przed rozpoczęciem programu. Zachowaj całkowity czas trwania programu na uwadze, aby móc zaplanować planowaną dostawę posiłków.

UWAGA: Nie zaleca się pozostawiania składników w urządzeniu dłużej niż przez 12 godzin. Zawsze bierz pod uwagę cechy żywności pozostawionej w trybie Opóźnionego startu.

AUTOMATYCZNE UTRZYMANIE CIEPŁA/ODGRZEWANIE


Wszystkie programy z wyjątkiem SMAŻENIE/GŁĘBOKIE SMAŻENIE i JOGURT/CIASTO automatycznie wchodzą w tryb Utrzymania ciepła po zakończeniu. Płyta pozostaje w trybie ogrzewania (70 ° C) przez 24 godziny, jeśli ustawienie nie jest ręcznie dezaktywowane. Użytkownik może wyłączyć automatyczny tryb Utrzymania ciepła podczas konfigurowania programu, w trakcie jego pracy lub po zakończeniu

programu. Wystarczy nacisnąć i przytrzymać ,

aby wyłączyć ciepło. Jeśli podświetlenie LED  jest włączone; program wejdzie w tryb Utrzymania ciepła po zakończeniu. Automatyczne utrzymanie ciepła jest niedostępny dla SMAŻENIE/GŁĘBOKIE

SMAŻENIE i JOGURT/CIASTO, ale można je ustawić ręcznie.


Można również rozmrażać i podgrzewać żywność z


lodówki. Wystarczy nacisnąć , gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Temperatura obu trybów Utrzymanie ciepła i Odgrzewanie wynosi 70°C.

UWAGA: Nie zaleca się pozostawiania produktów w urządzeniu dłużej niż przez 12 godzin. Zawsze uważaj na rodzaj jedzenia.


FUNKCJA CHEF-PRO - pamięć ustawień indywidualnych

Jeśli domyślne ustawienia jakiegokolwiek programu zostały zmienione przez użytkownika, nowe wartości zostaną zapisane w pamięci. Dotyczy to dowolnego programu z wyjątkiem EXPRESS. Na wyświetlaczu zostaną wyświetlone domyślne



ustawienia programu. Naciśnij , aby ustawić niestandardowe ustawienia czasu gotowania; wskaźnik minut zacznie migać, ustaw wartości docelowe, obracając pokrętkę. Częstotliwość - 1



minuta. Naciśnij , ponownie; wskaźnik zacznie migać. Ustaw docelowe ustawienia czasu gotowania, obracając pokrętkę. Częstotliwość - 1

godzina. Następnie naciśnij przycisk $t^{\circ}C$, zacznie migać wartość temperatury. Ustaw wartość docelową temperatury gotowania obracając pokrętkę. Częstotliwość - 1 °C. Naciśnij i

przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy, aby rozpocząć program z nowymi ustawieniami gotowania. Ustawienia dostosowane przez użytkownika mogą być stosowane następnym razem. Ustawienia gotowania są regulowane podczas pracy, a nowe wartości zastępują wartości domyślne.

Ustawienia wszystkich programów można przywrócić do ustawień fabrycznych. Wystarczy


nacisnąć i przytrzymać  i  równocześnie, gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Ustawienia przywracają ustawienia fabryczne po trzech sygnałach dźwiękowych. Można również przywrócić fabryczne ustawienia jednego określonego programu. Wystarczy wybrać program

(ale nie zaczynać go) i nacisnąć  i  jednocześnie.

UWAGA: temperatura pieczenia PILAW i CHLEB nie jest regulowana. Użytkownik może dostosować tylko czas gotowania tych dwóch programów.


ANULOWANIE DZIAŁANIA


Użytkownik może przerwać dowolny uruchomiony program lub anulować dowolny tryb, naciskając

przycisk .

OSZCZĘDZANIE ENERGII

Zasilanie automatycznie wyłącza się po 30 sekundach przerwy. Użytkownik może ręcznie wyłączyć zasilanie - nacisnąć i przytrzymać

przycisk  przez co najmniej 5 sekund. Aby włączyć zasilanie - naciśnij i przytrzymaj przycisk

 przez co najmniej 2 sekundy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Niech urządzenie całkowicie ostygnie.
- Umyj garnek wewnętrzny ręcznie, używając płynu do mycia naczyń, spłucz wodą, a następnie wysusz za pomocą miękkiego materiału.
- Nie używaj zmywarki do czyszczenia naczyń wewnętrznych.
- Nie używaj chemicznych i ściernych środków czyszczących do mycia urządzenia lub akcesoriów.
- Nie wolno wkładać naczyń wewnętrznych do zimnej wody po zakończeniu gotowania, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki wewnętrznej. Najpierw musi ostygnąć. Nie umieszczaj bardzo zimnych produktów w garnku, gdy jest bardzo gorący.
- **UWAGA:** nie pozwól, aby woda dostała się do wnętrza obudowy.
- Wyczyść obudowę urządzenia, gdy jest to wymagane, używając ciepłej wody i miękkiego materiału, nie używaj środków chemicznych i ściernych oraz detergentów.
- Po każdym gotowaniu ostrożnie oczyść zawór parowy. Spłucz bieżącą wodą, osusz i pozostaw.

Ulubione danie	nie	10	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godz	1 min / 1 godzina	30°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
----------------	-----	----	-------------	-----------------------	-------------------	------	-------------------	-----------------------------------	----------

Smażenie/Głębokie smażenie	Mięso Kurczak Ryby Warzywa	30 25 20 15	po osiągnięciu 160 stopni	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	160°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Ciasto	nie	40	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	140°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Wolne gotowanie	Mięso Kurczak Ryby Warzywa	360 240 150 60	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	98°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Dżem	nie	60	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	98°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Jogurt/Ciasto	nie	40	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	38°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Zupa/Rosół	Mięso Kurczak Ryby Warzywa	80 60 50 30	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	100°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Gulasz	Mięso Kurczak Ryby Warzywa	60 45 35 30	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	100°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Kaszka	nie	20	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	98°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Gotowanie na parze	Mięso Kurczak Ryby Warzywa	50 45 35 30	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	100°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Pilaw	nie	75	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	30 min - 160°C, 45 min - 105°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Ryż/Płatki	nie	30	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	100°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Galantyna	nie	360	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	98°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Makaron	nie	10	po osiągnięciu temperatury 100 stopni	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	105°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Mleko	nie	15	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	100°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Jedzenie dla dzieci	nie	30	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	98°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Pieczenie	nie	60	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	140°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Omlety	nie	20	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	110°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Twaróg	nie	20	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	100°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
Chleb	nie	150	natychmiast	1-60 min, 1 -	1 min / 1	60 min - 35°C,	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C

				24 godziny	godzina	then 140°C			
Pizza	nie	30	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	140°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Ekspresowy	nie	—	—	—	—	105°C	—	nie	105°C
Desery	nie	30	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	98°C	30-180°C krok 1°C	nie	180+ 2°C
Pieczona szynka	nie	80	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	140°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	160+ 2°C
SMART	nie	0:00	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	30°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C
4 Ustawienia użytkownika	nie	0:00	natychmiast	1-60 min, 1 - 24 godziny	1 min / 1 godzina	30°C	30-180°C krok 1°C	30 min - 24 godziny. krok - 5 min	180+ 2°C

KOMENTARZE

Program	Komentarz
Smażenie/Głębokie smażenie	Po naciśnięciu przycisku START i gdy temperatura osiągnie 160, wyświetlacz pokazuje dynamiczny obraz przypominający węża. Gdy osiągnie 160 stopni; odliczanie rozpoczyna się po sygnale dźwiękowym.
Gulasz	Po uruchomieniu pojawi się 98 stopni na wyświetlaczu. Wzrost temperatury do 100 stopni podczas pracy; następnie znowu spada do 98. W tym programie temperatura nie powinna być wyższa niż 100 stopni lub niższa niż 98
Jogurt/Ciasto	Po uruchomieniu pojawi się 38 stopni na wyświetlaczu. Wzrost temperatury do 40 stopni podczas pracy; następnie znów spada do 38. W tym programie temperatura nie powinna być wyższa niż 40 stopni lub niższa niż 38
Pilaw	Po uruchomieniu długi dźwięk; krótki sygnał dźwiękowy po upływie 30 minut i rozpoczęciu drugiej fazy. Po uruchomieniu wyświetlacz pokazuje 160 stopni; w drugiej fazie zmienia wartość temperatury na 105
Makaron	Po naciśnięciu przycisku START i gdy temperatura osiągnie 100, wyświetlacz pokazuje dynamiczny obraz przypominający węża. Gdy osiągnie 100 stopni; odliczanie rozpoczyna się po sygnale dźwiękowym.
Express	Wyświetlacz pokazuje dynamiczny obraz węża zamiast czasu odliczania czasu gotowania, gdy program jest uruchomiony. Program zatrzymuje się, gdy woda się wygotuje i temperatura wzrośnie powyżej 105 stopni
Pieczona szynka	Pojawi się sygnał dźwiękowy po upływie połowy czasu gotowania.
SMART	Pojawi się sygnał dźwiękowy po zakończeniu fazy
4 Ustawienia użytkownika	Każde ustawienie użytkownika ma takie same ustawienia domyślne jak "ulubione danie"

SPECYFIKACJA

Moc:	860 W
Napięcie znamionowe:	220-240 V
Częstotliwość znamionowa:	50 Hz
Prąd znamionowy:	4 A
Pojemność:	5 l
Waga netto:	2,60 kg
Masa całkowita:	2,80 kg

ZESTAW

MULTI-COOKER	1
MIARKA	1
ŁYŻKA DO ZUPY	1
ŁYŻKA DO RYŻU	1
NASADKA PAROWA	1
KUBKI NA JOGURT	5
INSTRUKCJA OBSŁUGI Z KSIĄŻKĄ GWARANCYJNĄ	1
KSIĄŻKA KUCHARSKA	1
OPAKOWANIE	1

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



ŚRODOWISKA

Możesz pomóc chronić środowisko! Pamiętaj, aby przestrzegać lokalnych przepisów: oddać nieużyteczne urządzenia

elektryczne do odpowiedniego punktu utylizacji odpadów.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji i projektowania towarów.



MULTIKUKЪР

Уважаеми клиенти!

Поздравяваме Ви с покупката на izdelieto с търговска марка «Saturn». Сигурни сме, че нашите izdelia ще бъдат верни и надеждни помощници във Вашето домакинство!

Не излагайте уреда на резки температурни промени. Рязката промяна на температурата (например, внасяне на уреда от студа в топло помещение) може да предизвика кондензация на влага в устройството и да наруши негова работа при включване. Уредът трябва да престои в топло помещение не по-малко от 1,5 часа. Пускане на уреда в експлоатация след транспортиране трябва да се направи не по-рано от 1,5 часа след внасянето му в помещението.












Преди използване на уреда внимателно прочетете настоящата инструкция.










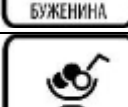
116 ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Този мултикукър има 116 програми, от тях 38 са автоматични програми, 4 регулируеми програми и 72 индивидуални настройки. Освен това, има и програми «Любимо ястие» и «Умен» със своите регулируеми настройки. В същност, няма ограничения в настройките на потребителя, а 72 – са само основните настройки, които могат да бъдат запазени в паметта на този мултикукър. Също така можете да използвате 5-те основни автоматични програми заедно с един от четирите вида продукти. Тази възможност прави процеса на готвене по-гъвкав.

Този мултикукър е снабден със следните програми за готвене:

Fry/Deep fry Пържене/Дълбоко пържене		Препоръчва се за пържене на месо, риба, зеленчуци и др. Работи в tandem с един от четирите продукта от менюто за избор на продукт. Гответе с отворен капак. Не се осигурява автоматично поддържане на топлината.
Cake Печене		Препоръчва се за печене на пандишпан и бисквити.

Slow stew Бавно задушаване		Препоръчва се за приготвяне на ястия, които се нуждаят от продължителна топлинна обработка. Работи заедно с един от четирите продукти от менюто за избор на продукти.
Jam Конфитюр		Препоръчва се за приготвяне на конфитюр или сладко.
Yogurt/Dough Йогурт/Тесто		Препоръчва се за приготвяне на домашно кисело мляко или тесто.
Soup/Broth Супа/Бульон		Препоръчва се за приготвяне на супи и бульони. Работи заедно с един от четирите продукта от менюто за избор на продукт.
Stew Задушаване		Препоръчва се за приготвяне на рагу, задушено месо, риба и др. Работи заедно с един от четирите продукта от менюто за избор на продукт.
Milk porridge Млечна каша		Препоръчва се за приготвяне на млечни каши.
Steam/Boil На пара/Варене		Препоръчва се за приготвяне на месо, риби или зеленчуци на пара. Работи заедно с един от четирите продукта от менюто за избор на продукт.
Pilaf Пилаф		Препоръчва се за приготвяне на пилаф, ризото или паеля. Състои се от два етапа: пастиране и задушаване.
Rice/Cereals Ориз/Зърнени		Препоръчва се за приготвяне на ориз или каши от зърна или зърнени брашна.
Galantine Желирано месо		Препоръчва се за приготвяне на пача, желирано месо и желета.
Pasta Макаронени изделия		Препоръчва се за приготвяне на паста, спагети, макарони.

Baby food Детски храни		Препоръчва се за приготвяне на детски храни.
Bake Печене		Препоръчва се за печене на месо, риба и др.
Milk Мляко		Препоръчва се за подгръване на мляко.
Omelet Омлет		Препоръчва се за приготвяне на омлети.
Cottage cheese Извара		Препоръчва се за приготвяне на домашна извара.
Bread Хляб		Препоръчва се за печене на хляб. Състои се от два етапа: бухване на тестото и печене.
Pizza Пица		Препоръчва се за приготвяне на пици.
Express Експрес		Препоръчва се за приготвяне на каши от зърнени храни или мюсли.
Baked ham Печена шунка		Препоръчва се за печене на месо.
Desserts Десерти		Препоръчва се за приготвяне на десерти.

Обърнете внимание, че преди началото на програмите се правят потребителските настройки, а също и по време на изпълнение на програмите, запазват се в паметта на мултикукъра. Новите настройки заменят заводските настройки, но вие

можете да възстановите заводските настройки на всички програми по всяко време.

