

Multikeetja MC 5104
KASUTUSJUHEND

Multikatls MC 5104
EKSPLOATĀCIJAS INSTRUKCIJA

Daugiafunkcis puodas MC 5104
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Мультиварка MC 5104
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EE

LV

LT

RU



BROCK[®]
Electronics

MULTIKEETJA

EE

LV

LT

RU

KASUTUSJUHE

MC 5104



Täname, et ostsid selle kiirkeetja.
Palun loe kasutusjuhend enne kiirkeetja kasutamist hoolikalt läbi ja hoia juhend alles.

EE

LV

LT

RU

Juhtpaneel



Kuvar

Funktsiooni valides süttib selle funktsiooni indikaator tuli.

Küpsetamise ajal näitab LED-ekraan järelejäävat küpsetusaega.

Kui toit on valmis, kuvatakse LED-ekraanile „bb“ ja toitu hoitakse automaatselt soojas.

Funktsioonid

9 VAIKIMISI SEADISTATUD TOIDUVALMISTAMISFUNKTSIOONI

Готовить быстро <i>Kiire keetmine</i>	Riisi, supi, pudru valmistamine kiiresti kõrgel temperatuuril
Готовить медленно <i>Aeglane keetmine</i>	Riisi, supi, pudru valmistamine aeglaselt madalamal temperatuuril
Рис <i>Riis</i>	Tavalise riisi valmistamine
Каша <i>Puder</i>	Pudru valmistamine riisist või muudest toiduainetest
Рис с корочкой <i>Riisist koorik/-põhi</i>	Riisist kooriku/põhja valmistamine
Выпечка <i>Kook</i>	Koogi küpsetamine
Пицца <i>Pitsa</i>	Liha, puuviljade või juustuga kaetud pitsapõhja valmistamine
Йогурт <i>Jogurt</i>	Kefiirist, suhkrust ja muudest toiduainetest jogurti valmistamine
Ручной режим <i>Tee ise</i>	Vali endale sobiv temperatuur ja küpsetamisaeg

6 TOIDUVALMISTAMISVIISI:

- Готовить на пару – aurutamine
- Тушение – hautamine
- Жарка – praadimine
- Запекание – küpsetamine
- Суп – supp
- Плов – pilav

7 TOIDUAINET:

- Говядина – loomaliha
- Баранина – lambaliha
- Свинина – sealiha
- Морепродукты – mereannid
- Курица – kana
- Морковь – porgand
- Овощи – köögiviljad

Seadistada saab **42 segafunktsiooni / toiduvalmistamisrežiimi**, näiteks: loomaliha küpsetamine, köögiviljade küpsetamine, sealiha aurutamine, kanaliha aurutamine, lambaliha praadimine, mereandide praadimine jms.

Kasutamine

1. Ühenda toitejuhe pistikupesasse, suure LED-ekraani valgustus süttib.

2. Vali soovitud funktsioon.

(1) Kui soovid ühte 9 vaikimisi küpsetusfunktsioonist, vajuta klahvi „Меню” (menüü). Kui soovid oma maitse funktsiooni, võid kohe pärast „Меню” klahvi vajutamist vajutada klahvi „Режим приготовления/ Температура” (Küpsetusrežiim/Temperatuur).

(2) Kui soovid valida segafunktsiooni, vajuta klahvi „Режим приготовления/ Температура” ja sisesta küpsetusrežiim. Seejärel vajuta „Меню” klahvi ja vali küpsetusviis ning vajuta seejärel klahvi „Режим приготовления/ Температура” ning vali soovitud toiduaine.

* Funktsiooni valimise ajal võid vajutada klahvi „Часы /+” (tund) edasi kerimiseks või klahvi „Минуты /-” (minut) tagasi kerimiseks, valitud funktsiooni indikaatorituli hakkab vilkuma.

* Enne vaikefunktsiooni või segafunktsiooni valimist veendu, et keetja on algrežiimis. Keetja algrežiimi panemiseks vajuta klahvi „Автоподогрев/ Отмена” (hoia soojas/tühista).

3. Vajuta START klahvi.

Keetja alustab küpsetamist ja ekraanile ilmub küpsetusaeg.

4. Kui küpsetamine on lõpetatud, hoiab pott toitu automaatselt soojas.

Pott teeb 5 piiksu. Ekraanile ilmub märk „bb”.

* Kui tahad keetja töötamise ajal küpsetamist lõpetada ja toidu soojashoidmise peale lülitada, vajuta klahvi „Автоподогрев/ Отмена” vajuta klahvi üks kord ja keetja lõpetab küpsetamise ning lülitub algrežiimile. Vajuta klahvi veel kord ja keetja asub toitu soojas hoidma.

Muud juhised

ETTEVALMISTUSED: (näites kasutatud riisi)

1. Mõõda riis mõõtekulbiga välja. Loputa riis muus anumask; ära kunagi kasuta selleks sisemist potti, et mittenakkuvat pinda mitte kahjustada ega deformeerida.
2. Vala riis sisemisse potti, lisa vesi piirjooneni poti siseküljel. Lisa vett vastavalt soovile, ent ära ületa maksimumjoont.
3. Puhasta ja kuivata sisemine pott ning pane see tagasi korpusesse, keera seda õrnalt edasi-tagasi, et see oleks kuumakehaga korralikult kokkupuutes.

** Sisemise poti ja kuumakeha vahel ei tohi olla vöörkehi.*

** Jaota riis sisemisse potti ühtlaselt, ära kuhja seda.*

4. Suru kaas tugevalt peale – kehvalt suletud kaanega keetja küpsetab halvasti ja ei isoleeri soojust.
5. Valmis riis maitseb hästi, kui keetjas on alla 8 klaasi riisi, ning kui keetjas on 8-10 klaasi riisi, võib valmis riis olla pehmem, kuna põhja ja servi kuumutatakse kauem.
6. Pärast sisemise poti kiirkeetjasse panemist keera seda ringi, et see puutuks täielikult kuumakeha vastu. Enne küpsetusrežiimi valimist veendu, et sisemine pott toiduga on korralikult välimise poti sees. (Kui sisemine pott ei ole sisse pandud või on valesti paigas, ei tohi küpsetamist alustada: õnnetuse oht.)
7. Ära pane poti sisse lusikat, see rikub soojusisolatsiooni.
8. Pane peale alumiiniumkaas ja seejärel välimine kaas.

** Veendu, et alumiiniumkaas on suletud. Vajuta pealmine kaas klöpsuga paika.*

** Veendu, et pealmine kaas on suletud, muidu mõjutab see küpsetustulemusi.*

9. Ühenda toitejuhe keetjasse ja teine ots pistikupesasse.

** Vooluallikasse ühendamisel kuvar süttib ja näitab vaikerežiimi.*

10. Kui sisemise poti pind on deformeerumise või kahjustuste tõttu roostetanud, vaheta see välja meie toodetud vastava poti vastu. Sisemine pott on kaetud mittenakkuva pinnaga, ära kasuta sellel kõvasid ega metallist lusikaid ja harju.
11. Kui pott kukub maha või saab löögi, kontrolli selle kasutuskõlblikkust.
12. Kui tahad töörežiimi tühistada või küpsetamise lõpetada, vajuta kuumaisolatsiooni ajal klahvi „Отмена” (tühista) ja vali teine töörežiim.
13. Pärast kiirkeetja kasutamist tuleb see puhastada. Puhasta pehme lapi ja puhastusvahendiga sisemine pott, lusikas, supilusikas, mõõtekulp ja survekaas ning seejärel pese need veega. Keetja sise- ja välipinda tuleb regulaarselt puhastada, aga ära pese seda kunagi veega.
14. Kui sa toodet pikka aega ei kasuta, võta toitejuhe välja ja hoiusta ketjat sobivas kohas, veendudes enne, et keetja korpus on täiesti kuiv.

Lisatarvikud

LUSIKAS



KULP



MÕÕTEKULP



AURUTI



TOITEJUHE

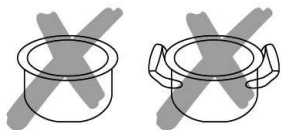


Omadused

1. Juhtimine mikroarvutiga, suur LED-kuvar ja mitu küpsetusrežiimi;
2. Paksu seinaga sisemine pott ja kattekiht;
3. Sulgub tihedalt, et toitained jääks toitu;
4. Automaatne soojaisolatsioon;
5. Mitu funktsiooni igale maitsele.

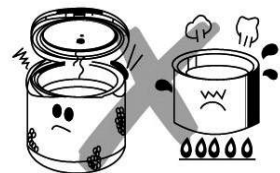
TOOTE NUMBER	MC-5104
VOOLUTUGEVUS	220V~50Hz
VÕIMSUS	860W
MAHUTAVUS	5.0L (1.8L)
SÕÕJATE ARV	5-10

Tähelepanu



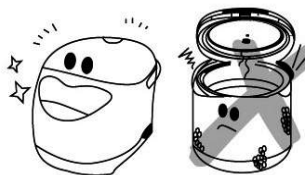
Ära kasuta küpsetamiseks ebasobivat potti

Vale poti kasutamine küpsetamiseks võib põhjustada kehvast soojusjuhtivusest, mis mõjutab toidu kvaliteeti ning võib põhjustada ka rikkeid ja muid ettenägematuid õnnetusi.



