

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.

EE

LV

LT

RU

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 pagatavošana</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 putraimiem
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 – Dārzeni

Jūs varat izmantot **42 kombinētas funkcijas / ēdiena pagatavošanas režīmus**, piemēram, cept krāsnī liellopu gaļu, cept krāsnī dārzenus, 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” („Izvēlne”). Ja vēlaties iestatīt režīmu manuāli („DIY” funkcija), nospiediet pogu „ ” 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 vēlamo ēdiena gatavošanas režīmu. Pēc tam nospiediet pogu „ ”, lai atlasītu ēdiena gatavošanas veidu un nospiediet pogu „Ēdiena gatavošanas režīms / Temperatūra”, 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 izvēlētajā funkcijā 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.

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 – elektroligzdai.
 - * *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



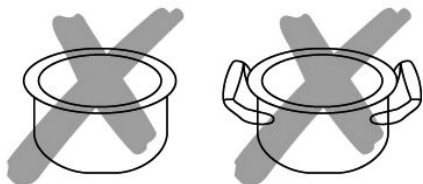
Īpašības

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

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

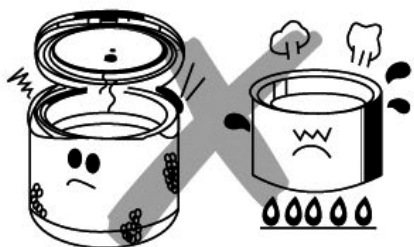
Uzmanību

Ēdienu gatavošanai nelietojiet nepiemērotus traukus



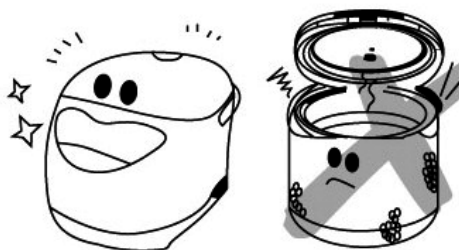
Ēdienu gatavošanā lietojot nepiemērotus traukus, siltumvadība var ietekmēt ēdiena kvalitāti un izraisīt katla bojājumus vai pat nelaimes gadījumus.

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



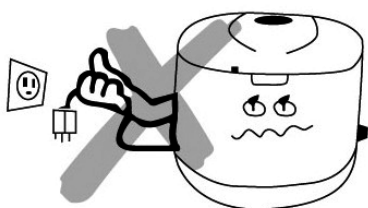
Lai saudzētu strāvas vadu, to nedrīkst pārveidot, bojāt, vilkt, sagriezt, pagarināt. Nepieļaujiet smagu priekšmetu spiedienu uz strāvas vadu: pastāv darbības traucējumu un nelaimes gadījumu risks. Ja strāvas vads ir bojāts, izmantojiet piemērotu elastīgu vadu vai iegādājieties mūsu pilnvarotajā tehniskās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

Katlu nedrīkst apsegt ar dvieli vai citu priekšmetu



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

Ēdiena gatavošanas laikā katlu izslēgt nedrīkst



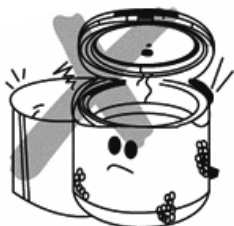
Katla izslēgšana ēdiena gatavošanas laikā var izraisīt karsēšanas nevienmērību un negatīvi ietekmēt ēdiena kvalitāti.

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 nelaiemes 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.



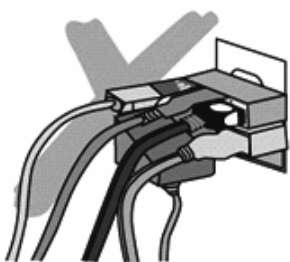
Karstu garaiņu izplūde

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 nelaiemes gadījumus.



Nepieslēdziet citas elektroierīces tai pašai elektroligzdai

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



Patstāvīgi neatveriet, nelabojiet un nepārveidojiet ierīci

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



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 nospriest 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?

Garantija

Informāciju par garantijas nosacījumiem var saņemt no dīlera, no kura iegādājāties ierīci. Piesakot kādu prasību saskaņā ar šiem garantijas nosacījumiem, jāuzrāda pārdošanas rēķins vai kases čeks. Garantija 2 gadi.

Garantija noteikumi un nosacījumi un cita informācija: www.gtcl.lv

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	30 min	5 min - 2 h 55 min	Zemāks 140	Zemāks 155-160	nē
	30 min				
	25 min				
	20 min				
	20 min				
	Горох 20 min				
	15 min				
	10 min				
Тушение	90 min	5 min - 2 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 95-98	jā
	80 min				
	70 min				
	50 min				
	60 min				
	Горох 55 min				
	45 min				
	35 min				
Готовить на пару	40 min	5 min - 2 h 55 min	Augšējo 85	Augšējo 95-99	jā
	35 min				
	30 min				
	25 min				
	20 min				
	Горох 20 min				
	20 min				
	15 min				
Плов	80 min	5 min - 2 h 55 min	Zemāks 130	Zemāks 140-145	jā
	75 min				
	65 min				
	60 min				
	55 min				
	Горох 50 min				
	45 min				
	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