«УМЕН»

Най-новата особеност на този мултикукър е програмата УМЕН. Тя ви

позволява да създадете многоетапна програма (до девет етапа). Тази нова програма е най-добрият начин за приготвяне на супи и сосове, когато на всеки етап на готвене се изисква определена комбинация от време и температура.

ДВУЕТАПНИ ПРОГРАМИ

Програмите ПИЛАФ и ХЛЯБ се състоят от два етапа на автоматично приготвяне. Звуковият сигнал съобщава за началото на втория етапа. При тези две програми не трябва да се регулира температурата.

НАСТРОЙКИ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Съществуват четири свободни програми, които може да настроите по свое усмотрение и да запазите в паметта на мултикукъра. Тази функция е удобна, ако ви е нужна специална програма за често използване.

ЕКСПРЕС

Тази програма е за приготвяне на каши от зърна (или мюсли). По време на приготвянето температурата достига до 98°C и цялата течност се изпарява. Когато температурата достигне до 100°C, програмата се изключва.

«СНЕФ» (МАЙСТОР ГОТВАЧ)

Програмата «СНЕФ» (майстор-готвач) позволява да сменяте настройките (като време и температура) в течение на процеса на готвене. Не е нужно да спирате програмата. Просто изменете настройките по свое усмотрение във всеки момент.

ЛЮБИМО ЯСТИЕ

Тази програма позволява да правите и запазите индивидуални настройки, затова е най-гъвкавия и удобен начин за приготвяне на храна. Тя е просто незаменима, ако я използвате заедно с «МАЙСТОР-ГОТВАЧ» и «ЗА МАЙСТОРА-ГОТВАЧ». Програмата «МАЙСТОР-ГОТВАЧ» позволява да сменяте настройките в процеса на готвене, а функцията «ЗА МАЙСТОРА-ГОТВАЧ» - да съхраните тези настройки в паметта на мултикукъра за използване в бъдеще. Диапазонът на температурата е - от 30 до 180°C; стъпката - 1 градус. Диапазонът на времето за готвене е - от 1 минута до 24 часа; стъпката - 1 час/ 1 минута.


«СНЕФ-PRO» (ЗА МАЙСТОРА-ГОТВАЧ)

На майсторите-готвачи, които създават свои собствени рецепти, се

предоставя функцията "ЗА МАЙСТОРА-ГОТВАЧ". С нея можете да пренастроите автоматичните програми за готвене и те ще станат настройките по подразбиране. Но можете да върнете настройките на производителя за всяка една програма или за всички програми наведнъж.

АВТОМАТИЧНО ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

Повечето програми имат автоматично поддържане на температурата за готовите ястия. Този режим не е предвиден само за програмите ПЪРЖЕНЕ /ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ и ИОГУРТ/ТЕСТО. Но можете независимо да активирате функцията за поддържане на топлината за тези програми, въпреки че това не се препоръчва за тези видове храни. Функцията за поддържане на топлината може да бъде активирана или деактивирана по време на процеса на готвене или в края на програмата за готвене. Можете също така да промените температурата на поддържане на топлината в диапазона от 30 °С до 90 °С. Температурата по подразбиране е 70 °С. Можете също така да деактивирате функцията за поддържане на топлината, ако не желаете мултикукъртът да влезе в режима на поддържане на топлината в края на програмата за готвене. Просто

натиснете и задръжте бутона  по време на процеса на готвене или след приключването на програмата за готвене.


ОТЛОЖЕН СТАРТ

Потребителят може да настрои програмата за старт в определено време. Просто сложете съставките в чашата на мултикукъра, изберете програмата и проверете настройките за приготвяне на храната. После активирайте режима ОТЛОЖЕН СТАРТ (отложен старт) и настройте периода от време, след който ви е нужно да започне програмата. Диапазонът от време може да варира от 30 минути до 24 часа.

Тази функция не е предвидена за следните програми: ПЪРЖЕНЕ/ ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ, ПЕЧЕНЕ, ПИЛАФ, ДЕТСКА ХРАНА, МЛЯКО, ОМЛЕТ, ХЛЯБ, ПИЦА, ЕКСПРЕС и ДЕСЕРТИ.

ВКЛ/ИЗКЛ. ЗВУКОВИ СИГНАЛИ

Можете да изключите сигналите, които звучат, когато мултикукъртът работи. Едновременно натиснете

бутоните  и $t^{\circ}C$. Натиснете отново тези два бутона, за да включите звуковите сигнали.

Когато звуковите сигнали са

изключени свети индикаторът .

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Това ръководство за експлоатация съдържа информация за използването и поддръжката на този уред. Моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате уреда и го запазете за бъдещи справки.

- Преди да го използвате за първи път и за да избегнете злополуки, уверете се, че захранването и предпазителите могат да осигурят необходимото напрежение за този уред.

- Този уред е предназначен само за битови цели, а не за промишлена употреба.

- Да се използва само вътре в помещенията.

- Не използвайте уреда с повреден кабел, щепсел или други повреди.

- Дръжте кабела далече от остри краища, горещи повърхности и вода.

- Не теглете за кабела. Винаги издръпвайте за щепсела. Не намотавайте кабела около корпуса на уреда.

- Никога не се опитвайте да разглобявате и ремонтирате уреда самостоятелно. Ако са възникнали проблеми, обърнете се в сервизния център, посочен в гаранционната карта.

- Използването на аксесоари или резервни части, които не се препоръчват или продават от производителя, могат да повредят уреда.

- Винаги изключвайте уреда изваждайки щепсела от контакта и го охлаждайте, преди да го почистите и отстраните аксесоарите му. Уредът трябва да бъде изключен от мрежата, когато не се използва.

- За да намалите риска от токов удар и пожар, не потапяйте уреда във вода или други течности. Ако това е станало, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа и се обърнете към сервизния център за преглед.

- Това устройство не е предназначено за употреба от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и

познания, освен ако не са под наблюдението на лицето, отговорно за тяхната безопасност.

- Поставете мултикукъра на стабилна, хоризонтална и гладка повърхност, далеч от запалими материали, като завеси, тапети и мека мебел.

- Не поставяйте мултикукъра в близост до теплоотделящи уреди, като нагреватели, газови или електрически котлони.

- Осигурете достатъчно място около мултикукъра. Мултикукърът трябва да отстои на разстояние повече от 15 см от запалими предмети, като мебели, завеси и др.

- Не използвайте уреда в съседство със запалими вещества.

- Не премествайте уреда, когато той е включен в контакта и съдържа гореща храна или течност.

- Не оставяйте вода или продукти в мултикукъра дълго време.

- Не покривайте отверствието за парата на капака по време на работа на мултикукъра.

- Не включвайте мултикукъра, ако чашата е празна.

- По време на готвене капакът и външната повърхност на мултикукъра може да се нагорещат. Работете внимателно с мултикукъра. Когато отваряте капака на мултикукъра, внимавайте да не се изгорите на парата.

- При готвене избягвайте да използвате остри прибори, за да не повредите вътрешността на купата. Можете безопасно да използвате дървени, пластмасови или силиконови аксесоари.

- Пазете се от горещата пара, която излиза от паровия вентил по време на готвенето. Уверете се, че парата не попада върху ръцете и лицето ви, когато отваряте мултикукъра, за да избегнете изгаряния.

- Наливайте вода само в чашата на мултикукъра. Следете водата да не попадне вътре в самия мултикукър.

- Винаги проверявайте да няма никакви странични предмети между дъното на чашата и нагревателната пластина.

- Ако се появят каквито и да било необичайни звуци, миризма или проблеми, то незабавно изключете мултикукъра. Убедете се, че няма никакви предмети или течности между чашата и нагревателната пластина. Ако не откриете причината за неизправността, моля, обърнете се към сервизния център. Никога не се опитвайте да разглобявате и да

ремонтирате мултикукъръ самостоятелно.

- Оставете чашата на мултикукъръ да изстине преди почистване, за да не повредите вътрешното покритие.

Срок на използване – 3 години.
До въвеждането в експлоатация срокът на съхранение е неограничен.

ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ

-Отстранете всички опаковъчни материали и лепенки от капака и корпуса.

- Моля, проверете дали са налице всички части на мултикукъръ, както и тяхната цялост.

- Измийте всички подвижни части в топла сапунена вода. Изплакнете обилно и изсушете всички части. Почистете повърхността на корпуса с чиста, влажна кърпа. НИКОГА не потапяйте външната повърхност на корпуса във вода или друга течност.

-Преди първото използване налейте 3,5л вода в чашата на мултикукъръ и пуснете програмата ПАРА/ВАРЕНЕ за 60 минути.

ФУНКЦИИ

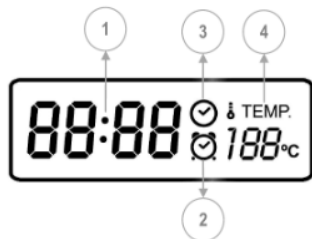
ДИСПЛЕЙ

Цвят на фоновото осветление на LED-дисплея - оранжев.

Дисплеят показва текущата температура и времето на готвене, докато програмата работи. Когато програмата е в режим на отложен старт, дисплеят показва обратното броене до началото на програмата. Когато готвенето е в режим на поддържане на топлината, на дисплея се показва общото време за поддържане на топлината.

ПОКАЗАНИЯ НА ДИСПЛЕЯ

1. Време.
2. Режим на отложен старт.
3. Режим за изменение на времето за приготвяне.
4. Температура.



ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

1. Моля, първо проверете дали и вътрешната, и външната повърхности на чашата са чисти и сухи.

2. Поставете чашата в мултикукъръ.

3. Завъртете купата леко, за да осигурите пълен контакт с долния нагревателен елемент.

4. Поставете съставките в купата според рецептата.

5. Затворете капака.

Свържете мултикукъръ с източника на захранване.

Моля, винаги следвайте инструкциите по-горе, преди да използвате уреда.


УПРАВЛЕНИЕ

Натиснете бутон , за да започнете. Завъртете копчето




, за да изберете нужната ви програма. Отначало са четирите потребителски програми, после са програмите УМЕН и ЛЮБИМО ЯСТИЕ, а след тях останалите автоматични програми за готвене. Когато програмата е избрана, на дисплея се изобразяват нейните настройки. Натиснете и задръжте за 2 секунди




бтона , за да пуснете програмата, тя ще започне след звуковия сигнал и на дисплея ще бъде изобразено обратното отчитане на времето на приготвяне.

ЗАБЕЛЕЖКА: Обратното отчитане на времето при програмите ПЪРЖЕНЕ/ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ и МАКАРОНИ започва, когато температурата достигне определено значения (160°C за ПЪРЖЕНЕ и 100°C за МАКАРОНИ). До тогава, докато температурата не достигне тези значения: дисплеят


изглеждат така .

ЗАБЕЛЕЖКА: Няма обратно отчитане на времето в програмата ЕКСПРЕС,

дисплеят изглежда така  до края на програмата. Тази програма спира автоматично или може да бъде прекъсната от потребителя.

След като програмата приключи, мултикукърът влиза в режим на поддържане на топлината (ако тази функция е активна). Когато функцията за поддържане на

топлината е активна, съответното светодиодно осветление е активно.

Натиснете и задръжте бутона , за да изключите режима на поддържане на топлината.

НАСТРОЙКИ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ


Четири потребителски настройки са празни клетки с минимални настройки за приготвяне на храна (времето е 00:00, температурата е 30 °C).


Потребителят може да настрои и съхрани всички целеви стойности за готвене на определени ястия.

Изберете една от четирите потребителски настройки като




завъртите копчето

Натиснете , да зададете времето за готвене; индикаторът ще започне да мига; въведете желаната стойност, като завъртите копчето, след което

натиснете отново . Когато индикаторът на часовника започне да мига, задайте стойността, като

завъртите копчето. Натиснете **t°C**. Когато индикаторът на температурата за готвене започне да мига, въведете стойността, като завъртите копчето, след което натиснете и задръжте



бутона  в течение на 2-е секунди, за да пуснете програмата у вашите индивидуални настройки. Новите настройки ще бъдат съхранени в паметта за по-нататъшно използване. Потребителят може да промени тези настройки по всяко време. След приключване на потребителската програма режимът на поддържане на температурата стартира автоматично, но може да бъде изключен по всяко време.

МЕНЮ ЗА ТИПОВЕТЕ ПРОДУКТИ

Някои автоматични програми могат да работят заедно с един от четирите режима за продукти от типове: МЕСО, ПИЛЕ, РИБА и ЗЕЛЕНЧУЦИ.

Програмите, които могат да работят с определен тип продукти, са: ПЪРЖЕНЕ/ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ, ОТПУСКАНЕ, СУПА/ БУЛЪОН, ЗАДУШАВАНЕ и НА ПАРА/ВАРЕНЕ. Ако изберете някоя от тези програми можете да я комбинирате с типа продукт, като натиснете и завъртите

копчето, докато мига символът на желания тип продукт. За да изберете и стартирате програмата, натиснете и



задръжте бутона  в течение на 2-е секунди.


МНОГОЕТАПНА ПОТРЕБИТЕЛСКА ПРОГРАМА «УМЕН»

След четирите настройваеми програми следва УМЕН - многоетапна потребителска програма. Тя може да се състои от девет етапа на приготвяне с настройваеми параметри. Изберете УМЕН, като завъртите копчето. Цифрите от 1 до 9



започват да мигат около знака УМЕН




. Натиснете бутона .


1 ще започне да мига около знака



. Това значи, че сте влезли в режим на настройка на първия етап.


Натиснете ; индикаторът на минутите ще започне да мига на дисплея.

Изберете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1


минута. Натиснете  още веднъж; индикаторът на часовете ще започне да мига. Изберете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е -1

час. После натиснете **t°C** и изберете нужното значение на температурата, завъртайки копчето. Стъпката е - 1°C.



Натиснете бутона , за да потвърдите настройката на първия етап на програмата УМЕН. Установете настройките за време/ температура на желания брой етапи по ваше желание по същия начин, както е описано по-горе. Натиснете и задръжтайте бутона



 в течение на 2-е секунди, за да стартирате програмата УМЕН. Тя ще изпълни всички запрограмирани етапи. Етапи, които имат нулево значение на времето, не се пускат. Всички потребителски настройки ще бъдат съхранени в паметта за по-нататъшно използване. Потребителят може също да измени параметрите на приготвяне на всеки етап в процеса


на работа на УМЕН, но тези изменения няма да бъдат съхранени в паметта.