Kasutamiskoht

Toodet ei tohi panna ebatasasele pinnale, gaasipliidile ega muu kõrge temperatuuriga soojusallika lähedusse – pott võib deformeeruda, mille tulemusel võib see lakata töötamast. Sisemist potti ei tohi kasutada koos muude kuumagaallikatega.



Hoia keetja ja sisemine pott puhas

Hoia sisemine pott, keetja ja keetja sisekülg puhas, et toidujäägid ei läheks kõrbema, mille tulemusel võib keetja rikki minna või põhjustada muid ettenägematuid õnnetusi.



Toitejuhtme hoiustamine ja kaitsmine

Toitejuhtmete kasutamisel ja hoiustamisel ei tohi juhet väänata, kahjustada, tõmmata, keerata, pikendada ega panna sellele raskeid esemeid, et traadi kahjustamisest ei tekiks rikkeid ega õnnetusi. Kui juhe on kahjustatud, kasuta vastavat painduvat juhet või osta see meilt või meie sertifitseeritud remondikeskuselt.



Toodet ei tohi katta rätiku ega muu esemega

Küpsetamise ega soojas hoidmise ajal ei tohi õhuava katta rätikuga, kuna keetja korpus võib deformeeruda, mis võib põhjustada seadme rikkeid.



Keetja väljalülitamine ei ole küpsetamise ajal lubatud

Keetja välja lülitamine võib ebaühtlase kuumutamise tõttu mõjutada toidu kvaliteeti.

Kasutusalaane teave



Ära pese potti veega

Ära puhasta keetja korpust veega pestes. Ära kasta keetjat üleni vette – rikke, elektrišoki või muu ettenägematu õnnetuse oht.



Ära pane ketjat ilma sisemise potita tööle

Ära lülita voolu sisse, kui keetja on tühi või kui sisemine pott ei ole keetjas, vastasel juhul võib kaitse läbi põleda või õnnetus juhtuda.



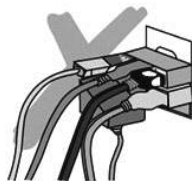
Kuum aur küpsetamisel

Küpsetamise ajal võib õhuavast tulla auru, põletuse vältimiseks ära pane nägu ega käsi ava ja kaane juurde.



Veendu, et kasutad 220V voolu

Kui voolutugevus on alla 220V, ei saa keetja normaalselt töötada ja küpsetab kehvasti; kui voolutugevus on üle 220V, võib see kahjustada vooluringi ja põhjustada tulekahju või muu ettenägematu õnnetuse.



Ära pane samasse pistikupesasse muid elektriseadmeid

Samasse pistikupesasse pandud muud elektriseadmed võivad pistikupesa üle kuumendada, mis võib põhjustada tulekahju või muu ettenägematu õnnetuse.



Ära võta seadet omaalgatuslikult lahti, paranda ega täienda

Omaalgatusliku lahtivõtmise või täienduste tulemuseks võivad olla ettenägematud rikked või õnnetused, rikkudes nii oluliselt kliendi õigusi ja huve.



Pane sisemine pott kiirkeetjasse

Kuivata sisemine pott ja kontrolli, et kuumakeha on terve. Pane sisemine pott kiirkeetjasse ja keera seda ringi, et kogu pott puutuks täielikult vastu kuumakeha. Ära täida välimist potti veega: rikke ja elektrišoki oht.

Küsimused

Kuidas määrata küpsetusaega?

Pärast soovitud funktsiooni valimist ilmub ekraanile eelseadistatud küpsetusaeg. Vajuta klahvi „Время приготовления” (küpsetusaeg) ja seejärel reguleeri soovitud küpsetusaega klahvidega „Часы” ja „Минуты”, seejärel vajuta Старт klahvi.

Kuidas eelseadistada?

Pärast soovitud funktsiooni valimist vajuta klahvi „Установка таймера” (eelseadistus), seejärel reguleeri eelseadistatud aega klahvidega „Часы” ja „Минуты” ning seejärel vajuta Старт klahvi. Keetja alustab küpsetamist pärast eelseadistatud aja möödumist.

Näide: kui tahad, et keetja alustaks küpsetamist 2 tunni ja 30 minuti pärast, vajuta „Часы” ja „Минуты” klahve, kuni ekraanil on 02:30, seejärel vajuta Старт klahvi.

Kuidas reguleerida temperatuuri?

Kui valid oma maitse funktsiooni, vajuta klahvi „Режим приготовления/ Температура” ning reguleeri temperatuuri „Часы +” ja „MIN/-”, klahvidega, seejärel seadista küpsetusaeg või eelseadistuse aeg ning vajuta „Старт”. Keetja asub tööle sinu määratud seadistustega.

Ka küpsetamise ajal saad uuesti vajutada „Режим приготовления/ Температура” klahvi ja temperatuuri reguleerida.

* Temperatuuri saab reguleerida ainult oma maitse funktsiooniga.

Kuidas ma tean, millal keetja küpsetamise lõpetab?

Kui keetja töötab, näitab ekraan järelejäänud küpsetusaega.

Veakontroll

Kui toit ei küpsenud korralikult või keetjaga on midagi korrast ära, kontrolli, kas:

1. Panid potti liiga palju toitu või vett?
2. Potis on toitu üle lubatud maksimumjoone?
3. Valisid õige funktsiooni?
4. Pott on deformeerunud?
5. Panid potti küpsetamiseks kuuma vett?
6. Poti põhi ja kuumakeha on määrdunud?
7. Pott saab elektrivoolu?
8. Õhuava ei ole blokeeritud?
9. Eelseadistus oli liiga pikk?
10. Kaas ei olnud korralikult peal?
11. Poti silikoontihendil või serval on mustust või toidujäänuseid?
12. Toitu hoiti liiga kaua soojas?
13. Pott ei olnud enne küpsetamist puhas?

Funktsioon	Vaikmisi seadistatud toiduvalmistamisaeg	Reguleeritav toiduvalmistamisaeg	1. etapi temperatuur	Temperatuuri säilitamine	Soojana hoidmine
Запекание	Говядина 60 min	5 min - 2 t 55 min	Madalam 140	Madalam 155-160	jah
	Баранина 55 min				
	Свинина 50 min				
	Морепродукты 5 min				
	Курица 40 min				
	Горох 35 min				
	Морковь 30 min				
	Овощи 25 min				
Жарка	Говядина 30 min	5 min - 2 t 55 min	Madalam 140	Madalam 155-160	ei
	Баранина 30 min				
	Свинина 25 min				
	Морепродукты 20 min				
	Курица 20 min				
	Горох 20 min				
	Морковь 15 min				
	Овощи 10 min				
Тушение	Говядина 90 min	5 min - 2 t 55 min	Ülemine 85	Ülemine 95-98	jah
	Баранина 80 min				
	Свинина 70 min				
	Морепродукты 50 min				
	Курица 60 min				
	Горох 55 min				
	Морковь 45 min				
	Овощи 35 min				
Готовить на пару	Говядина 40 min	5 min - 2 t 55 min	Ülemine 85	Ülemine 95-99	jah
	Баранина 35 min				
	Свинина 30 min				
	Морепродукты 25 min				
	Горох 20 min				
	Курица 20 min				
	Морковь 20 min				
	Овощи 15 min				
Плов	Говядина 80 min	5 min - 2 t 55 min	Madalam 130	Madalam 140-145	jah
	Баранина 75 min				
	Свинина 65 min				
	Морепродукты 60 min				
	Горох 55 min				
	Курица 50 min				
	Морковь 45 min				
	Овощи 45 min				
Рис с корочкой	Ei ole võimalik reguleerida küpsetusaeg (umbes 1 t)		Madalam 120	Madalam 155-160	jah
Выпечка	Ei ole võimalik reguleerida küpsetusaeg (umbes 1 t)		Madalam 135	Madalam 130-135	jah
Пицца	35 min	5 min - 2 t 55 min	Madalam 140	Madalam 155-160	jah
Йогурт	8 t	6 t - 12 t		Madalam 35-38	ei
Готовить медленно	4 t	5 min - 9 t 55 min	Ülemine 85	Ülemine 90-95	jah
Рис	Ei ole võimalik reguleerida küpsetusaeg (umbes 1 t)		Ülemine 85	Madalam 115-130	jah
Суп	20 min	5 min - 2 t 55 min	Ülemine 85	Ülemine 93-97	jah
Готовить быстро	30 min	5 min - 2 t 55 min	Ülemine 85	Ülemine 95-98	jah
Каша	1 t	5 min - 2 t 55 min	Ülemine 85	Ülemine 93-97	jah
Ручной режим	10 min	5 min - 2 t 55 min		35-160	jah



MULTIVĀRĀMAIS KATLS

EE

LV

LT

RU

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

MC 5104



Pateicamies, ka iegādājāties šo multivārāmo katlu.
Pirms multivārāmā katla lietošanas lūdzam rūpīgi izlasīt šo
lietošanas pamācību un to saglabāt vēlākai pārlasīšanai.

Vadības panelis



Displejs

Izvēloties darbības režīmu, iedegas attiecīgais gaismas indikators.

Ēdiena gatavošanas laikā uz LED displeja būs redzams atlikušais ēdiena gatavošanas laiks.

Kad ēdiens ir gatavs, uz LED displeja redzams apzīmējums „bb” un ierīce automātiski uztur ēdienu siltu.

Funkcijas

9 ĒDIENU GATAVOŠANAS STANDARTA FUNKCIJAS

Готовить быстро <i>Ātra pagatavošan</i>	Pagatavojiet rīsus, zupu, biežputru ātri, augstākā temperatūrā
Готовить медленно <i>Lēna pagatavošana</i>	Pagatavojiet rīsus, zupu, biežputru lēni, zemākā temperatūrā
Рис <i>Rīsi</i>	Parastajiem rīsiem
Каша <i>Biezputra</i>	Pagatavojiet biežputru no rīsiem un citiem putrainiem
Рис с корочкой <i>Rīsu plācenis/ Rīsi ar garozu</i>	Var pagatavot rīsus ar garozu/rīsu plāceni
Выпечка <i>Kūka</i>	Kūku cepšanai
Пицца <i>Pīca</i>	Pagatavojiet pīcas plāceni ar gaļu, augļiem vai sieru
Йогурт <i>Jogurts</i>	Pagatavojiet jogurtu no rūgušpiena, cukura u.c.
Ручной режим <i>Jūs varat darīt to paši</i>	Jūs varat izvēlēties vēlamo temperatūru un laiku.

6 PAGATAVOŠANAS VEIDI:

- Готовить на пару – Tvaicēšana
- Тушение – Sautēšana
- Жарка – Cepšana taukvielā
- Запекание – Cepšana krāsnī
- Суп – Zupa
- Плов – Plovs

7 PĀRTIKAS PRODUKTU VEIDI:

- Говядина – Liellopu gaļa
- Баранина – Jēra gaļa
- Свинина – Cūkgaļa
- Морепродукты – Jūras produkti
- Курица – Vistas gaļa
- Морковь – Burkāni
- Овощи – Dārzeņi

Jūs varat izmantot **42 kombinētas funkcijas / ēdienu pagatavošanas režīmus**, piemēram, cept krāsnī liellopu gaļu, cept krāsnī dārzeņus, tvaicēt cūkgaļu, tvaicēt vistas gaļu, cept taukos jēra gaļu, cept taukvielā jūras produktus u.c.

Lietošana

1. Pievienojiet strāvas vadu elektrotīklam, LED displejs tiks izgaismots.

2. Izvēlieties vēlamo funkciju.

(1) Ja vēlaties izmantot vienu no 9 iepriekš iestatītajām ēdiena gatavošanas funkcijām, nospiediet pogu „Меню” („Izvēlnē”). Ja vēlaties iestatīt režīmu manuāli („DIY” funkcija), nospiediet pogu „Меню” un tūlīt pēc tam – pogu „Режим приготовления/ Температура”.

(2) Ja vēlaties izmantot jauktās funkcijas, nospiediet pogu „Режим приготовления/ Температура” („Ēdiena gatavošanas režīms / Temperatūra”), lai atlasītu vēlamu ēdiena gatavošanas režīmu. Pēc tam nospiediet pogu „Меню”, lai atlasītu ēdiena gatavošanas veidu un nospiediet pogu „Ēdiena gatavošanas režīms / Температūra”, lai atlasītu vēlamo pārtikas produktu.

* Izvēloties funkciju, jūs varat nospiegt pogu „Часы /+” („stunda /+”), lai iestatītu laiku uz priekšu vai pogu „Минуты /-”, lai iestatītu laiku atpakaļ. Jūsu izvēlētā funkcija mirgos.

* Pirms iepriekš iestatīto vai jaukto funkciju izvēles pārbaudiet, vai multivārāmais katls ir sākuma režīmā. Nospiediet pogu „Автоподогрев / Отмена” („Uzturēt siltu / Atcelt”), lai multivārāmais katls atgrieztos sākuma režīmā.

3. Nospiediet pogu „старт” („Sākt”).

Multivārāmais katls sāks gatavot ēdienu atbilstoši jūsu veiktajiem iestatījumiem, un uz displeja būs redzams ēdiena gatavošanas laiks.

4. Kad ēdiens ir gatavs, katls automātiski to uztur siltu.

Multivārāmais katls 5 reizes nopīkstēs. Uz displeja būs redzams apzīmējums „bb”.

* Lai pārtrauktu ēdiena gatavošanu un sāktu uzturēt to siltu, multivārāmā katla darbības laikā nospiediet pogu „Автоподогрев/ Отмена”. Nospiežot šo pogu vienu reizi, tiks pārtraukta ēdiena gatavošana un katls atgriezīsies sākuma režīmā. Nospiežot pogu otru reizi, katls automātiski sāks uzturēt ēdienu siltu.

EE

LV

LT

RU

Citi lietošanas norādījumi

SAGATAVOŠANA: (piemēram, gatavojot rīsus)

1. Ar mērglāzi izmēriet rīsu daudzumu. Nomazgājiet rīsus, izmantojot citu trauku. Produktu mazgāšanai nekad nelietojiet iekškatlu, lai nesabojātu tā pretpiedeguma pārklājumu vai neradītu ieliekumus.
2. Ieberiet rīsus iekškatlā, pielejiet ūdeni līdz attiecīgajai atzīmei, kas redzama iekškatla iekšpusē. Ūdeni pievienojiet pēc vajadzības, taču tā, lai ūdens daudzums nepārsniegtu maksimāli pieļaujamā daudzuma atzīmi.
3. Notīriet un nosusiniet iekškatlu, tad ievietojiet to atpakaļ multivārāmajā katlā un viegli pagrieziet pa kreisi un pa labi, lai iekškatls pilnīgi saskartos ar sildelementu.

** Starp iekškatlu un sildelementu nedrīkst atrasties nekādi svešķermeņi.*

** Rīsiem iekškatlā jābūt izvietoties vienmērīgi, neveidojot kaudzi.*

4. Stingri piespiediet katla vāku. Nepietiekami aizvērts katla vāks pazemina ēdiena kvalitāti.
5. Ja multivārāmajā katlā ievietoto rīsu daudzums ir mazāks nekā 8 glāzes, pagatavotajiem rīsiem būs lieliska garša un smarža. Ja rīsu daudzums 8–10 glāzes, pagatavotie rīsi var būt mīkstāki, jo katla apakša un malas tiks karsētas ilgāk.
6. Pēc iekškatla ievietošanas multivārāmajā katlā pagrieziet to, lai iekškatls pilnībā saskartos ar multivārāmo katlu. Pirms ēdiena gatavošanas režīma iestatīšanas pārbaudiet, vai iekškatls ar ēdienu ir pareizi ievietots ārkatlā. (Ja iekškatls nav pareizi ievietots, aizliegts ieslēgt ierīci ēdiena gatavošanas režīmā, pastāv nelaimes gadījumu risks.)
7. Nelieciet katlā karotes, tas var izraisīt siltumizolācijas traucējumus.
8. Uzlieciet alumīnija vāku un pēc tam ārējo vāku.

** Pārbaudiet, vai alumīnija vāks ir cieši aizvērts, pēc tam aizveriet ārējo vāku.*

** Pārbaudiet, vai ārējais vāks ir pilnīgi aizvērts, jo tas ietekmē ēdiena kvalitāti.*

9. Pareizi pievienojiet strāvas vadu multivārāmajam katlam un vada otru galu – elektrolīgzdai.

** Pievienojot katlu elektrotīklam, displejs tiks izgaismots un tajā būs redzami parastā darbības režīma rādītāji.*

10. Ja iekškatla iekšējā virsma ieliekumu vai bojājumu dēļ sāk rūstēt, iekškatls jānomaina pret jaunu. Lai nesabojātu iekškatla pretpiedeguma pārklājumu, nelietojiet metāla karotes vai sukas.
11. Ja multivārāmais katls nokrīt vai tiek pakļauts cita veida triecienam, pārbaudiet, vai katls ir derīgs lietošanai.
12. Ja vēlaties izslēgt izvēlēto režīmu vai pārtraukt ēdiena gatavošanu, nospiediet pogu „Отмена” (pārtraukt) un izvēlieties citu darbības režīmu.
13. Pēc multivārāmā katla lietošanas tas ir jānotīra. Ar mīkstu lupatiņu un piemērotu tīrīšanas līdzekli notīriet multivārāmo katlu, iekškatlu, pavārnīcu, karoti, mērglāzi un katla vāku, pēc tam papildpiederumus nomazgājiet ar ūdeni. Iekškatls un ārkatls ir regulāri jānotīra, bet tos nedrīkst mazgāt.
14. Ja multivārāmo katlu ilgāku laiku nelietojat, atvienojiet to no elektrotīkla, pārbaudiet, vai multivārāmais katls ir pilnīgi sauss un novietojiet to uzglabāšanai piemērotā vietā.

Papildpiederumi

KAROTE



PAVĀRNĪCA



MĒRGLĀZE

TVAICĒŠANAS
TRAUKS

STRĀVAS VADS



Īpašības

1. Mikroprocesora vadība, liels LED displejs, daudzi ēdiena gatavošanas režīmi;
2. Iekškatls ar biezām sieniņām un pretpiedeguma pārklājums;
3. Cieši noslēdzams, lai ēdiens nezaudētu uzturvielas;
4. Automātiskā siltumizolācijas;
5. Daudzfunkcionāls – var pagatavot ēdienu atbilstoši dažādām gaumēm.