ВНИМАНИЕ! Проверете колко етапа са били запрограмирани по-рано. Ако, например, три етапа са били използвани предишния път, но сега са нужни само два, моля, не забравяйте да настроите нулево значение за времето на приготвяне за третия етап. Това може да се направи като се влезе в режим на редактиране на третия етап и се настрои времето на приготвяне на 00:00, както е описано по-горе.


«FAVORITE DISH» (Любимо ястие)



Изберете програмата ЛЮБИМО ЯСТИЕ, като завъртете копчето. Ще светне



знакът  и на дисплея ще бъде изобразена настройката по подразбиране: (10 минут/30°C).


Натиснете , индикаторът на минутите ще започне да мига на дисплея. Изберете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1


минути. Натиснете  още веднъж; индикаторът на часовете ще започне да мига. Изберете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1 час. Натиснете $t^{\circ}\text{C}$, за да изберете температурата. Изберете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1°C. Натиснете и


 задръжте бутона  в течение на 2-е секунди, за да пуснете програмата ЛЮБИМО ЯСТИЕ с вашите индивидуални настройки. Потребителят може да измени параметрите на приготвяне на храната в процеса на работа на програмата.

МАЙСТОР-ГОТВАЧ

Настройките за готвене се регулират по време на работата. Единствената програма, в която е невъзможно да се променят стойностите, е ЕКСПРЕС. Не е необходимо да спирате програмите -

просто натиснете и задръжте , за да измените времето на приготвяне в процеса на готвене. Индикаторът за минути ще започне да мига, въведете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1 минута.

Натиснете , индикаторът на часовете ще започне да мига; изберете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1 час. Натиснете $t^{\circ}\text{C}$ и въведете нужното значение за температурата, завъртайки копчето. Стъпката е - 1°C.


Натиснете и задръжте копчето  в течение на 2-е секунди за да работи програмата с изменените настройки.


ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата в програмите ПИЛАФ и ХЛЯБ не могат да се променят. В тези програми може да измените само времето за приготвяне.

ВНИМАНИЕ! Диапазонът за настройване на времето е следният: 1 - 59 минути, 1 - 24 часа. Моля, настройвайте правилни значения на времето за приготвяне за да избегнете неизправности.


ОТЛОЖЕН СТАРТ


Большинството програми поддържат режим на отложен старт с период до 24 часа. Изберете програмата, завъртайки копчето. Настройте желаните значения на времето за приготвяне /температурата, ако това е необходимо. Натиснете и

задръжте  в течение на 2 секунди,

докато не светне знака  и индикаторът на минутите започне да мига на дисплея.

Укажете периода от време, което трябва да мине до пускането на програмата, завъртайки копчето.

Стъпката е - 5 минути. Натиснете , индикаторът на часовете ще започне да мига. Изберете нужното значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1 час. Натиснете и задръжте копчето

 в течение на 2 секунди, за да включите режима на отложен старт. **Пример:** Сега е 14:00. Трябва ви програмата да започне в 18:50. Трябва да изберете период на отлагане на старта 4 часа и 50 минути.

Режимът на отложен старт е невъзможен при следните програми: ПЪРЖЕНЕ/ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ,

ПЕЧЕНЕ, ПИЛАФ, ДЕТСКА ХРАНА, МЛЯКО, ОМЛЕТ, ХЛЯБ, ПИЦА, ЕКСПРЕС и ДЕСЕРТИ.


ЗАБЕЛЕЖКА: Помнете, че указвате времето, което трябва да мине до старта на програмата. Добавете към него времето на продължителността на готвене, и ще получите времето, след което храната ще бъде готова.


ЗАБЕЛЕЖКА: Не се препоръчва да оставяте съставки в мултикукъра по-дълго от 12 часа. Винаги имайте предвид особеностите на хранителните продукти, оставащи в режима на отложен старт.

РЕЖИМ ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА/ РАЗГРЯВАНЕ


Всички програми, с изключение на ПЪРЖЕНЕ/ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ и ИОГУРТ/ТЕСТО след приключването си автоматично преминават в режим на поддържане на топлината.

Приготвената храна остава в режим на поддържане на топлината (70°C) за 24 часа, ако функцията не е изключена ръчно. Потребителят може да деактивира тази функция в настройките на програмата, по времето на работа на програмата или след нейния край. Просто натиснете и

задръжте , за да изключите поддържането на топлината. Ако

знакът за тази функция свети , програмата след приключване на готвенето ще премине в режим на поддържане на топлината. Режимът на поддържане на топлината не е предвиден при следните програми: ПЪРЖЕНЕ/ДЪЛБОКО ПЪРЖЕНЕ и ИОГУРТ/ТЕСТО, но вие можете да го активирате ръчно.

Можете също да разгривате храна или да размразявате продукти. Просто


натиснете , когато мултикукърът е в режим на изчакване. Температурата на поддържане на топлината и разгриване е 70°C.


ЗАБЕЛЕЖКА: Не се препоръчва оставянето на продукти в мултикукъра за по-дълго от 12 часа. Винаги взимайте предвид типа на хранителния продукт.



ФУНКЦИЯ ЗА МАЙСТОРА-ГОТВАЧ. ЗАПОМНЯНЕ НА НАСТРОЙКИТЕ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ



Ако настройките по подразбиране за всяка програма са променени от потребителя, новите стойности се съхраняват в паметта. (Това се отнася за всяка програма, с изключение на

ЕКСПРЕС). На дисплея се показват настройките по подразбиране за избраната програма. Натиснете, за да укажете желаното време за готвене; индикаторът на минутите ще започне да мига, изберете значение, завъртайки копчето. Стъпката е - 1 минута.

Натиснете  още веднъж; индикаторът на часовете ще започне да мига. Изберете значението, завъртайки копчето. Стъпката е - 1 час. После натиснете $t^{\circ}C$, индикаторът на температурата ще започне да мига. Изберете значението за температурата, завъртайки копчето. Стъпката е - 1°C. Натиснете и

задръжте бутона  в течение на 2 секунди, за да пуснете програмата с новите настройки. Следващия път тази програма ще бъде пусната с тези потребителски настройки. Настройките за приготвяне на храната могат да бъдат променени по време на работата на програмата, а новите стойности също така заместват старите за в бъдеще. Всички програмни настройки могат да бъдат възстановени до фабричните настройки. Просто натиснете и


задръжте едновременно  и , когато мултикукърът се намира в режим на изчакване. Настройките ще се върнат към фабричните настройки след три звукови сигнала. Можете да възстановите фабричните настройки на една конкретна програма. Изберете програмата (но не я стартирайте) и

натиснете  и  едновременно.

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата в програмите на ПИЛАФ и ХЛЯБ не може да бъде променяна. Само времето за готвене може да се променя.


ОТМЯНА НА ДЕЙСТВИЯ

Потребителят може да прекъсне всяка изпълняема програма или да анулира всеки режим, като кликне върху

бутона .

ИКОНОМИЯ НА ЕЛЕКТРОЕНЕРГИЯ

Захранването автоматично се изключва след 30 секунди на неактивност. Можете ръчно да изключите захранването - натиснете и

задръжте бутона  в течение на 5

секунди. За включване на
захранването натиснете и задръжте



бутона в течение на 2 секунди.

ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

- Винаги изключвайте уреда преди да го почистите.
- Оставете уреда да се охлади напълно.
- Измийте купата ръчно с помощта на течност за миене на съдове, изплакнете с чиста вода, след това изсушете с мека кърпа.
- Не използвайте съдомиялна машина за почистване на купата.
- Не използвайте химически или абразивни почистващи препарати за почистване на уреда или аксесоарите.
- Не поставяйте купата в студена вода непосредствено след готвене, тъй като това може да повреди вътрешното покритие. Първо я охлаждайте. Не поставяйте много студена храна в купата, когато тя е много гореща.
- **ВНИМАНИЕ:** Не допускайте водата да влезе в корпуса.
- Почиствайте корпуса на уреда, ако е необходимо, с топла вода и мека кърпа, не използвайте химически и абразивни почистващи препарати или препарати за миене на съдове.
- Почиствайте паровия вентил след всяко готвене. Извадете го внимателно, изплакнете с течаща вода, изсушете и го върнете обратно.

Програми	Тип продукт	Време за приготвяне по подразбиране (минути)	Обратно отчитане	Диапазон за регулирана времето за приготвяне	Съпка за регулиране на времето приготвяне	Температура по подразбиране	Диапазон за регулиране на температурата	Отложен старт	Защита от прегряване
Любимо ястие от 30 до 180°C, стъпка 1°C	не	10	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа, стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Пържене/ Дълбоко пържене	Месо Пиле Риба Зеленчуци	30 25 20 15	при достигане на 160 градуса	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	160°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Изпичане	не	40	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Отпускане	Месо Пиле Риба Зеленчуци	360 240 150 60	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа, стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Конфитюр	не	60	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа, стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Йогурт/ Тесто	не	40	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	38°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа, стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Супа/ Бульон	Месо Пиле Риба Зеленчуци	80 60 50 30	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа, стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Задушаване	Месо Пиле Риба Зеленчуци	60 45 35 30	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа, стъпка - 5 мин	180+ 2°C

Млечна каша	не	20	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
На пара/Варене	Месо Пиле Риба Зеленчуци	50 45 35 30	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Пилаф	не	75	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30 мин - 160°C, 45 мин - 105°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Ориз/Зърнени	не	30	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Пача	не	360	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Макарони	не	10	после выхода на рабочую температуру 100 градусов	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	105°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Мляко	не	15	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Детска храна	не	30	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Запичане	не	60	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Омлет	не	20	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	110°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C

Извара	не	20	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	100°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Хляб	не	150	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	60 мин - 35°C, затем 140°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Пица	не	30	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Експрес	не	–	–	–	–	105°C	–	не	105°C
Десерти	не	30	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	98°C	30-180°C стъпка 1°C	не	180+ 2°C
Шунка	не	80	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	140°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	160+v 2°C
УМЕН	не	0:00	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C
Потребителска програма 1,2,3,4	не	0:00	веднага	1-60 мин, 1 -24 часа	1 мин / 1 час	30°C	30-180°C стъпка 1°C	30 мин - 24 часа. стъпка - 5 мин	180+ 2°C

КОМЕНТАРИ

Програма	Коментари
Пържене/ Дълбоко пържене	След натискане на бутона СТАРТ и докато температурата достигне 160°C, дисплеят показва движеща се лента. При достигане на 160°C се чува сигнал и започва обратно отчитане.
Отпускане	Когато стартирате дисплеят показва 98°C. По време на работа температурата се повишава до 100°C, след това отново се понижава до 98°C. С тази програма температурата не трябва да надвишава 100°C или да пада под 98°C
Йогурт/ Тесто	При стартиране дисплеят показва 38°C. По време на работа температурата се повишава до 40°C, след това отново се понижава до 38°C. При тази програма температурата не трябва да надвишава 40°C или да пада под 38°C
Пилаф	В началото се чува дълъг звуков сигнал и след 30 минути звучи кратък звуков сигнал и започва вторият етап. При стартиране дисплеят показва 160°C; при втория етап температурата спада до 105°C
Макарони	След натискане на бутона СТАРТ и докато температурата достигне 100°C, дисплеят показва движеща се лента. Когато достигне 100°C, се чува звуков сигнал и започва обратното отчитане.

Експрес	По време на работа дисплеят показва движеща се лента вместо обратно отчитане на времето. Програмата спира веднага след като водата заври и температурата надхвърли 105°C
Шунка	Сигналят звучи след изтичане на половината от времето за готвене.
УМЕН	Сигналят звучи след всеки етап на готвенето
Потребителска програма 1,2,3,4	Всяка клетка на персонализираните настройки има същите настройки по подразбиране, както при "Любимо ястие"

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощност:	860 Вт
Напрежение:	220-240 В
Честота:	50 Гц
Сила на тока:	4 А
Вместимост на купата:	5 л
Нето тегло:	2.60 кг
Бруто тегло:	2.80 кг

КОМПЛЕКТАЦИЯ

МУЛТИКУКЪР	1
МЕРИТЕЛНА ЧАША	1
ЛЪЖИЦА ЗА СУПА	1
ЛЪЖИЦА ЗА ОРИЗ	1
НАКРАЙНИК ЗА ГОТВЕНЕ	
НА ПАРА	1
Чаши за йогурт	5
ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА	
С ГАРАНЦИОНЕН ТАЛОН	1
КНИГА С РЕЦЕПТИ	1
ОПАКОВКА	1

Опазване на околната среда

Рециклирането ще помогне за опазване на околната среда!



Моля, спазвайте местните правила и предавайте неработещите електроуреди в центрове за рециклиране.

Производителят си запазва правото за да прави изменения в техническите характеристики и дизайна на изделията.

Saturn[®]

**МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ
ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

**INTERNATIONAL
MANUFACTURER'S WARRANTY**

**МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ
ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

WARUNKI GWARANCJI

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

The Warranty is provided for the period of 2 years or more if the Law on User Right of the country where the appliance was bought provides for a greater minimum warranty period.

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought. The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to by Saturn Home Appliances or authorized representative thereof, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

1. Guarantee coupon is filled in improperly.
2. The product has become inoperable because of the Buyer's nonobservance of the service regulations indicated in the instruction.
3. The product was used for professional, commercial or industrial purposes (except for the models, specially intended for this purpose that is indicated in the instruction).
4. The product has external mechanical damage or damage caused by penetration of the liquid inside, dust, insects and other foreign objects.
5. The product has damages caused by non-observance of the rules of power supply from batteries, mains or accumulators.
6. The product was exposed to opening, repair or modification of design by the persons, unauthorized to repair; independent cleaning of internal mechanisms etc. was made.
7. The product has natural wear of parts with limited service life, expendables etc.
8. The product has deposits of scale inside or outside of fire-bar elements, irrespective of used water quality.
9. The product has damages caused by effect of high (low) temperatures or fire on non-heat resistant parts of the product.
10. The product has damages of accessories and nozzles which are included into the complete set of product shipment (filters, grids, bags, flasks, cups, covers, knives, sealing rings, graters, disks, plates, tubes, hoses, brushes, and also power cords, headphone cords etc.).
11. A defect was a result of inappropriate installing of the appliance by non-specialists of the supplier's authorized service center.