IERĪCES NUMURS	MC 5104
SPRIEGUMS	220V~50Hz
JAUDA	860W
IETILPĪBA	5.0L
PORCIJU SKAITS	5-10

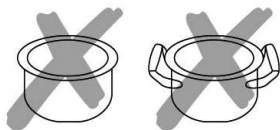
EE

LV

LT

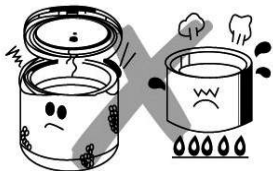
RU

Uzmanību



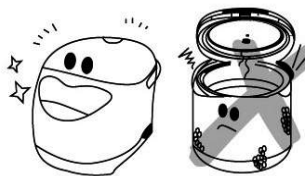
Ēdienu gatavošanai nelietojiet nepiemērotus traukus

Ēdienu gatavošanā lietojot nepiemērotus traukus, siltumvadība var ietekmēt ēdiena kvalitāti un izraisīt katla bojājumus vai pat nelaimes gadījumus.



Lietošanas vieta

Katlu nedrīkst novietot uz nestabilas virsmas, kā arī uz gāzes plīts vai citas virsmas, kur ir augsta temperatūra. Katls var deformēties un vairs nedarboties pareizi. Iekškatlu nedrīkst lietot ar citiem karstuma avotiem.



Regulāri tīriet iekškatlu un multivārāmā katla iekšpusi

Regulāri tīriet iekškatlu un multivārāmā katla iekšpusi, lai novērstu iespējamu pārkaršanu, kas var izraisīt bojājumus vai nelaimes gadījumus.



Strāvas vada saudzēšana

Lai saudzētu strāvas vadu, to nedrīkst pārveidot, bojāt, vilkt, sagriezt, pagarināt. Nepieļaujiet smagu priekšmetu spiedienu uz strāvas vadu: pastāv darbības traucējumu un nelaimes gadījumu risks. Ja strāvas vads ir bojāts, izmantojiet piemērotu elastīgo vadu vai iegādājieties mūsu pilnvarotajā tehniskās apkopes centrā jaunu strāvas vadu nomaiņai.



Katlu nedrīkst apsegt ar dvieli vai citu priekšmetu

Gatavojot ēdiena vai uzturot to siltu, aizliegts nosegt katla gaisa atveres ar dvieli. Katls var deformēties un vairs nedarboties pareizi.



Ēdiena gatavošanas laikā katlu izslēgt nedrīkst

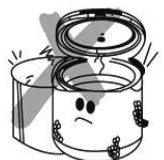
Katla izslēgšana ēdiena gatavošanas laikā var izraisīt karsēšanas nevienmērību un negatīvi ietekmēt ēdiena kvalitāti.

Lietošanas norādījumi



Nemazgājiet katlu ar ūdeni

Multivārāmo katlu nedrīkst mazgāt zem tekoša ūdens, kā arī nedrīkst katlu iegremdēt ūdenī. Pastāv ierīces sabojāšanas, elektrošoka un citu nelaimes gadījumu risks.



Neieslēdziet katlu, ja nav ievietots iekškatls

Neieslēdziet strāvas pievadi, kad multivārāmais katls ir tukšs vai tajā nav ievietots iekškatls. Pastāv aizsargkārtas sadegšanas risks.



Karstu garaiņu izplūde

Ēdiena gatavošanas laikā caur katla gaisa atverēm var izplūst karsti garaiņi. Lai izvairītos no apdegumiem, neturiet seju vai rokas katla vāka tuvumā.



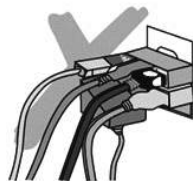
Pārbaudiet, vai strāvas spriegums ir 220V

Ja strāvas spriegums ir zemāks nekā 220V, multivārāmais katls nedarbojas pareizi un ēdienam ir zemāka kvalitāte, turklāt elektroķēdē radušies bojājumi var izraisīt ugunsgrēku vai citus nelaimes gadījumus.

Nepieslēdziet citas elektroierīces

tai pašai elektrolīgzdai

Pieslēdzot citas elektroierīces un multivārāmo katlu vienai un tai pašai elektrolīgzdai, tās pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku vai citus nelaimes gadījumus.



Patstāvīgi neatveriet, nelabojiet un nepārveidojiet ierīci

Katla neatļauta atvēršana vai pārveidošana ir lietošanas noteikumu rupjš pārkāpums, kas var izraisīt katla bojājumus un nopietnus nelaimes gadījumus.



Ievietojiet multivārāmajā katlā iekškatlu

Nosusiniet iekškatlu un pārbaudiet, vai multivārāmajam katlam nav kādu bojājumu.

Ievietojiet iekškatlu multivārāmajā katlā un pagrieziet iekškatlu, lai tas pilnībā saskartos ar multivārāmo katlu. Lai izvairītos no elektrošoka un ierīces bojājumiem, ārkatlā nedrīkst liet ūdeni.



EE

LV

LT

RU

Jautājumi

Kā iestatīt ēdiena gatavošanas laiku?

Pēc vēlamās funkcijas iestatīšanas uz displeja tiks parādīts ieteicamais ēdiena gatavošanas laiks. Ja vēlaties to mainīt, nospiediet pogu „Режим приготовления/ Температура” tad spiediet pogas “Часы” un “Минуты”, lai iestatītu vēlamo ēdiena gatavošanas laiku, pēc tam nospiediet pogu

Kā veikt laika iepriekšiestatījumus?

Pēc vēlamās funkcijas iestatīšanas nospiediet pogu “Установка таймера” (iepriekšiestatījumi), pēc tam – pogas “Часы” un “Минуты”, lai regulētu iepriekš iestatīto laiku, tad nospiediet pogu „Старт”. Multivārāmais katls sāks ēdiena gatavošanu pēc iestatītā aizkaves laika. Piem., lai multivārāmais katls sāktu ēdiena gatavošanu pēc 2 stundām un 30 minūtēm, spiediet pogas „Старт” un „Минуты”, līdz uz displeja būs redzams 02:30, pēc tam nospiediet pogu

Kā regulēt temperatūru?

Izvēloties manuālās iestatīšanas („DIY”) funkciju, nospiediet pogu „Режим приготовления/ Температура” pēc tam spiediet pogas “Часы” + un „MIN / -”, lai iestatītu vēlamo temperatūru, tad iestatiet ēdiena gatavošanas laiku vai veiciet laika iepriekšiestatījumus un nospiediet pogu „Старт”. Multivārāmais katls darbosies atbilstoši jūsu veiktajiem iestatījumiem.

Arī ēdiena gatavošanas laikā jūs varat nospiegt pogu „Режим приготовления/ Температура” iestatītu temperatūru vēlreiz.

* Temperatūru var mainīt tikai manuālās iestatīšanas („DIY” / “Ручной режим”) režīmā.

Kā zināt, cik ilgi ēdiens tiks gatavots?

Kad multivārāmais darbojas, uz displeja tiek radīts atlikušais ēdiena gatavošanas laiks.

Kļūdu novēršana

Ja ēdiens nav pagatavots kvalitatīvi vai jūs pamanāt, ka multivārāmais katls darbojas nepareizi, pārbaudiet:

1. Vai katlā ir pietiekams daudzums produktu un ūdens?
2. Vai produktu daudzums katlā nepārsniedz maksimāli pieļaujamā daudzuma atzīmi?
3. Vai iestatījāt pareizo funkciju?
4. Vai katlam nav deformējumu vai ieplīsumu?
5. Vai katlā ielējāt karstu ūdeni?
6. Vai katla apakša un sildelements nav netīri?
7. Vai ēdiena gatavošanas laikā nebija izslēgta strāva?
8. Vai katla vāka gaisa atveres nav nosprostotas?
9. Vai jūsu iepriekšiestatītais laiks nav pārāk ilgs?
10. Vai katla vāks bija cieši aizvērts?
11. Vai uz katla silikona blīvējuma vai sānu malām nav netīrumu vai ēdiena atlieku?
12. Vai ēdiens netika uzturēts silts pārāk ilgu laiku?
13. Vai katls pirms ēdiena gatavošanas nebija netīrs?

EE

LV

LT

RU

Funkcijas	Standarta pagatavošanas laiks	Regulējams pagatavošanas laiks	1. soļa temperatūra	Temperatūras uzturēšana	Uzturēt siltu
Запекание	Говядина 60 min	5 min - 2 h 55 min	Zemāks 140	Zemāks 155-160	jā
	Баранина 55 min				
	Свинина 50 min				
	Морепродукты 45 min				
	Курица 40 min				
	Горох 35 min				
	Морковь 30 min				
Овощи 25 min					
Жарка	Говядина 30 min	5 min - 2 h 55 min	Zemāks 140	Zemāks 155-160	nē
	Баранина 30 min				
	Свинина 25 min				
	Морепродукты 20 min				
	Курица 20 min				
	Горох 20 min				
	Морковь 15 min				
Овощи 10 min					
Тушение	Говядина 90 min	5 min - 2 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 95-98	jā
	Баранина 80 min				
	Свинина 70 min				
	Морепродукты 50 min				
	Курица 60 min				
	Горох 55 min				
	Морковь 45 min				
Овощи 35 min					
Готовить на пару	Говядина 40 min	5 min - 2 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 95-99	jā
	Морепродукты 35 min				
	Свинина 30 min				
	Морепродукты 25 min				
	Курица 20 min				
	Горох 20 min				
	Морковь 20 min				
Овощи 15 min					
Плов	Говядина 80 min	5 min - 2 h 55 min	Zemāks 130	Zemāks 140-145	jā
	Баранина 75 min				
	Свинина 65 min				
	Морепродукты 60 min				
	Курица 55 min				
	Горох 50 min				
	Морковь 45 min				
Овощи 45 min					
Рис с корочкой	Tas nav iespējams noregulēt cepšanas laiku (par 1 h)		Zemāks 120	Zemāks 155-160	jā
Выпечка	Tas nav iespējams noregulēt cepšanas laiku (par 1 h)		Zemāks 135	Zemāks 130-135	jā
Пицца	35 min	5 min - 2 h 55 min	Zemāks 140	Zemāks 155-160	jā
Йогурт	8 h	6 h - 12 h		Zemāks 35-38	nē
Готовить медленно	4 h	5 min - 9 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 90-95	jā
Рис	Tas nav iespējams noregulēt cepšanas laiku (par 1 h)		Augšējo 85	Zemāks 115-130	jā
Суп	20 min	5 min - 2 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 93-97	jā
Готовить быстро	30 min	5 min - 2 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 95-98	jā
Каша	1 h	5 min - 2 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 93-97	jā
Ручной режим	10 min	5 min - 2 h 55 min		35-160	jā

EE

LV

LT

RU

BROCK[®]
Electronics

DAUGIAFUNKCIS GREITPUODIS

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**MC 5104**

Dėkojame, kad įsigijote greitpuodį.

Prieš pradėdami naudoti greitpuodį atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir ją išsaugokite.

EE

LV

LT

RU

Valdymo skydelis



Ekranas

Pasirinkus funkciją, įsižiebia šios funkcijos indikatoriaus lemputė.

Maisto ruošimo metu LED ekranas rodo likusį maisto paruošimo laiką.

Kai maistas paruoštas, LED ekrane pasirodo užrašas „KBB“ ir automatiškai įjungiamas maisto šildymo režimas.

Funkcijos

9 STANDARTINĖS MAISTO GAMINIMO FUNKCIJOS

Готовить быстро <i>Greitas gaminimas</i>	Greitai išvirti ryžius, sriubą ar košę aukštesnėje temperatūroje
Готовить медленно <i>Lėtas gaminimas</i>	Lėtai virti ryžius, sriubą ar košę žemesnėje temperatūroje
Рис <i>Ryžiai</i>	Įprastiems ryžiams
Каша <i>Košė</i>	Virti ryžių košę su kitais maisto produktais
Рис с корочкой <i>Ryžių paplotis</i>	Galite pagaminti ryžius su plutele
Выпечка <i>Tortas</i>	Kepti tortus
Пицца <i>Pica</i>	Gaminti picos paplotį, ant viršaus uždėjus mėsos, vaisių ar sūrio
Йогурт <i>Jogurtas</i>	Gaminti jogurtą iš rūgpienio, cukraus ir kitų priedų
Ручной режим <i>Savarankiškas nustatymas</i>	Galite pasirinkti pageidaujamą temperatūrą ir laiką

6 GAMINIMO BŪDAI:

- Готовить на пару – Virti garuose
- Тушение – Troškinti
- Жарка – Kepinti
- Запекание – Kepti
- Суп – Sriuba
- Плов – Plovav

7 MAISTO PRODUKTAI:

- Говядина – Jautiena
- Баранина – Aviena
- Свинина – Kiauliena
- Морепродукты – Jūros gėrybės
- Курица – Vištiena
- Морковь – Morkos
- Овощи – Daržovės

Galite naudoti **42 mišrias funkcijas (gaminimo režimus)**, pavyzdžiui: kepta jautiena, keptos daržovės, garuose virta kiauliena, garuose virta vištiena, kepinta aviena, kepintos jūros gėrybės ir pan.

Naudojimas

1. Maitinimo laidą prijunkite į elektros lizdą. Įsijungia LED ekrano apšvietimas.

2. Pasirinkite norimą funkciją.

(1) Jei norite pasirinkti vieną iš devynių gamyklinių maisto paruošimo funkcijų, paspauskite mygtuką „Meniu“ (menu). Jei norite padaryti savo nustatymus, paspaudę „Meniu“ mygtuką, paspauskite "Время приготовления/ Температура" (Maisto paruošimas/temperatūra) mygtuką.

(2) Jei norite pasirinkti mišrią funkciją, paspauskite mygtuką "Время приготовления Температура" ir tada pasirinkite maisto paruošimo režimą. Tada paspauskite mygtuką „Meniu“, pasirinkite maisto ruošimo būdą, paspauskite mygtuką ir pasirinkite norimą maisto produktą.

* Funkcijos pasirinkimo metu, norėdami pratęsti laiką, paspauskite mygtuką "Часы /+" (valanda), o norėdami sumažinti – „Минуты /-“ (minutė); pradės mirksėti pasirinktos funkcijos indikatorius lemputė.

* Prieš pasirinkdami gamyklinę arba mišrią funkciją įsitikinkite, kad virtuvės yra parengties būsenoje. Norėdami įjungti virtuvo parengties būseną, paspauskite mygtuką "Автоподогрев/Отмена" (pašildyti/atšaukti).

3. Paspauskite START mygtuką.

Virtuvės įsijungia, ekrane pasirodo maisto paruošimo laikas.

4. Kai maisto ruošimas baigtas, automatiškai įsijungia pašildymo režimas.

Pasigirsta 5 signalai. Ekrane pasirodo užrašas „bb“.

* Jei norite nutraukti maisto ruošimą ir įjungti maisto pašildymo funkciją, viena kartą paspauskite mygtuką "Автоподогрев/Отмена" virtuvės iš maisto paruošimo funkcijos persijungs parengties režimą. Dar kartą paspauskite mygtuką ir įsijungs maisto pašildymo režimas.

EE

LV

LT

RU

Kiti nurodymai

PARUOŠIMAS (pavyzdyje nurodyti ryžiai):

1. Į matavimo indą įpilkite norimą kiekį ryžių. Kita inde praplaukite ryžius. Kad nepažeistumėte ir nedeformuotumėte apsauginės dangos, niekada šiuo tikslu nenaudokite vidinio puodo.
2. Ryžius suberkite į vidinį puodą ir įpilkite vandens iki ribinės linijos, kuri yra pažymėta puodo vidinėje pusėje. Vandens pilkite pagal norą, tačiau nepilkite už pažymėtos linijos.
3. Vidinį puodą išplaukite, nusauskite ir įdėkite į korpusą, švelniai pasukite pirmyn-atgal, kad jis iš visų pusių liestųsi prie kaitinimo elementų.

** Tarp vidinio puodo ir kaitinimo elemento negali būti pašalinių daiktų.*

** Vienodu sluoksniu išsklaidykite ryžius vidiniame puode; jie neturi būti krūvelėje.*

4. Dangtį gerai prispauskite, nes virtuve su blogai uždėtu dangčiu maistas ruošiamas blogai, neizoliuojama šiluma.
5. Ryžiai bus skanūs, jei virtuve bus mažiau nei 8 stiklinės ryžių; jeigu virtuve yra 8–10 stiklinių ryžių, paruošti ryžiai gali būti minkštesni, nes dugnas ir kraštai yra kaitinami ilgiau.
6. Į greitpuodį įdėję vidinį puodą, jį pasukite, kad jis visas liestųsi prie kaitinimo elemento. Prieš pasirinkdami maisto ruošimo režimą įsitikinkite, kad vidinis puodas su maistu yra tinkamai įdėtas į virtuvą. (Jei vidinis puodas nėra ar netinkami įdėtas, nejunkite prietaiso, nes gali atsitikti nelaimė.)
7. Į puodą nedėkite šaukšto, nes nukenčia šilumos izoliacija.
8. Uždėkite aliuminio dangtį ir ant jo išorinį dangtį.

** Įsitikinkite, kad aliuminio dangtis yra uždengtas.
Uždėjus viršutinį dangtį turi pasigirsti spragtelėjimas.*

** Įsitinkinkite, kad viršutinis dangtis yra uždarytas,
nes maistas bus ruošiamas nepatenkinamai.*

9. Prie virtuvo prijunkite maitinimo laidą, kitą jo galą įkiškite į elektros lizdą.

** Prijungus prie srovės šaltinio užsidega
parengties būseną rodantis ekranas.*

10. Jei vidinio puodo paviršius dėl deformacijos ar pažeidimų pradėjo rūdyti, pakeiskite jį nauju mūsų gaminiu. Vidinis puodas yra padengtas nepridegančiu paviršiumi, todėl nenaudokite kietų ir metalinių šaukštų ir šepėčių.
11. Jei puodas nukrito arba patyrė smūgį, patikrinkite, ar jis veikia.
12. Jei norite atšaukti darbo režimą ar nutraukti maisto ruošimą, maisto paruošimo metu paspauskite mygtuką „Отмена“ (nutraukti) ir pasirinkite kitą režimą.
13. Pasinaudoję greitpuodžiu jį išvalykite. Minkšta šluoste ir švelniu valikliu nuvalykite vidinį puodą, šaukštą, samtį, matavimo indą ir spaudimo dangtį, ir tada išplaukite juos vandeniu. Virtuvo vidinį ir išorinį paviršių reguliariai valykite, tačiau niekada neplaukite jo vandeniu.
14. Jei prietaiso ilgą laiką nenaudojate, ištraukite maitinimo laidą, o virtuvą laikykite tinkamoje vietoje. Prieš tai įsitikinkite, kad virtuvo korpusas yra visiškai sausas.