Note: the product should be clean before handing over to the service center.

On the warranty service and repair, please contact the authorized service centers of "Saturn Home Appliances".

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

Záruka se poskytuje na dobu 2 roky. V případě že Zákon na ochranu spotřebitele daně země nařizuje delší dobu, prodlužuje se záruka na tuto dobu.

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen. Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě, kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým cílům (kromě modelů speciálně určených pro tyto cíle, což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií, sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebování dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohříváčů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškozené příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítka, sáčky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).
11. Vada je důsledkem nesprávné instalace výrobku neoprávněnou osobou.

Poznámka: výrobek se musí dávat na opravu pouze v čisté podobě.

V otázkách záručního servisu a oprav se obračejte na autorizovaná servisní střediska společnosti „Saturn Home Appliances“.

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие предоставляется на срок 2 года или более в случае, если Законом о защите прав потребителей страны, в которой было приобретено изделие, предусмотрен больший минимальный срок гарантии.

Все условия гарантии соответствуют Закону о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, в которой приобретено изделие. Гарантия и бесплатный ремонт предоставляются в любой стране, в которую изделие поставляется компанией «Saturn Home Appliances» или ее уполномоченным представителем, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

1. Гарантийный талон заполнен неправильно.
2. Изделие вышло из строя из-за несоблюдения Покупателем правил эксплуатации, указанных в инструкции.
3. Изделие использовалось в профессиональных, коммерческих или промышленных целях (кроме специально предназначенных для того моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов.
5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; производилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и т.д.
7. Изделие имеет естественный износ частей с ограниченным сроком службы, расходных материалов и т.д.
8. Изделие имеет отложение накипи внутри или снаружи ТЭНов, независимо от качества используемой воды.
9. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетермостойкие части изделия.
10. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).
11. Дефект возник в результате некорректной установки изделия не специалистами уполномоченного сервисного центра поставщика.

Примечание: изделие сдается в ремонт исключительно в чистом виде.

По вопросам гарантийного обслуживания и ремонта обращайтесь в специализированные сервисные центры фирмы «Saturn Home Appliances».

Перечень сервисных центров постоянно меняется. Посмотреть актуальный перечень специализированных сервисных центров можно на сайте: <http://saturn.ua/ru/servis>, или узнать по телефону горячей линии:

0-800 505-27-09

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит- системы	LCD	СМА	Мороз, лари
г. Азов, ул. Привокзальная, 4	«МИР СЕРВИСА»	8(988) 993-37-78	+		+	+	+
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, 18а	Сервисный Центр ИП Валиуллин М.Р.	8(8553) 32-22-11 8(960) 047-22-11	+	+	+	+	+
г. Апшеронск, Краснодарский край, ул. Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	8(86152) 2-81-99	+	+	+	+	+
г. Архангельск, ул. Котласская, 1, кор. 1, офис 12	«ВЕГА-29»	8(8182) 44-15-55	+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, 47	ООО ПКЦ «ВДВ»	8(8512) 25-19-39 8(8512) 25-12-00	+	+	+		
г. Астрахань, ул. Кирова, 54	«Радиомастерская»	8(8512)50-19-97	+		+		
г. Астрахань, ул. Максаковой, 16, 2 этаж, комн.77	СЦ «Ремонтная Бригада»	8(8512)54-67-67 8(8512)54-91-91		+		+	+
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, 15	ООО «Ковчег»	8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Волгоградская, д.8	«СКВ Сервис»	8(927) 565-11-56	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Панфилова, 32	Сервисный Центр ИП Комаров Николай	8(927) 552-47-21 8(937) 122-13-99				+	+
г. Ачинск, ул. Кирова, 4 А	СЦ «ВИД-Сервис»	8(39151) 5-90-94 8(983) 158-21-94	+			+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, 113	ООО «Диод»	8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.114	«Сибстайл»	8(3852) 20-25-52 8(3852) 69-60-09		+			+
г. Батайск, пер. Книжный, 9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	8(905) 425-604-73	+	+	+		
г. Батайск, ул. Матросова, 37	Центральный Сервисный Центр	8(8635) 47-47-72 8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+
г. Белгород, ул. Железнодорожная, 79В, 2 этаж.	СЦ «Регион-Сервис»	8(980) 521-76-16	+				
г. Белореченск, ул. Мира, 63	ООО «Дело техники»	8(86155) 3-11-00 8(918) 980-64-75	+	+	+	+	+
г. Благовещенск, ул. Кузнечная, 63	СЦ «Radmond»	8(4162) 21-00-88 8(4162) 54-01-23	+				
г. Брянск, ул. Ульянова, 36	СЦ «Техномастер»	8(4832) 68-71-75	+	+	+	+	+
г. Брянск, проезд Московский, 3	ООО «Центр Климата»	8(4832) 63-06-00 8(4832) 33-15-61		+			
г. Бугуруслан, ул. Транспортная, 18	«Рембыттехника»	8(3535) 23-23-98 8(922) 802-21-58	+	+	+	+	+

г. Буденновск, ул. Октябрьская, 84	ИП Цивенов Д.С.	8(86559) 2-08-02 8(86559) 5-29-71	+	+	+	+	+
г. Буденновск, пер. Рабочий, 1	Арутюнян Гарник Гургенович	8(928) 92-00-497 8(86559) 2-07-17					+
г. Буйнакск, ул. Шамиля, 136/4	Техник-ise	8(964) 013-00-59	+	+	+	+	+
г. Владимир, ул. Батурина, 39	ООО «ДОМСЕРВИС»	8(4922) 44-72-80 8(4922) 44-72-81	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. Елецкая, 173	ООО «МастерКласс»	8(8442) 97-50-10 8(960) 883-59-00		+			
г. Волгоград, ул. Томская, 4А	ИП Спицын С.В.	8(8442) 98-16-47 8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+
г. Волгоград, ул. М. Балонина, 11 Г	ООО «Спец-Холод»	8(8442) 37-16-74 8(8442) 37-69-03		+			
Волгоградская обл., Калачевский р-н, п. Береславка	Сервисный Центр «ТехноБыт»	8(961) 688-53-48		+			
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	8(927) 521-52-00		+		+	+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л. Толстого, 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	8(937) 722-68-12				+	+
Волгоградская обл., р.п. Октябрьский, ул. Кругликова, 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	8(937) 730-66-03		+		+	+
Волгоградская обл., г. Суrowикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алексей	8(904) 404-14-55				+	+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, 12/15	СЦ «Master»	8(928) 126-63-66	+		+		
г. Волгодонск, ул. Ленина, 110	«Х МОБАЙЛ»	8(961) 41-001-71 8(918) 500-54-99	+	+	+	+	+
Вологодская обл., п. Рубцово, 1а	ООО «МИГ»	8(8172) 52-72-51	+		+		
г. Воронеж, ул. Б. Хмельницкого, 46	СЦ «ТЕХНО»	8(473) 260-09-08 8(473) 240-57-73	+		+	+	
г. Воронеж, ул. Рижская, д. 12-15	ООО «АМГ»	8(920) 436-08-52 8(960) 131-17-99		+			
г. Горно-Алтайск, пер. Жукова,13	СЦ «Викс»	8(38822) 6-23-32	+		+	+	+
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, 48	«Арсгир»	8-962-655-20-00	+	+	+	+	+
г. Грозный, ул. Угольная, 308	ИП Лачиев Р. М.Ч	8-962-753-67-67	+				
Грозный, ул. Маяковского, 17 в	ООО «Алиф»	8(8712) 22-49-21 8(928) 001-33-03	+	+	+	+	+
г. Дзержинск, Нижегородская обл., ул. Чапаева, 68	Мастерская «СЕРВИС ПЛЮС»	8(8313) 21-14-14	+		+		
г. Дзержинск, пр. Циолковского, 54	СЦ «Кварц»	8(8313) 20-56-00	+	+	+	+	

г. Димитровград, ул. Октябрьская, 63	АСЦ «ЭлКом Сервис»	8(84235) 2-86-59 8(84235) 9-14-64	+		+	+	+
г. Ейск, ул. Пушкина, 84	АСЦ «Техносервис»	8(86132) 2-11-71 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+
г. Ейск, ул. Маяковского, 55	СЦ «Гарант»	8(86132)5-05-00	+	+		+	+
г. Екатеринбург, ул. Походная, 81, офис 3	СЦ «Элитдетальсервис»	8(343) 361-11-77 8(343) 361-11-78	+		+	+	+
г. Екатеринбург, ул. Амундсена, 64	Мастерская «Ремонт бытовой техники и электроники»	8(343) 240-26-60	+		+		
г. Екатеринбург, ул. Кислородная, 7А, офис 201	Сервисный центр «GOLD»	8(919) 372-28-04		+			+
г. Екатеринбург, ул. Д. Зверева, 31, А, оф.2	СЦ «Мастер-Сервис»	8(343) 385-12-89	+	+	+	+	+
г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, 47	ООО фирма «ПОЛЮС»	8(47467) 4-12-08 8(47467) 4-33-17	+		+		
г. Зерноград, ул. им. Косарева, 22	ИП Поддубный Л.Ю.	8(86359) 4-32-23 8(86359) 4-06-42		+			
г. Иваново, ул. Дзержинского, 45/6	ООО «Спектр- Сервис»	8(4932) 335185 8(4932) 335236	+	+	+	+	+
г. Изобильный, мк-н. «Радуга» №7 (рынок «Светлана»)	«Автоматика 26»	8(86545) 2-74-74		+			
г. Ижевск, ул. Азина, 4	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 30-79-79 8(3412) 30-83-07	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. М. Горького, 76	ООО «АРГУС- Сервис»	8(3412) 78-76-85 8(3412) 78-06-64	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. Буммашевская, 7/1, офис 301, 307	«Климат-Контроль»	8(3412) 44-60-40 8(3412) 44-60-67		+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов Интернационалистов, 24а	СЦ «Акварин»	8(8362) 24-11-24 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+	
г. Иркутск, ул. Академическая, 24	ООО «Мастер ТВ»	8(3952) 42-55-76 8(3952) 78-15-83	+		+	+	
г. Иркутск, ул. Сурнова, 56	СЦ «Комту»	8(3952) 28-74-50 8(3952) 76-71-75		+		+	+
г. Ишим, ул. Карасульская, 183	ООО «Домотехника- сервис»	8(34551) 7-46-31					+
г. Казань, ул. Гвардейская, 9А	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(843) 258-92-15	+		+	+	
г. Казань, ул. Восстания, 100, кор. 45	Сервисный центр «Элнет»	8(843) 240-64-94	+	+	+	+	+
г. Калининград, Московский пр-т, д. 163	«1000 мелочей сервис»	8(4012) 58-83-54 8(4012) 76-04-77	+		+		
г. Каменск-Уральский, ул. Исетская, 336	Техноцентр-Сервис	8(3439) 39-95-20 8(34399) 34-74-40	+	+	+	+	+

г. Камышин, ул. Ленина, 6В	ООО СЦ «Альфа»	8(84457) 9-17-43 8(84457) 9-45-89	+	+	+	+	+
г. Карабулак, ул. Джабагиева, 157	ИП Хамхоев И.М.	8(8734) 44-42-44	+	+		+	+
г. Кемерово, пр. Октябрьский, 53/2	ВК-Сервис	8(3842) 35-39-67	+			+	
г. Кизляр, пер. Рыбный 17	«Терек»	8(87239) 2-33-55 8(87239) 3-01-77	+	+	+	+	+
г. Киров, ул. Некрасова, 42	ООО «Экран- Сервис»	8(8332) 56-25-95 8(8332) 54-70-77	+		+	+	
г. Константиновск, ул. Коммунистическая, 96 Б	«Эверест»	8(86393) 2-10-43		+			
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров-ЮГ	8(988) 548-24-36	+		+		
г. Кореновск, ул. Пурыхина, 2, кор. А	ИП Бондаренко А.В.	8(86142) 4-43-59	+	+	+	+	+
г. Кореновск, ул. Ярославская, 1	«Сервис Бытовой Техники»	8(918) 936-36-53		+		+	+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	«Абсолют-сервис	8(861) 267-50-88	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, 103, оф.55	«М-Сервис-Юг»	8(861) 222-64-13 8(861) 222-85-55 8(905) 408-08-38	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Воронежская, 16	ТЕХНОЛОГИИ КОМФОРТА	8(861) 235-49-68	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Белозерная, 1\1	«БАТ-СЕРВИС»	8(918) 102-00-10 8(961) 501-92-22	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Брюховецкая, ул. Энгельса, 106 Б	СЦ «Офисная Техника»	8(86156) 3-40-40 8(918) 990-35-04	+		+	+	
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, 116	ИП Галишников А.А.	8(86164) 7-01-22		+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, 57 Г	ООО «Уманьбытсервис»	8(86145) 3-78-74		+			+
Краснодарский край, ст. Стародеревянковская, ул. Комсомольская, 25	ООО «ЭлитСервис»	8(86164) 65-4-95 8(918) 355-81-70	+	+		+	+
Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, 1	ИП Галишников А.А.	8(86153) 4-16-70		+			
Краснодарский край, ст. Старощербиновская, ул. Шевченко, 242, кв. 1	ИП Притула И.В.	8(86 151) 4-10-92	+	+	+	+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, 6	ООО «Сибирский мастер»	8(3912) 92-92-22 8(3912) 41-78-88	+	+	+	+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, 1	СЦ «Электроальянс»	8(3912) 93-54-33 8(3912) 94-52-82	+	+	+	+	+