Priedai

ŠAUKŠTAS



SAMTIS



MATAVIMO INDAS



GARINTUVAS



MAITINIMO LAIDAS



Savybės

1. Sumanusis valdymas, didelis LED ekranas ir keli maisto ruošimo režimai;
2. Storų sienelių vidinis puodas ir apsauginis sluoksnis;
3. Sandariai užsidaro, todėl išlieka maistinės medžiagos;
4. Automatinė šilumos izoliacija;
5. Kelios funkcijos įvairiems poreikiams patenkinti.

PRODUKTO NUMERIS	MC 5104
SROVĖS STIPRUMAS	220V~50Hz
GALIA	860W
TALPA	5.0L
VALGYTOJŲ SKAIČIUS	5-10

EE

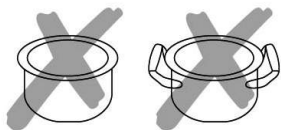
LV

LT

RU

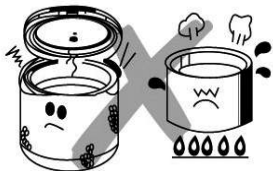
Dėmesio!

Nenaudokite maisto gaminimui netinkamo puodo

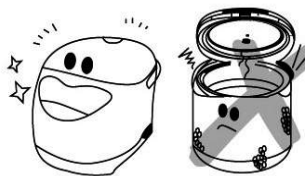


Neteisingai naudojant puodą, šiluma gali būti perduodama netinkamai, todėl nukenčia maisto kokybė, puodas gali sugesti ar įvykti kitų nenumatytų nelaimių.

Naudojimo vieta



Nedėkite prietaiso ant nelygaus paviršiaus, ant dujinės viryklės ar kito aukštos temperatūros šilumos šaltinio, nes puodas gali deformuotis ir sugesti. Vidinio puodo negalima naudoti su kitais šilumos šaltiniais.



Virtuvos ir vidinis puodas turi būti švarūs

Kad maisto likučiai nepridegtų, valykite vidinį puodą ir išorinį virtuvos paviršių, nes virtuvos gali sugesti ar įvykti kitos, nenumatytos nelaimės.

Maitinimo laido laikymas ir saugojimas



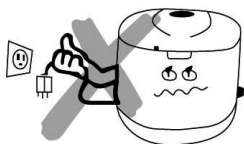
Naudojamo ir saugojimui padėto virtuvos maitinimo laido nesukite, nepažeiskite, netraukite, nevyniokite, neilginkite, ant jo nedėkite sunkių daiktų, nes prietaisas gali sugesti ar atsitikti kitos nelaimės. Jei laidas sugedo, naudokite tinkamą lankstų laidą arba įsigykite jį iš mūsų ar sertifikuotos remonto dirbtuvės.

Prietaiso nedenkite rankšluosčiu ar kitais daiktais



Maisto gaminimo arba pašildymo metu nedenkite oro angų rankšluosčiu, nes virtuvos korpusas gali deformuotis, prietaisas gali sugesti.

Maisto gaminimo metu virtuvos išjungti negalima



Išjungus virtuvą, dėl nevienodo kaitimo gali nukentėti maisto kokybė.

Naudojimo patarimai



Neplaukite virtuvo vandeniu

Virtuvo korpuso neplaukite vandeniu. Nenardinkite virtuvo į vandenį, nes jis gali sugesti, sukelti elektros smūgį ar atsitikti kita nenumatyta nelaimė.



Nejunkite virtuvo neįdėję vidinio puodo

Nejunkite srovės, kai virtuvos yra tuščias ar jei vidinis puodas nėra įdėtas į virtuvą, nes saugiklis gali perkaisti ar atsitikti kita nelaimė.



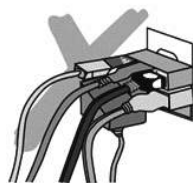
Maisto gaminimo metu atsirandantys garai

Maisto gaminimo metu iš oro angos gali kilti garai; kad nenusidegintumėte, prie angos ir dangčio neikiškite rankų ir veido.



Įsitikinkite, kad naudojate 220 V srovę

Jeigu srovės stiprumas yra mažesnis nei 220 V, virtuvos neveikia tinkamai, maistas neruošiamas; jeigu srovės stiprumas yra didesnis nei 220 V, gali sugesti srovės padavimas, kilti gaisras ar kita nenumatyta nelaimė.



Į tą patį elektros lizdą nejunkite kitų elektros prietaisų

Į vieną lizdą įjungus kelis elektros prietaisus, lizdas gali perkaisti, kilti gaisras ar įvykti kita nenumatyta nelaimė.



Neišrinkite prietaiso, jo netaisykite ir netobulinkite

Išrinkant ar tobulinant prietaisą, jis gali sugesti, atitikti kita nenumatyta nelaimė, gali nukentėti kliento teisės ir interesai.



Vidinį puodą įdėkite į greitpuodį

Vidinį puodą iššluostykite ir patikrinkite, ar kaitinimo elementas yra sveikas. Vidinį puodą įdėkite į greitpuodį, jį pasukite, kad visas puodo paviršius liestųsi prie kaitinimo elemento. Į virtuvą nepilkite vandens, nes gali sugesti, gali sukelti elektros smūgį.

Klausimai

Kaip nustatyti maisto paruošimo laiką?

Pasirinkus norimą funkciją ekrane pasirodys gamykloje nustatytas maisto paruošimo laikas. Paspauskite mygtuką "Время приготовления" (maisto paruošimo laikas) mygtukais „Часы“ ir „Минуты“ nustatykite norimą maisto paruošimo laiką ir tada paspauskite „Старт“ mygtuką.

Kaip padaryti atidėtus nustatymus?

Pasirinkę norimą funkciją paspauskite mygtuką "Установка таймера" tada mygtukais „Часы“ ir „Минуты“ nustatykite norimą laiką ir paspauskite „Старт“ mygtuką. Praėjus nustatytam laikui virtuvos pradės ruošti maistą.

Pavyzdžiui, jeigu norite, kad maistas būtų pradėtas gaminti po 2 valandų ir 30 minučių, spauskite mygtukus „Часы“ ir „Минуты“ mygtukus, kol ekrane pasirodys 02:30, tada paspauskite „Старт“ mygtuką.

Kaip reguliuoti temperatūrą?

Pasirinkę norimą funkciją, paspauskite mygtuką "Время приготовления/Температура" mygtukais „Часы“ ir „MIN/-“, pasirinkite norimą temperatūrą, tada nustatykite maisto paruošimo ar atidėjimo laiką ir paspauskite „Старт“ mygtuką. Virtuvos pradės ruošti maistą pagal Jūsų padarytus nustatymus.

Maisto gaminimo metu paspaudus "Время приготовления/Температура" mygtuką galima reguliuoti temperatūrą.

* Temperatūrą galima reguliuoti tik darant savo nustatymus.

Kaip sužinoti, kada baigiamas maisto gaminimas?

Veikiant prietaisui, ekrane yra rodomas likęs laikas.

Gedimų patikrinimas

Jeigu maistas gerai neparuoštas ar virtuvos neveikia kaip privalo, patikrinkite gal:

1. Į puodą įdėjote per daug maisto ar įpylėte per daug vandens?
2. Puode maisto kiekis yra virš maksimumo linijos?
3. Pasirinkote ne tą funkciją?
4. Puodas yra deformuotas?
5. Į puodą neįpylėte karšto vandens?
6. Puodo dugnas ir kaitinimo elementas yra nešvarūs?
7. Puodas negauna elektros tiekimo?
8. Oro padavimo anga yra užblokuota?
9. Maisto paruošimas atidėtas per ilgai?
10. Dangtis gerai neuždengtas?
11. Ant puodo silikoninio tarpiklio ar kraštų yra nešvarumų ar maisto likučių?
12. Maistas per ilgai buvo laikomas šiltai?
13. Prieš gaminant maistą puodas nebuvo švarus?

EE

LV

LT

RU

Funkcija	Standartinis gaminimo laikas	Nustatomas gaminimo laikas	1 etapo temperatūra	Palaiko temperatūrą	Išlaiko šiltą temperatūrą
Запекание	Говядина 60 min	5 min - 2 v 55 min	apatinis 140	apatinis 155-160	taip
	Баранина 55 min				
	Свинина 50 min				
	Морепродукты 45 min				
	Курица 40 min				
	Горох 35 min				
	Морковь 30 min				
Баранина	Овощи 25 min	5 min - 2 v 55 min	apatinis 140	apatinis 155-160	ne
	Говядина 30 min				
	Баранина 30 min				
	Свинина 25 min				
	Морепродукты 20min				
	Курица 20 min				
	Горох 20 min				
Жарка	Морковь 15 min	5 min - 2 v 55 min	viršus 85	viršus 95-98	taip
	Овощи 10 min				
	Говядина 90 min				
	Баранина 80 min				
	Свинина 70 min				
	Морепродукты 50 min				
	Курица 60 min				
Тушение	Горох 55 min	5 min - 2 v 55 min	viršus 85	viršus 95-99	taip
	Морковь 45 min				
	Овощи 35 min				
	Баранина 40 min				
	Говядина 35 min				
	Свинина 30 min				
	Морепродукты 25 min				
Плов	Курица 20 min	5 min - 2 v 55 min	apatinis 130	apatinis 140-145	taip
	Горох 20 min				
	Морковь 20 min				
	Овощи 15 min				
	Говядина 80 min				
	Баранина 75 min				
	Свинина 65 min				
Рис с корочкой	Морепродукты 60 min	5 min - 2 v 55 min	apatinis 130	apatinis 140-145	taip
Выпечка	Курица 55 min				
Пицца	Горох 50 min				
Пицца	Морковь 45 min				
Готовить медленно	Овощи 45 min				
Рис	Tai nėra įmanoma reguliuoti kepimo laiką (apie 1 v)				
Суп	Tai nėra įmanoma reguliuoti kepimo laiką (apie 1 v)				
Готовить быстро	35 min	5 min - 2 v 55 min	apatinis 140	apatinis 155-160	taip
Каша	8 v	6 h - 12 v	apatinis 135	apatinis 130-135	taip
Ручной режим	4 v	5 min - 9 v 55 min	viršus 85	viršus 90-95	taip
	Tai nėra įmanoma reguliuoti kepimo laiką (apie 1 v)	viršus 85	apatinis 115-130	taip	
	20 min	5 min - 2 v 55 min	viršus 85	viršus 93-97	taip
	30 min	5 min - 2 v 55 min	viršus 85	viršus 95-98	taip
	1 v	5 min - 2 v 55 min	viršus 85	viršus 93-97	taip
	10 min	5 min - 2 v 55 min		35-160	taip