г. Курск, ул. Студенческая, 36-А, ул. Сумская, д. 37-Б	СЦ «Маяк+»	8(4712) 50-85-90 8(4712) 35-04-91	+	+	+	+		
г. Курск, ул. Садовая, 5	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 51-45-75	+	+	+	+	+	
г. Курск, ул. Добролюбова, 17	ООО «Первая Сервисная Компания»	8(4712) 54-74-24	+	+	+	+	+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, 2	ООО «БЫТСЕРВИС»	8(86169) 7-39-99 8(86169) 7-24-96	+	+	+	+	+	
г. Липецк, ул. Космонавтов, 66	ООО «Владон»	8(4742) 33-45-65 8(4742) 33-45-95	+	+	+	+	+	
г. Майкоп, ул. Димитрова, 25	ООО «Электрон-Сервис»	8(8772) 55-62-38		+				+
г. Махачкала, ул. М. Гаджиева, 164	Сервисный центр «РОСАМ»	8(8722) 93-30-73	+	+	+	+	+	+
г. Махачкала, пр-кт Акушинского 14-линия, 21	«Техник-ise»	8(8722) 63-23-94 8(8722) 93-55-15	+	+	+	+	+	+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, 11	СЦ «Мастер Плюс»	8(86385) 2-33-26 8(960) 458-07-11	+	+			+	+
г. Морозовск, ул. Советская, 9 А	«Х МОБАЙЛ»	8(909) 401-35-21	+	+	+	+	+	+
г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, 3 (м.ул. Подбельского)	Технический Центр «Юник»	8(495) 721-30-70 8(499) 168-05-19 8(499) 168-47-15	+		+		+	+
г. Набережные Челны, ул. Вахитова, 20 (30/05)	Сервисный Центр «ТриО»	8(8552) 359002 8(8522) 359042	+	+	+	+	+	+
г. Набережные Челны, пр-т. Московский, 154 (52/28)	АСЦ «VIP-SERVIS»	8(8552) 99-91-45	+	+	+	+	+	+
г. Нальчик, пр-т. Ленина, 24	ООО «Алфа-Сервис»	8(8662) 42-04-30 8(8662) 42-12-21	+		+		+	
г. Невинномысск, ул. Гагарина, 55	СЦ «ЭДВИС»	8(86554) 5-59-77 8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+	+
г. Нефтекамск, ул. Победы, 10А	АСЦ «Техно-Мастер»	8(34783) 3-43-44	+	+	+	+	+	+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, 9 (маг. «Ак Калфак»)	«Техника»	8(8555) 48-08-80 8(917) 906-60-06	+		+		+	+
г. Нижний Новгород, ул. Марата, 51	ООО «Прок-Сервис»	8 (831) 220-84-94 8 (831) 413-82-91	+		+			
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, 18А	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+				+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, 6		8(831) 46-18-848		+				+
г. Новокузнецк, Кемеровская обл., ул. Грдины, 18	ООО «Сибсервис»	8(3843) 20-31-33	+		+		+	+

г. Новомосковск, ул. Московская, 21/27	ООО «ЕСКО»	8(48762) 6-46-46	+	+	+	+	+
г. Новороссийск, ул. Серова, 14	ООО «АРГОН- СЕРВИС»	8(8617) 63-11-15 8(8617) 63-03-95	+		+	+	
г. Новосибирск, ул. Королёва, 17А	ООО «К-техника»	8(383)274-99-33 8(383) 274-99-45	+		+		
г. Новосибирск, ул. Воинская, 63, кор. 3	ООО «Керамика»	8(383) 210-59-49 8(383) 210-52-92	+		+	+	
г. Новосибирск, ул. Котовского, 2	«Сервис Центр»	8(383) 351-39-19	+		+		
г. Новошахтинск, пл. Базарная, 24А	«ЭлектроМир	8(86369) 3-74-75 8(928) 609-35-85	+	+	+		
г. Оренбург, ул. Космическая, 4	ИП Бабина Т.В.	8(3532) 36-87-94	+			+	+
г. Омск, ул. 5-я Кордная, 1	АСЦ «Вес-Трэйд»	8(3812) 577-092 8(3812) 576-329	+		+		
г. Омск, ул. Лермонтова, 194	ООО «Домотехника- сервис»	8(3812) 36-74-01					+
г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, 130	«Гарантийная мастерская»	8(3812) 36-42-02	+	+	+	+	
г. Орск, ул. Батумская, 25	«Айс-Сервис+»	8(3537) 37-23-83	+	+	+	+	+
г. Орск, пр. Ленина, 11	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(3537) 20-60-70	+	+	+	+	+
г. Орск, ул. Грозненская, 11-А	ООО «Гранд- Сервис»	8(3537) 35-79-93 8(987) 796-00-19	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Деревообделочная, 3, кор. Б	ООО «СК-Сервис»	8(342) 221-40-99	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 19, кор. 1	СЦ «Энерго-климат»	8(342) 240-88-88 8(342) 205-57-88	+	+	+	+	+
г. Пермь, ул. Маршрутная, 11	СЦ «Энергоклимат»	8(342) 240-93-35 8(342) 240-93-24			+		
г. Петрозаводск, ул. Северная, 11	«Алкор-Сервис»	8(8142) 78-06-93 8(8142) 70-65-48	+		+		
г. Прокопьевск, ул. Обручева, 39-5	ИП Сюткин В.В.	8(3846) 69-33-00	+	+	+	+	+
г. Псков, ул. Труда, 11	ООО «Ремонт и Сервис»	8 (8112)-53-86-30 8 (8112)-53-86-50	+		+		+
г. Пятигорск, ул. 5-ый Переулок, 13	Сервисный Центр	8(8793) 98-70-11 8-918-743-69-46	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Малиновского, 50-Е	Региональная Сервисная Компания	8(47396) 48-911	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Простеева 18 стр.1	Региональная Сервисная Компания	8(47396) 47-676	+	+	+	+	+
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, 37 В	ООО «Максим- Сервис»	8(863) 250-47-77	+		+		
г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, 7	«Алиса-Сервис»	8(863) 227-60-90 8(863) 299-00-50	+	+	+	+	+

г. Ростов-на-Дону ул. 50-летия Ростсельмаша, 1/52, офис 55	ООО «Мастер»	8(863) 21-92-112 8(800) 100-51-52	+	+	+	+	+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Трюта, 11-А/17-А	ИП Иванов А.П.	8(906) 453-35-81	+		+		
Ростовская обл., ст. Егорлыкская, ул. Ворошилова, 14	«Всё Для Дома»	8(86370) 2-19-50	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы 12	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 22-04-77 8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроителей, 21	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 24-31-21	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Пушкина, 14, кор. 1	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 76-88-01 8(4912) 40-30-30	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, 42-А	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 41-33-02	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Ленинградская, 100/ ул. Ленинская, 56	ООО «Спец-Мастер»	8(846) 990-37-51 8(846) 240-98-17	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Свободы, 149	ООО «СК-Сервис-Самара»	(846) 979-9-979	+	+	+	+	+
г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, 197	ООО «Евросервис XXI»	8(812) 600-11-97	+	+	+	+	
г. Санкт-Петербург, пр. Стачек, 41- А	ООО «Прогресс-Сервис»	8(812) 325-36-56 8(812) 325-36-57	+		+	+	
г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, 11, 36-Н, лит. И	ООО «БИТ-95»	8(812) 822-18-00 8(812) 320-06-61	+				
г. Саранск, ул. Садовая, 1	ООО «ТЕСТ-СЕРВИС»	8(8342) 23-05-91 8(8342) 47-48-59	+	+	+		
г. Саратов, ул. Большая Садовая, 95	ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»	8(8452) 52-81-21 8(8452) 52-83-84	+	+	+	+	+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, 253-А	СП «Городская Служба Бытового Сервиса»	8(496) 547-04-95 8(496) 549-32-79	+	+		+	+
г. Серпухов, ул. Советская, 47	БЮРО РЕМОНТА «АЛЬФА-S»	8(963) 624-49-46				+	+
г. Смоленск, ул. Крупской, 44	ЦС «АТЛАНТ»	8(4812) 45-05-13 8(920) 333-09-44	+	+	+	+	+
г. Сочи, ул. Донская, 90	ООО «ДЭЛ»	8(8622) 55-51-19 8(8622) 55-01-08	+			+	+
г. Ставрополь, ул. Пушкина, 63	ООО «Унисервис»	8(8652) 24-30-14 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, 15-Е, оф. 21	«Мир Климата»	8(8652) 95-53-68 8(8652) 95-61-90		+			
г. Ставрополь, пр. Буйнакского, 3/4	«Империя Климата»	8(8652) 44-88-66		+			

г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, 1а	ЗАО «АВАНТАЖ- ИНФОРМ»	8(4725) 24-62-27 8(4725) 24-73-49	+	+	+		
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, 158	ООО «Сервис- Технос»	8(3473) 20-12-13 8(3473) 20-27-70	+		+	+	+
г. Сыктывкар, Респуб. Коми, ул. Гаражная, 25	«ТехСервис»	8(8212) 22-95-29 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+
г. Тамбов, ул. Мичуринская, 137-А	ООО «БВС-2000»	8(4752) 56-19-42 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+
г. Тверь, б-р. Шмидта, 18	СЦ «СПЕКТР»	8(4822) 47-65-65 8(4822) 47-58-58	+	+	+	+	+
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, 24/2	Сервис бытовой техники	8(86130) 4-86-59 8(918)147-02-03	+	+		+	+
г. Тихорецк, ул. Гоголя, 2/2	АСЦ «БЫТ-СЕРВИС»	8(86196) 7-20-53	+	+	+	+	+
г. Тольятти, ул. Мира, 48	ООО «Волга Техника+»	8(8482) 22-72-41 8(8482) 22-71-85 8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+
г. Тула, пр. Ленина, 115 Б	ООО «Виксам»	8(910) 949-68-44 8(953) 182-61-82	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Республики, 169/5	СЦ «Пульсар»	8(3452) 75-95-08 8(3452) 20-82-65	+		+	+	
г. Тюмень, ул. Николая Зелинского, 24	СЦ «КАНИФОЛЬ»	8(9292) 69-56-60; 60-56-60- городск.	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Ватутина, 55	Сервисный Центр «Ваш Дом»	8(3452) 47-35-69	+		+	+	+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, 28	СЦ «Мастер»	8(3012) 21-89-63	+		+	+	+
г. Ульяновск, ул. Metallистов, д.16/7	АСЦ «Современный сервис»	8(8422) 73-44-22 8(8422) 73-29-19	+	+		+	+
г. Уфа, ул. Академика Королева, 6/1	ООО «Бирюса- сервис»	8(347) 236-57-07	+		+		
г. Уфа, пр-т. Салавата Юлаева, 59	«Импорт-сервис»	(347) 2281701	+		+	+	+
г. Уфа, ул. Мира, 7; ул. Менделеева, 153; пр. Октября, 42	СЦ «Дженерал»	8(347) 279-90-70 8(347) 241-62-02					+
г. Хасавюрт, ул. Махачкалинская, 70-А	«Техник-ise»	8(928) 048-93-10	+	+	+	+	+
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическая, 15-А	«Телерадиотовары»	8(86391) 2-18-06	+		+		
г. Чебоксары, ул. Гагарина, 36	ЗАО «Телерадиосервис»	8(8352) 62-30-97 8(4942) 63-20-98	+		+		
г. Челябинск, ул. Производственная, 8Б	Рембыттехника	8(351) 239-39-34 8(351) 239-39-35	+	+	+	+	+
г. Челябинск, ул. Ворошилова, 57 В, оф. 3	ООО РСЦ «Подобус»	8(351) 225-13-13 8(351) 236-12-40	+		+	+	+

г. Черкесск, пр. Ленина, 340-В	АСЦ «ЮГ-СЕРВИС»	8(8782) 27-30-60 8(8782) 27-70-77	+	+	+	+	+
г. Черкесск, ул. Первомайская, 48, оф. 11	АСЦ «Мак.Сим. »	8(8782) 25-04-66 8(8782) 25-19-15	+	+	+	+	+
г. Черкесск, Пятигорское шоссе, 13	СЦ «КАВКАЗ- СЕРВИС»	8(8782) 23-91-26 8(928) 385-22-42	+	+	+	+	+
г. Чита, ул. Токмакова, 33	«Центрбытсервис»	8(3022) 36-39-36 8(3022) 36-39-32	+	+	+	+	+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, 1	ТехноСервис	8(904) 345-83-18	+	+	+	+	+
г. Элиста, 3-й микрорайон, 21-А	«СКВ Сервис»	8(84722) 9-52-07 8(937) 469-52-07	+	+	+	+	+
г. Энгельс, ул. Петровская, 57	«Ремонт-сервис»	8(8453) 55-80-89 8(964) 848-45-06	+		+	+	+
г. Ярославль, ул. Угличская, 12	ООО «Трио-Сервис»	8(4852) 25-94-83	+		+		

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантія на виріб надається на термін 2 роки чи більше у випадку, якщо Законом про захист прав споживачів країни, в якій був придбаний виріб, передбачений більший мінімальний термін гарантії.

Всі умови гарантії відповідають Закону про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, у якій придбано виріб.

Гарантія і безкоштовний ремонт надаються в будь-якій країні, у яку виріб постачається компанією «Saturn Home Appliances» чи її уповноваженим представником, і де ніякі обмеження по імпорту чи інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні ушкодження, або ушкодження, викликані потраплянням всередину рідини, пилу, комах та інших сторонніх предметів.
5. Виріб має ушкодження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі чи акумуляторів.
6. Виріб піддавався розкриттю, ремонту чи зміні конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилося самостійне чищення внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби, витратних матеріалів і т. д.
8. Виріб має відкладення накипу всередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має ушкодження приладдя і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терок, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).
11. Дефект виник внаслідок некоректного встановлення виробу не фахівцями уповноваженого сервісного центру постачальника.

Примітка: виріб здається в ремонт виключно в чистому вигляді.

З питань гарантійного обслуговування і ремонту звертайтеся до спеціалізованих сервісних центрів фірми «Saturn Home Appliances».

Перелік сервісних центрів постійно змінюється. Переглянути актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можна на сайті: <http://saturn.ua>, або дізнатися за телефоном гарячої лінії: 0-800 502-502

Місто, Адреса АСЦ	Назва АСЦ	№ телефона							
			Аудіо-Відео техніка (АВ)	Мала побутова техніка (МПП)	Велика побутова техніка (ВПП)	Кондиціонери	Холодильники, даді	Газові таганки	IT-техніка
Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi (Кіслов)	(06442) 9-11-37 (099) 052-10-01	+	+	+	+	+	+	+
Біла Церква, бул. Олександрійський (50- років Перемоги), 82	Маяк-сервіс (ФОП Паппа Ю.К.)	(04563) 6-84-13	+	+	+	+	+	+	+
Бердичів, вул. Житомирська, 57	Євросервіс	(04143) 4-06-36	+	+	+	-	+	+	+
Берегове, вул. І. Франка 43	ФОП Пруніца	(03141) 4-34-32	+	+	+	-	-	+	+
Вінниця, вул. Енергетична, 3а	ВФ ТОВ Лотос	(0432) 69-95-73, (067) 622-56-62	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пров. Костя Широцького, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57 (0432) 64-26-22	-	+	+	-	-	-	-
Вінниця, вул. Космонавтів, 53	ФОП Призюк	(0432)-523509, 465590	+	+	+	+	+	+	+
Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг- Сервіс	(0432) 46-43-93 (0432) 46-82-13 (0432) 51-92-54 (067)-4304472	+	+	+	+	+	+	+
Дніпро, пр. Олександра Поля (Кірова), 59	ТОВ Лотос	(0562)-346705, (0562)-312957	+	+	+	+	+	+	+
Дніпро, вул. Олеся Гончара, 6	Дінек-сервіс	(056) 735-63-28 (056) 735-63-25	+	+	+	-	-	+	+
Дніпро, вул. Коротка, 41-А, р-н Індустріальний	АСЦ Універсалсервіс	(056) 790-04-60	+	+	+	+	+	+	+
Донецьк, вул. Університетська, 75	IQ Service	(050) 940-00-61, (063) 940-00-61, (062) 213-00-61	+	+	+	+	+	+	+
Житомир, вул. Львівська 11	СЦ Коваль (Євросервіс)	(0412) 555-515, (093) 461-95-96	+	+	+	+	+	+	+
Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-Сервіс	(0412) 471568, (067) 4115812	+	+	+	-	-	+	+
Житомир, вул. Комерційна, 4, офіс 222	Мельник	(0412) 482425, (067) 4102198	+	+	+	-	-	+	+
Житомир, вул. Новий бульвар, 7	Техносервіс Сфера	(0412) 445-100, (096) 908-77-95	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЗФ ТОВ Лотос	(061) 787-50-51	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Грязнова, 67	ПП Електротехніка	(0612) 12-03-03 2120068	+	+	+	+	+	+	+
Запоріжжя, вул. Жаботинського, 50	"Ремпобутсервіс" (ФОП Калашник Г.В.)	(0612) 12-54-90, (0612) 20-03-22, (0612) 20-97-64,	+	+	+	+	+	+	-

		(0612) 20-97-65, (067) 631-10-81									
Івано-Франківськ, вул. Нова, 19-А	Бріз ЛТД	(0342) 55-95-25 (0342) 75-07-77	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Канів, вул. Енергетиків (Леніна), 179	М-Н Сатурн	(067) 490-54-04	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Київ, вул. Бориспільська 9, корп 57	Аматі-Сервіс	(044) 369-50-01	+	+	+	-	+	+	+	+	+
Київ, вул. Новокопостянтинівська, 1-Б	ПП Михайленко О.А.	(044) 591-11-90	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Кропивницький (Кіровоград), вул. Короленко,2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23 (0522) 27-80-02 (0522) 27-33-00	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Кропивницький (Кіровоград), вул. Чорновола, 1-В	Європобуттех (ПП Денисенко)	(0522) 27-28-40 (0522) 27-76-67	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бріз ЛТД	(097) 776-67-70 (097) 264-21-67	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Костянтинівка, вул. Безнощенко, 10	ФОП Гусев В.О.	(06272) 2-62-23 (06272) 2-21-86 (050) 279-68-16	+	+	+	-	-	+	+	+	+
Коростень, вул. Жори Кудаківа, 2-В	ПП Муравицькі	(04142) 5-05-04	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Подільськ (Котовськ) Котовськ, вул. Соборна, 192-Б	ТОВ Схід Сервіс Центр	(04862) 22-9-22 (050) 333-86-39	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, б-р. Краматорський, 3	Елма Сервіс	(06264) 5-93-89 (06264) 8-85-97	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Ринкова, 20	Сатурн-Донбас	(050) 973-20-14	+	+	+	-	-	+	+	+	+
Краматорськ, вул. Поштова, 5-А	Сатурн- Краматорськ	(0626) 41-21-34 (067) 255-79-90	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Краматорськ, ул. Ярослава Мудрого (19 Партз'їзду) 67	Крам сервіс	(050) 473-56-12	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Кременчук, вул. Академіка М'аслова (Радянська) , 44, офіс 2	ФОП Дашко І.В.	(05366)-39192, (096)-446-7106, (066)-2304471	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Кривий Ріг, вул. Соборності (Косіора), 64/7	КРФ ТОВ Лотос	(056) 440-07-79 (056) 440-01-19	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Куп'янськ, пл. Центральна, 38-А	ФОП Щербак О.В.	(099) 2237998	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Луцьк, вул. Ківерцівська	"Склад-магазин Сатурн" (ФОП Соловійов Р.Є.)	(0332) 290-752	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Луцьк, вул. Перемоги, 24	ПП СЦ Сервіс- Майстер	(0332) 78-56-24, (0332) 78-56-25	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Львів, вул. Шараневича, 28	Росімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77	+	+	+	-	+	+	+
Львів, вул. Червоної калини, 106	Захід холод сервіс	(032) 222-87-10 (032) 344-72-24	+	+	+	+	+	+	+
Макіївка, вул. Тайожна, 1К	Скіф АСЦ	(0623) 41-37-58	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, бул. Меотиди (50-років Жовтня), 32/18	Марф ТОВ Лотос	(0629) 49-60-05 (0629) 49-30-06	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ Реалсервіс	(098) 312-26-28 (095) 028-26-28	+	+	+	+	+	+	+
Маріуполь, пр-т. Будівельників, 84	Глобалтек	(0629) 49-18-81 (067) 597-56-15	+	+	+	+	+	+	+
Мелітополь, вул. Гетьмана Сагайдачного (Фрунзе), 42	АСЦ Компроміс	(0619) 44-44-00 (067) 858-83-21	+	+	+	+	+	+	+
Могилів-Подільський, вул. Покровська, 51-А	Скормаг-Сервіс	(04337) 6-48-47 (0432) 46-82-13	+	+	+	+	+	+	+
Мукачеве, вул. Пушкіна, 24/1а	Сигнал	(03131)-5-60-96, (099) 262-11-18	+	+	+	-	-	+	+
Миколаїв, вул. Чкалова, 33	ТСЦ Аладін	(0512) 47-04-96 (0512) 47-83-48	+	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, Внутрішньоквартальний проїзд, 2	НФ ТОВ Лотос	(0512) 58-06-47 (0512) 58-06-46	-	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Озерна, 17Б	АСЦ ТОВ фірма "Аладдин"	(0512) 58-21-80 (067) 517-05-70 (066) 705-64-44	-	+	+	+	+	+	+
Миколаїв, вул. Севастопольська, 65/3	ТОВ УТК Веда	(0512) 464-2-43, 464-0-53, 465-5- 59	-	-	-	+	+	+	+
Нікополь, вул. Електрометалургів, 54	Лікс	(066) 463-60-44	+	+	+	+	+	+	+
Нікополь, Вул. Шевченко, 189	(0566) 688-563, (050) 58-00-296	Рейнфорд АСЦ	+	+	+	+	+	+	+
Нова Каховка, вул. Заводська, 38	Стародубець А.В.	(095) 724-72-66 (067) 117-48-06	+	+	+	-	-	+	+
Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД Кожедуб О.С	(04141) 5-20-10	+	+	+	+	+	+	+
Новомосковськ, вул. Сучкова, 54	ТОВ Лотос	(05693) 7-57-96	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Щоголева, 14	ТОВ Схід Сервіс Центр	(0482) 32-00-05	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП Кушнір	(0482) 39-06-18 (094) 839-06-18	+	+	+	-	-	-	+
Одеса, вул. Л. Шмідта, 21	ТОВ Схід Сервіс Центр	(0482) 32-00-05	+	+	+	+	+	+	+
Одеса, вул. Новосельського, 66 (Тобольського, 2)	Ремус	(048) 731-77-03 (048) 731-77-04	+	+	+	-	-	+	+

Павлоград, вул. Дніпровська, 172-Б	АСЦ Інтерсервіс	(05632) 6-15-54, (066) 95-09-132, (067) 63-08-242	+	+	+	+	+	+	+
Пологи, вул. (Державна) Пролетарська, 75	Дивосервіс	(096) 284-08-36 (066) 085-75-39	+	+	+	-	+	+	+
Полтава, вул. Степного Фронту, 29	ПФ ТОВ Лотос	(0532) 69-42-62 (099) 60-14-24, (067) 63-06-023	+	+	+	-	+	+	+
Полтава, вул. Європейська, 66	НВТОВ "Пром-електроніка"	(0532) 61-56-21	+	+	+	+	+	+	+
Полтава, вул. Зеньківська, 21	Аматі-Сервіс	(0532) 69-09-46	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, (вул. Ветеранська) вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(04637) 3-85-95 (095) 886-21-99 (063) 597-41-27 (067) 272-57-51	+	+	+	+	+	+	+
Прилуки, вул. Київська 371-А	Аматі-Сервіс	(04637) 5-39-82	+	+	+	+	+	-	-
Рівне, вул. Тиха,12	Електроніка-сервіс	(0362) 26-65-85	+	+	+	+	+	+	+
Рівне, пров. Робочий, 5	Рубікон	(0362) 43-33-40 (067) 360-42-42	-	-	+	+	+	-	-
Стрий, вул. Шевченка, 171-Б\10	КП "Телерадіо-сервіс"	(03245) 5-83-81	+	+	+	+	+	+	+
Суми, вул. Білопольське шосе, 19	ПП Панченко	(096) 340-06-96	+	+	+	-	-	+	+
Суми, вул. Петропавлівська 86/1	СЦ Ельф	(0542) 660-300, 650-340, 655-510	+	+	+	+	+	+	+
Тернопіль, вул. Чалдаєва,2	АСЦ Сем (Самуляк)	(067) 357-63-78 (050) 512-48-87	+	+	+	+	+	+	+
Умань, вул. Успенська (Ленінської іскри) 1/24	Електро-сервіс	(04744) 4-66-14 (04744) 4-61-34	+	+	+	-	-	+	+
Ужгород, вул. Легоцького, 3, корпус 2	Ремонт домашньої техніки АСЦ	(0312) 65-42-66 (099) 557-53-07	+	+	+	+	+	+	+
Харків, вул. Полтавський шлях, 3	ПП «Тевяшов»	(057) 734-97-24 (057) 712-51-81	+	+	+	+	-	+	+
Харків, вул. Бакуліна, 12	ФОП Горбенко А.І.	(057) 717-13-39 (057) 702-16-20	+	+	+	-	-	+	+
Харків, вул. Фонвізіна, 18, (Кашена-Марсея, 42 А)	ПП Саванов	(096) 595-37-46	+	+	+	-	-	+	+
Херсон, вул. Соборна (Леніна), 35	ПП Командин	(0552) 42-02-35	-	-	-	+	-	-	-
Херсон, пр. 200 років Херсона, 9	ХФ ТОВ Лотос	(0552) 43-40-40 (050) 494-60-43	+	+	+	+	+	+	+
Херсон, вул. Димитрова, 23	ТТЦ Електроніка (ФОП Токар Ю.І.)	(0552) 29-60-42	+	+	+	-	-	+	+
Хмельницький, вул. Молодіжна, 7	Орбіта-Ікстал	(0382) 66-45-01 (063) 075-08-89	+	+	+	+	+	+	+

Хмельницький , вул. Молодіжна, 8	Радіодонор АСЦ	(0382) 70-47-00 (0382) 70-47-07 (03822) 66-46-16	+	+	+	+	+	+	+
Хмельницький, вул. Курчатова, 18	Тритон	(0382) 78-37-73 (0382) 78-37-55	+	+	+	+	+	+	+
Черкаси, вул. Громова, 146, офіс 102	Техно-холод	(0472) 56-34-78 (0472) 50-03-54 (0472) 56-42-16 (096) 505-63-63	+	+	+	+	+	+	+
Чернігів, вул. 77-ї Гвардійської дивізії, 1	ТОВ Вена	(0462)-601585	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 76	ФОП Блошко Є.І.	(0372) 55-48-69 (050) 434-55-29	+	+	+	+	+	+	+
Чернівці, вул. Головна, 265/А	СЦ ЧП Гринчук	(0372) 58-43-01	+	+	+	+	+	+	+
Шепетівка, вул. Некрасова, 3	Рубікон	(03840) 4-00-17 (067) 360-16-32	+	+	+	-	-	+	+



Warunki gwarancji

Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, począwszy od daty zakupu przez klienta wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

1. Reklamowany towar powinien spełniać podstawowe normy higieny
2. Reklamowany towar nie może wykazywać jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, transportowych, śladów niewłaściwego przechowywania lub montażu.
3. Reklamowany towar nie może być uszkodzony z przyczyn niewłaściwej eksploatacji (niezgodnej z instrukcją obsługi)
4. Reklamowany towar nie może mieć żadnych śladów wskazujących na próbę samodzielnego naprawiania produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikłych na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem sprzętu (jeżeli dotyczy sprzętu przeznaczonego do eksploatacji w warunkach gospodarstwa domowego lub podobnego), wadliwego przechowywania, wadliwego podłączenia do instalacji.
5. Wymiana/Naprawa odbywa się na podstawie paragonu zakupu towaru oraz uzupełnionej karty gwarancyjnej.
6. Każdy reklamowany artykuł musi posiadać oryginalne, nieuszkodzone opakowanie, umożliwiające jego odpowiednią ochronę podczas transportu przez firmę kurierską. Dopuszczalne jest zastosowanie opakowania zastępczego, jednak musi ono gwarantować odpowiednią ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu.
7. Ujawnione w okresie gwarancyjnym wady fabryczne usuwane będą bezpłatnie w terminie do 14 dni, a w przypadkach szczególnych w okresie do 21 dni licząc od daty dostarczenia urządzenia do Serwisu Gwaranta.
8. Usługami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z konserwacją, czyszczeniem i regulacjami opisanymi w instrukcji obsługi lub instrukcji montażowej.

Produkt nie podlega gwarancji, jeżeli:

1. Usterka wynika ze zwykłego zużycia
2. Usterka była widoczna podczas zakupu
3. Produkt był używany niezgodnie z instrukcją obsługi.
4. Użytkownik nie może udowodnić legalnego zakupu produktu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (brak paragonu lub faktury zakupu, nieczytelny dokument).

5. Uszkodzony lub zmieniony numer seryjny urządzenia

6. Uszkodzenie z przyczyn działania siły wyższej

Gwarancją nie są objęte części zużyte w trakcie eksploatacji (na przykład filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki).

Serwis gwarancyjny wykonuje Ogólnopolska Sieć Serwisowa Arconet Sp. z o.o.

Lista serwisów jest dostępna na stronie: www.arconet.pl

Reklamacje można też zgłaszać

- pisemnie na adres infolinia@arconet.pl

- lub telefonicznie pod numerem 801 44 33 22 albo z telefonów komórkowych +48 221005965

Infolinia jest czynna OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZ. 8.00-17.00

Karta gwarancyjna				
Wyrób:				
Nr.fab:				
Data sprzedaży:				
Pieczętka sklepu				Pieczętka sprzedawcy

Data zgłoszenia	Opis naprawy	Data wykonania	Podpis i pieczętka montera

Garanția pentru acest produs este valabila pentru o perioadă de 2 ani.

Repararea, înlocuirea sau restituirea valorii produsului , în această ordine, se asigură conform prevederilor legale.Toate condițiile de garanție sunt în conformitate cu Legea privind protecția drepturilor consumatorilor și vor fi guvernate de legile din țara în care ați achiziționat produsul. Garanția și reparația gratuită a dispozitivului este disponibilă în orice țară în care grupul "Saturn Home Appliances "furnizează acest produs, sau are o reprezentanță autorizată, și unde nicio restricție la import sau alte dispoziții legale nu împiedică furnizarea de garanție gratuită și de reparare gratuită.

Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile din Legea 449/2003 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, inclusiv și cu modificările aduse de OUG 174/2008.

Termenul de garanție comercială - 2 ani.

Termenul de garanție de conformitate – 2 ani.

Produsul achiziționat este un produs electrocasnic de aceea garanția și conformitatea acestuia se vor asigura numai dacă este achiziționat de către persoane fizice, grup de persoane fizice constituite în asociații, care utilizează produsul exclusiv în scopuri casnice. Durata termenului de garanție se prelungește cu perioada în care produsul s-a aflat în reparație în service și se menționează pe certificatul de garanție.

La cererea cumpărătorului se înlocuiește produsul aflat în termen de garanție, dacă nu poate fi reparat.

Perioada de timp nu poate depăși 15 zile calendaristice.

Repararea, înlocuirea sau restituirea valorii produsului, în această ordine, se asigură conform prevederilor legale.

Pierderea garanției

1. Certificatul de garanție este completat incorect.
2. Garanția nu acoperă lipsa unui accesoriu sau a vreunei părți a produsului constatată după achiziționarea acestuia.
3. Clientul nu a respectat instrucțiunile de utilizare și întreținere; a expus produsul la socuri (îndoite, ars, fisurat, zgariat).
4. Produsul a fost utilizat pentru activități profesionale sau industriale (cu excepția celor concepute exclusiv pentru acest gen de activități , lucru precizat în manualul de utilizare).
5. Produsul are defecțiuni externe sau prezintă defecțiuni cauzate de intrarea lichidelor, prafului, insectelor și altor materiale străine.
6. Produsul are defecțiuni cauzate de nerespectarea regulilor de alimentare de la rețeaua electrică, baterii sau acumulatori.
7. Produsul a fost deschis , modificat sau reparat de persoane neautorizate; curățare independentă a mecanismelor interne etc.
8. Produsul are părți cu durată de utilizare limitată, uzate natural, consumabile etc.
9. Produsul are depuneri de piatră/tartru/impurități în interiorul și în afara elementelor care încălzesc apa, indiferent de calitatea apei folosite.
10. Produsul are defecțiuni cauzate de expunere a suprafețelor sensibile la termorezistență la temperaturi ridicate (scăzute) sau la umezeala sau ca urmare a folosirii substanțelor chimice sau corozive.
11. Accesoriile și consumabilele nu fac obiectul garanției (site, cabluri electrice, filtre, plase , pungii/saci ,vase de sticlă/plastic, capace, cani, cuțite, teluri, perii, discuri, reductoare, tuburi, furtunuri, cabluri de căști, garnituri, curele și altele similare).

Pentru verificari sau inlocuiri, adresati-va la magazinul de unde ati achizitionat produsul.

Lista Service Centre

SC MICADAN SRL

Str. Vatra Luminoasa Nr 108, Corp B, Sector 2, Bucuresti

Tel: 0801000101 – TARIF LOCAL ROMTELECOM;

Mobil: 0744 596 198; 0723 948 467; 0788 418 131

E-mail: office@micadan.ro

Website: www.micadan.ro

ADRESA	SERVICE CENTRU	TELEFON	ORAS	JUDET
STR.ARIESULUI, NR.3	POLLSTAR COMPANY S.R.L.	258814339	ALBA IULIA	ALBA
STR.STAN DRAGU, NR.50	S C FRIGOSERVICE	257287480	ARAD	ARAD
STR.STEFAN CEL MARE, NR.14	MITTY ET CO.	745845331	BACAU	BACAU
STR.CARPATI NR.2, AP.29	PF VASLUIANU DUMITRU	234132233	BACAU	BACAU
STR.PETRU RARES, BL.14A	POLUL NORD S.R.L.	262226916	BAIA MARE	MARAMURES
STR.LIREI, Nr.4, Bl.L1, AP.84	PROMPT SERVICE BARLAD	235410627	BARLAD	VASLUI
STR.DECEBAL, NR.9	SC AMIO ELECTRONIC	744566219	BISTRITA	BISTRITA
STR.SIRET,BI. S1, PARTER	ARISTONA BRAILA	239619608	BRAILA	BRAILA
STR.SITEI, NR. 102	VISERV S.R.L.	268414652	BRASOV	BRASOV
STR. VATRA LUMINOASA 108 ,corp B ,Sector 2	MICADAN	801000101	Bucuresti	BUCURESTI
STR. AL. MARGHILOMAN, NR. 98	TEHNOFRIG ASISTENTA SRL	722419099	BUZAU	BUZAU
STR. CORNISEI, NR.58, AP. 14	MITU SERVCOM CALARASI	721418869	CALARASI	CALARASI
STR.SCORTARILOR,NR.1	RIO SERVICE	264432398	CLUJ-NAPOCA	CLUJ
STR. BUCURESTI, NR.24	DIMOS SRL	241690277	CONSTANTA	CONSTANTA
STR. ALEEA FAGILOR, NR.4, AP.72	ELECTRONIC TOTAL SUPORT SRL	251550424	CONSTANTA	CONSTANTA
STR.PARANGULUI, NR.62	V&D ELECTROSYSTEM SRL	251410977	CRAIOVA	DOLJ
STR. 22 DECEMBRIE, NR.37	WEGATECH S.R.L.	254211261	DEVA	HUNEDOARA

B-DUL MIHAI VITEAZU, nr.1A, Bl.DOI, AP.1	P.F.MARES DANIEL	755829757	DROBETA TURNU SEVERIN	MEHEDINTI
STR.REPUBLICII, Bloc 35, Sc.C, Et. 1, AP. 4	Total Service Electrocasnice SRL		FALTICENI	SUCEAVA
STR. INTRAREA CUZA VODA BL.20	P.F.LAZAR AVRAM	237627950	FOCSANI	VRANCEA
STR.NICOLAE POPLACA, NR.15	VIP GAESTI	245711996	GAESTI	DAMBOVITA
STR.MIHAI EMINESCU, NR.5	ACINST S.R.L.	245713503	GAESTI	DAMBOVITA
STR. PETRU RARES, NR.14, Bl.C5, Ap.9	ACROMID SERV SRL	236492997	GALATI	GALATI
STR. MOARA DE FOC, NR.2	ELMA IASI	232267302	IASI	IASI
STR. MORILOR, NR.68	Polidom Productie SRL	742 329 006	IASI	IASI
SAT MAGURENI, NR. 389A	SAMIDAR INV CAMPINA	752826348	MAGURENI	PRAHOVA
STR. NARCISELOR, NR.6	FRIGO MAT	266123087	MIERCUREA-CIUC	HARGHITA
STR. SF. APOSTOLI, NR.2 Bis	LOCAL SERV ONESTI	745617995	ONESTI	BACAU
B-DUL OITUZ, NR.9	PETROSTAR S.R.L.	234317120	ONESTI	BACAU
STR.CONSTANTEI, NR.3	SC AMADINA COM SRL	259458068	Oradea	BIHOR
STR. ZORILOR, NR.59	INTERPREST SERV S.R.L.	241522050	OVIDIU	CONSTANTA
STR. MIHAI VITEAZU, NR.9	FRIGOSERV	744838025	PIATRA NEAMT	NEAMT
STR. PRAHOVA, NR.27	MASTERS BUSTENI	244322990	PLOIESTI	PRAHOVA
STR. MAGURII, NR.4, AP.55	Raserto Service	722765842	PLOIESTI	PRAHOVA
AL.TINERETULUI, BL.5, AP.12	TERRANOVA ELECTROCASNICE SRL	255210961	RESITA	CARAS-SEVERIN
22 DECEMBRIE, OCNELE MARI	P.F.DOBRESCU VALCEA	250772323	RM.VALCEA	VALCEA
B-DUL VASILE LUCACIU, NR.57	AISBERG SATU MARE	261750487	SATU MARE	SATU MARE
STR.MORILOR NR.17A	ANDASIL IMPEX	269215041	SIBIU	SIBIU
STR.ARCULUI, NR.5	S.C.ELECTRO FRIGO STAR		SLATINA	OLT
STR. MOLNAR JOZSIAS NR.31	Hosszu Z. Arpad PFA	267360109	TARGU SECUIESC	COVASNA
STR. VICTORIEI, BL. D	INIDAN S.R.L.	253210595	TG.JIU	GORJ
AL.DEBARCADER, BLE12, AP.6	P.F.CARSTEA	253219139	TG.JIU	GORJ
STR. CRINULUI, NR.18	FEMOL	265311484	TG.MURES	MURES
STR. ZARAND, NR.16	ADIM 2002 TM	256494346	TIMISOARA	TIMISOARA

STR. 1907, NR.12	VALOTIS COM S.R.L.	247416619	TR.MAGURELE	TELEORMAN
STR. REPUBLICII NR. 279, BL.V1, AP.6	ELECTROTERM SERVICE S.R.L.	235414255	VASLUI	VASLUI
STR. AVRAM IANCU NR.49, BL. N-17, SC.A, ET.2, AP. 6	Pop Dan Calin Intreprindere Individuala	745907190	ZALAU	SALAJ
STR. SMARDAN BL.S15B, SC.C, PARTER	ACINST SRL	722257026	PITESTI	ARGES

RO

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Declarație de Conformitate

Noi, Saturn Home Appliances SRL asiguram, garantam si declaram pe propria raspundere ca produsul achiziționat de Dvs. nu pune in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii, nu are impact negativ asupra mediului și corespunde standardelor inscrise in declaratiile si certificatele de conformitate ale producatorului, respecta cerintele de protectie si sunt in conformitate cu standardele CE si ROHS.

**La achizitionarea unui produs,
Cereți verificarea lui în prezența dumneavoastra,
ASIGURATI-VA
ca produsul vandut este functional și ambalat
si ca certificatul de garantie este completat corect.**

Acest certificat de garantie confirma lipsa oricaror defecte in produsul achizitionat de Dvs. și ofera reparatia gratuita a produsului defect din vina producatorului pe toata durata perioadei de garantie.

Repararea in garantie a produsului defect de centrele de service autorizate se face in conditiile prezentarii produsului și accesoriilor acestuia, a facturii și a certificatul de garantie in original.

Nu se accepta cereri pentru reparatia gratuita a produsului fara prezentarea acestui certificat, sau completarea incorecta a acestuia, lipsa sigiliilor de fabrica (in cazul in care trebuie sa fie prezente), precum si in alte cazuri prevazute in certificatul de garantie.

Certificatul de garantie este valabil doar in original, cu stampila si semnatura vanzatorului si a cumparatorului, si cu data de vanzare mentionat

Saturn®

ГАРАНЦИОННА КАРТА

ГАРАНЦИОНЕН СРОК – 24 МЕСЕЦА

Модел	Фабричен номер	Дата на закупуване	Централен сервиз: ЦЕЗАР ЕЛЕКТРОНИКС ЕООД гр. София, ж.к. Люлин-1, бл.033, Сервиз тел.: 02/9 277-285; 0889- 415-737 e-mail: cezar_lm@abv.bg
Магазин, подпис на продавача и печат:			Име и адрес на лицето предоставящо гаранцията: КТД-България ООД гр. София, ж.к.Илинден, бл.54 вх.В ет.4 ап.45 тел. +359 87 813 73 73

Дата на постъпване	Дефект	Дата на получаване	Подпис

МЕЖДУНАРОДНИ ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

Гаранция за изделия се дава за срок от 2 години или повече в случай, че Законът за защита правата на потребителите на страната, в която е купено изделието предвижда по-дълъг минимален срок на гаранцията.

Всички условия на гаранцията съответстват на Закона за защита на правата на потребителите и се регулират от законодателството на страната, в която е купено изделието. Гаранция и безплатен ремонт се предоставят във всяка страна, в която изделието се доставя от компанията «Saturn Home Appliances» или от упълномощен представител и където никакви ограничения на вноса или други правни положения не препятстват предоставянето на гаранционно обслужване и безплатен ремонт.

Гаранционният ремонт се извършва като гаранционният уред се занася в посочения на гаранционната карта сервиз или в магазина, от който е закупен уреда.

Случаи, при които гаранция и безплатен ремонт не се предоставят:

1. Гаранционният талон е попълнен неправилно.
2. Изделието е излязло от строя поради неспазване от страна на купувача на правилата за експлоатация, посочени в инструкцията.

3. Изделието е било използвано за професионални, търговски или промишлени цели (освен специално предназначените за целта модели, за което е споменато в инструкцията).
 4. Изделието има външни механични повреди или повреди, причинени от попадане в него на течности, прах, насекоми и други външни предмети.
 5. Изделието има повреди, предизвикани от неспазване правилата за хранене от батерии, от мрежата или от акумулатори.
 6. Изделието е било подложено на отваряне, ремонт или изменение на конструкцията от лица неупълномощени за ремонт, извършвано е било самостоятелно почистване на вътрешните механизми и т.н.
 7. Изделието има естествено износване на части с ограничен срок на работа, израсходвани материали и т.н.
 8. Изделието има отлагане на накип вътре в него или върху нагревателния елемент, независимо от качеството на използваната вода.
 9. Изделието има повреди, предизвикани от въздействието на високи (ниски) температури или огън върху нетермоустойчивите му части.
 10. Изделието има повреди на преградните елементи в комплекта на изделието (филтри, мрежи, торбички, колби, чаши, капачки, ножове, метлички, рендета, дискове, тарелки, торбички, маркучи, четки, а също мрежови кабели, кабели за слушалки и т.н.).
 11. Дефектът е възникнал в резултат на неправилен монтаж, който не е извършен от специалисти, упълномощени от сервизния център на доставчика.
- Забележка: Изделието се дава за ремонт в совсем чист вид.

Допълнителна информация съгласно закона за защита на потребителите

Чл.112 (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин на обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;
3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) (Нова - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) (Предишна ал. 1 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.)

Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) (Предишна ал. 2, изм. - ДВ, бр. 18 от 2011 г.)

След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;
 2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) (Нова - ДВ, бр.61 от 2014г. В сила от 25.07.2014г.) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранция по чл.115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора продажба.
- (4) (Предишна ал.3 - ДВ, бр.61 от 2014г., в сила от 25.07.2014г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

<p>възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.</p> <p>(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.</p> <p>(5) (Предишна ал. 4 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.</p>	<p>(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.</p> <p>(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.</p>
---	--

По въпросите на гаранционното обслужване и ремонта се обръщайте към специализираните сервизни центрове

№	Град - Town	Телефон - Phone	Адрес - Address
1	София - Sofia	02 / 927 72 85	ж.к. "Люлин", бл.033, Сервиз
2	Благоевград - Blagoevgrad	0899-197-311	ж.к. "Запад", Блок 5, Партер
3	Бургас - Burgas	056 / 701-300	ул. "Вардар" №1, вх.Б, ет.7, ап.33
4	Варна - Varna	052 / 613 753	бул. "Сливница" №76
5	В. Търново – V.Tarnovo	062 / 632-102	ул. "П.К. Яворов" №35
6	Видин - Vidin	0890-222-141	ж.к. "Панония", бл.13, офис
7	Гоце Делчев – G. Delchev	0878-786-163	ул. "Солун" №18
8	Гоце Делчев – G. Delchev	0886-402-323	ул. "Кавала" №7
9	Добрич - Dobrich	058 / 601-211	ул. "Гоце Делчев" №2
10	Дупница - Dupnitca	0701 / 50-015	ул. "Княз Борис I", бл.9
11	Ловеч - Lovech	068 / 623-977	ул. "Цачо Шишков" № 21
12	Монтана - Montana	0887-839-513	бул. "Арнолди" № 29
13	Пазарджик - Pazardgik	034 / 445-959	ул. "Дойран" №24
14	Перник - Pernik	076 / 67-07-21	ул. "Минск" №7
15	Петрич - Petrich	0745 / 20-054	ул. "Георги Урумов" № 49
16	Плевен - Pleven	064 / 680-325	ж.к. "Сторгозия", бл.20, партер МДК-сервиз
17	Пловдив - Plovdiv	0887-256-433	ул. "Абаджийска" 10
18	Разград - Razgrad	084 / 629-466	бул. "България" №7, вх.Б, ап.9
19	Разлог - Razlog	0747 / 80-885	ул. "Предел" №11
20	Русе - Ruse	0878-248-504	ул. "Атанас Буров" №13 А

21	Сливен - Sliven	044 / 667-681	кв. "Даме Груев", зад бл.8
22	Смолян - Smolian	0889-203-576	ул. "Дичо Петров" №6, бл.КЦ-15, TV-сервиз
23	Стара Загора – Stara Zagora	042 / 601-827	ул. "Столетов" № 181
24	Хасково - Haskovo	0897-996-286	ул."Цар Освободител"№25
25	Шумен - Shumen	0887-720-391	бул. Мадара № 31

Независимо от търговската гаранция продавачът отговаря за липса на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно чл.112-чл. 115 от ЗЗП.

GB

WARRANTY COUPON

**When purchasing the product,
please require its checking before you;**

BE SURE

**that the goods sold to you, are functional and complete
and that the warranty coupon is filled in correctly.**

This warranty coupon confirms the absence of any defects in the product you purchased and provides for free of charge repair of the product failed through the fault of the manufacturer throughout the period of warranty service and free of charge repair.

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, in the absence of the payment document proving the purchasing fact, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!

The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

Complex home appliances should be installed by supplier's authorized service centers, authorized specialists. In the case of a malfunction of the home appliance because of incorrect installation, the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of fault diagnostics if necessary.

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

Při koupi výrobku

žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,

PŘESVĚDČTE SE,

**že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní
a že záruční list je vyplněn správně.**

Tento záruční list potvrzuje, že na Vámi koupeném výrobku nejsou žádné vady a zajišťuje bezplatnou opravu nefungujícího přístroje z viny výrobce, během celé záruční doby.

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, v případě nepřítomnosti platebních dokumentu, který potvrzuje nákup, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí!

Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodáváče, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

Instalace komplexní spotřebiče musí být provedena autorizovaným servisním střediskem, specialistou. V případě poruchy v důsledku nesprávné instalace výrobku, kupující je povinen uhradit náklady na výjezd (volání) odborný, pokud je to nezbytné, a náklady na diagnostiku poruch.

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

**При покупке изделия
требуйте его проверки в Вашем присутствии,
УБЕДИТЕСЬ,
что проданный Вам товар исправен и полностью укомплектован,
гарантийный талон заполнен правильно.**

Данный гарантийный талон подтверждает отсутствие каких-либо дефектов в купленном Вами изделии и обеспечивает бесплатный ремонт вышедшего из строя изделия по вине производителя в течение всего срока гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Без предъявления данного талона, при его неправильном заполнении, при отсутствии расчетного документа, свидетельствующего факт покупки, нарушении заводских пломб (если они имеются на изделии), а также в случаях, указанных в гарантийных обязательствах, претензии не принимаются, а гарантийный и бесплатный ремонт не производится!

Гарантийный талон действителен только в оригинале со штампом торгующей организации, подписью продавца, датой продажи, подписью покупателя.

Установка сложных бытовых приборов должна осуществляться уполномоченными поставщиком сервисными центрами, специалистами. В случае возникновения поломки по причине некорректной установки изделия покупатель должен оплатить стоимость выезда (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

UA

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

**При придбанні виробу
вимагайте його перевірки у Вашій присутності,
ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ,
що проданий Вам товар справний і цілком укомплектований,
гарантійний талон заповнений правильно.**

Даний гарантійний талон підтверджує відсутність будь-яких дефектів у купленому Вами виробі і забезпечує безкоштовний ремонт виробу, що вийшов з ладу, з вини виробника протягом всього терміну гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Без пред'явлення даного талона, при його неправильному заповненні, при відсутності розрахункового документу, що засвідчує факт покупки, порушенні заводських пломб (якщо вони є на виробі), а також у випадках, зазначених у гарантійних зобов'язаннях, претензії не приймаються, а гарантійний і безкоштовний ремонт не проводиться!

Гарантійний талон дійсний тільки в оригіналі зі штампом торгуючої організації, підписом продавця, датою продажу і підписом покупця.

Встановлення складних побутових приладів повинно здійснюватися уповноваженими постачальником сервісними центрами, фахівцями. В разі виникнення поломки з причини некоректного встановлення виробу покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

Saturn®

WARRANTY COUPON

ZÁRUČNÍ LIST

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

SATURN HOME APPLIANCES S.R.O.
TISKARSKA 563/6, 108 00, PRAGUE, CZECH REPUBLIC

Model/Артикул

Serial number/Sériové číslo/Серийный номер/Серійний номер

Date of sell/Termín prodeje/Дата продажи/Дата продажу

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

Seller's signature/Podpis prodavače/Подпись продавца/Підпис продавця

Buyer's Signature confirming the acquaintance and consent with terms of free of charge maintenance service of the product, and absence of the complaints on appearance and color of the product. Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záručního servisu výrobku, a také neexistence nároků na vnitřek a barvu výrobku.

Подпись покупателя, подтверждающая ознакомление и согласие с условиями бесплатного сервисно-технического обслуживания изделия, а также отсутствие претензий к внешнему виду и цвету изделия.

Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами Безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також Відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.

ВІДМІТКИ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ*

Дата встановлення	Назва організації, СЦ	№ наряду	ПІБ та підпис майстра	
			ПІБ та підпис споживача**	

*Побутові прилади, для введення в експлуатацію котрих необхідні установочні, монтажні роботи, повинні вводитись в експлуатацію уповноваженими спеціалістами сервісних центрів постачальника. В разі виникнення несправності виробу з причини некоректної установки, вироб може бути знятий з гарантійного обслуговування, а покупець повинен сплатити вартість візду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

ВІДМІТКИ ПРО ПРОВЕДЕННЯ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Дата прийому в ремонт	Заявлений споживачем недолік	№ наряду	Назва організації, СЦ	Перелік виконаних робіт	Перелік встановлених запчастин	Дата завершення ремонту	ПІБ та підпис майстра	
							ПІБ та підпис споживача**	

** Підпис споживача свідчить про прийняття виробу в робочому стані.

ОТМЕТКИ ОБ УСТАНОВКЕ ИЗДЕЛИЯ*

Дата установки	Название организации, СЦ	№ наряда	ФИО и подпись мастера	
			ФИО и подпись потребителя**	

*Бытовые приборы, для ввода в эксплуатацию которых необходимы установочные, монтажные работы, должны вводиться в эксплуатацию уполномоченными специалистами сервисных центров поставщика. В случае возникновения неисправности по причине некорректной установки, изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, а покупатель должен оплатить стоимость вызова (вызова) специалиста, а в случае необходимости и стоимость диагностики неисправности.

ОТМЕТКИ О ПРОВЕДЕНИИ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Дата приема в ремонт	Заявленный потребителем недостаток	№ наряда	Название организации, СЦ	Перечень выполненных работ	Перечень установленных запчастей	Дата завершения ремонта	ФИО и подпись мастера	
							ФИО и подпись	подписателя**

** Подпись потребителя свидетельствует о приеме изделия в рабочем состоянии.

NOTES ABOUT THE INSTALLATION OF THE DEVICE*

Installation date	Name of organization, Service Center	Order №	Repairer 's surname, name, patronymic and signature
			Client's surname, name, patronymic and signature **

*Household appliances for commissioning of which installation and mounting works are required should be commissioned by the supplier's authorized service center specialists. In case of a malfunction of the product because of incorrect installation, the product may become invalid for warranty service, and the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of a fault diagnostics if necessary.

NOTES ABOUT CARRYING OUT SERVICE MAINTENANCE

Date of receipt for repair	Client's declared problem	Order №	Name of organization, Service Center	List of performed work	List of installed spare parts	The repair end date	Repairer 's surname, name, patronymic and signature
							Client's surname, name, patronymic and signature **

** Client's signature certifies the appliance's receipt at a working condition.

Data Instalare	Denumire Service	Comanda nr.	Nume Client si Semnatura
			Nume Specialist si Semnatura

*Dispozitivul pentru care este nevoie de instalare si montaj profesional trebuie sa fie instalat de un specialist al centrelor de service autorizate. In cazul unei defectiuni din cauza instalarii incorecte, dispozitivul poate pierde garantia, iar clientul va trebuie sa achite vizita specialistilor, cat si eventuale verificari si reparatii.

Data intrare service	Problema declarata de Client	Comanda nr.	Denumire societate	Lucrari efectuate	Lista piese	Data iesire service	Nume Client/Semnatura	
							Nume Specialist si Semnatura	Semnatura

**Semnatura Clientului confirma ca dispozitivul a fost primit in stare de functionare.

Saturn

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата
продажи/.....

Serial number/Серійний номер/
Серийный номер

Name of the Trade Company and Stamp/
Назва торгової організації і
штамп/Наименование торговой
организации и штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name,
surname/Адреса, телефон, ПІБ
споживача/Адрес, телефон, ФИО
потребителя.....

Date of Receiving/Дата прийому/Дата приема

Date of Return/Дата видачі Дата выдачи

Defect/Дефект/Дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/
Печатка сервісного центру, підпис
Печать сервисного центра, подпись

м.п./м.п/Stamp

С.О.У.Р.О.Н.1

Saturn

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата
продажи/.....

Serial number/Серійний номер/
Серийный номер

Name of the Trade Company and Stamp/
Назва торгової організації і
штамп/Наименование торговой
организации и штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name,
surname/Адреса, телефон, ПІБ
споживача/Адрес, телефон, ФИО
потребителя.....

Date of Receiving/Дата прийому/Дата приема

Date of Return/Дата видачі Дата выдачи

Defect/Дефект/Дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/
Печатка сервісного центру, підпис
Печать сервисного центра, подпись

м.п./м.п/Stamp

С.О.У.Р.О.Н.2

Saturn

Model/Артикул/Артикул.....

Date of sale/Дата продажу/Дата
продажи/.....

Serial number/Серійний номер/
Серийный номер

Name of the Trade Company and Stamp/
Назва торгової організації і
штамп/Наименование торговой
организации и штамп

м.п./м.п/Stamp

Customer's address, phone#, name,
surname/Адреса, телефон, ПІБ
споживача/Адрес, телефон, ФИО
потребителя.....

Date of Receiving/Дата прийому/Дата приема

Date of Return/Дата видачі Дата выдачи

Defect/Дефект/Дефект.....

Stamp of the Service Center, signature/
Печатка сервісного центру, підпис
Печать сервисного центра, подпись

м.п./м.п/Stamp

С.О.У.Р.О.Н.3

Клієнт дає згоду на обробку своїх персональних даних, відповідно до закону України
Про захист персональних даних від 01 червня 2010 року №2297 VI.