EE

LV

LT

RU

BROCK[®]
Electronics

МУЛЬТИВАРКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**МС 5104**

Благодарим Вас за покупку этой мультиварки!
Мы просим Вас ознакомиться с данным руководством
по эксплуатации изделия перед его первым включением.

EE

LV

LT

RU

Панель управления



Дисплей

При выборе режима будет загораться соответствующий индикатор.

Во время приготовления на дисплее будет отображаться оставшееся время.

После окончания приготовления, на дисплее будет показано "bb", и автоматически включится автоподогрев.

Функции

9 ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ

Быстрое приготовление	Готовить рис, суп и кашу быстро при высокой температуре
Медленное приготовление	Готовить рис, суп и кашу медленно при низкой температуре
Рис	Приготовление риса
Каша	Варить кашу из риса или других злаковых
Рис корочкой	Можете приготовить рис или другие продукты корочкой
Выпечка	Для выпечки
Пицца	Приготовить основу для пиццы с мясом, овощами, фруктами или сыром сверху
Йогурт	Сделать йогурт с молоком, медом, сахаром и др.
Ручной режим	Вы можете выбрать температуру и время по своему усмотрению

6 СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На пару
Тушение
Зажаривание
Запекание
Суп
Плов

7 ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

Говядина
Баранина
Свинина
Морепродукты
Курица
Морковь
Овощи

Вы можете создать **42 комбинированные функции / способа приготовления**

Эксплуатация

1. Подключите прибор к сети, индикаторы на дисплее загорятся.**2. Выберите необходимый режим.**

(1) Если Вы хотите выбрать один режим по умолчанию, нажмите кнопку «Меню». Если вы хотите самостоятельно настроить время и температуру нажмите «Меню» / «Ручная настройка» / «Режим приготовления» / «Температура».

(2) Если вы хотите выбрать смешанный режим, нажмите «Режим приготовления» / «Температура», затем нажмите «Меню» для выбора способа приготовления и снова «Режим приготовления» / «Температура» для выбора продуктов.

* При выборе режима вы можете нажать на кнопку «Часы/+» чтобы увеличить время или «Минуты/–», чтобы уменьшить время приготовления (выбранный индикатор будет мигать)

* Прежде чем выбирать режим приготовления убедитесь, что прибор находится в нейтральном состоянии. Чтобы отменить режим или вернуть прибор в нейтральное состояние нажмите «Автоподогрев/Отмена.»

3. Нажмите кнопку «Старт».

Прибор начнёт приготовление согласно выбранному режиму и на дисплее появится время приготовления.

4. После окончания приготовления автоматически включится режим автоподогрева.

Прозвучит 5 гудков. На дисплее отобразится «bb».

* Если вы хотите остановить приготовление и включить режим автоподогрева непосредственно во время процесса, нажмите кнопку «Автоподогрев/Отмена»: один раз – прибор прекратит приготовление, два раза – перейдёт в режим автоподогрева.

EE

LV

LT

RU

Дополнительные инструкции

1. Возьмите необходимое количество риса при помощи мерного стаканчика. Промойте рис в другой посуде и никогда не используйте съёмную кастрюлю, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
2. Переложите рис в съёмную кастрюлю и добавьте воды до нужной отметки на внутренней стороне кастрюли. Никогда не превышайте максимальный уровень.
3. Протрите кастрюлю и установите её в мультиварку, немного поверните вправо и влево для лучшего соединения с нагревателем.
 - * Между нагревателем и кастрюлей не должно быть посторонних предметов.
 - * Распределите рис ровным слоем, не выкладывайте горкой.
4. Плотно закройте крышку, чтобы избежать потерю тепла во время приготовления.
5. Если в мультиварке менее 8 чашек риса, то его вкус и запах будут хорошими. Если будет 8-10 чашек, то приготовленный рис будет мягче из-за того, что кастрюля снизу и по бокам будет нагреваться более длительное время.
6. После того как съёмная кастрюля установлена в мультиварку, поверните её для лучшего соединения с нагревателем. Прежде чем выбрать необходимый режим приготовления, убедитесь, что кастрюля с продуктами правильно установлена внутри прибора. (Не следует начинать приготовление если съёмная кастрюля расположена неправильно или отсутствует в приборе.)
7. Не оставляйте лопатку в мультиварке для более лучшей теплоизоляции.
8. Установите алюминиевую крышку, затем закройте внешнюю.
 - * Убедитесь, алюминиевая крышка плотно закрыта; закройте внешнюю крышку (должен быть щелчок).
 - * Убедитесь, что внешняя крышка плотно закрыта, иначе это негативно отразится на качестве приготовленной пищи.
9. Аккуратно вставьте шнур питания в отверстие на мультиварке и подключите прибор к сети.
 - * Когда прибор включён индикатор на дисплее будет гореть.
10. Если на поверхности съёмной кастрюли появились следы коррозии в результате деформации или повреждений, замените её на новую. Съёмная кастрюля с антипригарным покрытием, поэтому не следует использовать металлические лопатки или чистить металлическими щётками.

11. В случае неполадок, в результате падения или внешнего воздействия, обязательно обращайтесь в сервисный центр.
12. Если вы хотите отменить выбранный режим или прекратить приготовление нажмите кнопку «Отмена» и выберите другой режим.
13. После использования мультиварки обязательно промойте съёмную кастрюлю и прочий инвентарь, используя мягкую ткань и моющее средство. Внешнюю и внутреннюю поверхность мультиварки протрите мягкой тканью, но не промывайте под струёй воды.
14. Если вы не собираетесь использовать прибор длительное время, отключите его от сети и убедитесь, что он полностью сухой прежде чем убрать его.

Комплектация

КУЛИНАРНАЯ
ЛОПАТКА



ПОЛОВНИК



МЕРНЫЙ
СТАКАНЧИК



КОНТЕЙНЕР
ПАРОВАРКА



ШНУР
ПИТАНИЯ

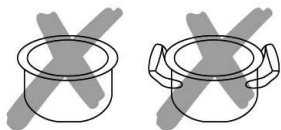


Характеристики

1. Управление микрокомпьютером, большой ЛЕД дисплей и разные режимы приготовления;
2. Толстые стенки съёмной кастрюли с антипригарным покрытием;
3. Сохранение всех полезных свойств продуктов во время приготовления;
4. Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев);
5. Многофункциональность, чтобы удовлетворить разнообразные потребности покупателя.

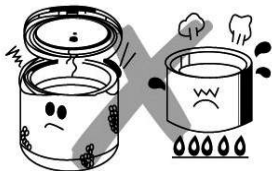
НОМЕР МОДЕЛИ	MC 5104
НАПРЯЖЕНИЕ	220V~50Hz
МОЩНОСТЬ	860W
ОБЪЁМ КАСТРЮЛИ	5.0L
КОЛИЧЕСТВО ПЕРСОН	5-10

Меры предосторожности



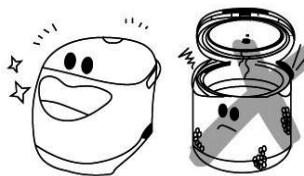
Не использовать не подходящую съёмную кастрюлю

Использование несоответствующей кастрюли может привести к плохому нагреву, что негативно отразится на качестве блюд или может привести к непредвиденным неполадкам.



Место эксплуатации

Не использовать прибор на неровной поверхности, газовой плите и вблизи других нагревательных приборов. Съёмная кастрюля не предназначена для использования отдельно от данного прибора.



Хранение внутренней ёмкости и прибора

Следите за тем, что бы съёмная кастрюля, прибор и внутренняя сторона прибора оставались чистыми во избежание перегрева, что может привести к поломке или другим непредвиденным неполадкам.



Хранение и эксплуатация шнура питания

Запрещено разбирать, повреждать целостность покрытия, тянуть, перекручивать, удлинять или ставить тяжёлые предметы на шнур питания во избежание неполадок в работе прибора. В случае повреждения шнура питания, следует приобрести новый у нашей компании или сервисного центра.



Не накрывать прибор тканью и другими предметами

Во время приготовления или в режиме ожидания не накрывайте отверстие для выхода пара салфеткой или тканью, т.к. это может привести к поломке вызванной деформацией прибора.



Выключение прибора или отключение от сети

Выключение прибора или отключение от сети во время приготовления пищи может повлиять на её качество, вызванное неравномерным нагревом.

Правила использования



Не мыть водой

Не следует мыть поверхность прибора под струей воды или полностью погружать в воду во избежание неполадок, замыкания или других непредвиденных поломок.



Не включать, без съёмной кастрюли

Подключение к сети питания без кастрюли может привести к сгоранию плавкого предохранителя или другим неполадкам.



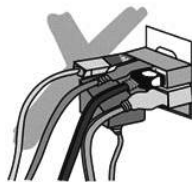
Горячий пар во время приготовления

Во время приготовления пищи не трогать прибор руками и не прислонять лицо к отверстию для выхода горячего пара во избежание ожогов.



Напряжение 220V

При напряжении меньше 220V нагреватель не сможет функционировать в нормальном режиме, что отрицательно отразится на качестве пищи. Если напряжение более 220V может привести к замыканию, возгоранию и другим неполадкам.



Не использовать одну розетку для нескольких приборов

Использование одной розетки для нескольких приборов может привести к перегреву розетки и возгоранию.



Запрещено самостоятельно разбирать, чинить или реконструировать прибор

Попытки починить, разобрать или реконструировать прибор самостоятельно могут привести к серьёзным неполадкам, что отрицательно скажется на правах и интересах покупателя.



Как установить съёмную кастрюлю в прибор

Убедитесь, что кастрюля сухая, а нагреватель чистый. Вставьте емкость в прибор и поверните её для лучшего соединения с нагревателем. Не наливайте воду в прибор без кастрюли во избежание поломки или удара электрическим током.

EE

LV

LT

RU

Часто задаваемые вопросы

Как установить время приготовления?

После выбора необходимого режима на дисплее отобразится установленное программой время приготовления. Нажмите кнопку «Время приготовления» затем «Часы» и «Минуты» и задайте нужное вам время, затем нажмите «Старт».

Как установить таймер?

После выбора необходимого режима нажмите «Установка таймера», затем «Часы» или «Минуты», чтобы выбрать установленное время, затем «Старт». Прибор начнёт работу спустя указанный промежуток времени.

Например: Вы хотите, чтобы прибор начал приготовление через 2 часа 30 минут. Нажмите «Часы» и «Минуты» и установите время 02:30, затем нажмите «Старт».

Как настроить температуру?

При выборе «Ручная настройка» нажмите кнопку «Режим приготовления» / «Температура», затем «Часы/+» и «Минуты/-», чтобы отрегулировать температуру, установите время или настройте таймер и нажмите «Старт».

Вы можете регулировать температуру даже во время приготовления, выполнив те же действия.

* Температуру можно регулировать только в режиме «Ручная настройка».

Как узнать время до окончания приготовления?

Во время приготовления на дисплее отображается оставшееся время.

Устранение неполадок

Если Вы заметили, что пища не приготовилась должным образом или прибор функционирует неправильно, проверьте следующее:

1. Возможно, вы положили слишком много продуктов или воды.
2. Проверьте маркировку во внутренней ёмкости, не превысили ли вы установленный уровень для данного продукта.
3. Выбрали ли вы правильный режим приготовления.
4. Нет ли трещин на внутренней ёмкости.
5. Не использовали ли вы горячую воду для приготовления.
6. Нет ли загрязнений на нижней стороне съёмной кастрюле и нагревателе.
7. Не отключили ли прибор от сети во время приготовления.
8. В порядке ли отверстие для выхода пара.
9. Возможно, таймер установлен на слишком длительное время.
10. Плохо закрыта крышка.
11. Есть ли загрязнения на силиконовой прокладке.
12. Прибор слишком долго находился в режиме автоподогрева.
13. Прибор не был очищен перед последующим применением.

EE

LV

LT

RU

Функции	Время приготовления	Возможность настройки времени	Температура первой ступени приготовления	Поддерживаемая темпл. приготовления	Поддержи- вает теплым
Запекание	Говядина 60 мин	5 мин - 2 ч 55 мин	нижняя 140	нижняя 155-160	да
	Баранина 55 мин				
	Свинина 50 мин				
	Морепродукты 45 мин				
	Курица 40 мин				
	Горох 35 мин				
	Морковь 30 мин				
Жарка	Овощи 25 мин	5 мин - 2 ч 55 мин	нижняя 140	нижняя 155-160	нет
	Говядина 30 мин				
	Баранина 30 мин				
	Свинина 25 мин				
	Морепродукты 20 мин				
	Курица 20 мин				
	Горох 20 мин				
Тушение	Морковь 15 мин	5 мин - 2 ч 55 мин	верхняя 85	верхняя 95-98	да
	Овощи 10 мин				
	Говядина 90 мин				
	Баранина 80 мин				
	Свинина 70 мин				
	Морепродукты 50 мин				
	Курица 60 мин				
Готовить на пару	Горох 55 мин	5 мин - 2 ч 55 мин	верхняя 85	верхняя 95-99	да
	Морковь 45 мин				
	Овощи 35 мин				
	Говядина 40 мин				
	Баранина 35 мин				
	Свинина 30 мин				
	Морепродукты 25 мин				
Плов	Курица 20 мин	5 мин - 2 ч 55 мин	нижняя 130	нижняя 140-145	да
	Горох 20 min				
	Морковь 20 min				
	Овощи 15 min				
	Говядина 80 мин				
	Баранина 75 мин				
	Свинина 65 мин				
Рис с корочкой	Морепродукты 60 мин	5 мин - 2 ч 55 мин	нижняя 130	нижняя 140-145	да
	Курица 55 мин				
	Горох 50 мин				
	Морковь 45 мин				
	Овощи е 45 мин				
	Говядина 80 мин				
	Баранина 75 мин				
Выпечка	Свинина 65 мин	5 мин - 2 ч 55 мин	нижняя 130	нижняя 140-145	да
Пицца	35 мин				
Йогурт	8 ч				
Готовить медленно	4 ч				
Рис	Не возможно регулировать время приготовления (около 1 ч)				
Суп	20 мин				
Готовить быстро	30 мин				
Каша	1 ч	5 мин - 2 ч 55 мин	верхняя 85	верхняя 93-97	да
Ручной режим	10 мин				

 Šis simbols uz izstrādājuma vai tā pavaddokumentācijā nozīmē, ka nederīgās elektriskās vai elektroniskās ierīces nedrīkst izmests ārā kopā ar sadzīves atkritumiem. Nogādājiet veco ierīci specializētā otrreizējo izejvielu savākšanas vietā. Tādējādi tiek taupīti vērtīgie dabas resursi un jūs palīdzat novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēka veselību. Papildu informāciju par šī izstrādājuma utilizāciju jūs varat saņemt vietējā pašvaldībā vai tuvākajā atkritumu savākšanas vietā. Par nepienācīgu šāda veida atkritumu utilizāciju jūs varat tikt saukts pie atbildības atbilstoši nacionālai likumdošanai.

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

Preču zīmes "BROCK Electronics" īpašnieks SIA GTCL BALTIC

Tālr: +371 67297762

E-pasts: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

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

TEAVE KASUTAJATELE ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE HĀVITAMISE KOHTA

 See sümbol tootel või sellele lisatud dokumentatsioonile tähendab, et kasutuselt kõrvaldatud elektri-või elektroonikaseadmeid ei tohi visata olmejäätmete kogumise konteinerisse. Viige vana seade spetsialiseeritud jäātmekāitlusjaama. Selliselt säästate vāārtuslikud loodusvarad ja saate aidata vāāltida vōimalikke negatiivseid mōjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Lisainfot kāesoleva seadme hāvitamise kohta saate oma kohalikust omavalitsusest vōi lāhimast kogumiskohast. Ebaōige seda liiki jāātmete kāitluse eest Teid vōidakse vōtta vastutusele vastavalt kohalikele ōigusaktidele.

Juriidiliste isikutele Euroopa Liidu riikides. Vajalikku teavet elektri-ja elektroonikaseadmete hāvitamise kohta kūsige oma edasimūūjalt vōi tarnijalt. Hāvitamine teistes Euroopa Liidu vālistes riikides.

 See sümbol toimib Euroopa Liidu territooriumil. Taotlege vajalikku informatsiooni kāesoleva seadme nōuetekohaseks hāvitamiseks kohalikus omavalitsuses vōi edasimūūja kāest.

Kaubamārgi omanik BROCK Eletronics GTCL BALTIC

Telefon +371 67297762

e-mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

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

ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA

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

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

Prekės ženklo Brock Electronics savininkas GTCL Baltic

Tel.: +371 67297762;

el. paštas gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu, www.gtcl.eu

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

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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

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

Владелец торговой марки «BROCK Eletronics» «GTCL BALTIC»

Телефон +371 67297762,

Электронная почта: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu, www.gtcl.eu

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

Гарантийный талон

Garantiné kortelė

Garantiitalong

Warranty card

Garantieschein:

Копия чека покупки:

Čekio kopiją:

Tšeki koopia:

Copy of purchase receipt:

Kopie des Kassenbons:

Pārdevējs:
Продавец:
Pardavėjas:
Müüja:
Seller:
Verkäufer:

Pārdošanas datums:
Дата покупки:
Pardavimo data:
Müügi kuupäev:
Purchase date:
Verkaufsdatum:

Pārdevēja zīmogs:
Печать:
Pardavėjo antspaudas:
Müüja pitsat:
Stempel des Verkäufers: