

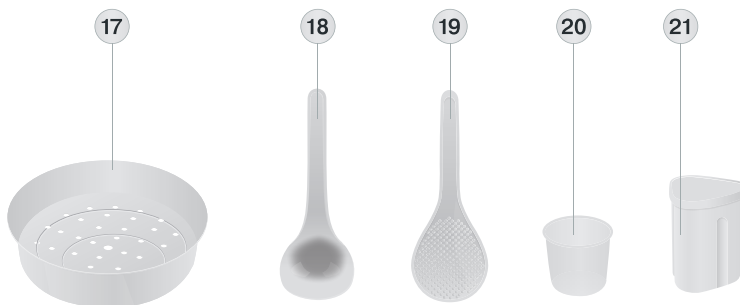
**VT-4216 CM**

Multicooker

Мультиварка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>9</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>16</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>22</b>
<b>ROM/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>29</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>35</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>41</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>47</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>53</b>



## Instruction manual


### MULTICOOKER

The main purpose of the multicooker is quick and quality food cooking.

#### Description

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Lid
5. Lid opening button
6. Carrying handle
7. Steam valve
8. Drip container
9. Power cord connector
10. Heating element
11. Temperature sensor
12. Bowl

#### Display and control panel

13. «MENU» button
14. Parameters setting buttons «-/+»
15. «DELAYED START» button
16. Button . Functions: «ON/OFF», «START/STOP»

#### Accessories

17. Steam cooking basket
18. Soup ladle
19. Spatula
20. Measuring cup
21. Yogurt cups with lids

#### ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD contact a specialist.

#### SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this instruction manual carefully. Keep this manual for future reference.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before using the unit, closely examine the power cord and the power cord connector located on the unit body and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or power cord connector are damaged.
- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- The power cord is equipped with a “europlug”; plug it into the socket with reliable grounding contact.

- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector of the unit body and the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use the power cord of other units.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from moisture and heat sources and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture.
- Provide that the power cord does not come in contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord and power plug with wet hands.
- Do not use the unit near containers filled with water, next to a kitchen sink, in wet basements or near a swimming pool.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately by taking the power plug out of the mains socket. Do not put your hands into water! Apply to the authorized service center for further use of the unit.
- Do not insert foreign objects into the openings of the unit or between its parts.
- Provide that edges of clothes or foreign objects do not get between the lid and the unit body.
- Use the supplied removable parts only. Do not leave the operating unit unattended, always switch the unit off and unplug it when you do not use it.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully pull it out of the mains socket.
- Do not leave the unit lid open during operation, except when operating in the “Fondue” and “Roasting” programs.
- To avoid injury, do not bend over the steam release openings or over the bowl when the multicooker lid is open.
- Do not touch the surface of the lid during multicooker operation, open the lid after having pressed the lid opening button.
- To avoid getting burned by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.

# ENGLISH

- Keep the steam valve clean, clean it when it gets dirty.
- Never use the unit without the installed bowl and steam valve, do not switch the multicooker on without products and sufficient amount of liquid in the cooking bowl.
- Follow the recommendations as to amount of dry products and liquids.
- **Attention!** When steam cooking food, watch the level of liquid in the bowl, add water to the bowl as needed. Do not leave the unit unattended!
- Do not use the multicooker if the silicone gasket on the inner side of the lid is damaged.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not cover the multicooker during operation.
- Do not carry the unit during operation. Use the lid handle, having unplugged the unit, removed the bowl with food and let the unit cool down preliminarily.
- The lid, the food cooking bowl and body parts heat up heavily during operation, do not touch them. Take the hot bowl out after putting on thermal protective potholders.
- Clean the unit regularly.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental deviations or with insufficient experience or knowledge. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- Do not leave children unattended not to let them use the unit as a toy.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.

- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

*THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## **RULES OF USING OF THE COOKING BOWL (12)**

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl by installing it on other heating units or surfaces.
- Do not replace the bowl with another container.
- Always make sure that the heating element (10) surface and the bottom of the bowl are clean and dry.
- Do not use the bowl for mixing products. Never chop products in the bowl to avoid damage of the non-stick coating.
- Never leave or keep any foreign objects in the bowl.
- When cooking food in the bowl, stir it only with the plastic soup ladle (18) or spatula (19).
- Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl.
- After cooking dishes with spices and seasonings, wash the bowl right after cooking.
- To avoid damage of the coating, do not put the bowl into cold water right after cooking; let it cool down preliminarily.

**The bowl is not intended for washing in the dishwashing machine.**

## **CONTROL PANEL BUTTONS (2)**

Pressing of the control panel buttons is accompanied by a sound signal.

### **«MENU» button (13)**

To go to the auto-programs menu, touch the «MENU» button (13).

### **Buttons (14) “-/+”**

Using the buttons “-/+” (14), choose the cooking program, adjust the cooking time and delayed start function.

### **«DELAYED START» button (15)**

You can set the time after which the selected cooking program will start operating. Unit operation time may be set in the range from 1 to 24 hours with 1 hour step.

### **Button (16) ⏵**

Use the button (16) for the transitions between the setting stages, settings saving, as well as to start and stop cooking programs.

### **Attention!**

**Do not leave the operating unit unattended.**

## Cooking programs

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm
Soup	1:00	1:00-4:00	+	+
Porridge	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Rice	Not available	automatically	+	+
Pilaw	0:30	0:20-2:00	+	+
Macaroni	0:20	0:15-0:40	+	+
Boiling/Steam cooking	0:20	0:10-2:00	+	+
Stew	0:40	0:30-2:30	+	+
Roasting	0:10	0:10-0:45	-	-
Baking	0:45	0:40-2:00	-	+
Reheat	0:30	0:15-1:00	+	-
Jelly	4:00	4:00-8:00	-	-
Cabbage rolls	0:20	0:15 -1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Sauce	0:05	0:05-0:30	-	+
Jam	0:30	0:20-4:00	-	-
Yogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Cottage cheese	1:00	1:00-5:00	-	-
Baby food	0:30	0:15-2:00	-	+
Canning	0:20	0:15-3:00	+	-
Multicook	0:30	0:10-6:00	+	+

- Watch the cooking process, switch the unit off when the food is ready. Do not leave the unit unattended.
- Do not open the lid (4) during unit operation in the «BAKING» program.
- To avoid scorching of the food after finishing of the «BAKING» program operation, switch the keep warm mode off by pressing and holding the button (16) ↓.
- In the «ROASTING» program the unit operates similarly to a kitchen stove, be sure to watch the cooking process.
- The “Sauce” program is intended for cooking sauces, the “Cabbage rolls” program is for cooking cabbage rolls, the “Baby food” program is for cooking baby food (see “Recipe book”).

**- See recipes of dishes in the Recipe book (supplied with the unit). All recipes are non-regu-**

**latory as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.**

### BEFORE THE FIRST USE

**After unit transportation or storage at low temperature, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.**

- Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent multicooker operation.
- Place the unit on a flat, heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (such as gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the unit while keeping at least 20 cm gap between the multicooker body and the wall and 30-40 cm gap above the unit.

# ENGLISH

- Do not place the multicooker close to the objects that can be damaged by the released steam of high temperature.

**Attention! Do not place the unit near bath tubs, kitchen sinks or other containers filled with water.**

- Open the lid (4) by pressing the button (5) and pulling the handle (6).
- Wash all removable parts with a soft sponge with neutral detergent: bowl (12), steam cooking basket (17), soup ladle (18), spatula (19), measuring cup (20) and cups with lids (21). Then rinse them under running water and dry.
- Clean the unit body with a damp cloth, then wipe it dry.

## USE OF THE MULTICOOKER

Put the food into the bowl (12) following the recommendations given in the recipe (see "Recipe book").

**Note: Make sure that the ingredients and liquids level does not exceed the maximal mark «1.8» and is not lower than the minimal mark «0.6». Maximal level mark for porridges (except rice) is «1.4»**

### General example of loading products and water (rice is considered as example)

Measure rice with the measuring cup (20) (one measuring cup is equal to approximately 160 grams of rice), wash it and place in the casserole. The level of water needed for a certain amount of rice (measured in the cups «CUP») is indicated on the scale inside the bowl (12). Pour water in up to the corresponding mark.

**Example:** Put four measuring cups of rice, pour water up to the (cup) graduating mark «4 CUP».


For liquid porridges it is recommended to use rice and water in the proportion 1:3.

Install the bowl (12) in the process chamber. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is installed evenly and is in secure contact with heating element (10) surface.


#### Notes:

- do not use the bowl (12) for washing cereals and do not chop products in it, this can damage the non-stick coating.
- make sure that there are no foreign objects, dirt or moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (12).
- wipe the outer surface and the bottom of the bowl (12) dry before use.
- in the middle of the heating element (10) there is a temperature sensor (11). Make sure

**that the movement of the sensor is not limited.**

- If you steam products, pour water into the bowl (12) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (17). Put the food into the basket (17) and install it in the bowl (12).
- Close the lid (4) until click.
- Insert the power cord jack into the connector (9) and the power cord plug into the socket. You will hear a sound signal, the «----» symbols will light up on the display (3).
- Switch the unit on by touching the button (16) , the display will show the symbols "88:88".
- Touch the button (13) "MENU" to go to the menu of auto-programs, the display (3) will show the flashing "Rice" indicator.
- Select the cooking program by touching the buttons (14) «-/+». The indicator of the selected program will be flashing and the display (3) will show the cooking time set by default.
- Touch the button (16), the cooking time indications will be flashing.
- Use the buttons (14) «-/+» to set the cooking time.

**Note: Setting of the cooking time is not available for the program "Rice." Skip steps 9, 10.**




To go to the delayed start setting, touch the button (15) "DELAYED START", the indicator  will appear on the display.

Use the buttons (14) "+/-" to set the time after which the cooking will finish.


#### Note:

**If you want to start cooking immediately, skip steps 11 and 12.**

**Delayed start function is not available for the programs "Jam", "Roasting", "Jelly", "Cottage cheese", "Baking", "Baby food", "Sauce", "Fondue" and "Yogurt".**


To save the settings and switch the cooking program on, touch the button (16) , the display will show the remaining time indication (for all programs except the "Rice"). If you have activated the delayed start function, the display will also show the symbol  and the countdown time remaining till the start of the cooking program, when the unit switches to the cooking of food, the symbol  will go out.

To switch the cooking off, press the button (16) and hold it for 3 seconds.

Sound signals will notify on finishing of cooking, the unit will be automatically switched to the keep warm mode, the display (3) will show the symbol , as well as the multicooker operation time in the heating mode (up to 24 hours).

**Note: The keep warm function is not available**

for the programs “Reheat”, “Jam”, “Jelly”, “Roasting”, “Cottage cheese”, “Canning” and “Yogurt”.

To cancel the keep warm mode, press and hold the button (16) .

**Note:**

- **Despite the unit keeps the ready dish warm for 24 hours, it is not recommended to leave the cooked food in the bowl for a long time, because this may spoil the food.**
- **Do not use the keep warm function to reheat products.**

**Attention!**

- Never leave the operating unit unattended.
- To avoid burns be very careful when opening the lid (4), do not bend over the steam valve (7) during multicooker operation and do not place open parts of your body above the bowl (12)!
- During the first operation of the multicooker some foreign smell from the heating element can appear. It is normal.
- Watch the food during cooking and, if necessary, stir the products with the plastic soup ladle (18) or spatula (19). Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (12).
- Do not leave the lid of the unit during operation open except the “Fondue” and “Roasting” programs.
- **You may use holder on the unit body to keep the soup ladle (18) and spatula (19).**

**“YOGURT” PROGRAM**

- Pour leaven and milk into the cups (21) in the proportion 1:10.

**Note:** Use natural yogurt with minimum shelf-life, free of additives and coloring agents as a leaven. You can make leaven by yourself from special bacteria leaven (you can find it in a drugstore or in health food stores) following the instructions attached.

- Install the filled cups (21) without the lids into the bowl (12).
- Install the bowl (12) into the process chamber, select the “Yogurt” program and set the cooking time (see “Use of the multicooker”).
- **Attention! Do not move the multicooker during operation in the “Yogurt” program.**
- Cover cups containing ready yogurt with lids and place them into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
- You can add fruits, jam and honey to the ready natural yogurt.

**“FONDUE” PROGRAM**





The unit is intended to cook the cheese fondue and fondue with broth or vegetable oil. This program allows to select the heating temperature ranging from 70°C to 150°C. The recommended temperature for cheese fondue is from 70°C to 80°C.

- You can preliminarily marinate meat, shrimps or fish. Cut the products into small pieces of equal size.
- Do not use frozen products for making fondue.
- Pick the shrimps, pieces of meat, fish or vegetables with the special metal forks for fondue or skewers.
- Products, strung on the forks, dip in the heated broth/oil/cheese.

**«MULTICOOK» PROGRAM**

The “Multicook” program allows you to change the temperature and cooking time within the range from 30°C to 150°C in accordance with your needs and preferences.

**Use of the unit in the “Fondue” and “Multicook” programs**

- Open the lid (4).
- Install the bowl (12) in the process chamber.
- Put the food into the bowl (12) (see “Recipe book”). The volume of products must not be above the maximum mark and below the minimum mark.
- If you are cooking in the “Multicook” program, close the lid (4) tightly. If you are making fondue, leave the lid (4) open.
- Switch the unit on by touching the button (16) .
- Touch the «MENU» button (13).
- By touching the buttons «-/+» (14), select the «Fondue» or «Multicook» cooking program.
- Touch the (16) button , the display will show the flashing temperature indication “100°C”. By touching the buttons (14) “-/+”, set the temperature of heating.
- Touch the (16) button , the display will show the indications of the operation time.
- Use the buttons «-/+» (14) to set the operation time.
- Touch the button (16)  to launch the program.
- If you are making fondue, wait until the cheese is melted and soup/oil heats up.

**Note:**

**If you are making fondue, regularly stir the mixture of cheese and wine. Avoid vigorous boiling of liquids. If necessary, decrease the tempera-**

# ENGLISH

**ture. To do this, switch the cooking program off and re-set the unit.**

## CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- As the drip container (8) is filled up, remove the container and pour the accumulated liquid out of it.
- Remove the steam valve (7). Unscrew the lid of the steam valve by turning it in the direction of the «LOOSEN» arrow. Rinse the steam valve and install the lid back to its place, then secure it by turning in the direction of the «TIGHTEN» arrow. Install the steam valve (7) back to its place.
- Clean the unit body (1) and lid (4) with a slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Wash all removable parts with a soft sponge and neutral detergent, then rinse under running water.
- Do not install the bowl (12) in the dishwashing machine.
- Wipe the surface of the heating element (only when it is cold) with a soft dry cloth, do not allow water to get inside the unit body.
- Do not immerse the unit body, power cord and plug into water or any other liquids.
- Do not use abrasive and aggressive detergents for washing of the unit and accessories.

## STORAGE

- Unplug the unit and clean it.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

## DELIVERY SET

Multicooker – 1 pc.  
Bowl – 1 pc.  
Steam cooking basket – 1 pc.  
Soup ladle – 1 pc.  
Spatula – 1 pc.  
Measuring cup – 1 pc.  
Yogurt cups – 6 pcs.  
Small lids for cups – 6 pc.  
Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS


Power supply: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Maximal power consumption: 900 W  
Bowl capacity: 5 L

*The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.*

**Unit operating life is 3 years**

## Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

 This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)



## Bedienungsanleitung


### MULTIKOCHER

Die Hauptbestimmung des Multikochers ist schnelle Nahrungsmittelzubereitung von hoher Qualität.

### Beschreibung

1. Gehäuse
2. Bedienungsplatte
3. Bildschirm
4. Deckel
5. Taste der Deckelöffnung
6. Tragegriff
7. Dampfventil
8. Tropfschale
9. Anschlussstelle des Netzkabels
10. Heizelement
11. Temperatursensor
12. Behälter

### Bildschirm und Bedienungsplatte

13. «MENÜ»-Taste
14. Tasten der Parametereinstellung “-/+”
15. “STARTRÜCKSTELLUNG”-Taste
16. Taste . Funktionen: «EIN/AUS», «START/STOP»

### Zubehör

17. Schale fürs Dampfkochen
18. Schöpfkelle
19. Schaufel
20. Meßbecher
21. Joghurtgläser mit Deckeln

### ACHTUNG!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

### SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Elektrogeräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf.

Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor der Nutzung des Geräts prüfen Sie das Netzkabel und die Anschlussstelle des Netzkabels, die sich am Gehäuse des Geräts befindet, aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass sie nicht beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder die Anschlussstelle des Netzkabels beschädigt ist.

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die Anschlussstelle am Gehäuse des Geräts und in die Steckdose fest gesteckt ist.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Netzkabel. Benutzen Sie keine Netzkabel von anderen Geräten.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts an die elektrische Steckdose, um Brandrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen hitzebeständigen Oberfläche fern von Feuchtigkeits-, Wärmequellen und offenem Feuer auf.
- Gewähren Sie einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbeln nicht auf.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolierung.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Benutzen Sie das Gerät in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, direkt neben dem Spülbecken, in feuchten Kellerräumen oder in der Nähe von Schwimmb Becken nicht.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, trennen Sie es vom Stromnetz sofort ab, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen. Tauchen Sie dabei Ihre Hände ins Wasser nicht ein. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst hinsichtlich weiterer Nutzung des Geräts.
- Stecken Sie fremde Gegenstände in die Öffnungen oder zwischen die Geräteteile nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Kleiderkanten oder fremde Gegenstände zwischen den Deckel und das Gehäuse des Geräts nicht gelangen.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Teile. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät aus und

# DEUTSCH

- trennen Sie es vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abtrennen vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
  - Lassen Sie den Deckel des Geräts während seines Betriebs (außer den Programmen "Fondue" und "Rösten") nicht offen.
  - Um Verletzungen zu vermeiden, beugen Sie sich nie über den Dampfablasslöchern oder über dem Behälter mit geöffnetem Deckel des Multikochers.
  - Berühren Sie die Deckeloberfläche während des Betriebs des Multikochers nicht, öffnen Sie den Deckel mit dem Griff, drücken Sie vorher die Taste der Deckelöffnung.
  - Um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen des Deckels des Multikochers sehr vorsichtig.
  - Halten Sie das Dampfventil sauber, reinigen Sie es im Falle der Verschmutzung.
  - Es ist strikt verboten, das Gerät ohne aufgestellten Behälter und Dampfventil zu benutzen, sowie den Multikocher ohne Nahrungsmittel oder ohne ausreichende Flüssigkeitsmenge im Behälter für Nahrungsmittelzubereitung einzuschalten.
  - Befolgen Sie die Empfehlungen bezüglich der Menge der trockenen Nahrungsmittel und der Flüssigkeiten.
  - Achtung! Während des Dampfkochens beachten Sie den Stand der Flüssigkeit im Behälter, gießen Sie Wasser in den Behälter nach Bedarf zu. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt!
  - Es ist nicht gestattet, den Multikocher bei der beschädigten Silikondichtung an der inneren Seite des Deckels zu benutzen.
  - Nehmen Sie den Behälter während des Gerätebetriebs nicht aus.
  - Decken Sie den Multikocher während des Betriebs nicht ab.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu übertragen. Benutzen Sie den Griff am Deckel, trennen Sie das Gerät vorher vom Stromnetz ab, nehmen Sie den Behälter mit den Nahrungsmitteln heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  - Während des Gerätebetriebs erhitzen sich der Deckel, der Behälter für Nahrungsmittelzubereitung und die Gehäuse Teile stark, berühren Sie sie nicht. Wenn Sie den heißen Behälter herausnehmen, ziehen Sie vorher hitzebeständige Topfhandschuhe an.
  - Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
  - Lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
  - Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- oder Geistesstörungen oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse geeignet. Dieses Gerät darf von solchen Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
  - Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
  - Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
  - Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
  - Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

**DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

## VERWENDUNG DES BEHÄLTERS (12)

Benutzen Sie das Gerät und seine Teile nur bestimmungsmäßig. Es ist nicht gestattet, den Behälter für Nahrungsmittelzubereitung auf Heizgeräte oder Heizoberflächen aufzustellen.

- Ersetzen Sie den Behälter mit keinem anderen Gefäß.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Heizelements (10) und der Boden des Behälters immer sauber und trocken sind.
- Benutzen Sie den Behälter für Mischung von Nahrungsmitteln nicht. Zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter.

- Während der Nahrungsmittelzubereitung im Behälter rühren Sie sie nur mit der Plastik-Schöpfkelle (18) oder mit der Schaufel (19) um.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters zerkratzen können.
- Bei der Zubereitung der Gerichte mit Kräutern und Gewürzen ist es empfohlen, den Behälter sofort nach der Zubereitung abzuwaschen.
- Nach der Zubereitung stellen Sie nie den Behälter unter Kaltwasser sofort auf, da es zur Beschädigung der Behälterbeschichtung führen kann, lassen Sie ihn abkühlen.

**Der Behälter ist fürs Waschen in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.**

## TASTEN DER BEDIENUNGSPLATTE (2)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

### „MENÜ“-Taste (13)

Zum Übergang zum Menü der automatischen Programme berühren Sie die „MENÜ“-Taste (13).

### Tasten (14) «-/+»

Mittels der Tasten (14) «-/+» wählen Sie das Kochprogramm, stellen Sie die Zubereitungsdauer und die Startrückstellung-Funktion ein.

### „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (15)

Sie können die Zeit, nach der das gewählte Kochprogramm beginnt, einstellen. Die Zeit wird im Bereich von 1 Stunde bis 24 Stunden mit dem Schritt von 1 Stunde eingestellt.

### Taste (16) ↓

Benutzen Sie die Taste (16) zum Übergang zwischen den Einstellungsetappen, zur Einstellungsspeicherung, sowie zum Starten und Stoppen der Kochprogramme.

### Achtung!

**Lassen Sie das laufende Gerät nie unbeaufsichtigt.**

## Kochprogramme

Programm	Voreingestellte Zeit (in Stunden)	Zubereitungszeit (in Stunden)	Startrückstellung	Temperaturhaltung
Suppe	1:00	1:00-4:00	+	+
Brei	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Reis	nicht zugänglich	automatisch	+	+
Pilaw	0:30	0:20-2:00	+	+
Makkaroni	0:20	0:15-0:40	+	+
Kochen/Dampfkochen	0:20	0:10-2:00	+	+
Schmoren	0:40	0:30-2:30	+	+
Rösten	0:10	0:10-0:45	-	-
Backen	0:45	0:40-2:00	-	+
Aufwärmung	0:30	0:15-1:00	+	-
Sülze	4:00	4:00-8:00	-	-
Kohlrouladen	0:20	0:15-1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Soße	0:05	0:05-0:30	-	+
Konfitüre	0:30	0:20-4:00	-	-
Joghurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Quark	1:00	1:00-5:00	-	-
Kindernahrung	0:30	0:15-2:00	-	+
Konservierung	0:20	0:15-3:00	+	-
Multikoch	0:30	0:10-6:00	+	+

# DEUTSCH

- Passen Sie auf die Zubereitung auf, schalten den Multikocher aus, wenn die Nahrungsmittel garfertig sind. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie den Deckel (4) während des Gerätebetriebs im "BACKEN"-Programm nicht.
- Um Anbrennen der Produkte nach der Beendigung des "BACKEN"-Programms zu vermeiden, schalten Sie den Betrieb der Temperaturhaltung aus, indem Sie die Taste (16)  $\downarrow$  drücken und halten.
- Im „RÖSTEN“-Programm funktioniert das Gerät wie ein Kochherd, passen Sie auf die Zubereitung unbedingt auf.
- Das «Soße»-Programm ist zum Soßenkochen, das «Kohlrouladen»-Programm ist zur Zubereitung von Kohlrouladen und das «Kindernahrung»-Programm ist zum Kochen von Kindernahrung bestimmt (siehe das Kochbuch).

**- Die Gerichtsrezepte können Sie im Kochbuch finden (mitgeliefert). Alle Rezepte sind zur Empfehlung angegeben, weil sich die für die Rezepte notwendigen Zutatenmengen und Proportionen abhängig von den regionalen Besonderheiten der Nahrungsmittel, sowie von der Höhe über dem Meeresspiegel unterscheiden können.**

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

**Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.**

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber, die den normalen Betrieb des Multikochers stören.
- Stellen Sie den Multikocher auf einer ebenen wärmebeständigen Oberfläche fern von allen Küchenwärmequellen (wie Gas-, Elektroherd oder Kochfläche) auf.
- Bei der Aufstellung des Multikochers lassen Sie einen Abstand von nicht weniger als 20 cm von der Wand bis zum Gehäuse des Multikochers und einen Freiraum von nicht weniger als 30-40 cm über dem Gerät.
- Stellen Sie den Multikocher in direkter Nähe von Gegenständen, die durch die hohe Temperatur des austretenden Dampfs beschädigt werden können, nicht auf.

**Achtung! Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Badewannen, Waschbecken und anderen mit Wasser gefüllten Behältern aufzustellen.**

- Öffnen Sie den Deckel (4), indem Sie die Taste (5) drücken und den Griff (6) ziehen.

- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile: den Behälter (12), die Schale fürs Dampfkochen (17), die Schöpfkelle (18), die Schaufel (19), den Messbecher (20), die Gläser mit Deckeln (21) mit einem weichem Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab. Dann spülen Sie diese mit fließendem Wasser und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch, danach trocknen Sie es.

## VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (12) nach den Empfehlungen im Rezept (siehe das Kochbuch).

**Anmerkung: Achten Sie darauf, dass der Stand von Zutaten und Flüssigkeiten nicht über der Maximalmarke «1.8» und nicht unter der Minimalmarke «0.6» ist. Die Maximalmarke für Breie (außer Reis) ist «1.4».**

### Allgemeines Beispiel des Einlegens von Nahrungsmitteln und Wasser (als Beispiel ist Reis angegeben)

Messen Sie den Reis mit dem Messbecher (20) (ein Messbecher faßt etwa 160 g Reis) ab, waschen Sie den Reis und legen Sie ihn in den Kochtopf ein. Der Wasserstand, der für eine bestimmte Reismenge (die in Bechern «CUP» gemessen wird) notwendig ist, ist am Anzeiger innerhalb des Behälters (12) angegeben. Gießen Sie Wasser bis zur entsprechenden Marke ein.

**Beispiel:** Nachdem Sie vier Messbecher Grütze eingeschüttet haben, gießen Sie Wasser bis zum Merkzeichen «4 CUP» (Becher) ein.

Zur Zubereitung von dünnen Milchbreien beträgt die empfohlene Reis-Wasser Proportion 1:3.

Stellen Sie den Behälter (12) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass die Außenoberfläche des Behälters sauber und trocken ist, und der Behälter aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (10) eng berührt.

### Anmerkungen:

**- es ist nicht gestattet, den Behälter (12) fürs Waschen von Grünzen und Schneiden von Nahrungsmitteln zu benutzen, das kann zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen,**

**- vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen oder Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (12) gibt,**

**- wischen Sie die Außenoberfläche und den Boden des Behälters (12) vor der Nutzung ab,**

**- im Zentrum des Heizelements (10) befindet sich der Temperatursensor (11). Achten Sie darauf, dass die freie Bewegung des Temperatursensors nicht verhindert ist.**

- Während des Dampfkochens gießen Sie Wasser in den Behälter (12) so ein, dass das kochende Wasser den Boden der Schale (17) nicht berührt. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Schale (17) ein und stellen Sie sie in den Behälter (12) auf.
- Schließen Sie den Deckel (4) bis zum Knacken.
- Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlußstelle (9) ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein. Dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (3) leuchten die Symbole «- - -» auf.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (16)  $\cup$  berühren, auf dem Bildschirm erscheinen die Symbole «88:88».
- Berühren Sie die „MENÜ“-Taste (13) zum Übergang zum Menü der automatischen Programme, auf dem Bildschirm (3) wird die Anzeige des «Reis»-Programms blinken.
- Wählen Sie das Kochprogramm, indem Sie die Tasten (14) «-/» berühren. Die Anzeige des gewählten Programms wird blinken, und auf dem Bildschirm (3) erscheint die voreingestellte Zubereitungszeit.
- Berühren Sie die Taste (16), die Angaben der Zubereitungsdauer werden blinken.
- Stellen Sie die Zubereitungsdauer mittels der Tasten (14) «-/» ein.

**Anmerkung:** Die Einstellung der Zubereitungsdauer ist fürs «Reis»-Programm unzugänglich. Lassen Sie die Schritte 9, 10 aus.

Zum Übergang zur Einstellung der Startrückstellung berühren Sie die «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste (15), auf dem Bildschirm erscheint die Anzeige  $\text{⌚}$ . Stellen Sie die Kochenende-Zeit mittels der Tasten (14) «-/» ein.

**Anmerkung:**

Falls Sie die Zubereitung sofort beginnen möchten, lassen Sie die Schritte 11 und 12 aus. Die Startrückstellung-Funktion ist für die Programme «Konfitüre», «Rösten», «Sülze», «Quark», «Backen», «Kindernahrung», «Soße», «Fondue» und «Joghurt» unzugänglich.

Um die Einstellungen zu speichern und das Kochprogramm einzuschalten, berühren Sie die Taste (16)  $\cup$ , auf dem Bildschirm erscheinen die Angaben der geliebten Betriebszeit (für alle Programme, außer dem «Reis»-Programm). Falls Sie die Startrückstellung-Funktion aktiviert haben, werden auch das Symbol  $\text{⌚}$  und die zurückgezählte Zeit bis zum Start des Kochprogramms auf dem Bildschirm angezeigt, wenn das Gerät zur

Nahrungsmittelzubereitung übergeht, erlischt das Symbol  $\text{⌚}$ .

Um die Zubereitung auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste (16)  $\cup$  innerhalb von 3 Sekunden.

Die Tonsignale zeugen von der Zubereitungsbeendigung, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um, auf dem Bildschirm (3) erscheint das Symbol  $\text{⌚}$  und wird die Betriebszeit des Multikochers im Aufwärmungsbetrieb (bis 24 Stunden) angezeigt.

**Anmerkung: Die Startrückstellung-Funktion ist für die Programme «Aufwärmung», «Konfitüre», «Sülze», «Rösten», «Quark», «Konservierung» und «Joghurt» unzugänglich.**

Um die Temperaturhaltung abzubrechen, drücken und halten Sie die Taste (16)  $\cup$ .

**Anmerkung:**

**Trotzdem das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden unterhält, lassen Sie die zubereiteten Nahrungsmittel im Behälter für lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zum Verderben der Nahrungsmittel führen.**

**- Benutzen Sie den Betrieb der Temperaturhaltung für Aufwärmung von Nahrungsmitteln nicht.**

**Achtung!**

- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Um Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel (4) öffnen, beugen Sie sich nie über dem Dampfventil (7) während des Betriebs des Multikochers, halten Sie offene Körperteile über dem Behälter (12) nicht!
- Bei erster Nutzung des Multikochers kann ein Fremdgeruch vom Heizelement entstehen, es ist normal.
- Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln, bei der Notwendigkeit rühren Sie diese mit der Plastik-Schöpfkelle (18) oder mit der Schaufel (19). Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters (12) zerkratzen können.
- Lassen Sie den Deckel des Geräts während seines Betriebs nicht offen, außer den Programmen «Fondue» und «Rösten».
- Zur Aufbewahrung der Schaufel (19) oder der Schöpfkelle (18) können Sie den Halter am Gehäuse des Multikochers benutzen.

**«JOGHURT»-PROGRAMM**

- Gießen Sie Sauerteig und Milch im Verhältnis 1:10 in die Gläser (21) ein.

# DEUTSCH

**Anmerkung:** Als Sauerteig benutzen Sie Naturjoghurt ohne Zusatzstoffe und Färbemittel mit minimaler Aufbewahrungsfrist. Den Sauerteig können Sie auch aus speziellem Bakterien-Sauerteig selbständig zubereiten (Sie können ihn in Apotheke oder im Laden für gesunde Ernährung finden), indem Sie die beigelegte Anweisungen befolgen.

- Stellen Sie die gefüllten Gläser (21) ohne Deckel in den Behälter (12) ein.
- Stellen Sie den Behälter (12) in die Arbeitskammer, wählen Sie das «Joghurt»-Programm und stellen Sie die Zubereitungszeit ein (siehe «Verwendung des Multikochers»).
- **Achtung!** Stellen Sie den Multikocher während seines Betriebs im «Joghurt»-Programm nicht um.
- Bedecken Sie die Gläser mit Fertigjoghurt mit den Deckeln und stellen Sie diese in den Kühlschrank für einige Stunden ein, um das Bakterienwachstum zu stoppen.
- Sie können Früchte, Konfitüre, Honig in den fertigen Naturaljoghurt zugeben.

## «FONDUE»-PROGRAMM

Das Gerät ist für die Zubereitung von Käsefondue, sowie Fondue mit Brühe oder Pflanzenöl bestimmt. Dieses Programm lässt die Aufwärmungstemperatur im Bereich von 70°C bis 150°C wählen. Die empfohlene Temperatur für Käsefondue beträgt von 70°C bis 80°C.

- Sie können Fleisch, Krevetten oder Fisch im Voraus marinieren. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in kleine gleiche Stückchen.
- Es ist nicht gestattet, eingefrorene Nahrungsmittel für die Fondue-Zubereitung zu benutzen.
- Spießen Sie Krevetten, kleine Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestückchen auf die Spezial-Metallfonduegabeln oder Spieße auf.
- Tauchen Sie die auf die Gabeln aufgespießten Nahrungsmittel in aufgeheizte Brühe/Öl/Käse ein.

## «MULTIKOCH»-PROGRAMM

Das „Multikoch“-Programm lässt Sie die Temperatur und die Zubereitungszeit im Bereich von 30°C bis 150°C nach Ihren Erfordernissen und Bevorzugungen wählen.

### Nutzung des Geräts in den Programmen «Fondue» und «Multikoch»

- Öffnen Sie den Deckel (4).
- Stellen Sie den Behälter (12) in die Arbeitskammer auf.
- Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (12) ein (siehe das Kochbuch). Der Stand von

Nahrungsmitteln soll nicht über der Maximalmarke und nicht unter der Minimalmarke liegen.

- Falls Sie im «Multikoch»-Programm kochen, machen Sie den Deckel (4) dicht zu. Falls Sie Fondue zubereiten, lassen Sie den Deckel (4) offen.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste (16)  $\downarrow$  ein.
- Berühren Sie die „MENÜ“-Taste (13).
- Wählen Sie das Kochprogramm «Fondue» oder «Multikoch», indem Sie die Tasten (14) «-/» berühren.
- Berühren Sie die Taste (16)  $\downarrow$ , auf dem Bildschirm erscheint der blinkende Temperaturwert «100°C». Stellen Sie die Aufwärmungstemperatur, indem Sie die Tasten (14) «-/» berühren.
- Berühren Sie die Taste (16)  $\downarrow$ , auf dem Bildschirm erscheinen die Angaben der Betriebsdauer.
- Stellen Sie die Betriebsdauer mittels der Tasten (14) «-/» ein.
- Berühren Sie die Taste (16)  $\downarrow$  zum Programmstart.
- Falls Sie Fondue zubereiten, warten Sie ab, bis der Käse zerschmilzt, und die Brühe/das Öl heiß wird.

### Anmerkung:

**Falls Sie Fondue zubereiten, rühren Sie die Käse-Wein-Mischung regelmäßig um. Vermeiden Sie stoßendes Sieden von Flüssigkeiten. Bei der Notwendigkeit verringern Sie die Temperatur. Schalten Sie dafür das Kochprogramm aus und stellen Sie das Gerät nochmals ein.**

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Beim Auffüllen der Tropfschale (8) nehmen Sie die Schale ab und gießen Sie die angesammelte Flüssigkeit daraus ab.
- Nehmen Sie das Dampfventil (7) ab. Drehen Sie den Deckel des Dampfventils ab, indem Sie ihn in der Richtung des Zeigers «LOOSEN» drehen. Waschen Sie das Dampfventil ab und stellen Sie den Deckel zurück auf, dann befestigen Sie ihn, indem Sie ihn in der Richtung des Zeigers «TIGHTEN» drehen. Stellen Sie das Ventil (7) zurück auf.
- Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (4) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel ab, spülen Sie diese mit fließendem Wasser ab.
- Es ist nicht gestattet, den Behälter (12) in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heizelements (nur wenn es abgekühlt ist) mit einem weichen trockenen



nen Tuch ab, lassen Sie das Wasser auf keinen Fall ins Gerätegehäuse gelangen.

- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Geräts, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten ein.
- Benutzen Sie abrasive und aggressive Waschmittel für die Reinigung des Geräts und des Zubehörs nicht.

## AUFBEWAHRUNG

- Schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

## LIEFERUMFANG

Multikocher – 1 St.

Behälter – 1 St.

Schale fürs Dampfkochen – 1 St.

Schöpfkelle – 1 St.

Schaufel – 1 St.

Meßbecher – 1 St.

Joghurtgläser – 6 St.

Gläserdeckel – 6 St.

Bedienungsanleitung – 1 St.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximale Aufnahmeleistung: 900 W


Fassungsvermögen des Behälters: 5 l

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.*

## Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

### Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.

 Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

# РУССКИЙ


## Инструкция по эксплуатации МУЛЬТИВАРКА

Основное предназначение мультиварки – это быстрое и качественное приготовление продуктов.

### Описание

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дисплей
4. Крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Ручка для переноски
7. Паровой клапан
8. Ёмкость для сбора конденсата
9. Гнездо для подключения сетевого шнура
10. Нагревательный элемент
11. Датчик температуры
12. Чаша

### Дисплей и панель управления

13. Кнопка «МЕНЮ»
14. Кнопки настройки параметров «-/+»
15. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
16. Кнопка . Функции: «ВКЛ./ВЫКЛ.», «СТАРТ/СТОП»

### Аксессуары

17. Лоток для готовки на пару
18. Половник
19. Лопатка
20. Мерный стаканчик
21. Стаканчики для йогурта с крышечками

### ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор в

случае наличия повреждений сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.

- Перед включением устройства убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в разъём на корпусе устройства и в сетевую розетку.
- Используйте только сетевой шнур из комплекта поставки и не используйте сетевой шнур от других устройств.
- Во избежание пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Размещайте устройство на ровной теплостой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми краями мебели. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается прикасаться к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не используйте устройство вблизи ёмкостей с водой, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях или рядом с бассейном.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электрической сети, вынув вилку сетевого шнура из розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия или между деталями устройства.
- Следите за тем, чтобы края одежды или посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом прибора.



- Используйте только съёмные детали, входящие в комплект поставки. Не оставляйте устройство без присмотра, всегда выключайте прибор и отключайте его от электрической сети, если вы им не пользуетесь.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из розетки.
- Не оставляйте открытой крышку устройства, во время её работы, кроме программ «Фондю» и «Жарка».
- Во избежание травм не наклоняйтесь над отверстиями выхода пара или над чашей при открытой крышке мультиварки.
- Не касайтесь поверхности крышки во время работы мультиварки, открывайте крышку за ручку, предварительно нажав кнопку открытия крышки.
- Во избежание ожогов горячим паром, соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Содержите в чистоте паровой клапан, в случае загрязнения очищайте их.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора без установленной чаши и парового клапана, а также запрещается включать мультиварку без продуктов и без наличия достаточного количества жидкости в чаше для приготовления продуктов.
- Соблюдайте рекомендации по количеству сухих продуктов и жидкости.

**Внимание!** При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!

- Запрещается использовать мультиварку при наличии повреждений силиконовой прокладки на внутренней стороне крышки.
- Не вынимайте чашу во время работы устройства.
- Не накрывайте мультиварку во время работы.
- Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку на крышке, предварительно отключив устройство от электрической сети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
- Во время работы крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте, предварительно надев кухонные рукавицы.
- Регулярно проводите чистку прибора.
- Запрещается использовать прибор вне помещений.

- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу прибора и к сетевому шнуру во время работы.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование прибора такими лицами возможно только в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.

#### **Опасность удушья!**

- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевого шнура, если устройство работает с перемещением, а также после падения устройства. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

#### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ (12)**

Используйте устройство и его детали строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.

- Не заменяйте чашу другой ёмкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (10) и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Во избежание повреждений антипригарного покрытия никогда не

# РУССКИЙ

измельчайте продукты непосредственно в чаше.

- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Во время приготовления продуктов в чаше перемешивайте их только пластиковым половником (18) или лопаткой (19).
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши.
- При приготовлении блюд с использованием приправ и специй рекомендуется сразу после приготовления вымыть чашу.
- Во избежание повреждения покрытия чаши не помещайте чашу сразу после приготовления под холодную воду, дайте ей сначала остыть.

**Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.**

## КНОПКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом.

### Программы приготовления

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры
Суп	1:00	1:00-4:00	+	+
Каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Рис	не доступно	автоматически	+	+
Плов	0:30	0:20-2:00	+	+
Макароны	0:20	0:15-0:40	+	+
Варка/На пару	0:20	0:10-2:00	+	+
Тушение	0:40	0:30-2:30	+	+
Жарка	0:10	0:10-0:45	-	-
Выпечка	0:45	0:40-2:00	-	+
Разогрев	0:30	0:15-1:00	+	-
Холодец	4:00	4:00-8:00	-	-
Голубцы	0:20	0:15 - 1:00	+	+
Фондю	0:20	0:15-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Варенье	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Творог	1:00	1:00-5:00	-	-
Детское питание	0:30	0:15-2:00	-	+
Консервирование	0:20	0:15-3:00	+	-
Мультиповар	0:30	0:10-6:00	+	+

## Кнопка «МЕНЮ» (13)

Для перехода к меню автоматических программ прикоснитесь к кнопке (13) «МЕНЮ».

## Кнопки (14) «-/»

С помощью кнопок (14) «-/» выбирайте программу приготовления, настраивайте продолжительность приготовления и функцию отложенного старта.

## Кнопка (15) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Вы можете установить время, по истечении которого начнется выполнение выбранной программы приготовления продуктов. Время настраивается в диапазоне от 1 часа до 24 часов с шагом 1 час.

## Кнопка (16) ⏪

Используйте кнопку (16) для перехода между этапами настройки, сохранения настроек, а также для пуска и остановки программ приготовления.

## Внимание!

**Не оставляйте работающее устройство без присмотра.**

- Следите за процессом приготовления, отключайте мультиварку, когда продукты будут приготовлены. Не оставляйте устройство без присмотра.
- Не открывайте крышку (4) во время работы устройства в программе «ВЫПЕЧКА».
- Чтобы продукты не подгорели после окончания работы программы «ВЫПЕЧКА», необходимо отключить режим поддержания температуры, нажав и удерживая кнопку (16) ⏴.
- В программе «ЖАРКА» устройство работает по аналогии с кухонной плитой, обязательно следите за процессом приготовления.
- Программа «Соус» предназначена для варки соусов, программа «Голубцы» - для приготовления голубцов, программа «Детское питание» - для варки детского питания (см. Книгу рецептов).

**- Рецепты блюд содержатся в Книге рецептов (входит в комплект поставки). Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объёмы и соотношения ингредиентов могут варьироваться в зависимости от региональной специфики продуктов и высоты над уровнем моря.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.**

- Извлеките устройство из упаковки, удалите все упаковочные материалы и любые наклейки, мешающие нормальной работе мультиварки.
- Установите мультиварку на ровную теплоустойчивую поверхность, вдали от всех кухонных источников тепла (таких как газовая плита, электроплита или варочная панель).
- Установите устройство так, чтобы от стены до корпуса мультиварки оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над ней составляло не менее 30-40 см.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости от предметов, которые могут быть повреждены высокой температурой выходящего пара.

**Внимание! Не размещайте прибор вблизи ванн, раковин или других ёмкостей, наполненных водой.**

- Откройте крышку (4), нажав на кнопку (5) и потянув за ручку (6).
- Вымойте все съёмные детали мягкой губкой с нейтральным моющим средством: чашу (12), лоток для готовки продуктов на пару (17), половник (18), лопатку (19), мерный стаканчик

(20), стаканчики с крышками (21). Затем ополосните их проточной водой и просушите.

- Корпус устройства протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Положите продукты в чашу (12) в соответствии с требованиями рецепта (см. Книгу рецептов).

**Примечание: Следите за тем, чтобы объём ингредиентов вместе с жидкостью не превышал отметку максимального уровня «1.8» и был не ниже отметки минимального уровня «0.6». Отметка максимального уровня для каш (кроме риса) – «1.4».**

**Общий пример закладки продуктов и воды (в качестве примера рассмотрен рис)**

Отмерьте рис мерным стаканчиком (20) (в одном мерном стаканчике приблизительно 160 г риса), промойте рис и поместите его в кастрюлю.

Уровень воды, необходимый для определённого количества риса (измеренного в стаканчике «CUP») указан на шкале внутри чаши (12). Налейте воду до соответствующей отметки.

**Пример:** Насыпав четыре мерных стаканчика крупы, налейте воды до метки «4 CUP» (стаканчика). Для жидких каш рекомендуем использовать рис и воду в пропорции 1:3.

Установите чашу (12) в рабочую камеру устройства. Убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, а сама чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (10).

**Примечания:**

- не используйте чашу (12) для мытья круп и не режьте в ней продукты, это может повредить антипригарное покрытие,

- убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (12) нет посторонних предметов, загрязнений или влаги,

- перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (12) насухо,

- в середине нагревательного элемента (10) находится датчик температуры (11). Следите за тем, чтобы свободному перемещению датчика ничто не мешало.

- Если вы готовите продукты на пару, налейте воду в чашу (12) так, чтобы кипящая вода не касалась дна лотка (17). Поместите продукты в лоток (17) и установите его в чашу (12).
- Закройте крышку (4) до щелчка.
- Вставьте разъем сетевого шнура в гнездо (9), а вилку сетевого шнура - в электрическую розетку. При этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (3) загорятся символы «- - -».
- Включите устройство, коснувшись кнопки (16) ⏴, на дисплее появятся символы «88:88»

# РУССКИЙ

- Коснитесь кнопки (13) «МЕНЮ» для перехода к меню автоматических программ, на дисплее (3) будет мигать индикатор программы «Рис».
- Прикасаясь к кнопкам (14) «-/ +», выберите программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать, а на дисплее (3) появится время приготовления, установленное по умолчанию.
- Прикоснитесь к кнопке (16), показания продолжительности приготовления будут мигать.
- Кнопками (14) «-/ +» настройте продолжительность приготовления.

**Примечание:** *Настройка продолжительности приготовления недоступна для программы «Рис». Пропустите шаги 9, 10.*

Чтобы перейти к настройке отложенного старта, коснитесь к кнопке (15) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», на дисплее появится индикатор ⏸.

Кнопками (14) «-/ +» установите время, по истечении которого приготовление будет завершено.

**Примечание:**

**Если вы хотите начать приготовление немедленно, пропустите шаги 11 и 12.**

**Функция отложенного старта недоступна для программ «Варенье», «Жарка», «Холодец», «Творог», «Выпечка», «Детское питание», «Соус», «Фондю» и «Йогурт».**

Чтобы сохранить настройки и включить программу приготовления, коснитесь к кнопке (16) ⏸, на дисплее появятся показания оставшегося времени работы (для всех программ, кроме «Рис»). Если вы активировали функцию отложенного старта, на дисплее также появится символ ⏸ и время обратного отсчета до начала программы приготовления, когда устройство перейдет к приготовлению продуктов, символ ⏸ погаснет.

Чтобы выключить приготовление, нажмите кнопку (16) ⏸ и удерживайте её в течение 3-х секунд.

Звуковые сигналы сообщат о завершении приготовления, устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее (3) появится символ ⏸, а также будет отображаться время работы мультиварки в режиме подогрева (до 24 часов).

**Примечание:** *Функция поддержания температуры недоступна для программ «Разогрев», «Варенье», «Холодец», «Жарка», «Творог», «Консервирование» и «Йогурт».*

Для отмены поддержания температуры нажмите и удерживайте кнопку (16) ⏸.

**Примечание:**

**- Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 24 часов, не рекомендуется оставлять приготовленные продукты надолго в чаше, так как это может стать причиной порчи продуктов.**

**- Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.**

**Внимание!**

- **Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.**
- **Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, открывая крышку (4), не наклоняйтесь над паровым клапаном (7) в процессе работы мультиварки, не располагайте открытые участки тела над чашей (12)!**
- **При первом использовании мультиварки возможно появление постороннего запаха от нагревательного элемента, это допустимо.**
- **Следите за готовностью продуктов в процессе приготовления, при необходимости помешивайте продукты пластиковым половником (18) или лопаткой (19). Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши (12).**
- **Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы кроме программ «Фондю» и «Жарка».**
- **Для хранения лопатки (19) или половника (18) вы можете использовать держатель на корпусе мультиварки.**

## ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

- Налейте в стаканчики (21) закваску и молоко в пропорции 1:10.

**Примечание:** *В качестве закваски используйте натуральный йогурт без добавок и красителей с минимальным сроком хранения. Также закваску можно приготовить самостоятельно из специальной бактериальной закваски (приобретайте в аптеке или магазинах здорового питания), следуя прилагаемой к ней инструкции.*

- Наполненные стаканчики (21) без крышек установите в чашу (12).
- Установите чашу (12) в рабочую камеру, выберите программу «Йогурт» и установите время приготовления (см. «Использование мультиварки»).
- **Внимание! Не перемещайте мультиварку во время работы в программе «Йогурт».**
- Стаканчики с готовым йогуртом закройте крышками и поместите в холодильник на несколько часов, чтобы приостановить рост бактерий.
- В готовый натуральный йогурт можно добавить фрукты, варенье, мёд.

## ПРОГРАММА «ФОНДЮ»

Устройство предназначено для приготовления сырного фондю и фондю с бульоном или растительным маслом. Данная программа позволяет

выбирать температуру нагрева в диапазоне от 70°C до 150°C. Рекомендуемая температура для сырного фондю составляет от 70°C до 80°C.

- Мясо, креветки или рыбу можно заранее замариновать. Продукты нарежьте на небольшие кусочки одинакового размера.
- Запрещается использовать для фондю замороженные продукты.
- Креветки, небольшие кусочки мяса, рыбы или овощей наколите на специальные металлические вилочки для фондю или шампур.
- Продукты, нанизанные на вилочки, опустите в разогретый бульон/масло/сыр.

### ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «Мультиповар» позволяет вам менять температуру и время приготовления в пределах от 30°C до 150°C в соответствии с вашими потребностями и предпочтениями.

#### Использование устройства в программах «Фондю» и «Мультиповар»

- Откройте крышку (4).
  - Установите чашу (12) в рабочую камеру.
  - Поместите продукты в чашу (12) (см. Книгу рецептов). Объем продуктов должен быть не выше отметки максимума и не ниже отметки минимума.
  - Если вы готовите в программе «Мультиповар», плотно закройте крышку (4). Если вы готовите фондю, оставьте крышку (4) открытой.
  - Включите устройство кнопкой (16)  $\downarrow$ .
  - Прикоснитесь к кнопке (13) «МЕНЮ».
  - Касаясь кнопки (14) «-/»+, выберите программу приготовления «Фондю» или «Мультиповар».
- Коснитесь кнопки (16)  $\downarrow$ , на дисплее появятся мигающее значение температуры «100°C». Прикасаясь к кнопкам (14) «-/»+, установите температуру нагрева.
- Прикоснитесь к кнопке (16)  $\downarrow$ , на дисплее появится показание продолжительности работы. Кнопками (14) «-/»+ установите продолжительность работы.
- Прикоснитесь к кнопке (16)  $\downarrow$  для запуска программы.
- Если вы готовите фондю, подождите, пока сыр растопится, а бульон/масло нагреется.

#### Примечание:

**Если вы готовите фондю, регулярно помешивайте смесь сыра с вином. Не допускайте бурного кипения жидкостей. При необходимости уменьшите температуру. Для этого выключите программу приготовления и повторно настройте устройство.**

#### ЧИСТКА И УХОД

- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.

- Снимайте ёмкость для сбора конденсата (8) по мере заполнения и выливайте из неё накопившуюся жидкость.
- Снимите паровой клапан (7). Открутите крышку парового клапана, повернув её в направлении стрелки «LOOSEN». Промойте паровой клапан и установите крышку на место, затем закрепите её, повернув в направлении стрелки «TIGHTEN». Установите клапан (7) на место.
- Протрите корпус (1) и крышку (4) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Все съёмные детали вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой.
- Запрещается помещать чашу (12) в посудомоечную машину.
- Протрите поверхность нагревательного элемента (только в остывшем состоянии) мягкой сухой тканью, ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь корпуса прибора.
- Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные и агрессивные моющие вещества.

#### ХРАНИЕНИЕ

- Отключите устройство и произведите его чистку.
- Храните устройство в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.

#### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка – 1 шт.  
 Чаша – 1 шт.  
 Лоток для готовки на пару – 1 шт.  
 Половник – 1 шт.  
 Лопатка – 1 шт.  
 Мерный стаканчик – 1 шт.  
 Стаканчики для йогурта – 6 шт.  
 Крышечки стаканчиков – 6 шт.  
 Инструкция – 1 шт.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Максимальная потребляемая мощность: 900 Вт  
 Объем чаши: 5 л

*Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления*

**Срок службы прибора – 3 года**



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия  
 Нойбаугортель 38/7А, 1070 Вена, Австрия  
 Сделано в Китае.

# ҚАЗАҚША

## Пайдалану жөніндегі нұсқаулық МУЛЬТИПИСІРГІШ

Мультиписіргіштің негізгі тағайындалуы– бұл тағамдарды жылдам және сапалы пісіру.

### Сипаттама

1. Корпус
2. Басқару тақтасы
3. Дисплей
4. Қақпақ
5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Тасымалдауға арналған тұтқа
7. Бу клапаны
8. Конденсат жинауға арналған ыдыс
9. Желілік сымды қосуға арналған ұяшық
10. Қыздырғыш элемент
11. Температура қадағасы
12. Тостаған

### Дисплей және басқару тақтасы

13. «МӨЗІР» батырмасы
14. «-/» параметрлерді баптау батырмасы
15. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» батырмасы
16.  $\downarrow$  батырмасы. Қызметтер: «ҚОСУ/СӨНД.», «СТАРТ/ТОҚТА.»

### Аксессуарлар

17. Буда дайындауға арналған науа
18. Шөміш
19. Қалақша
20. Өлшеуіш стақан
21. Йогуртқа арналған қақпақты стақандар

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қоректену тізбегінде номиналды іске қосылу тоғы 30 мА аспайтын қорғаныстық сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнатқан жөн, ҚСҚ орнату үшін маманға жүгініңіз.

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электрлік аспапты пайдалануды бастар алдында осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны анықтама материалы ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта айтылғандай, тек оның тікелей тағайындалуы бойынша қолданыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиянның келтірілуіне алып келуі мүмкін.

- Аспапты қолданар алдында желілік сымды және аспап корпусында орналасқан желілік сымды қосуға арналған ұяшықты мұқият қарап шығыңыз, олардың зақымдағанбағандығына көз жеткізіңіз. Аспапты желілік сымның немесе желілік сым ұяшығы зақымдалған жағдайда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электрлік желі кернеуінің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.

- Желілік сым «еурошамен» жабдықталған, оны сенімді түйіспемен жерге тұйықталған электрлік розеткаға қосыңыз.
- Құрылғыны электрлік желіге қосқан кезде жалғастырғыш тетіктерді пайдаланбаңыз.
- Желілік сымның құрылғы корпусындағы ұяшыққа және желілік розеткаға тығыз енгізілгендігін қадағалаңыз.
- Жеткізілім жинағындағы желілік сымды ғана қолданыңыз және басқа құрылғылардың желілік сымдарын пайдаланбаңыз.
- Өрттің алдын алу үшін құрылғыны электрлік розеткаға қосқан кезде жалғастырғыш тетіктерді қолданбаңыз.
- Құрылғыны тегіс жылуға төзімді бетте, ылғал, жылу көздерінен және ашық алаудан қашық орналастырыңыз.
- Құрылғыны желілік розеткаға қол жетімділік еркін болатындай орнатыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде қолданыңыз.
- Аспапты тура күн сәулелерінің әсерінен қорғаңыз.
- Аспапты қабырға мен жиһаздың тікелей жанында орналастырмаңыз.
- Желілік сымның ыстық беттермен және жиһаздың өткір жиектерімен жанасуына жол бермеңіз. Желілік сым оқшауламасының зақымдануына жол бермеңіз.
- Желілік сымға және желілік сым ашасына дымқыл қолмен жанаспаңыз.
- Құрылғыны су құйылған ыдыстың жанында, ас үй шұңғылшасынан тікелей жақындықта, дымқыл жертөле бөлмелерінде немесе бассейннің жанында қолданбаңыз.
- Құрылғыны, желілік сымды немесе желілік сым ашасын суға немесе кез келген сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Аспап суға түскен жағдайда дереу желілік сым ашасын розеткадан суырып, оны электрлік желіден сөндіріңіз. Сонымен қатар ешбір жағдайда суға қолыңызды салмаңыз. Аспапты кейін қолдану мәселесі бойынша авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.
- Құрылғы саңылауларына немесе бөлшектерінің арасына бөгде заттар енгізбеңіз.
- Киім жиегінің немесе бөгде заттардың аспап қақпағы мен корпусының арасына түсіп қалмағандығын қадағалаңыз.
- Тек жеткізілім жинағына кіретін алмалы бөлшектерді қолданыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз, қолданбаған кезде, әрқашан аспапты сөндіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен сөндірген кезде, ешқашан желілік сымнан тартпаңыз, желілік



ашадан ұстап, оны абайлап розеткадан суырыңыз.

- «Фондю» және «Қуыру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезінде құрылғы қақпағын ашық күйінде қалдырмаңыз.
- Жарақаттанудың алдын алу үшін бу шығатын саңылаулар мен мультипісіргіш қақпағы ашық болған кезде тостаған үстінде еңкеймеңіз.
- Мультипісіргіш жұмысының барысында қақпақ бетіне жанаспаңыз, қақпақты алдын ала қақпақты ашу батырмасын басу арқылы тұтақадан ұтсап ашыңыз.
- Ыстық суға күйіп қалудың алдын алу үшін мультипісіргіш қақпағын ашқан кезде аса сақ болыңыз.
- Бу клапанын таза күйінде күтіңіз, ластанған жағдайда оларды тазартыңыз.
- Аспапты тостаған мен бу клапаны орнатылмаған жағдайда қолдануға қатаң тыйым салынады, сонымен қатар мультипісіргішті тағам дайындауға арналған тостағанда тағамдар мен сұйықтықтың жеткілікті мөлшері болмаған жағдайда қосуға тыйым салынады.
- Құрғақ тағамдар мен сұйықтықтардың мөлшері жөніндегі ұсыныстарды сақтаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Тағамдарды буда дайындаған кезде тостағандағы сұйықтық деңгейін қадағалаңыз, қажет кезде тостағанға су құйып отырыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз!
- Мультипісіргішті қақпақтың ішкі жағындағы силиконды төсеме зақымдалған жағдайда қолдануға тыйым салынады.
- Тостағанды құрылғы жұмысының барысында алып шықпаңыз.
- Мультипісіргішті жұмыс барысында жаппаңыз.
- Құрылғыны жұмыс барысында тасымалдауға тыйым салынады. Құрылғыны алдын ала электр желісінен сөндіріп, тағамдар салынған тостағанды алып шығып және құрылғы салқындағанша күтіп, қақпақтағы тұтқаны қолданыңыз.
- Жұмыс кезінде қақпақ, тағамдар дайындауға арналған тостаған, сонымен қатар корпус бөлшектері қатты қызады, оларға жанаспаңыз. Ыстық тостағанды алдын ала ас үйлік қолғапты киіп шығарыңыз.
- Аспапты үнемі тазартып отырыңыз.
- Аспапты бөлмеден тыс қолдануға тыйым салынады.
- Балаларға аспап корпусына және желілік сымға жұмыс барысында жанасуға рұқсат бермеңіз.
- Аталған құрылғы 8 жастан кіші балалармен қолдануға арналмаған
- Аталған аспап физикалық, жүйке, психикалық бұзушылықтары бар немесе тәжірибесі мен

білімдері жеткіліксіз адамдармен (соның ішінде 8 жастан асқан балалармен) қолдануға арналмаған. Мұндай тұлғалармен қолдануға оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда туындауы мүмкін қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген жағдайда, олар олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның қарауында болған кезде рұқсат етіледі.

- Аспаптың ойыншық ретінде қолданылуына жол бермеу үшін балаларды қадағалаңыз.
- Балалар қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қаптама ретінде қолданылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама қабықшасымен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұщығу қаупі бар!**

- Зақымданудың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыттық қаптамада тасымалдаңыз.
- Құрылғыны желілік сым немесе желілік аша зақымдалған кезде, құрылғы үзілістермен жұмыс жасаған жағдайда, сонымен қатар құрылғы құлағаннан кейін қолдануға тыйым салынады. Құрылғыны өздігінен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу мәселелері бойынша авторландырылған (өкілетті) сервис орталығына жүгініңіз.
- Құрылғыны балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін құрғақ салқын жерде сақтаңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ҚОЛДАНЫСҚА АРНАЛҒАН**

## ТОСТАҒАНДЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ (12)

Құрылғыны және оның бөлшектерін тек тағайындалуы бойынша қолданыңыз. Тағамдар дайындауға арналған тостағанды қыздырғыш элементтерге немесе пісіру беттеріне орнатып, пайдалануға тыйым салынады.

- Тостағанды басқа ыдыспен алмастырмаңыз.
- Қыздырғыш элементтің (10) беті мен тостаған түбінің әрқашан таза және құрғақ болуын қадағалаңыз.
- Тостағанды тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде қолданбаңыз. Күюге қарсы жабынның зақымдануына жол бермеу үшін тағамдарды тікелей тостағанда ұсақтауға болмайды.
- Ешқашан тостағанда қандай да бір бөгде заттарды қалдырмаңыз және сақтамаңыз.
- Тостағанда тағамдар дайындаған кезде оларды тек пластикті шөмішпен (18) немесе қалақшамен (19) араластырыңыз.
- Тостағанның күюге қарсы жабынын жырып кетуі мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.

# ҚАЗАҚША

- Дәмдеуіштер мен қоспалар қолданумен тағам дайындаған кезде дайындағаннан кейін бірден тостағанды жуған жөн.
- Тостаған жабынының зақымдануына жол бермеу үшін тостағанды дайындағаннан кейін бірден салқын су астына қоймаңыз, салқындағанша күтіңіз.
- **Тостаған ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.**

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ (2) БАТЫРМАЛАРЫ

Басқару тақтасындағы батырмаларды басу дыбыстық сигналмен қатар жүреді.

### «МӘЗІР» (13) батырмасы

Автоматты бағдарламалар мәзіріне ауысу үшін «Мәзір» (13) батырмасына жанасыңыз.

### «-/»(14) батырмалары

«-/» (14) батырмаларының көмегімен дайындау

бағдарламасын таңдаңыз, дайындау ұзақтығын және кейінге қалдырылған старт функциясын баптаңыз.

### «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» (15) батырмасы

Сіз уақыт орната аласыз, ол аяқталғаннан кейін тағам дайындаудың таңдалған бағдарламасы орындала бастайды. Уақыт 1 сағаттан 24 сағатқа дейінгі аралықта 1 сағаттық қадаммен бапталады.

### ⏸ (16) батырмасы

Баптау кезеңдерінің арасында ауысу, баптауларды сақтау, сонымен қатар дайындау бағдарламаларын іске қосу және тоқтату үшін (16) батырмасын қолданыңыз.

### **Назар аударыңыз!**

**Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.**

## Дайындау бағдарламалары

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Дайындау уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған старт	Температураны ұстап тұру
Сорпа	1:00	1:00-4:00	+	+
Ботқа	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Күріш	қол жетімсіз	автоматты	+	+
Палау	0:30	0:20-2:00	+	+
Макарондар	0:20	0:15-0:40	+	+
Суда пісіру/Буда	0:20	0:10-2:00	+	+
Бұқтыру	0:40	0:30-2:30	+	+
Қуыру	0:10	0:10-0:45	-	-
Пісірме	0:45	0:40-2:00	-	+
Жылыту	0:30	0:15-1:00	+	-
Сілікпе	4:00	4:00-8:00	-	-
Қырыққабатқа оралған турама	0:20	0:15 -1:00	+	+
Фондю	0:20	0:15-0:40	-	+
Тұздық	0:05	0:05-0:30	-	+
Тосап	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Ірімшік	1:00	1:00-5:00	-	-
Балалар тағамы	0:30	0:15-2:00	-	+
Консервілеу	0:20	0:15-3:00	+	-
Мультиаспазшы	0:30	0:10-6:00	+	+



- Дайындау үрдісін бақылаңыз, тағамдар дайын болған кезде мультипісіргішті сөндіріңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғы «ПІСІРМЕ» бағдарламасында жұмыс істеген кезде қақпақты (4) ашпаңыз.
- Тағамдар күйіп қалмас үшін «ПІСІРМЕ» бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін  $\cup$  (16) батырманы басып және ұстап тұрып, температураны ұстап тұру тәртібін сөндіру керек.
- «ҚУЫРУ» бағдарламасында құрылғы ас үйлік пешке ұқсас жұмыс істейді, міндетті түрле дайындау үрдісін қадағалаңыз.
- «Тұздық» бағдарламасы тұздықтарды пісіруге, «Қырыққабатқа оралған турама» бағдарламасы - қырыққабатқа оралған турамаларды дайындауға, «Балалар тағамы» бағдарламасы – балалар тағамдарын пісіруге (Рецепттер кітабын қараңыз) арналған.
- **Тағамдар рецептілері** **Рецептілер кітабында (жеткізілім жинағына кіреді) көрсетілген. Барлық рецептілер ұсыныстық сипатқа ие, себебі рецептілер үшін қажетті ингредиенттердің көлемдері мен қатынастары тағамдардың аймақтық ерекшеліктері мен теңіз деңгейімен салыстырғандағы биіктікке байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.**

## АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

**Құрылғыны төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағат ұстау керек.**

- Құрылғыны қаптамадан алып шығыңыз, барлық қаптама материалдарын және мультипісіргіштің қалыпты жұмысына кедергі келтіретін кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Мультипісіргішті тегіс жылуға төзімді бетке, ас үйлік жылу көздерінен (газ пеші, электрлік пеш немесе пісіру тақтасы сияқты) қашық орнатыңыз.
- Құрылғыны қабырғадан мультипісіргіш корпусына дейінгі қашықтық кем дегенде 20 см, ал оның үстіндегі бос кеңістік кем дегенде 30-40 см болатындай орнатыңыз.
- Құрылғыны шығатын будың жоғары температурасынан зақымдануы мүмкін заттарға тікелей жақындықта орналастырмаңыз.

**Назар аударыңыз! Аспапты ванналардың, шұңғылшалардың немесе сумен толтырылған басқа ыдыстардың жанында орналастырмаңыз.**

- (5) батырмасын басып және (6) тұтқасын тартып, қақпақты (4) ашыңыз.
- Барлық алмалы бөлшектерді бейтарап жуу құралының көмегімен жұмсақ ысқышпен

- жуыңыз: тостаған (12), буда тағамдар дайындауға арналған науа (17), шөміш (18), қалақша (19), өлшеуіш стақан (20), қақпақты стақандар (21). Сосын оларды ағын сумен шайып, кептіріңіз.
- Құрылғы корпусын дымқыл шүберекпен, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.

## МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Тағамдарды рецепт талаптарына сәйкес (Рецептілер кітабын қараңыз) тостағанға (12) салыңыз.

**Ескертпе: Сұйықтықты қосқандағы ингредиенттер көлемі «1.8» максималды деңгей белгісінен аспайтындығын және «0.6» минималды деңгей белгісінен төмен емес екендігін қадағалаңыз. Ботқалар (күріштен басқа) үшін максималды деңгей белгісі – «1.4».**

**Тағамдар мен суды салудың жалпы мысалы (мысал ретінде күріш қарастырылған)**

Күрішті өлшеуіш стақанмен (20) (бір өлшеуіш стақанда шамамен 160 г күріш) өлшеп алыңыз, күрішті жуып, кастрелге салыңыз.

Күріштің белгілі бір мөлшері үшін («CUP» стақанында өлшенген) қажетті су деңгейі тостаған (12) ішіндегі шәкілде көрсетілген. Сәйкес белгіге дейін су құйыңыз.

**Мысал:** Төрт өлшеуіш стақан жарма салып, «4 CUP» (стақан) белгісіне дейін су құйыңыз.

Сұйық ботқалар үшін күріш пен суды 1:3 қатынасында қолданған жөн.

Тостағанды (12) құрылғының жұмыстық камерасына орнатыңыз. Тостағанның сыртқы бетінің таза және құрғақ екендігіне, ал тостағанның өзінің қиғаштанусыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементтің (10) бетімен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.


### Ескертпелер:

- **тостағанды (12) жармаларды жуу үшін қолданбаңыз және онда тағамдарды кеспеніз, бұл күйге қарсы жабынды зақымдауы мүмкін,**
- **жұмыс камерасында және тостаған (12) түбінде бөгде заттардың, дақтар мен ылғалдық жоқ екендігіне көз жеткізіңіз,**
- **қолданар алдында тостағанның (12) сыртқы беті мен түбін құрғақ қылып сүртіңіз,**
- **қыздырғыш элементтің (10) ортасында температура қадағасы (11) орналасады. Қадағаның еркін қозғалуына ешнәрсе кедергі келтірмейтіндігін қадағалаңыз.**
- Егер сіз тағамдарды буда пісірсеңіз, суды тостағанға (12) қайнаған су науа (17) түбіне тимейтіндей құйыңыз. Тағамдарды науаға (17) салып, оны тостағанға (12) орнатыңыз.

# ҚАЗАҚША

- Қақпақты (4) тарсылға дейін жабыңыз.
- Желілік сым тетігін ұяшыққа (9), ал желілік сым ашасын – электрлік розеткаға жалғаңыз. Осы кезде дабыстық сигнал беріліп, дисплейде (3) «- - -» символдары жанады.
- ⏻ (16) батырмасын басып, құрылғыны қосыңыз, дисплейде «88:88» символдары пайда болады.
- Автоматты бағдарламалар мәзіріне ауысу үшін «МӨЗІР» (13) батырмасына жанасыңыз, дисплейде (3) «Күріш» бағдарламасының индикаторы жыпылықтайды.
- «-/» (14) батырмаларын басып, дайындау бағдарламасын таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы жыпылықтайды, ал дисплейде (3) тағайындалу бойынша орнатылған дайындау уақыты пайда болады.
- (16) батырмасын басыңыз, дайындау ұзақтығының көрсеткіштері жыпылықтайды.
- «-/» (14) батырмаларымен дайындау ұзақтығын баптаңыз.

**Ескертпе:** Дайындау ұзақтығын баптау «Күріш» бағдарламасы үшін қол жетімсіз. 9, 10 қадамдарын қалдырып кетіңіз.



Кейінге қалдырылған стартты баптауға ауысу үшін «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» (15) батырмасына жанасыңыз, дисплейде  индикаторы пайда болады.

«-/» (14) батырмаларымен дайындаудың аяқталуына қажетті уақытты орнатыңыз.


**Ескертпе:**

**Егер сіз дайындауды дереу бастағыңыз келсе, 11 және 12 қадамдарды қалдырып кетіңіз.**

Кейінге қалдырылған старт қызметі «Тосап», «Қуыру», «Сілікпе», «Ірімшік», «Пісірме», «Балалар тағамдары», «Тұздық», «Фондю» және «Йогурт» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.

Баптауларды сақтау және дайындау бағдарламасын қосу үшін ⏻ (16) батырмасына жанасыңыз, дисплейде қалған жұмыс уақыты («Күріш» басқа барлық бағдарламалар үшін) пайда болады. Егер кейінге қалдырылған старт функциясын іске қоссаңыз дисплейде сонымен қатар  символы және бағдарлама басталғанға дейінгі кері санақ уақыты пайда болады құрылғы тағамдар дайындауға ауысқан кезде  символы сәнеді.

Дайындауды сөндіру үшін ⏻ (16) батырмасын басып, оны 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.

Дыбыстық сигналдар дайындаудың аяқталғандығы туралы хабарлайды, құрылғы автоматты түрде температураны ұстап тұру тәртібіне ауысады, дисплейде (3)  символы пайда болады, сонымен қатар жылыту тәртібіндегі

(24 сағатқа дейін) мультипісіргіш жұмысының уақыты көрсетіледі.

**Ескертпе:** Температура ұстап тұру функциясы «Жылыту», «Тосап», «Сілікпе», «Қуыру», «Ірімшік», «Консервілеу» және «Йогурт» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.

Температураны ұстап тоқтату жою үшін ⏻ (16) батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.

**Ескертпе:**

- Құрылғының дайын ас температурасын 24 сағатқа дейін ұстап тұратындығына қарамастан, дайындалған тағамдарды тостағанда ұзаққа қалдырмаған жөн, себебі бұл тағамдардың бүлінуіне себепші болуы мүмкін
- Температураны ұстап тұру тәртібін тағамдарды жылыту үшін қолданбаңыз.
- Назар аударыңыз!
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Күйіп қалудың алдын алу үшін қақпақты (4) ашқан кезде абай болыңыз, мультипісіргіш жұмысының барысында бу клапанының (7) үстінде еңкеймеңіз, терінің ашық бөліктерін тостаған (12) үстінде орналастырмаңыз!
- Мультипісіргішті алғаш қолданған кезде қыздырғыш элементтен бөгде иіс шығуы мүмкін, бұған рұқсат етіледі.
- Дайындау барысында тағамдардың дайындалуын қадағалаңыз, қажет кезде тағамдарды пластикті шөмішпен (18) немесе қалақшамен (19) араластырыңыз. Тостағанның (12) куюе қарсы жабынын жырып кетуі мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.
- «Фондю» және «Қуыру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезінде құрылғы қақпағын ашық күйінде қалдырмаңыз.
- Қалақшаны (19) немесе шөмішті (18) сақтау үшін сіз мультипісіргіш корпусындағы ұстағыштарды қолдана аласыз.

## «ЙОГУРТ» БАҒДАРЛАМАСЫ

- Стақандарға (21) ашытқы мен сүтті 1:10 қатынасында құйыңыз.

**Ескертпе:** Ашытқы ретінде сақтау мерзімі барынша аз болатын, қоспалар мен бояғыштар қосылмаған табиғи йогуртты қолданыңыз. Сонымен қатар ашытқыны арнайы бактериялық ашытқыдан (дәріхана немесе сау тамақтану дүкендерінен сатып алыңыз) оған қоса тіркелетін нұсқаулыққа сүйеніп өздігінен дайындауға болады.

- Қақпақсыз толтырылған стақандарды (21) тостағанға (12) орнатыңыз.

- Тостағанды (12) жұмыс камерасына орнатып, «Йогурт» бағдарламасын таңдаңыз және дайындау уақытын орнатыңыз («Мультипісіргішті қолдану» қараңыз).
- **Назар аударыңыз! «Йогурт» бағдарламасында жұмыс істеген кезде мультипісіргішті жылжытпаңыз.**
- Дайын йогурттар құйылған стақандардың қақпақтарын жауып, бактериялардың өсімін тоқтату үшін бірнеше сағатқа тоңазытқышқа орналастырыңыз.
- Дайын табиғи йогуртқа жемістер, тосап, бал қосуға болады.
- «МӨЗІР» (13) батырмасын басыңыз.
- «-/+(14) батырмасын басып, «Фондю» немесе «Мультиаспазшы» дайындау бағдарламаларын таңдаңыз.
- ⏻ (16) батырмасын басыңыз, дисплейде «100°C» температурасының жыпылықтаған мәні пайда болады. «-/+(14) батырмаларын басып, қыздыру температурасын орнатыңыз.
- ⏻ (16) батырмасын басыңыз, дисплейде жұмыс ұзақтығының көрсеткіштері пайда болады.
- «-/+(14) батырмаларымен жұмыс ұзақтығын орнатыңыз.
- Бағдарламаны іске қосу үшін ⏻ (16) батырмасын басыңыз.
- Егер сіз фондю дайындасаңыз, ірімшік балқығанша, ал сорпа/май қызғанша күтіңіз.

## «ФОНДЮ» БАҒДАРЛАМАСЫ

Құрылғы ірімшікті фондю және сорпа немесе есімдік майы қосылған фондю дайындауға арналған. Аталған бағдарлама 70°C бастап 150°C дейінгі аралықта қыздыру температурасын таңдауға мүмкіндік береді. Ірімшікті фондю үшін ұсынылатын температура 70°C бастап 80°C дейінгі аралықта.

- Етті, асшаян мен балықты алдын ала маринадтауға болады. Тағамдарды бірдей өлшемді кішігірім тілімдерге кесіңіз.
- Фондю үшін мұздатылған тағамдарды қолдануға тыйым салынады.
- Асшаяндарды, кішігірім ет, балық немесе көкөкніс тілімдерін фондюға арналған арнайы металл айырларға немесе істіктерге қадаңыз.
- Айырларға қадалған тағамдарды қыздырылған сорпаға/ майға/ірімшікке батырыңыз.

## «МУЛЬТИАСПАЗШЫ» БАҒДАРЛАМАСЫ

«Мультиаспазшы» бағдарламасы сізге сіздің қажеттіліктеріңіз бен тілектеріңізге сәйкес 30°C бастап 150°C дейінгі шектерде дайындау температурасы мен уақытын өзгертуге мүмкіндік береді.

### Құрылғыны «Фондю» және «Мультиаспазшы» бағдарламаларында қолдану

- Қақпақты (4) ашыңыз.
- Тостағанды (12) жұмыс камерасына орнатыңыз.
- Тағамдарды тостағанға (12) орналастырыңыз (Рецептілер кітабын қараңыз). Тағамдар көлемі максимум белгісінен жоғары және минимум белгісінен төмен болмау керек.
- Егер сіз «Мультиаспазшы» бағдарламасында дайындасаңыз, қақпақты (4) тығыз жабыңыз. Егер сіз фондю дайындасаңыз, қақпақты (4) ашық қалдырыңыз.
- Құрылғыны ⏻ (16) батырмасымен қосыңыз.

### Ескертпе:

**Егер сіз фондю дайындасаңыз, ірімшік пен шарап қоспасын үнемі араластырып отырыңыз. Сұйықтықтың қатты қайнауына жол бермеңіз. Қажет кезде температураны азайтыңыз. Бұл мақсатта дайындау бағдарламасын сөндіріп, құрылғыны қайтадан баптаңыз.**

## ТАЗARTY ЖӘНЕ КҮТІМ

- Желілік сым ашасын электрлік желіден алып шығып, құрылғы суығанша күтіңіз.
- Конденсат (8) жинауға арналған ыдысты толуына қарай алып, одан жинақталған сұйықтықты төгіңіз.
- Бу клапанын (7) шешіңіз. Бу клапанының қақпағын оны «LOOSEN» сілтемесіне қарай бұрау арқылы бұрап алыңыз. Бу клапанын жуып, қақпақты орнына орнатыңыз, сосын «TIGHTEN» сілтемесіне қарай бұрау арқылы оны бекітіңіз. Клапанды (7) орнына орнатыңыз.
- Корпус (1) пен қақпақты (4) аздап суланған шүберекпен сүртіп, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.
- Барлық алмалы бөліктерді бейтарап жуу құралымен және жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз.
- Тостағанды (12) ыдыс жуу машинасына салуға тыйым салынады.
- Қыздырғыш элемент бетін (тек салқын күйінде) жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіңіз, ешбір жағдайда аспап корпусының ішіне судың тиюіне жол бермеңіз.
- Аспап корпусын, желілік сым мен желілік сым ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Аспап пен аксессуарларды тазарту үшін абразивті және белсенді жуу құралдарын қолданбаңыз.

# ҚАЗАҚША

## САҚТАУ

- Құрылғыны сөндіріп, оны тазартыңыз.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін құрғақ, салқын жерде сақтау керек.

## ЖИНАҚТАЛУЫ

Мультипісіргіш – 1 дана.  
Тостаған – 1 дана.  
Буда дайындауға арналған науа – 1 дана.  
Шөміш – 1 дана.  
Қалақша – 1 дана.  
Әлшеуіш стақан – 1 дана.  
Йогуртқа арналған стақандар – 6 дана.  
Стақандар қаппағы – 6 дана.  
Нұсқаулық – 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

Электрлік қоректену: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Максималды тұтынылатын қуат: 900 Вт  
Тостаған көлемі: 5 л

*Өндіруші өзіне алдын ала ескертусіз аспап сипаттамаларын өзгерту құқығын қалдырады.*

**Аспаптың қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



## Instrucțiune de exploatare


### MULTICOOKER

Destinația de bază a multicooker-ului constă în prepararea rapidă și calitativă a mâncării.

#### Descriere

1. Carcasă
2. Panou de comandă
3. Display
4. Capac
5. Buton ridicare capac
6. Mâner pentru transportare
7. Supapă de aburi
8. Recipient pentru colectarea condensului
9. Locaș pentru conectarea cablului de alimentare
10. Element de încălzire
11. Senzor de temperatură
12. Bol

#### Display și panou de comandă

13. Buton «MENU»
14. Butoane setare parametri «-/+»
15. Buton «PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ»
16. Buton  Funcții: «PORNIT/OPRIT», «START/STOP»

#### Accesorii

17. Platou pentru gătit la abur
18. Polonic
19. Spatulă
20. Pahar de măsură
21. Păhăruțe pentru iaurt cu căpăcele

#### ATENȚIE!

Pentru o protecție suplimentară instalați în circuitul de alimentare un dispozitiv pentru curent rezidual (RCD) al cărui curent nominal de declanșare să nu depășească 30 mA, pentru instalarea RCD apelați la un specialist.

#### MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție această instrucțiune de exploatare înainte de utilizarea aparatului electric și păstrați-o pentru consultări ulterioare.

Utilizați dispozitivul doar în scopurile pentru care a fost creat, așa cum este descris în această instrucțiune. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea lui, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății acestuia.

- Înainte de utilizarea aparatului examinați atent cablul de alimentare și racordul pentru conectarea cablului de alimentare, situat pe carcasa aparatului, asigurați-vă că acestea nu prezintă defecțiuni. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau racordul cablului de alimentare.
- Înainte de a pune aparatul în funcțiune asigurați-vă că voltajul sursei de alimentare corespunde cu cel menționat pe aparat.

- Cablul de alimentare este prevăzut cu fișă de tip «euro»; introduceți-o doar în priză prevăzută cu împământare.
- Nu utilizați piese intermediare pentru conectarea aparatului la rețeaua electrică.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să fie introdus perfect în racordul de pe carcasa aparatului, iar fișa cablului de alimentare să fie introdusă în priza electrică.
- Utilizați doar cablul de alimentare furnizat împreună cu aparatul și nu folosiți cabluri de alimentare de la alte dispozitive.
- Pentru a preveni incendiul nu utilizați piese intermediare pentru conectarea aparatului la rețeaua electrică.
- Plasați aparatul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, departe de surse de umezeală, generatoare de căldură și foc deschis.
- Plasați aparatul astfel, încât accesul la priza electrică să fie liber.
- Utilizați aparatul în locuri cu o bună aerisire.
- Feriți aparatul de acțiunea razelor directe ale soarelui.
- Nu plasați aparatul în apropiere imediată de perete și mobilier.
- Feriți cablul de alimentare de contactul cu suprafețele fierbinți sau muchiile ascuțite ale mobilierului. Evitați deteriorarea izolației cablului de alimentare.
- Nu atingeți cu mâinile ude cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în apropiere de recipiente cu apă, în apropiere imediată de chiuveta de bucătărie, în subsoluri umede sau lângă bazin.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă deconectați-l imediat de la rețeaua electrică prin scoaterea fișei cablului de alimentare din priză. Nici într-un caz nu introduceți mâinile în apă. Cu probleme referitoare la utilizarea ulterioară a aparatului apelați la un centru service autorizat.
- Nu introduceți obiecte străine în orificii sau între piesele aparatului.
- Aveți grijă ca elementele vestimentației sau obiecte străine să nu pătrundă între capac și carcasa aparatului.
- Utilizați doar accesoriile detașabile furnizate împreună cu aparatul. Nu lăsați aparatul fără supraveghere, întotdeauna opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică dacă nu îl utilizați.
- Pentru deconectare de la rețeaua electrică niciodată nu trageți de cablul de alimentare, trageți de fișă și scoateți-o cu atenție din priză.
- Nu lăsați capacul aparatului deschis în timpul funcționării acestuia, cu excepția programelor «Fondue» și «Prăjire».

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Pentru a preveni arsurile nu vă aplecați de asupra orificiilor de ieșire a aburului și de asupra bolului atunci când capacul multicooker-ului este deschis.
- Nu atingeți suprafața capacului în timpul funcționării multicooker-ului, ridicați capacul de mâner, apăsând în prealabil butonul pentru deschiderea capacului.
- Pentru a preveni arsurile fiți extrem de precauți atunci când deschideți capacul multicooker-ului.
- Mențineți curată supapa, dacă aceasta este murdară, curățați-o.
- Este categoric interzisă exploatarea aparatului dacă nu sunt instalate bolul și supapa de aburi, precum și nu porniți multicooker-ul fără alimente și fără o cantitate suficientă de lichide în bolul pentru prepararea alimentelor.
- Respectați recomandările privind volumul ingredientelor uscate și a lichidelor.
- **Atenție!** La gătitul alimentelor la aburi urmăriți nivelul de lichide în bol, adăugați apă în bol pe măsura necesității. Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat!
- Nu utilizați multicooker-ul dacă este deteriorată garnitura de silicon de pe partea interioară a capacului.
- Nu scoateți bolul în timp ce aparatul este pus în funcțiune.
- Nu acoperiți multicooker-ul în timpul funcționării.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării acestuia. Utilizați mânerul de pe capac, decuplând în prealabil aparatul de la rețeaua electrică, scoateți bolul cu alimente și permiteți aparatului să se răcească.
- În timpul funcționării capacul, bolul pentru prepararea alimentelor, precum și piesele carcasei se încălzesc puternic, nu le atingeți. Scoateți bolul fierbinte, îmbrăcând în prealabil mănuși de bucătărie.
- Efectuați cu regularitate curățarea aparatului.
- Nu utilizați aparatul în afara încăperilor.
- Nu permiteți copiilor să se atingă de carcasa aparatului și de cablul de alimentare în timpul funcționării aparatului.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copiii sub 8 ani.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către persoanele (inclusiv copiii mai mari de 8 ani) cu deficiențe fizice, psihice sau fără experiență și cunoștințe suficiente. Utilizarea aparatului de către aceste persoane este posibilă doar în cazul în care sunt supravegheați de către persoana responsabilă de securitatea lor și dacă le-au fost date instrucțiuni clare și corespunzătoare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj fără supraveghere.

**Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile sau pelicula pentru ambalare. **Pericol de asfixiere!**

- Pentru a preveni deteriorările transportați aparatul numai în ambalajul producătorului.
- Nu folosiți aparatul dacă sunt deteriorate fișa sau cablul de alimentare, dacă acesta funcționează neregulat, sau dacă a căzut. Nu reparați singuri aparatul. Pentru reparații apelați la un centru service autorizat.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii și persoanele cu dizabilități.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

## REGULI DE UTILIZARE A BOLULUI (12)

Utilizați aparatul și accesoriile acestuia strict conform destinației. Nu utilizați bolul pentru prepararea alimentelor plătându-l pe aparate de încălzit sau suprafețe de gătit.

- Nu înlocuiți bolul cu un alt recipient.
- Aveți grijă ca suprafața elementului de încălzire (10) și fundul bolului întotdeauna să fie curate și uscate.
- Nu utilizați bolul în calitate de recipient pentru malaxarea alimentelor. Niciodată nu mărunțiți alimentele nemijlocit în bol pentru a evita deteriorarea învelișului anti-aderent.
- Niciodată nu lăsați și nu păstrați în bol obiecte străine.
- În timp ce gătiți alimentele în bol mestecați-le numai cu polonicul de plastic (18) sau spatula (19).
- Nu utilizați obiecte metalice care pot zgâria învelișul anti-aderent al bolului.
- Dacă gătiți mâncarea folosind condimente și mirodenii este necesar să spălați bolul imediat după utilizare.
- După terminarea gătitului alimentelor, pentru prevenirea deteriorării învelișului anti-aderent, nu introduceți imediat bolul în apă rece, mai întâi permiteți-i să se răcească.

**Bolul nu este destinat pentru spălare în mașina de spălat vase.**

## BUTOANELE PANOULUI DE COMANDĂ (2)

Apăsarea butoanelor panoului de comandă este însoțită de un semnal sonor.

### Butonul «MENIU» (13)

Pentru a trece la meniul programelor automate atingeți butonul (13) «MENIU».

### Butoanele (14) «-/»

Cu ajutorul butoanelor (14) «-/» selectați programul de gătit, setați durata de preparare și funcția pornire întârziată.

### Butonul (15) «PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ»

Puteți seta timpul după expirarea căruia va începe efectuarea programului selectat de gătit a alimentelor. Timpul poate fi setat în diapazonul cuprins între 1 oră și 24 de ore cu un interval de 1 oră.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## Butonul (16) ⏵

Utilizați butonul (16) pentru a trece la etapele de setare, păstrarea setărilor, precum și pentru pornirea și oprirea programelor de preparare.

## Atenție!

**Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupraveheat.**

## Programe de gătire

Program	Timp implicit (în ore)	Timp de gătire (în ore)	Pornire întârziată	Menținere temperatură
Supă	1:00	1:00-4:00	+	+
Terci	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Orez	inaccesibil	automat	+	+
Pilaf	0:30	0:20-2:00	+	+
Macaroane	0:20	0:15-0:40	+	+
Fierbere /La abur	0:20	0:10-2:00	+	+
Călire	0:40	0:30-2:30	+	+
Prăjire	0:10	0:10-0:45	-	-
Copturi	0:45	0:40-2:00	-	+
Încălzire	0:30	0:15-1:00	+	-
Piftie	4:00	4:00-8:00	-	-
Sarmale	0:20	0:15 -1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Sos	0:05	0:05-0:30	-	+
Dulceață	0:30	0:20-4:00	-	-
Iaurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Brânză	1:00	1:00-5:00	-	-
Mâncare pentru copii	0:30	0:15-2:00	-	+
Conservare	0:20	0:15-3:00	+	-
Multibucătar	0:30	0:10-6:00	+	+

- Urmăriți procesul de preparare, opriți multicooker-ul de îndată ce alimentele vor fi gata. Nu lăsați aparatul fără supraveghere.
- Nu deschideți capacul (4) în timpul funcționării în programul «COPTURI».
- Pentru ca alimentele să nu se ardă după încheierea funcționării programului «COPTURI», este necesar să opriți regimul de menținere a temperaturii, apăsând îndelung butonul (16) ⏵.
- În programul «PRĂJIRE» aparatul funcționează ca o plită de bucătărie, urmăriți în mod obligator procesul de preparare.
- Programul «Sos» este destinat pentru fierberea sosurilor, programul «Sarmale» - pentru prepara-

rea sarmalelor, programul «Mâncare pentru copii» - pentru fierberea mâncării pentru copii (vezi Cartea de rețete).

- **Rețetele de mâncăruri se conțin în Cartea de rețete (este inclusă în set). Toate rețetele poartă un caracter de recomandare, deoarece volumul și proporțiile ingredientelor pot varia în funcție de specificul regional al alimentelor și înălțimea deasupra nivelului mării.**

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi joase acesta trebuie ținut la temperatura camerei cel puțin două ore.**



# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Scoateți aparatul din ambalaj, îndepărtați toate materialele de ambalare și orice etichete care ar împiedica funcționarea multicooker-ului.
- Plasați multicooker-ul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, departe de toate sursele generatoare de căldură de la bucătărie (așa ca plita de gaz sau electrică sau suprafața de gătit).
- Plasați aparatul astfel, încât distanța de la perete și carcasa multicooker-ului să constituie minim 20 cm, iar spațiul liber de asupra acestuia să constituie cel puțin 30-40 mm.
- Nu plasați aparatul în apropiere nemijlocită de obiectele care pot fi deteriorate de temperatura înaltă a aburului emis.

**Atenție! Nu plasați aparatul lângă vane, chiuvete sau alte recipiente ce conțin apă.**

- Deschideți capacul (4), apăsând pe butonul (5) și trăgând de mâner (6).
- Spălați toate accesoriile detașabile cu un burete moale adăugând un agent de curățare neutru: bolul (12), platoul pentru gătit alimentelor la aburi (17), polonicul (18), spatula (19), paharul de măsură (20), păhăruțele cu capacele (21). Apoi clătiți-le în apă curgătoare și uscați-le.
- Ștergeți carcasa aparatului cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.

## UTILIZAREA MULTICOOKER-ULUI

Așezați ingredientele necesare în bol (12) în conformitate cu cerințele rețetei (vezi Cartea de rețete).

**Remarcă:** *Urmăriți ca volumul ingredientelor și lichidelor să nu depășească nivelul gradăției maxime «1.8» și să nu se situeze mai jos de gradăția nivelului minim «0.6». Gradăția nivelului maxim pentru diferite terciuri (afară de orez) – «1.4».*

**Un exemplu general de introducere a alimentelor și a apei (în calitate de exemplu este examinat orezul)** Măsurați orezul cu paharul de măsură (20) (un pahar de măsură conține aproximativ 160 g de orez), spălați orezul și introduceți-l în castron.


Nivelul apei necesar pentru o cantitatea anumită de orez (măsurat în pahare «CUP») este indicat pe scala din interiorul bolului (12). Turnați apa până la marcajul respectiv.

**Exemplu:** Turnând patru pahare de măsură de crupe, turnați apa până la marcajul «4 CUP» (pahare).


Pentru terciurile lichide vă recomandăm să utilizați orezul și apa în proporție 1:3.

Instalați bolul (12) în camera activă a aparatului. Asigurați-vă că suprafața exterioră a bolului este uscată și curată, iar bolul este instalat fără înclinări și aderă etanș la suprafața elementului de încălzire (10).

## Remarci:

- **nu utilizați bolul (12) pentru spălarea crupelor și nu tăiați în acesta alimentele, acest lucru poate deteriora învelișul anti-aderent,**
- **asigurați-vă că ca în camera activă și pe fundul bolului (12) nu există obiecte străine, murdărie sau umezeală,**
- **înainte de utilizare ștergeți suprafața exterioară și fundul bolului (12) până la uscare,**
- **în mijlocul elementului de încălzire (10) se află senzorul de temperatură (11). Aveți grijă ca mișcarea liberă a senzorului să nu fie limitată.**
- Dacă gătiți alimentele la aburi, turnați apa în bol (12) astfel, încât apa fierbând să nu se atingă de fundul platoului (17). Așezați alimentele pe platou (17) și instalați-l în bol (12).
- Închideți capacul (4) până la clic.
- Introduceți racordul cablului de alimentare în locașul (9), iar fișa cablului de alimentare – în priza electrică. Va răsună un semnal sonor, iar pe display (3) se vor aprinde simbolurile «- - -».
- Porniți aparatul atingând butonul (16) , pe display vor apare simbolurile «88:88»
- Atingeți butonul (13) «MENIU» pentru a trece la meniul programelor automate, pe display (3) va clipi indicatorul programului «Orez».
- Atingând butoanele (14) «-/+», selectați programul de preparare. Indicatorul programului selectat va clipi, iar pe display (3) va apare timpul implicit de preparare.
- Atingeți butonul (16), indicațiile privind durata de preparare vor clipi.
- Cu butoanele (14) «-/+» setați durata de preparare.

**Remarcă:** *Setarea duratei de preparare nu este accesibilă pentru programul «Orez». Omiteți pașii 9, 10.*



Pentru a trece la setarea pornirii întârziate, atingeți butonul (15) «PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ», pe display va apare indicatorul .

Cu butoanele (14) «-/+» setați timpul după expirarea căruia gătirea va fi încheiată.

## Remarcă:


**Dacă doriți să începeți gătirea imediat, omiteți pașii 11 și 12.**


**Funcția pornire întârziată nu este accesibilă pentru programele «Dulceață», «Prăjire», «Piftie», «Brânză», «Coacere», «Măncare pentru copii», «Sos», «Fondue» și «laurt».**

Pentru a păstra setările și a opri programul de gătit atingeți butonul (16) , pe display va apare indicația timpului rămas de funcționare (pentru toate programele, cu excepția «Orez»). Dacă ați activat funcția pornire întârziată, pe display de asemenea va apare simbolul  și timpul numărătoarei inverse până la începerea programei de preparare, atunci când aparatul va trece la




gătirea alimentelor simbolul  se va stinge.

Pentru a porni gătirea apăsați butonul (16)  și menți-  
neți-l apăsat timp de 3 secunde.

Semnalele sonore va comunica despre încheierea pre-  
parării, aparatul va trece automat în regimul de menți-  
nere a temperaturii, pe display (3) va apare simbolul ,  
precum și va fi vizualizat timpul de funcționare a mul-  
ticooker-ului în regimul de încălzire (până la 24 de ore).

**Remarcă: Funcția menținere temperatură nu este  
accesibilă pentru programele «Încălzire», «Dulcea-  
ță», «Piftie», «Prăjire», «Brânză», «Conservare» și  
«Iaurt».**

Pentru a anula menținerea temperaturii apăsați înde-  
lung butonul (16) .

**Remarcă:**

- **Deși aparatul menține temperatura mâncării  
gătite până la 24 de ore, nu se recomandă să  
lăsați pentru mult timp alimentele în bol, deoa-  
rece acestea se pot altera.**
- **Nu utilizați regimul de menținere a temperaturii  
pentru încălzirea alimentelor.**

**Atenție!**

- Niciodată nu lăsați aparatul să funcționeze nesu-  
pravegheat.
- Pentru a evita arsurile fiți precauți atunci când des-  
chideți capacul (4), nu vă aplecați de asupra supapei  
de aburi (7) în procesul funcționării multicooker-ului,  
nu poziționați zonele deschise ale corpului de asu-  
pra bolului (12)!
- La prima utilizare a multicooker-ului este posibilă  
aparitia unui miros de la elementul de încălzire,  
acest aspect este unul normal.
- Urmăriți gradul de preparare al alimentelor în pro-  
cesul de gătire, în caz de necesitate mestecați alimen-  
tele cu polonicul de plastic (18) sau spatula (19). Nu  
utilizați obiecte metalice care ar putea zgâria înveli-  
șul anti-aderent al bolului (12).
- Nu lăsați capacul aparatului deschis în timpul  
funcționării, cu excepția programelor «Fondue» și  
«Prăjire».
- **Pentru păstrarea spatulei (19) sau polonicului  
(18) puteți utiliza suportul de pe carcasa multi-  
cooker-ului.**

**PROGRAM «IAURT»**

- Turnați în păhăruțe (21) maiaua și laptele în pro-  
porție 1:10.

**Remarcă: Utilizați în calitate de maia un iaurt natural  
fără adaosuri și coloranți cu un termen de păstrare mi-  
nim. De asemenea puteți prepara maiaua singuri din  
maia bacteriană specială (procurați în farmacie sau ma-  
gazinele de alimentație sănătoasă), urmând instrucțiu-  
nile anexate.**

- Instalați păhăruțele (21) umplute fără capace în  
bol (12).

- Instalați bolul (12) în camera activă, selectați pro-  
gramul «Iaurt» și setați timpul de preparare (vezi  
«Utilizarea multicooker-ului»).
- **Atenție! Nu mutați multicooker-ul în timpul func-  
ționării în programul «Iaurt».**
- Închideți păhăruțele cu iaurtul preparat cu capacele  
și puneți-le în frigider pentru câteva ore pentru a înce-  
tini creșterea bacteriilor.
- Puteți adăuga în iaurtul natural fructe, dulceața,  
miere.

**PROGRAM «FONDUE»**




Aparatul este destinat pentru prepararea fondue de  
cașcaval și fondue cu bulion sau ulei vegetal. Acest  
program permite selectarea temperaturii de încălzire în  
diapazonul cuprins între 70°C și 150°C. Temperatura  
recomandată pentru fondue de cașcaval este cuprinsă  
între 70°C și 80°C.

- Puteți marina din timp creveții sau peștele. Tăiați ali-  
mentele bucăți mici de mărime egală.
- Este interzisă utilizarea pentru fondue a alimen-  
telor congelate.
- Împungeți bucățile mici de carne, pește sau legume  
pe furculițe speciale de metal pentru fondue sau  
bețe.
- Introduceți alimentele înșiruite pe furculițe în bulio-  
nul/uleiul/cașcavalul încălzit.

**PROGRAM «MULTIBUCĂȚAR»**

Programul «Multibucătar» permite schimbarea tempe-  
raturii și a timpului de gătire în limitele cuprinse între  
30°C și 150°C în conformitate de necesitățile și prefe-  
rințele dvs.

**Utilizarea aparatului în programele «Fodue» și  
«Multibucătar»**

- Deschideți capacul (4).
- Instalați bolul (12) în camera activă.
- Introduceți alimentele în bol (12) (vezi Cartea de  
rețete). Volumul ingredientelor nu trebuie să depă-  
șească gradația nivelului maxim și să nu fie mai mic  
de gradația nivelului minim.
- Dacă gătiți în programul «Multibucătar», închideți  
etanș capacul (4). Dacă gătiți fondue, lăsați capa-  
cul (4) deschis.
- Porniți aparatul cu butonul (16) .
- Atingeți butonul (13) «MENU».
- Atingând butoanele (14) «-/+», selectați programul  
de gătire «Fondue» sau «Multibucătar».
- Atingeți butonul (16) , pe display va apare valo-  
rea clipitoare a temperaturii «100°C». Atingând  
butoanele (14) «-/+», setați temperatura încălzirii.
- Atingeți butonul (16) , pe display vor fi afișate indi-  
cațiile privind durata funcționării.
- Cu butoanele (14) «-/+» setați durata funcționării.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Atingeți butonul (16)  $\cup$  pentru pornirea programei.
- Dacă gătiți fondue, așteptați până cașcavalul se va topi, iar bulionul/uleiul se va încălzi.

#### **Remarcă:**

**Dacă gătiți fondue, mestecați cu regularitate amestecul de cașcaval și vin. Nu permiteți fierberea intensivă a lichidelor. În caz de necesitate micșorați temperatura. Pentru aceasta oprți programul de gătire și setați repetat aparatul.**

#### **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

- Extrageți fișa cablului de alimentare din priza electrică și permiteți aparatului să se răcească.
- Scoateți recipientul pentru colectarea condensului (8) pe măsura umplerii și goliți-l de lichidul acumulat.
- Scoateți supapa de aburi (7). Deșurubați capacul supapei de aburi, rotindu-l în sensul săgeții «LOOSEN». Spălați supapa de aburi și instalați capacul în poziția inițială rotindu-l în sensul săgeții «TIGHTEN». Instalați supapa (7) în poziția inițială.
- Ștergeți carcasa (1) și capacul (4) cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.
- Spălați toate piesele detașabile cu un burete moale și un agent de curățare neutru, clătiți sub apă curgătoare.
- Nu introduceți bolul (12) în mașina de spălat vase.
- Ștergeți suprafața elementului de încălzire (numai dacă acesta s-a răcit) cu un material moale, uscat, nici într-un caz nu permiteți pătrunderea apei în interiorul carcasei aparatului.
- Nu scufundați carcasa aparatului, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați pentru curățarea aparatului și accesoriilor agenți de curățare abrazivi și agresivi.

#### **PĂSTRARE**

- Deconectați aparatul și efectuați curățarea acestuia.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccessibil pentru copii.

#### **CONȚINUT PACHET**

Multicooker – 1 buc.  
Bol – 1 buc.  
Platou pentru gătire la aburi – 1 buc.  
Polonic – 1 buc.  
Spatulă – 1 buc.  
Pahar de măsură – 1 buc.  
Păhăruțe pentru iaurt – 6 buc.  
Capace pentru pahare – 6 buc.  
Instrucțiune – 1 buc.

#### **SPECIFICAȚII TEHNICE**

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Consum maxim de putere: 900 W  
Capacitate bol: 5 l

*Producătorul își rezervă dreptul să modifice specificațiile aparatului fără preaviz*

#### **Termenul de funcționare a aparatului - 3 ani**

#### **Garanție**

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (2006/95/EC).


## Uživatelská příručka MULTIFUNKČNÍ PARNÍ HRNCE

Hlavním účelem multifunkčního parního hrnce je rychlá a kvalitní příprava potravin.

### Popis

1. Plášť
2. Ovládací panel
3. Displej
4. Poklice
5. Tlačítko otevírání poklice
6. Rukojeť pro přenášení
7. Parní ventil
8. Nádrž na kondenzát
9. Připojka pro zapojení přívodního kabelu
10. Topné těleso
11. Teplotní snímač
12. Nádobka

### Displej a ovládací panel

13. Tlačítko MENU
14. Tlačítka nastavení parametrů +/-
15. Tlačítko ODLOŽENÝ START
16. Tlačítko . Funkce: ZAPNUTO/VYPNUTO, START/STOP

### Příslušenství:

17. Vložka pro vaření v páře
18. Naběračka
19. Obrabečka
20. Odměrka
21. Kelímky na jogurt s víčky

### UPOZORNĚNÍ!

Pro vyšší bezpečnost se doporučuje instalování do elektrického obvodu proudového chrániče (RCD) s jmenovitým reziduálním proudem nepřevyšujícím 30 mA, pro instalaci RCD se obraťte na odborníka.

### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením elektrického spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte si ji jakožto zdroj potřebných informací.

Spotřebič používejte pouze pro účely, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení s přístrojem by mohlo vést k jeho poškození, újmě na zdraví uživatele nebo škodě na jeho majetku.

- Před uvedením přístroje do provozu pečlivě zkontrolujte přívodní kabel a připojku přívodního kabelu umístěnou na tělese přístroje a ujistěte se, že nejsou poškozeny. Nepoužívejte přístroj s poškozeným přívodním kabelem, vidlicí přívodního kabelu a připojku přívodního kabelu.
- Před zapnutím přístroje se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.

- Přívodní kabel je vybaven vidlicí s uzemněním; zapojte ji do řádně uzemněné zásuvky.
- Nepoužívejte adaptéry při zapojení přístroje do elektrické sítě.
- Dohlížejte, aby byl přívodní kabel řádně zapojen do přípojky na tělese přístroje a do elektrické zásuvky.
- Používejte jenom přívodní kabel, jenž je součástí balení, nepoužívejte přívodní kabel od jiných přístrojů.
- Aby nedošlo k požáru nepoužívejte adaptéry při připojení přístroje k elektrické zásuvce.
- Umíst'ujte přístroj na rovném teplovzdorném povrchu ve větší vzdálenosti od zdrojů vlhka, tepla a otevřeného ohně.
- Umíst'ujte přístroj tak, aby elektrická zásuvka byla snadno přístupná.
- Používejte multifunkční hrnce v místech s dobrým větráním.
- Nevystavujte přístroj působení přímého slunečního záření.
- Neumíst'ujte přístroj v bezprostřední blízkosti díla a nábytku.
- Nedopouštějte, aby se přívodní kabel dotýkal horkých povrchů a ostrých hran nábytku. Nedopouštějte poškození izolace přívodního kabelu.
- Nikdy se nedotýkejte tělesa přístroje nebo vidlice přívodního kabelu mokřými rukama.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti nádrží s vodou, v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, ve vlhkých sklepních prostorách nebo vedle bazénů.
- Nikdy neponožte přístroj, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Pokud by přístroj spadl do vody, okamžitě ho odpojte od elektrické sítě vytáhnutím vidlice přívodního kabelu ze zásuvky. Při tom v žádném případě neponožte ruce do vody. Ohledně možnosti dalšího používání přístroje se poradte v autorizovaném servisním středisku.
- Nevkládejte cizí předměty do otvorů nebo mezi součástky přístroje.
- Dbejte aby se cizí předměty nebo okraje oděvu nedostaly mezi poklici a těleso přístroje.
- Používejte jenom odnímatelné součástky, které se dodávají spolu s přístrojem. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, vždy vypněte přístroj a odpojte ho od elektrické sítě pokud ho nepoužíváte.
- Při odpojování přístroje od elektrické sítě nikdy netahejte za přívodní kabel, vezměte se za síťovou vidlici a opatrně vytáhněte ji ze zásuvky.
- Nenechávejte otevřenou poklici za provozu přístroje, kromě programů Fondue a Smažení.
- Aby nedošlo k úrazu nenaklánějte se nad otvory pro východ páry nebo nádobou, pokud je poklice multifunkčního hrnce otevřena.

# ČESKÝ

- Nedotýkejte se povrchu poklice za provozu hrnce, když otevíráte poklici držte ji za rukojeť a stiskněte tlačítko otevírání poklici.
- Aby nedošlo k popaření horkou párou, buďte zvláště opatrní při otevírání poklice multifunkčního hrnce.
- Udržujte parní ventil v čistotě, očistěte ho v případě zašpinění.
- Nikdy nepoužívejte přístroj bez vložené nádoby a instalovaného parního ventilu, také nikdy nezapínejte multifunkční honec bez potravin a bez dostatečného množství vody v nádobě na přípravu potravin.
- Dodržujte doporučení týkající se množství suchých potravin a tekutin.
- **Upozornění!** Při vaření v páře dohlížejte na hladinu tekutiny v nádobě, dolijte vodu do nádoby podle potřeby. Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Nikdy nepoužívejte hrnec s poškozeným silikonovým těsněním na vnitřní straně poklice.
- Nevynadávejte nádobu za provozu přístroje.
- Nezakrývejte multifunkční hrnec za provozu.
- Nikdy nepřenášejte multifunkční hrnec za provozu. Používejte rukojeť na poklici, předem odpojte přístroj od elektrické sítě, vyndejte nádobu a nechte přístroj vychladnout.
- Za provozu se poklice multifunkčního hrnce, nádoba a také části pláště přístroje silně zahřívají, nedotýkejte se jich. Při vyndávání horké nádoby použijte kuchyňské rukavice.
- Pravidelně čistěte přístroj.
- Nikdy nepoužívejte přístroj vně budovy.
- Nedovolujte dětem, aby se za provozu dotýkaly pláště přístroje a přívodního kabelu.
- Tento přístroj není vhodný pro používání dětmi ve věku do 8 let.
- Tento přístroj není vhodný pro používání osobami trpícími fyzickými, nervovými, psychickými poruchami (včetně dětí ve věku od 8 let) a osobami bez dostačujících zkušeností a znalostí. Použití přístroje těmito osobami je přípustné pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost a za předpokladu, že jim byly uděleny odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a že byly poučeny o nebezpečích vyplývajících z jeho nesprávného použití.
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky použité při balení.

**Upozornění!** Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí fólií. **Nebezpečí zadušení!**

- Aby nedošlo k poškození, přepravujte přístroj jenom v originálním obalu.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným elektrickým kabelem nebo sít'ovou vidlicí, pokud nefun-

guje správně nebo po jeho spadnutí. Nikdy se nepokoušejte přístroj samostatně opravit. Pro eventuální opravy vyhledejte pomoc autorizovaného servisního střediska.

- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí a osob s omezenými schopnostmi.

**SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI**

## PRAVIDLA POUŽITÍ NÁDOBY (12)

Používejte multifunkční hrnec a příslušenství pouze k účelům, k nimž jsou určeny. Nikdy nedávejte nádobu na přípravu potravin na jiné ohřívací přístroje nebo varné desky.

- Nenahrazujte nádobu jinou nádobou.
- Dbejte, aby povrch topného tělesa (10) a dno ohřívací nádoby byly vždy čisté a suché.
- Nepoužívejte nádobu k míchání potravin. Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku nikdy nekrájejte potraviny přímo v nádobě.
- Nikdy nenechávejte a neskladujte v nádobě jakékoli cizí předměty.
- Během přípravy jídel míchejte potraviny v nádobě pouze naběračkou (18) nebo obračecíčkou (19).
- Nepoužívejte kovové předměty, které by mohly poškodit nepřilnavý povlak.
- Po vaření jídel s použitím koření a přísad je třeba umýt nádobu hned po ukončení vaření.
- Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku nádoby nedávejte nádobu pod proud studené vody hned po ukončení přípravy potravin, nechte ji nejdřív vychladnout.

**Nádoba není určena k mytí v myčce nádobí.**

## TLAČÍTKA NA OVLÁDACÍM PANELU (2)

Stisknutí tlačítek na ovládacím panelu doprovází zvukový tón.

### Tlačítko MENU (13)

Pro přechod k nabídce automatických programů dotkněte se tlačítka (13) MENU.

### Tlačítko (14) -/+

Pomocí tlačítek (14) -/+ můžete vybrat program přípravy, nastavit délku přípravy a funkci odloženého startu.

### Tlačítko (15) ODLOŽENÝ START

Můžete nastavit čas, po jehož uplynutí se spustí vybraný program přípravy potravin. Čas se nastavuje v rozmezí od 1 hodiny do 24 hodin s krokem 1 hodina.

### Tlačítko (16) ⏏

Používejte tlačítko (16) pro přechod mezi etapami nastavení, uložení nastavení a také spuštění a zastavení programů přípravy.

### Upozornění!

**Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.**

## Programy přípravy

Program	Standardní délka (v hodinách)	Čas přípravy (v hodinách)	Odložený start	Udržování teploty
Polévka	1:00	1:00-4:00	+	+
Kaše	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Rýže	není dostupné	automaticky	+	+
Rizoto	0:30	0:20-2:00	+	+
Těstoviny	0:20	0:15-0:40	+	+
Vaření/V páře	0:20	0:10-2:00	+	+
Dušení	0:40	0:30-2:30	+	+
Smažení	0:10	0:10-0:45	-	-
Pečivo	0:45	0:40-2:00	-	+
Ohřívání	0:30	0:15-1:00	+	-
Huspenina	4:00	4:00-8:00	-	-
Plněné zelné závitky	0:20	0:15-1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Omáčka	0:05	0:05-0:30	-	+
Zavařenina	0:30	0:20-4:00	-	-
Jogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Tvaroh	1:00	1:00-5:00	-	-
Dětská výživa	0:30	0:15-2:00	-	+
Konzervování	0:20	0:15-3:00	+	-
Multikuchař	0:30	0:10-6:00	+	+

- Kontrolujte proces přípravy, vypněte hrnec, až bude příprava potravin ukončena. Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Neotevírejte poklici (4) za provozu přístroje v programu Pečivo.
- Aby nedošlo k připálení potravin po ukončení programů Pečivo, je třeba vypnout režim udržování teploty stisknutím a podržením tlačítka (16) (↓).
- V programu SMAŽENÍ hrnec funguje podobně kuchyňskému sporáku, musíte kontrolovat proces přípravy.
- Program Omáčka je určen k přípravě omáček, program Plněné zelné závitky - k přípravě závitků, program Dětská výživa - k přípravě dětské výživy (viz Knihu receptů).

**Recepty pokrmů najdete v knize receptů (je součástí balení). Všechny recepty mají pouze charakter doporučení, neboť uvedené v receptech**

**množství a poměry ingrediencí se mohou lišit dle místních specifik potravin a nadmořské výšky.**

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**V případě přepravování nebo skladování přístroje při nízké teplotě je třeba ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.**

- Vyndejte přístroj z obalu, odstraňte veškeré nálepky a obalové materiály překážející normálnímu provozu multifunkčního hrnce.
- Umístěte multifunkční hrnec na rovném teplovodorném povrchu ve větší vzdálenosti od kuchyňských zdrojů tepla (jako je plynový sporák, elektrický sporák nebo varná deska).
- Umístěte přístroj tak, aby mezi stěnou a zadní a boční stranou hrnce zůstal volný prostor nejméně 20 cm, a volný prostor nad ním činil nejméně 30-40 cm.

- Neumíst'ujte přístroj v bezprostřední blízkosti předmětů, které mohou být poškozeny vysokou teplotou vycházející páry.

**Upozornění! Neumíst'ujte přístroj v blízkosti van, umyvadel a jiných nádrží s vodou.**

- Otevřete poklici (4) stisknutím tlačítka (5) a zatáhnutím za rukojeť (6).
- Umyjte všechny odnímatelné součástky teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem: nádobu (12), vložku pro vaření v páře (17), naběračku (18), obracečku (19), odměrku (20), kelímky s víčky (21). Pak opláchněte je tekoucí vodou a osušte.
- Plášt' přístroje otřete navlhčeným hadříkem, pak utřete do sucha.

### POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Vložte potraviny do nádoby (12) shodně s doporučenými receptů (viz Knihu receptů).

**Poznámka: Dbejte, aby obsah ingrediencí spolu s tekutinou nepřesahoval značku maximální hladiny 1.8, a nebyl pod značkou minimální hladiny 0.6. Značka maximální hladiny pro kaše (kromě rýže) je 1.4.**

**Obecný příklad zaplňování potravinami a vodou (na příkladu rýže):**

Odměřte rýži odměrkou (20) (do jedné odměrky se vejde přibližně 160 g rýže), umyjte rýži a dejte ji do hrnce.

Hladina vody potřebné k uvaření určitého množství rýže (měřené v kelímcích CUP) je uvedena na stupnici na vnitřní straně nádoby (12). Nalijte vodu do odpovídající značky.

**Příklad:** Pro čtyři odměrky rýže nalijte vodu do značky 4 CUP (kelímky).

Doporučený poměr rýže a vody pro přípravu řídkých kaší je 1:3.

Vložte nádobu (12) dovnitř přístroje. Ujistěte se, že vnější povrch nádoby je čistý a suchý a že nádoba je umístěna rovně a těsně doléhá na povrch topného tělesa (10).

**Poznámky:**

- **nepoužívejte nádobu (12) k mytí krup a krájení potravin, tím byste mohli poškodit nepřílnavý povlak,**
- **přesvědčte se, že ve vnitřním prostoru a na dně nádoby (12) nejsou cizí předměty, znečištění ani voda,**
- **před použitím otřete vnější povrch a dno nádoby (12) do sucha,**
- **v prostřední části topného tělesa (10) je umístěn teplotní snímač (11). Dohlížejte, aby volnému pohybu snímače nic nebránilo.**
- Pokud vaříte jídlo v páře, nalijte vodu do nádoby (12) tak, aby vroucí voda se nedotýkala dna vložky (17). Dejte potraviny do vložky (17) a vložte ji do nádoby (12).

- Zavřete poklici (4) tak, aby se ozvalo klapnutí.
- Zapojte konektor přívodního kabelu do přípojky (9) a vidlici přívodního kabelu zapojte do elektrické zásuvky. Přitom se ozve zvukový tón a na displeji (3) se objeví symboly - - - -.
- Zapněte přístroj dotekem na tlačítko (16) ⏻, na displeji se objeví symboly 88:88
- Pro přechod k nabídce automatických programů se dotkněte tlačítka (13) MENU, na displeji (3) bude blikat indikátor programu Rýže.
- Dotyky na tlačítka (14) -/+ vyberte program přípravy. Indikátor zvoleného programu bude blikat, na displeji (3) se zobrazí doba přípravy nastavená standardně.
- Dotkněte se tlačítka (16), označení doby přípravy bude blikat.
- Tlačítky (14) -/+ nastavte dobu přípravy.

**Poznámka: Nastavení doby přípravy v programu Rýže není možné. Vynechejte kroky 9, 10.**

Pro přechod k nastavení odloženého startu dotkněte se tlačítka (15) ODLOŽENÝ START, na displeji se objeví značka ⏸.

Tlačítky (14) -/+ nastavte dobu, po jejíž uplynutí bude příprava ukončena.

**Poznámka:**

**Pokud chcete začít s přípravou okamžitě, vynechejte kroky 11 a 12.**

**Funkce odloženého startu není dostupná u programů Zavařenina, Smažení, Huspenina, Tvaroh, Pečivo, Dětská výživa, Omáčka, Fondue a Jogurt.**

Pro uložení nastavení a spuštění programu přípravy se dotkněte tlačítka (16) ⏻, na displeji se objeví čas zbývajcí do ukončení přípravy (u všech programů kromě Rýže). Pokud aktivujete funkci odloženého startu, na displeji se také objeví značka ⏸ a zpětně odpočítávaný čas zbývajcí do spuštění programu přípravy, až začne přístroj přípravu potravin, symbol ⏸ zhasne.

Pro zastavení přípravy stiskněte tlačítko (16) ⏻ a podržte ho během 3 vteřin.

Zvukové tóny oznámí ukončení přípravy, přístroj automaticky přejde do režimu udržování teploty, na displeji (3) se zobrazí symbol ⏸, a také se bude zobrazovat čas chodu multifunkčního hrnce v režimu ohřívání (do 24 hodin).

**Poznámka: Funkce udržování teploty není dostupná u programů Ohřev, Zavařenina, Huspenina, Smažení, Tvaroh, Konzervování a Jogurt.**

Pro zrušení udržování teploty stiskněte a podržte tlačítko (16) ⏻.

**Poznámka:**

- **Nehledě na to, že přístroj je schopen udržovat teplotu hotového jídla po dobu 24 hodin, nedoporučujeme nechávat potraviny v nádobě dlouho, neboť to může být příčinou jejich zkažení.**



- **Nepoužívejte režim udržování teploty pro ohřátí potravin.**
- **Upozornění!**
- **Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.**
- **Abyste se vyhnuli popálení, dbejte zvýšené opatrnosti při otevírání poklice (4), nenakládejte se nad parním ventilem (7) za provozu multifunkčního hrnce, nedávejte nechráněné části těla nad nádobu (12)!**
- **Při prvním použití multifunkčního hrnce se může objevit zvláštní zápach z topného tělesa, to je běžné.**
- **Kontrolujte stav potravin za přípravy, podle potřeby míchejte potraviny umělohmotnou naběračkou (18) nebo obracečkou (19). Nepoužívejte kovové předměty, které by mohly poškodit nepřilnavý povlak nádoby (12).**
- **Nenechávejte otevřenou poklici přístroje za provozu, kromě programů Fondue a Smažení.**
- **Pro skladování naběračky (18) a obracečky (19) můžete použít držák na plášti multifunkčního hrnce.**

## PROGRAM JOGURT

- Nalijte do kelímků (21) jogurtovou kulturu a mléko v poměru 1:10.

**Poznámka:** Jako jogurtovou kulturu lze použít přírodní jogurt bez přísad a barviv s minimální trvanlivostí. Můžete připravit kulturu samostatně ze speciálního bakteriálního zářivku (prodává se v lékárnách a obchodech se zdravou výživou), dodržujte pokyny z příbalového letáku.

- Naplněné kelímky (21) bez víček vložte do nádoby (12).
- Vložte nádobu (12) do vnitřního prostoru přístroje, zvolte program Jogurt a nastavte dobu přípravy (viz Použití multifunkčního hrnce).
- **Upozornění!** Nepřenášejte multifunkční hrnce za provozu v programu Jogurt.
- Kelímky z hotovým jogurtem uzavřete víčky a uložte několik na hodinu do ledničky, aby se růst bakterií pozastavil.
- Do hotového jogurtu můžete přidat ovoce, zavařeninu, med.

## PROGRAM FONDUE

Přístroj je určen k přípravě sýrového fondue a fondue s bujónem nebo rostlinným olejem. Tento program umožňuje nastavení teploty zahřátí v rozmezí od 70°C do 150°C. Doporučená teplota pro sýrové fondue je od 70°C do 80°C.

- Můžete předem připravit nakládané maso, krevety nebo ryby. Nakrájejte potraviny na menší kousky stejné velikosti.
- Nikdy nepoužívejte pro fondue zmrazené potraviny.

- Krevety, menší kousky masa, ryb nebo zeleniny napichněte na speciální kovové vidličky nebo špejle.
- Napíchnuté na vidličky potraviny ponořte do rozehrátého bujónu/oleje/syru.

## PROGRAM MULTIKUCHAŘ

Program Multikuchař umožňuje měnit teplotu a čas přípravy v rozmezí od 30°C do 150°C podle vašich požadavků a představ.

### Použití přístroje v programech Fondue a Multikuchař

- Otevřete poklici (4).
- Vložte nádobu (12) dovnitř přístroje.
- Vložte potraviny do nádoby (12) (viz Knihu receptů). Hladina potravin nesmí přesahovat maximální značku a být pod minimální značkou.
- Pokud vaříte v programu Multikuchař, těsně uzavřete poklici (4). Pokud připravujete fondue, nechte poklici (4) otevřenou.
- Zapněte přístroj tlačítkem (16) ⏵.
- Dotkněte se tlačítka (13) MENU.
- Dotyky na tlačítka (14) -/+ vyberte program přípravy Fondue nebo Multikuchař.
- Dotkněte se tlačítka (16) ⏵, na displeji se objeví blikající označení teploty 100°C. Dotyky na tlačítka (14) -/+ nastavte požadovanou teplotu zahřátí.
- Dotkněte se tlačítka (16) ⏵, na displeji se objeví označení doby přípravy.
- Tlačítky (14) -/+ nastavte dobu přípravy.
- Dotkněte se tlačítka (16) ⏵ pro spuštění programu.
- Pokud připravujete fondue vyčkejte, až se sýr roztaví a bujón/olej se zahřeje.

### Poznámka:

**Pokud připravujete fondue, pravidelně míchejte směs sýru s vínem. Nedopouštějte bouřlivé vaření tekutiny. Zmírněte teplotu dle potřeby. Udělejte to vypnutím programu přípravy a opakovaným jeho nastavením.**

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Při zaplnění zásobníku na kondenzát (8) sundejte ho a vylijte z něj nasbíranou vodu.
- Sundejte parní ventil (7). Odšroubujte víko parního ventilu otočením ho ve směru šípky LOOSEN. Umyjte parní ventil a nasadte víko na své místo, pak zajistěte ho otočením ve směru šípky TIGHTEN. Instalujte ventil (7) na své místo.
- Otřete plášť (1) a poklici (4) lehce navlhčeným hadříkem, pak utřete těleso do sucha.

# ČESKÝ

- Všechny odnímatelné součástky umyjte měkkou houbou s neutrálním mycím prostředkem a opláchněte tekoucí vodou.
- Nikdy nedávejte nádobu (12) do myčky nádobí.
- Očistěte povrch topného tělesa (jenom za studena) měkkou suchou látkou, v žádném případě nepouštějte, aby se voda dostala dovnitř tělesa přístroje.
- Nikdy neponožujte těleso přístroje, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Nepoužívejte k mytí přístroje a příslušenství abrazivní a agresivní mycí prostředky.

## SKLADOVÁNÍ

- Odpojte přístroj a proveďte jeho čištění.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

## OBSAH BALENÍ

Multifunkční parní hrnec – 1 kus  
Nádoba – 1 kus  
Vložka pro vaření v páře – 1 kus  
Naběračka – 1 kus

Obracečka – 1 kus  
Odměrka – 1 kus  
Kelímky na jogurt – 6 kusů  
Víčka kelímků – 6 kusů  
Uživatelská příručka – 1 kus

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Maximální příkon: 900 W  
Objem nádoby: 5 l

*Výrobce si vyhrazuje právo měnit parametry přístrojů bez předchozího oznámení.*

## Životnost přístroje – 3 roky

## Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



*Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.*




## Інструкція з експлуатації МУЛЬТІВАРКА

Основне призначення мультіварки – це швидке та якісне приготування продуктів.

### Опис

1. Корпус
2. Панель управління
3. Дисплей
4. Кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Ручка для перенесення
7. Паровий клапан
8. Ємність для збору конденсату
9. Гніздо для підмикання мережного шнура
10. Нагрівальний елемент
11. Датчик температури
12. Чаша

### Дисплей і панель управління

13. Кнопка «МЕНЮ»
14. Кнопки налаштування параметрів «-/»
15. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
16. Кнопка . Функції: «ВМК./ВИМК.», «СТАРТ/СТОП»

### Аксесуари

17. Лоток для готування на парі
18. Ополоник
19. Лопатка
20. Мірна склянка
21. Скляночки для йогурту з кришечками

### УВАГА!

Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 МА, для установки ПЗВ зверніться до фахівця.

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, та збережіть його для використання в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням приладу уважно огляньте мережевий шнур і роз'єм для підмикання мережевого шнура, розташований на корпусі приладу, переконайтеся у тому, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте прилад за наявності пошкоджень мережевого шнура або роз'єму мережевого шнура.

- Перед умиканням пристрою переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підключенні пристрою до електричної мережі не використовуйте перехідники.
- Стежте за тим, щоб мережевий шнур був щільно вставлений в роз'єм на корпусі пристрою і в мережеву розетку.
- Використовуйте лише мережевий шнур з комплекту постачання і не використовуйте мережевий шнур від інших пристроїв.
- Щоб уникнути пожежі не використовуйте перехідники при підмиканні приладу до електричної розетки.
- Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією.
- Не піддавайте прилад дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте прилад в безпосередній близькості від стіни і меблів.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими поверхнями і гострими крокками меблів. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється торкатися мережевого шнура і вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Не використовуйте мікрохвильову пристрій поблизу води, у безпосередній близькості від кухонної раковини, у сирих підвальних приміщеннях або в безпосередній близькості від басейнів.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- В разі падіння приладу у воду, негайно вимкніть його від електричної мережі, вийнявши вилку мережевого шнура з електричної розетки. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки. З питання подальшого використання приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Не вставляйте сторонні предмети в отвори або в простір між деталями пристрою.
- Стежте за тим, щоб краї одягу або сторонні предмети не попали між кришкою і корпусом приладу.
- Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять до комплекту постачання. Не залишайте

# УКРАЇНЬСКА

пристрій без нагляду, завжди вимикайте прилад і вимикайте його від електричної мережі, якщо ви їм не користуєтесь.

- Відключаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з розетки.
- Не залишайте відкритою кришку пристрою під час його роботи, крім програми “Фондю” та “Смаження”.
- Щоб уникнути травм не нахиляйтеся над отворами виходу пари або над чашею при відкритій кришці мультіварки.
- Не торкайтеся поверхні кришки під час роботи мультіварки, відкривайте кришку за ручку, попередньо натиснувши на кнопку відкриття кришки.
- Щоб уникнути опіків гарячою парою, дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки
- Тримайте в чистоті паровий клапан, в разі забруднення очищайте його.
- Категорично забороняється експлуатація приладу без встановленої чаші і парового клапана, а також забороняється вмикати мультіварку без продуктів і достатньої кількості рідини в чаші для приготування продуктів.
- Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості сухих продуктів і рідини.
- **Увага!** При готуванні продуктів на пари стежте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. Не залишайте пристрій без нагляду!
- Забороняється використовувати мультіварку при пошкодженій силіконовій прокладці на внутрішній стороні кришки.
- Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
- Не накривайте мультіварку під час роботи.
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку на кришці, попередньо вимкнувши пристрій з електричної мережі, вийнявши чашу з продуктами і давши пристрою остигнути.
- Під час роботи кришка, чаша для приготування продуктів, а також деталі корпусу сильно нагріваються, не торкайтеся них. Гарячу чашу виймайте, попередньо надягнувши кухонні рукавиці.
- Регулярно робіть чищення пристрою.
- Забороняється використовувати прилад поза приміщенням.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу і мережевого шнура під час роботи.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років)

з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.

- Здійсніть нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза задухи!**

- Щоб уникнути пошкодження перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Забороняється використовувати пристрій за наявності пошкодження мережевої вилки або мережевого шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після падіння приладу. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

**ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ (12)

Використовуйте пристрій і його деталі строго за призначенням. Забороняється використовувати чашу для приготування продуктів, встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.

- Не заміняйте чашу іншою ємністю.
- Стежте за тим, щоб поверхня нагрівального елемента (10) і дно чаші завжди були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу в якості ємності для змішування продуктів. Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо в чаші.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте в чаші якінебудь сторонні предмети.
- Під час приготування продуктів в чаші перемішуйте їх лише пластиковим ополоником (18) або лопаткою (19).
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття чаші.
- При приготуванні блюду з використанням приправ і спецій відразу після приготування рекомендується вимити чашу.

## Програми приготування

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури
Суп	1:00	1:00-4:00	+	+
Каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Рис	не доступно	автоматично	+	+
Плов	0:30	0:20-2:00	+	+
Макарони	0:20	0:15-0:40	+	+
Варіння/На парі	0:20	0:10-2:00	+	+
Тушкування	0:40	0:30-2:30	+	+
Смаження	0:10	0:10-0:45	-	-
Випікання	0:45	0:40-2:00	-	+
Розігрівання	0:30	0:15-1:00	+	-
Холодець	4:00	4:00-8:00	-	-
Голубці	0:20	0:15-1:00	+	+
Фондю	0:20	0:15-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Варення	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Сир	1:00	1:00-5:00	-	-
Дитяче харчування	0:30	0:15-2:00	-	+
Консервування	0:20	0:15-3:00	+	-
Мультікухар	0:30	0:10-6:00	+	+

- Щоб уникнути пошкодження покриття чаші не поміщайте чашу відразу після приготування під холодну воду, дайте їй спочатку остигнути.

**Чаша не призначена для миття в посудомийній машині.**

### КНОПКИ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (2)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

#### Кнопка «МЕНЮ» (13)

Для переходу до меню автоматичних програм доторкніться до кнопки (13) «МЕНЮ».

#### Кнопки (14) «-/»

За допомогою кнопок (14) «-/» вибирайте програму приготування, налаштовуйте тривалість приготування та функцію відкладеного старту.

#### Кнопка (15) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Ви можете встановити час, після закінчення якого

почнетися виконання вибраної програми приготування продуктів. Час налаштовується у діапазоні від 1 години до 24 годин з кроком в 1 годину.

#### Кнопка (16) ⏵

Використовуйте кнопку (16) для переходу між етапами налаштування, зберігання налаштувань, а також для запуску та припинення програм приготування.

#### Увага!

**Не залишайте включений пристрій без нагляду.**

- Наглядайте за процесом приготування, вимикайте мультіварку, коли продукти будуть приготувані. Не залишайте пристрій без нагляду.
- Не відкривайте кришку (4) під час роботи пристрою в програмі «ВИПІКАННЯ».
- Щоб уникнути підгоряння продуктів після завершення роботи програм «ВИПІКАННЯ», необхідно вимкнути режим підтримання тем-

# УКРАЇНЬСКА

ператури, натиснувши та утримуючи кнопку (16) ⏵.

- У програмі «Смаження» пристрій працює по аналогії з кухонною плитою, обов'язково наглядуйте за процесом приготування.
- Програма «Соус» призначена для варіння соусів, програма «Голубці» - для приготування голубців, програма «Дитяче харчування» - для варіння дитячого харчування (див. Книгу рецептів).
- **Рецепти блюд знаходяться в Книзі рецептів (входить до комплекту постачання). Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.**

- Витягніть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки, що заважають нормальній роботі мультіварки.
- Установіть мультіварку на рівній теплостійкій поверхні, далеко від всіх кухонних джерел тепла (таких як газова плита, електроплита або варильна панель).
- Встановіть пристрій так, щоб від стіни до корпусу мультіварки залишалася відстань не менше 20 см, а вільний простір над нею складав не менше 30-40 см.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості до предметів, які можуть бути пошкоджені високою температурою пари, що виходить.

**Увага! Не розміщуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, наповнених водою.**

- Відкрийте кришку (4), натиснувши на кнопку (5) і потягнувши за ручку (6).
- Вимийте всі знімні деталі м'якою губкою з нейтральним миючим засобом: чашу (12), лоток для готування на парі (17), ополоник (18), лопатку (19), мірну склянку (20), скляночки з кришками (21). Потім обполосніть їх проточною водою та просушіть.
- Корпус пристрою протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.

## ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТІВАРКИ

Покладіть продукти у чашу (12), дотримуючись вимог рецепта (див. Книгу рецептів).

**Примітка: Стежте за тим, щоб об'єм інгредієн-**

**тів разом з рідиною не перевищував відмітку максимального рівня «1.8» і не був нижче відмітки мінімального рівня «0.6». Відмітка максимального рівня для каш (крім рису) – «1.4».**

## Загальний приклад закладання продуктів та води (як приклад розглянутий рис)

Відмірте рис мірною склянкою (20) (у одній мірній склянці приблизно 160 грамів рису), промийте його і помістіть його в каструлю.

Рівень води, необхідний для визначеної кількості рису (виміряного у склянках «CUP»), вказаний на шкалі всередині чаші (12). Налийте воду до відповідної відмітки.

**Приклад:** Насипавши чотири мірні склянки рису, налійте води до мітки «4 CUP» (склянки).

Для рідких молочних каш рекомендуємо використовувати рис і воду у пропорції 1:3.


Установіть чашу (12) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся у тому, що зовнішня поверхня чаші чиста та суха, а сама чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елемента (10).

### Примітки:

- **не використовуйте чашу (12) для миття круп і не ріжте продукти в неї, це може пошкодити антипригарне покриття.**
- **переконайтеся, що в робочій камері і на дні чаші (12) немає сторонніх предметів, забруднень або вологи.**
- **перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (12) досуха.**
- **в середині нагрівального елемента (10) знаходиться датчик температури (11). Стежте за тим, щоб вільному переміщенню датчика ніщо не заважало;**
- Якщо ви готуєте продукти на парі, налійте воду в чашу (12) так, щоб кипляча вода не торкалася дна лотка (17). Помістіть продукти у лоток (17) та встановіть його у чашу (12).
- Закрийте кришку (4) до клацання.
- Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (9), а вилку мережевого шнура - в електричну розетку. При цьому прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (3) засвіяться символи «- - -».
- Увімкніть пристрій, торкнувшись кнопки (16) ⏵, на дисплеї з'являться символи «88:88».
- Торкніться кнопки (13) «МЕНЮ» для переходу до меню автоматичних програм, на дисплеї (3) буде блимати індикатор програми «Рис».
- Торкаючись кнопок (14) «-/», виберіть програму приготування. Індикатор вибраної програми буде блимати, а на дисплеї (3) з'явиться час приготування, встановлений за умовчанням.

- Торкніться кнопки (16), показання тривалості приготування будуть блимати.
- Кнопками (14) «-/+» установіть тривалість приготування.

**Примітка:** *Настроювання часу приготування не недоступне для програми «Рис». Пропустіть кроки 9, 10.*




Щоб перейти до настроювання відкладеного старту, торкніться кнопки (15) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», і на дисплеї з'явиться індикатор .


Кнопками (14) «-/+» установіть час, після закінчення якого приготування буде завершено.


**Примітка:**

**Якщо ви хочете почати приготування негайно, пропустіть кроки 11 та 12.**


**Функція відкладеного старту недоступна для програм «Варення», «Смаження», «Холодець», «Сир», «Випікання», «Дитяче харчування», «Соус», «Фондю» та «Йогурт».**

Щоб зберегти настройки та увімкнути програму приготування, торкніться кнопки (16) , на дисплеї з'являться показання залишившогося часу роботи (для всіх програм, крім «Рис»). Якщо ви активували функцію відкладеного старту, на дисплеї також з'явиться символ  та час зворотного відліку до початку програми приготування, коли пристрій перейде у режим приготування продуктів символ  погасне.

Щоб вимкнути приготування, натисніть кнопку (16)  і утримуйте її протягом 3-х секунд.

Звукові сигнали повідомлять про завершення приготування, пристрій автоматично перейде у режим підтримання температури, на дисплеї (3) з'явиться символ , а також буде відображатися час роботи мультіварки у режимі підігрівання (до 24 годин).

**Примітка:** *Функція підтримання температури недоступна для програм «Розігрівання», «Варення», «Холодець», «Смаження», «Сир», «Консервування» та «Йогурт».*

Для скасування підтримання температури натисніть і утримуйте кнопку (16) .

**Примітка:**

- **Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готового блюда до 24 годин, не рекомендується залишати приготовані продукти надовго в чаші, оскільки це може стати причиною псування продуктів.**
- **Не використовуйте режим підтримання температури для розігрівання продуктів.**

**Увага!**

- **Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.**

- **Щоб уникнути опіків, дотримуйтеся обмеженості, відкриваючи кришку (4), не нахилийтеся над паровим клапаном (7) в процесі роботи мультіварки, не розташуйте відкриті ділянки тіла над чашею (12)!**
- **При першому використанні мультіварки можлива поява стороннього запаху від нагрівального елемента, це допустимо.**
- **Стежте за готовністю продуктів в процесі приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (18) або лопаткою (19). Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття чаші (12).**
- **Не залишайте відкритою кришку пристрою під час роботи, крім програми «Фондю» та «Смаження».**
- **Для зберігання лопатки (19) або ополоника (18) Ви можете використовувати тримач на корпусі мультіварки.**

## ПРОГРАМА «ЙОГУРТ»

- Налийте в скляночки (21) закваску і молоко в пропорції 1:10.

**Примітка:** *У якості закваски використовуйте натуральний йогурт без добавок і фарбників з мінімальним терміном зберігання. Також закваску можна приготувати самостійно із спеціальної бактерійної закваски (придбавайте в аптеці або магазинах здорового харчування), дотримуючись інструкції, що додається до неї.*

- Наповнені скляночки (21) без кришок установіть у чашу (12).
- Установіть чашу (12) в робочу камеру, виберіть програму «Йогурт» і установіть час приготування (див. «Використання мультіварки»).
- **Увага! Не переміщайте мультіварку під час роботи у програмі «Йогурт».**
- Скляночки з готовим йогуртом закрийте кришками і помістіть в холодильник на декілька годин, щоб припинити зростання бактерій.
- У готовий натуральний йогурт можна додати фрукти, варення, мед.

## ПРОГРАМА «ФОНДЮ»

Пристрій призначений для приготування сирного фондю та фондю з бульйоном або рослинною олією. Ця програма дозволяє вибрати температуру нагрівання у діапазоні від 70°C до 150°C. Рекомендована температура для сирного фондю складає від 70°C до 80°C.

- М'ясо, креветки або рибу можна завчасно замаринувати. Продукти наріжте на невеликі шматочки однакового розміру.

# УКРАЇНЬСКА

- Забороняється використовувати для фондю заморожені продукти.
- Креветки, невеликі шматочки м'яса, риби або овочів наколіть на спеціальні металеві вилочки для фондю або шампури.
- Продукти, що настроєні на вилочки, опустіть у розігрітий бульйон/олію/сир.

## ПРОГРАМА «МУЛЬТІКУХАР»

Програма «Мультикухар» дозволяє вам міняти температуру та час приготування у межах від 30°C до 150°C відповідно до ваших потреб та переваг.

## Використання пристрою у програмах «Фондю» та «Мультикухар»

- Відкрийте кришку (4).
- Установіть чашу (12) в робочу камеру.
- Помістіть інгредієнти у чашу (12) (див. Книгу рецептів). Об'єм продуктів має бути не вище відмітки максимуму не нижче відмітки мінімуму.
- Якщо ви готуєте у програмі «Мультикухар», щільно закрийте кришку (4). Якщо ви готуєте фондю, залиште кришку (4) відкритою.
- Увімкніть пристрій кнопкою (16)  $\downarrow$ .
- Торкніться кнопки (13) «МЕНЮ».
- Торкаючись кнопки (14) «-/», виберіть програму приготування «Фондю» або «Мультикухар».
- Торкніться кнопки (16)  $\downarrow$ , на дисплеї з'явиться блимаюче значення температури «100°C». Торкаючись кнопок (14) «-/», встановіть температуру нагрівання.
- Торкніться кнопки (16)  $\downarrow$ , на дисплеї з'являться показання тривалості роботи.
- Кнопками (14) «-/» установіть тривалість роботи.
- Торкніться кнопки (16)  $\downarrow$  для запуску програми.
- Якщо ви готуєте фондю, почекайте, поки сир розтопить, а бульйон/олія нагріється.

### Примітка:

**Якщо ви готуєте фондю, регулярно помішуйте суміш сиру з вином. Не допускайте бурхливо-го кипіння рідин. При необхідності зменшіть температуру. Для цього вимкніть програму приготування та повторно настройте пристрій.**

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте пристрою остигнути.
- Знімайте ємність для збору конденсату (8) у міру заповнення та виливайте з неї рідину, яка накопичилась.
- Зніміть паровий клапан (7). Відкрутіть кришку парового клапана, повернувши її у напрямку стрілки «LOOSEN». Промийте паровий клапан та встановіть кришку на місце, потім закріпіть

- її, повернувши у напрямку стрілки «TIGHTEN». Установіть клапан (7) на місце.
- Протріть корпус (1) і кришку (4) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою.
- Забороняється поміщати чашу (12) в посудомийну машину.
- Протріть поверхню нагрівального елемента (лише у заохололому стані) м'якою сухою тканиною, у жодному випадку не допускайте потрапляння води всередину корпусу приладу.
- Не занурюйте корпус приладу, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не використовуйте для чищення приладу і аксесуарів абразивні і агресивні миючі речовини.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Вимкніть пристрій і зробіть його чищення.
- Зберігайте пристрій в сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка – 1 шт.  
Чаша – 1 шт.  
Лоток для готування на парі – 1 шт.  
Ополоник – 1 шт.  
Лопатка – 1 шт.  
Мірна склянка – 1 шт.  
Скляночки для йогурту – 6 шт.  
Кришечки для скляночек – 6 шт.  
Інструкція – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Максимальна споживана потужність: 900 Вт  
Об'єм чаші: 5 л

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.*

**Термін служби приладу – 3 роки**

## Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

*Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/EC Ради Європи і розпорядженням 2006/95/EC по низьковольтних апаратурах.*




## Інструкцыя па эксплуатацыі МУЛЬТВАРКА

Асноўнае прызначэнне мультываркі - гэта хуткае і якаснае прыгатаванне прадуктаў.

### Апісанне

1. Корпус
2. Панэль кіравання
3. Дысплей
4. Вечка
5. Кнопка адкрыцця вечка
6. Ручка для пераноскі
7. Паравы клапан
8. Ёмістасць для збору кандэнсату
9. Гняздо для падключэння сеткавага шнура
10. Нагрэвальны элемент
11. Датчык тэмпературы
12. Чара

### Дысплей і панэль кіравання

13. Кнопка «МЕНЮ»
14. Кнопкі настройкі параметраў «-/ +»
15. Кнопка «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ»
16. Кнопка . Функцыі: «УКЛ./ВЫКЛ.», «СТАРТ/СТОП»

### Аксэсуары

17. Латок для гатавання на пары
18. Апалонік
19. Лапатка
20. Мерная шкляначка
21. Шклянчакі для ёгурта з вечкамі

### ЎВАГА!

Для дадатковай аховы ў ланцугі сілкавання мэтазгодна ўстанавіце прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўстаноўкі ПАА звярніцеся да спецыяліста.

### МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытайце сапраўдную інструкцыю па эксплуатацыі і захавайце яе для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычынненя шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад выкарыстаннем прыбора ўважліва аглядзеце сеткавы шнур і раздым для падключэння сеткавага шнура, які размешчаны на корпусе прыбора, пераканайцеся ў тым, што яны не маюць пашкоджанняў. Не выкарыстоўвайце

прыбор у выпадку наяўнасці пашкоджанняў сеткавага шнура ці раздыма сеткавага шнура.

- Перад уключэннем прылады пераканайцеся ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў электрычную разетку, якая мае надзейны кантакт замялення.
- Пры падключэнні прылады да электрычнай сеткі не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур быў шчыльна ўстаўлены ў раздым на корпусе прылады і ў сеткавую разетку.
- Выкарыстоўвайце толькі сеткавы шнур з камплекта пастаўкі і не выкарыстоўвайце сеткавы шнур ад іншых прылад.
- Каб пазбегнуць пажару, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падключэнні прылады да электрычнай разетки.
- Размяшчайце прыладу на роўнай цеплаўстойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц вільгаці, цяпла і адкрытага агню.
- Устаноўлівайце прыладу так, каб доступ да сеткавай разетки быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Не падвясгайце прыбор уздзеянню прамых сонечных прамянёў.
- Не размяшчайце прыбор у непасрэднай блізкасці ад сцяны і мэблі.
- Не дапушчайце судотыку сеткавага шнура з гарачымі паверхнямі і вострымі кантамі мэблі. Не дапушчайце пашкоджання ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца дакранацца да сеткавага шнура і да вілкі сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не выкарыстоўвайце прыладу зблізку ёмістасцяў з вадой, у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, у сырых падвальных памяшканнях ці побач з басейнам.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- У выпадку падзення прыбора ў ваду неадкладна адключыце яго ад электрычнай сеткі, выняўшы вілку сеткавага шнура з разетки. Пры гэтым ні ў якім разе не апускайце ў ваду рукі. Па пытанні далейшага выкарыстання прыбора звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы ў адтуліны ці паміж дэталі прылады.
- Сачыце за тым, каб краі адзежы ці староннія прадметы не патрапілі паміж вечкам і корпусам прыбора.
- Выкарыстоўвайце толькі здымныя дэталі, якія ўваходзяць у комплект пастаўкі. Не пакідайце прыладу без нагляду, заўсёды выключаўце



# БЕЛАРУСКАЯ

прыбор і адключае яго ад электрычнай сеткі, калі вы ім не карыстаецеся.

- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не тузаіце за сеткавы шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выцягніце яе з разеткі.
- Не пакідаіце адкрытым вэчка прылады, падчас яе працы, акрамя праграм «Фандзю» і «Смажанне».
- Каб пазбегнуць траўмаў, не нахіляйцеся над адтулінамі выхаду пары ці над чарай пры адкрытым вэчку мультываркі.
- Не дакранаіцеся да паверхні вэчка падчас працы мультываркі, адкрывайце вэчка за ручку, папярэдне націснуўшы кнопку адкрыцця вэчка.
- Каб пазбегнуць апёкаў гарачай парай, будзьце вельмі асцярожныя, адкрываючы вэчка мультываркі.
- Трымайце ў чысціні паравы клапан, у выпадку забруджвання чысціце яго.
- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прыбора без устаноўленай чары і паравога клапана, а таксама забараняецца ўключаць мультыварку без прадуктаў і без наяўнасці дастатковай колькасці вадкасці ў чары для прыгатавання прадуктаў.
- Выконвайце рэкамендацыі па колькасці сухіх прадуктаў і вадкасці.
- **Увага!** Пры гатаванні прадуктаў на пары сачыце за ўзроўнем вадкасці ў чары, далівайце ваду ў чару па меры неабходнасці. Не пакідаіце прыладу без нагляду!
- Забараняецца выкарыстоўваць мультыварку пры наяўнасці пашкоджанняў сіліконавай пракладкі на ўнутраным боку вэчка.
- Не даставайце чару падчас працы прылады.
- Не накрывайце мультыварку падчас працы.
- Забараняецца пераносіць прыладу падчас працы. Выкарыстоўвайце ручку на вэчку, папярэдне адключыўшы прыладу ад электрычнай сеткі, выняўшы чару з прадуктамі і даўшы прыладзе астыць.
- Падчас працы вэчка чара для прыгатавання прадуктаў, а таксама дэталі корпуса моцна нагрываюцца, не дакранаіцеся да іх. Гарачую чару даставайце, папярэдне надзеўшы кухонныя рукавіцы.
- Рэгулярна праводзьце чыстку прыбора.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыбор па-за памяшканнямі.
- Не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прыбора і да сеткавага шнура падчас працы.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Дадзены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі парушэннямі ці без дастатковага

досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, пры ўмове, што ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.

- Ажыццёўляйце нагляд за дзецьмі, каб не дапусціць выкарыстання прыбора ў якасці цацкі.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідаіце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.

**Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай.

## **Небяспека ўдушша!**

- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавай вілкі ці сеткавага шнура, калі прылада працуе з перабоямі, а таксама пасля падзення прылады. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

**ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ**

## **ПРАВИЛА КАРЫСТАННЯ ЧАРАЙ (12)**

Выкарыстоўвайце прыладу і яе дэталі строга па прызначэнні. Забараняецца выкарыстоўваць чару для прыгатавання прадуктаў, усталяваныя яе на награвальныя прыборы ці варачныя паверхні.

- Не замяняйце чару іншай ёмістасцю.
- Сачыце за тым, каб паверхня награвальнага элемента (10) і дно чары заўсёды былі чыстымі і сухымі.
- Не выкарыстоўвайце чару ў якасці ёмістасці для змешвання прадуктаў. Каб пазбегнуць пашкоджанняў антыпрыгарнага пакрыцця, ніколі не здрабняйце прадукты непасрэдна ў чары.
- Ніколі не пакідаіце і не захоўвайце ў чары якія-небудзь староннія прадметы.
- Падчас прыгатавання прадуктаў у чары змешвайце іх толькі пластыкавым апалонікам (18) ці лапаткай (19).
- Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрпаць антыпрыгарнае пакрыццё чары.
- Пры прыгатаванні страў з выкарыстаннем прыпраў і спецыяльных рэкамендуецца адразу пасля прыгатавання вымыць чару.

- Каб пазбегнуць пашкоджання пакрыцця чары, не змяшчайце чару адразу пасля прыгатавання пад халодную ваду, дайце ёй спачатку астыць.

**Чара не прызначана для мыцця ў посудамыйнай машыне.**

## КНОПКІ ПАНЭЛІ КІРАВАННЯ (2)

Націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца гукавым сігналам.

### Кнопка «МЕНЮ» (13)

Для пераходу да меню аўтаматычных праграм дакраніцеся да кнопкі (13) «МЕНЮ».

### Кнопкі (14) «-/»

З дапамогай кнопак (14) «-/» выбірайце праграму прыгатавання, настройвайце працягласць прыгатавання і функцыю адкладзенага старту.

### Кнопка (15) «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ»

Вы можаце ўстанавіць час, па заканчэнні

якога пачнецца выкананне абранай праграмы прыгатавання прадуктаў. Час настройваецца ў дыяпазоне ад 1 гадзіны да 24 гадзін з крокам 1 гадзіна.

### Кнопка (16) ⏵

Выкарыстоўвайце кнопку (16) для пераходу паміж этапамі настройкі, захавання настроек, а таксама для пуску і прыпынку праграм прыгатавання.

### Увага!


**Не пакідайце працуючую прыладу без нагляду.**

- Сачыце за працэсам прыгатавання, адключайце мультыварку, калі прадукты будуць прыгатаваныя. Не пакідайце прыладу без нагляду.
- Не адкрывайце вешка (4) падчас працы прылады ў праграме «ВЫПЕЧКА».
- Каб прадукты не падгарэлі пасля завяршэння працы праграмы «ВЫПЕЧКА», неабходна

## Праграмы прыгатавання

Праграма	Час па змаўчанні (у гадзінах)	Час гатавання (у гадзінах)	Адкладзены старт	Падтрыманне тэмпературы
Суп	1:00	1:00-4:00	+	+
Каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Рыс	не даступна	аўтаматычна	+	+
Плоў	0:30	0:20-2:00	+	+
Макароны	0:20	0:15-0:40	+	+
Варка/На пары	0:20	0:10-2:00	+	+
Тушенне	0:40	0:30-2:30	+	+
Смажанне	0:10	0:10-0:45	-	-
Выпечка	0:45	0:40-2:00	-	+
Разагрэў	0:30	0:15-1:00	+	-
Халадзец	4:00	4:00-8:00	-	-
Галубцы	0:20	0:15 -1:00	+	+
Фандзю	0:20	0:15-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Варенне	0:30	0:20-4:00	-	-
Ёгурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Тварог	1:00	1:00-5:00	-	-
Дзіцячае харчаванне	0:30	0:15-2:00	-	+
Кансерваванне	0:20	0:15-3:00	+	-
Мультыповар	0:30	0:10-6:00	+	+

# БЕЛАРУСКАЯ

адключыць рэжым падтрымання тэмпературы, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (16) .

- У праграме «СМАЖАННЕ» прылада працуе па аналогіі з кухоннай плітой, абавязкова сачыце за працэсам прыгатавання.
  - Праграма «Соус» прызначана для варэння соусаў, праграма «Галубцы» - для прыгатавання галубцоў, праграма «Дзіцячае харчаванне» - для варэння дзіцячага харчавання (гл. Кнігу рэцэптаў).
- Рэцэпты страў знаходзяцца ў Кнізе рэцэптаў (уваходзіць у камплект пастайкі). Усе рэцэптыносяць рэкамендацыйны характар, бо патрабавання для рэцэптаў аб'ёмы і суадносіны інгрэдыентаў могуць вар'іравацца ў залежнасці ад рэгіянальнай спецыфікі прадуктаў і вышыні над узроўнем мора.**

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

**Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры хатняй тэмпературы не менш за дзве гадзіны.**

- Выміце прыладу з упакоўкі, зніміце ўсе ўпаковачныя матэрыялы і любыя наклейкі, якія перашкаджаюць звычайнай працы мультываркі.
- Устанавіце мультыварку на роўную цэплаўстойлівую паверхню, удалечыні ад усіх кухонных крыніц цяпла (такіх як газавая пліта, электрапліта ці варачная панэль).
- Устанавіце прыладу так, каб ад сцяны да корпуса мультываркі заставалася адлегласць не менш за 20 см, а свабодная прастора над ёй складала не менш за 30-40 см.
- Не размяшчайце прыладу ў непасрэднай блізкасці ад прадметаў, якія могуць быць пашкоджаныя высокай тэмпературай пары, якая выходзіць.

**Увага! Не размяшчайце прыбор зблізку ваннай, ракавін ці іншых ёмістасцяў, напоўненых вадой.**

- Адкрыце вечка (4), націснуўшы на кнопку (5) і пацягнуўшы за ручку (6).
- Вымойце ўсе здымныя дэталі мяккай губкай з нейтральным мыйным сродкам: чару (12), латок для гатавання прадуктаў на пары (17), апалонік (18), лапатку (19), мерную шкляначку (20), шклянчкі з вечкамі (21). Потым апаласніце іх праточнай вадой і прасушыце.
- Корпус прылады пратрыце вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

## ВЫКАРЫСТАННЕ МУЛЬТЫВАРКІ

Пакладзіце прадукты ў чару (12) у адпаведнасці з патрабаваннямі рэцэпта (гл. Кнігу рэцэптаў).

**Нататка: Сачыце за тым, каб аб'ём інгрэдыентаў разам з вадкасцю не перавышаў адзнаку**

**максимальнага ўзроўню «1.8» і быў не ніжэй адзнакі мінімальнага ўзроўню «0.6». Адзнака максімальнага ўзроўню для каш (акрамя рысу) - «1.4».**

## Агульны прыклад закладкі прадуктаў і вады (у якасці прыкладу разгледжаны рыс)

Адмерайце рыс мернай шкляначкай (20) (у адной мернай шкляначцы прыблізна 160 г рысу), прамыйце рыс і змясціце яго ў каструлю.


Узровень вады, неабходны для вызначанай колькасці рысу (вымеранага ў шклянчак «CUP»), паказаны на шкале ўсярэдзіне чары (12). Наліце ваду да адпаведнай адзнакі.

**Прыклад:** Насыпаўшы чатыры мерныя шклянчкі круп, наліце вады да пазнакі «4 CUP» (шклянчкі).

Для вадкіх каш рэкамендуем выкарыстоўваць рыс і ваду ў прапарцыі 1:3.


Устанавіце чару (12) у працоўную камеру прылады. Пераканайцеся ў тым, што знешняя паверхня чары чыстая і сухая, а сама чара ўстаноўлена без перакосаў і шчыльна мяжуецца з паверхняй награвальнага элемента (10).

## Нататкі:

- не выкарыстоўвайце чару (12) для мыцця круп і не рэжце ў ёй прадукты, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё,
- пераканайцеся, што ў працоўнай камеры і на дне чары (12) няма старонніх прадметаў, забруджванняў ці вільгаці,
- перад выкарыстаннем вытрыце знешнюю паверхню і дно чары (12) насуха,
- у сярэдзіне награвальнага элемента (10) знаходзіцца датчык тэмпературы (11). Сачыце за тым, каб свабоднаму перамяшчэнню датчыка нішто не перашкаджала.
- Калі вы гатуеце прадукты на пары, наліце ваду ў чару (12) так, каб кіпячая вада не дакраналася да дна латка (17). Змясціце прадукты ў латок (17) і ўстанавіце яго ў чару (12).
- Зачыніце вечка (4) да пстрычкі.
- Устаўце раздым сеткавага шнура ў гнездо (9), а вілку сеткавага шнура - у электрычную разетку. Пры гэтым прагучыць гукавы сігнал, на дысплеі (3) загарача знакі «- - -».
- Уключыце прыладу, нажаўшы кнопку (16) , на дысплеі з'явіцца знакі «88:88»
- Нажміце кнопку (13) «МЕНЮ» для пераходу да меню аўтаматычных праграм, на дысплеі (3) будзе міргаць індыкатар праграмы «Рыс».
- Дакранаючыся да кнопак (14) «-/ +», выбярыце праграму прыгатавання. Індыкатар выбранай праграмы будзе міргаць, а на дысплеі (3) з'явіцца час прыгатавання, устаноўлены па змаўчанням.

- Дакраніцеся да кнопкі (16), паказанні працягласці прыгатавання будучь міргаць.
- Кнопкамі (14) «-/» настройце працягласць прыгатавання.

**Нататка:** *Настройка працягласці прыгатавання недаступна для праграмы «Рыс». Прапусціце крокі 9, 10.*




Каб перайсці да настройкі адкладзенага старту, дакраніцеся да кнопкі (15) «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ», на дысплеі з'явіцца індыкатар .


Кнопкамі (14) «-/» устанавіце час, па заканчэнні якога прыгатаванне будзе завершана.


**Нататка:**

*Калі вы жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна, прапусціце крокі 11 і 12.*


**Функцыя адкладзенага старту недаступная для праграм «Варэнне», «Смажанне», «Халадзец», «Тварог», «Выпечка», «Дзіцячае харчаванне», «Соус», «Фандзю» і «Ёгурт».**

Каб захаваць настройкі і ўключыць праграму прыгатавання, дакраніцеся да кнопкі (16) , на дысплеі з'явіцца паказанні часу працы, які застаўся, (для ўсіх праграм, акрамя «Рыс»). Калі вы актывіравалі функцыю адкладзенага старту, на дысплеі таксама з'явіцца знак  і час зваротнага адліку да пачатку праграмы прыгатавання, калі прылада пяройдзе да прыгатавання прадуктаў, знак  загасне.

Каб выключыць прыгатаванне, націсніце кнопку (16)  і ўтрымлівайце яе на працягу 3-х секунд.

Гукавыя сігналы паведамаць пра завяршэнне прыгатавання, прылада аўтаматычна пяройдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, на дысплеі (3) з'явіцца знак , а таксама будзе адлюстроўвацца час працы мультываркі ў рэжыме падагрэву (да 24 гадзін).

**Нататка:** *Функцыя падтрымання тэмпературы недаступна для праграм «Разаграванне», «Варэнне», «Халадзец», «Смажанне», «Тварог», «Кансерваванне» і «Ёгурт».*

Для адмены падтрымання тэмпературы націсніце і ўтрымлівайце кнопку (16) .

**Нататка:**

*- Няглядзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы да 24 гадзін, не рэкамендуецца пакідаць прыгатаваныя прадукты на доўга ў чары, бо гэта можа стаць прычынай псавання прадуктаў.*

*- Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагравання прадуктаў.*

**Увага!**

- *Ніколі не пакідайце прыладу, якая працуе, без нагляду.*
- *Каб пазбегнуць апёкаў, будзьце асцярожныя, адкрываючы вёчка (4), не нахіляйцеся над паравым клапанам (7) падчас працы*

*мультываркі, не нахіляйце адкрытыя ўчасткі цела над чарай (12)!*

- *Пры першым выкарыстанні мультываркі магчыма з'яўленне старонняга паху ад нагрэвальнага элемента, гэта дапушчальна.*
- *Сачыце за гатоўнасцю прадуктаў падчас прыгатавання, прынеабходнасці памешвайце прадукты пластыкавым апалонікам (18) ці лапаткай (19). Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрпаць антипрыгарнае пакрыццё чары (12).*
- *Не пакідайце адкрыты вёчка прылады падчас працы акрамя праграм «Фандзю» і «Смажанне».*
- *Для захоўвання лапаткі (19) ці апалоніка (18) вы можаце выкарыстоўваць трымальнік на корпусе мультываркі.*

**ПРАГРАМА «ЁГУРТ»**

- Наліце ў шклянчкі (21) закваску і малако ў прапорцыі 1:10.

**Нататка:** *У якасці закваскі выкарыстоўвайце натуральны ёгурт без дадаткаў і фарбавальнікаў з мінімальным тэрмінам захоўвання. Таксама закваску можна прыгатаваць самастойна са спецыяльнай бактэрыяльнай закваскі (набываецца ў аптэцы ці крамах здаровага харчавання), выконваючы інструкцыі, што дадаюцца да яе.*

- Напоўненыя шклянчкі (21) без вёчкаў устанавіце ў чару (12).
- Устанавіце чару (12) у працоўную камеру, абярыце праграму «Ёгурт» і ўстанавіце час прыгатавання (гл. «Выкарыстанне мультываркі»).
- **Увага! Не перасоўвайце мультыварку падчас працы ў праграме «Ёгурт».**
- Шклянчкі з гатовым ёгуртам зачыніце вёчкамі і змясціце ў халадзільнік на некалькі гадзін, каб прыпыніць рост бактэрыяў.
- У гатовы натуральны ёгурт можна дадаць садавіну, варэнне, мёд.

**ПРАГРАМА «ФАНДЗЮ»**

Прылада прызначана для прыгатавання сырнага фандзю і фандзю з булёнам ці алеем. Дадзеная праграма дазваляе выбіраць тэмпературу нагрэву ў дыяпазоне ад 70°C да 150°C. Рэкамендуемая тэмпература для сырнага фандзю складае ад 70°C да 80°C.

- Мясца, крэветкі ці рыбу можна загадзя замарынаваць. Прадукты нарэжце на невялікія кавалачкі аднолькавага памеру.
- Забараняецца выкарыстоўваць для фандзю замарожаныя прадукты.
- Крэветкі, невялікія кавалачкі мяса, рыбы ці гародніны накаліце на спецыяльныя металічныя вілачкі для фандзю ці шампур.

# БЕЛАРУСКАЯ

- Прадукты, нанізаныя на вілчкі, апусціце ў разагрэты булён/масла/сыр.

## ПРАГРАМА «МУЛЬТЫПОВАР»

Праграма «Мультиповар» дазваляе вам змяняць тэмпературу і час прыгатавання ў межах ад 30°C да 150°C у адпаведнасці з вашымі патрабаваннямі і пажаданнямі.

### Выкарыстанне прылады ў праграмах «Фандзю» і «Мультиповар»

- Адкрыце веча (4).
- Устанавіце чару (12) у працоўную камеру.
- Змясціце прадукты ў чару (12) (гл. Кнігу рэцэптаў). Аб'ём прадуктаў павінен быць не вышэй адзнакі максімуму і не ніжэй адзнакі мінімуму.
- Калі вы гатуеце ў праграме «Мультиповар», шчыльна зачыніце веча (4). Калі вы гатуеце фандзю, пакіньце веча (4) адкрытым.
- Уключыце прыладу кнопкай (16) ⏻.
- Дакраніцеся да кнопкі (13) «МЕНЮ».
- Дакранаючыся да кнопак (14) «-/+», абярыце праграму прыгатавання «Фандзю» ці «Мультиповар».
- Дакраніцеся да кнопкі (16) ⏻, на дысплеі з'явіцца значэнне тэмпературы 100°C, якое мігчыць. Дакранаючыся да кнопак (14) «-/+», устанавіце тэмпературу нагрэву.
- Дакраніцеся да кнопкі (16) ⏻, на дысплеі з'явіцца сведчанні працягласці працы.
- Кнопкамі (14) «-/+» устанавіце працягласць працы.
- Дакраніцеся да кнопкі (16) ⏻ для запуску праграмы.
- Калі вы гатуеце фандзю, пачакайце, пакуль сыр растопіцца, а булён/масла нагрэецца.

### Нататка:

**Калі вы гатуеце фандзю, рэгулярна памешвайце сумесь сыра з віном. Не дапушчайце бурнага кіпення вадкасцяў. Пры неабходнасці паменшыце тэмпературу. Для гэтага выключыце праграму прыгатавання і паўторна настройце прыладу.**

### ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі і дайце прыладзе астыць.
- Здымайце ёмістасць для збору кандэнсату (8) па меры запаўнення і вылівайце з яе вадкасць, якая набралася.
- Зніміце паравы клапан (7). Адкруціце веча паравога клапана, павярнуўшы яго ў кірунку стрэлкі «LOOSEN». Прамойце паравы клапан і ўстанавіце веча на месца, затым замацуйце яго, павярнуўшы ў кірунку стрэлкі «TIGHTEN». Устанавіце клапан (7) на месца.

- Пратрыце корпус (1) і веча (4) злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.
- Усе здымныя дэталі вымойце мяккай губкай з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце праточнай вадой.
- Забараняецца змяшчаць чару (12) у посудамыйную машыну.
- Пратрыце паверхню награвальнага элемента (толькі ў астылым стане) мяккай сухой тканінай, ні ў якім разе не дапушчайце траплення вады ўнутр корпуса прыбора.
- Не апускайце корпус прыбора, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора і аксэсуараў абразіўныя і агрэсіўныя мыйныя сродкі.

### ЗАХОЎВАННЕ

- Адключыце прыладу і зрабіце яе чыстку.
- Захоўвайце прыладу ў сухім, прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

### КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Мультиварка - 1 шт.

Чара - 1 шт.

Латок для гатавання на пары - 1 шт.

Апалонік - 1 шт.

Лапатка - 1 шт.

Мерная шкляначка - 1 шт.

Шклянчкі для ёгурта - 6 шт.

Вечкі шклянчак - 6 шт.

Інструкцыя - 1 шт.

### ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максімальная спажываная магутнасць: 900 Вт

Аб'ём чары: 5 л

*Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга апаважэння*

### Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

**EAC**

## Foydalanish qoidalari


### KO'P XIL TAOM PISHIRGICH

Ko'p xil pishirgich asosan tez va sifatli ovqat pishirishga mo'ljallangan.

#### Qismlari

1. Korpusi
2. Ishlatish paneli
3. Display
4. Qopqog
5. Qopqog'ini ochadigan tugma
6. Ko'tarishga ishlatiladigan dastak
7. Bug' klapani
8. Tomchi to'planadigan idish
9. Elektr shnur ulanadigan o'rni
10. Qizitgich
11. Harorat sezgichi
12. Idish

#### Display va ishlatish paneli

13. «MENYU» tugmasi
14. Ko'rsatgichlarini o'zgartiradigan tugma «-/+»
15. «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasi
16.  tugmasi. Ishlatish: «ISHLATISH/O'CHIRISH», «BOSHLASH/TO'XTATISH»

#### Qismlari

17. Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak
18. Cho'mich
19. Kaftgir
20. O'lchov idishi
21. Qopqoqli yogurt bardog'i

#### DIQQAT!

Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvat oladigan elektr manbaiga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi, HO'Mni o'rnatishga mutaxassisni chaqiring.

#### EHTIYOT CHORALARI

Elektr jihozini ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.

Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatiladi. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, ishlatuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Ishlatishdan oldin jihoz elektr shnuri bilan korpusidagi elektr shnur ulanadigan o'rni diqqat bilan tekshirib, biror joyi shikastlanmaganini qarab ko'ring. Elektr shnuri yoki elektr shnur ulanadigan o'rni shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka biriktirilgan, uni yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Elektr shnuri jihoz korpusidagi ulanadigan o'rni, elektr vilkasi esa rozetkaga zich birikkan bo'lishi kerak.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan elektr shnurini ishlatib, boshqa jihoz elektr shnurini ishlatmang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, issiqqa chidamli, suvdan, issiq chiqaradigan vositalar va ochiq olovdan naribroqqa qo'ying.
- Jihozni rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlatib.
- Jihozni quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni devorga, mebelga yaqin qo'ymang.
- Elektr shnurini qizigan yuzalarga tekkizmang, mebel o'tkir qirrasidan o'tkazmang. Elektr shnur izolyatsiyasini shikastlantirmang.
- Jihoz elektr shnuri bilan elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlab ta'qilnadi.
- Jihozni suv solingan idishlar, oshxonadagi idish yuvgich, zax yerto'la yoki basseyniga yaqin joyda ishlatmang.
- Jihozni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvga tushib ketsa elektr vilkasini tez rozetkadan chiqarib oling. Suvga qo'l tekkizmang. Ishlatish mumkinligini bilish uchun jihozni vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihoz ochiq joylariga, qismlari orasiga biror buyum kiritmang.
- jihoz qopqog'i bilan korpusi orasiga biror yot jism yoki kiyim cheti kirib qolmasligiga qarab turing.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan olinadigan qismlarini ishlatib. Jihozni qarovsiz qoldirmang, ishlatilmayotgan bo'lsa albatta jihozni o'chirib, elektrdan ajratib qo'ying.
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab toring.
- «Fondu» va «Qovurish» dasturlaridan tashqari jihoz ishlaganda qopqog'ini ochiq qoldirmang.
- Kuyib qolmaslik uchun jihoz bug' chiqadigan joylari yoki qopqog'i ochiq bo'lsa ko'p xil taom pishirgich idishi ustiga engashmang.
- Ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda qopqog'iga qo'l tekkizmang, qopqog'ini oldin tugmasini bosib, dastagidan ushlab oching.
- Bug' kuydirmasligi uchun ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ehtiyot bo'lib oching.
- Bug' klapanini toza tuting, kirlansa, tozalang.
- Ovqat pishadigan idishi bilan bug' klapani qo'yilmagan jihozni ishlatish qat'iyon ta'qilnadi.

# O'ZBEKCHA

Ovqat pishadigan idishiga masalliq solinmagan yoki yetarli suyuqlik quyilmagan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ham ta'qiqlanadi.

- Quruq masalliq bilan suyuqlik miqdori borasidagi tavsiyalarga amal qiling.
- **Diqqat!** Ovqat bug'da pishiriladigan bo'lsa idishidagi suv kamayib ketmasligiga qarab turing, kerak bo'lsa, suv quyning. Jihozni qarovsiz qoldirmang!
- Qopqoq ostidagi silikon zichlagichi shikastlangan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihoz ishlayotganda idishini olmang.
- Ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda ustini yopib qo'ymang.
- Ishlayotgan jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi. Joyidan olganda faqat dastagidan ushlab ko'taring, lekin oldin jihozni elektrdan ajratib qo'ying, ovqat pishgan idishini chiqarib oling so'ng jihoz sovushini kutib turing.
- Jihoz ishlayotganda qopqog'i, idishi, korpusidagi qismlari qizib ketadi, ularga qo'l tekkizmang. Issiq idishini oshxona qo'lqopi kiyib oling.
- Jihozni vaqtda tozalab turing.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

**Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang.

## **Bo'g'rilish xavfi bor!**

- Jihoz shikastlanmasligi uchun faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Tuzattirish kerak bo'lsa vakolatlil xizmat markaziga olib boring.
- Jihozni quruq, salqin va bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

## **JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN**

### **IDISHINI (12) ISHLATISH QOIDALARI**

Ko'p xil taom pishirgich bilan olinadigan qismlarini faqat maqsadiga muvofiq ishlatning. Idishini ovqat pishirishga ishlatish, qiziydigan asboblari, ovqat pishiriladigan jihozlar ustiga qo'yish ta'qiqlanadi..

- Idishining o'rniga boshqa idish ishlatish ta'qiqlanadi.
- Qizitgich (10) yuzasi bilan idish osti doim toza va quruq bo'lishiga qarab turing.
- Idishini masalliq aralashtirishga ishlatmang. Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun qattiq masalliqni idishning o'zida maydalash ta'qiqlanadi.
- Idishga aslo biror buyum solib qo'ymang va uni biror buyum olib qo'yishga ishlatmang.
- Idishida pishayotgan ovqatni faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan plastik cho'mich (18) yoki cho'mich (19) bilan aralashtiring.
- Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun idishdagi masalliqni metall asbob bilan aralashtirish ta'qiqlanadi.
- Zirovor, xushbo'y moddalar solib pishirilgan ovqat olinishi bilan idishini yuvish kerak.
- Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun ovqat pishishi bilan issiq idishiga sovuq suv tekkizmang, oldin sovushini kutib turing.

**Idishi idish yuvadigan mashinada yuvishga mo'ljallanmagan.**

### **ISHLATISH PANELIDAGI (2) TUGMALAR**

Ishlatish panelidagi tugmalar bosilganda ovoz eshitiladi.

#### **«MENYU» tugmasi (13)**

O'zi pishiradigan dasturlarga o'tish uchun «MENYU» tugmasini (13) bosasiz.

#### **«-/» tugmasi (14)**

«-/» tugmasi (14) bilan ovqat pishadigan dasturini tanlaysiz, ovqat pishish boshlanishi qancha vaqt keyinga surilishini belgilab qo'yasiz.

#### **«BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasi (15)**

Ovqat pishiradigan dastur qancha vaqtdan keyin ish boshlashini belgilab qo'ysangiz bo'ladi. 1 soat oralatib ovqat pishishi boshlanadigan vaqt 1 soatdan 24 soatgacha keyinga suriladi.

#### **⏏ tugmasi (16)**

Bu tugma (16) to'g'rilashdagi bosqichlarga o'tishga, to'g'rilangan ko'rsatgichni saqlab qo'yishga, ovqat pishiradigan dasturini ishlatishga va to'xtatishga ishlatiladi.

#### **Diqqat!**

**Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.**



## Ovqat pishiradigan dasturlar

Dastur	O'zi belgilab qo'yilgan vaqt (soat)	Pishadigan vaqti (soat)	Keyinga surish mumkinligi	Issiq saqlashi
Sho'rva	1:00	1:00-4:00	+	+
Yorma	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Guruch	yo'q	o'zi belgilangan	+	+
Palov	0:30	0:20-2:00	+	+
Makaron	0:20	0:15-0:40	+	+
Qaynatish/Bug'da pishirish	0:20	0:10-2:00	+	+
Dimlash	0:40	0:30-2:30	+	+
Qovurish	0:10	0:10-0:45	-	-
Pishiriq	0:45	0:40-2:00	-	+
Isitish	0:30	0:15-1:00	+	-
Xolodes	4:00	4:00-8:00	-	-
Do'lma	0:20	0:15 -1:00	+	+
Fondyu	0:20	0:15-0:40	-	+
Qayla	0:05	0:05-0:30	-	+
Murabbo	0:30	0:20-4:00	-	-
Yogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Tvorog	1:00	1:00-5:00	-	-
Bolalar ovqati	0:30	0:15-2:00	-	+
Konservalash	0:20	0:15-3:00	+	-
Ko'p xil pishirgich oshpaz	0:30	0:10-6:00	+	+

- *Ovqat pishishiga qarab turing, ovqat pishgandan keyin ko'p xil tamo pishirgichni o'chirib qo'ying. Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.*
- «PISHIRIQ» dasturi ishlayotganda jihoz qopqog'ini (4) ochmang.
- *Ovqat yonib ketmasligi uchun jihoz «PISHIRIQ» dasturida ishlatilayotgan bo'lsa (⏏) tugmasini (16) bosib ushlab issiq saqlab turishini o'chirib qo'yish kerak.*
- «QOVURISH» dasturida jihoz oshxona plitasiga o'xshab ishlaydi, shuning uchun albatta ovqat pishishiga qarab turing.
- «Qayla» dasturi qayla pishirishga, «Do'lma» dasturi do'lma pishirishga, «Bolalar ovqati» dasturi esa bolalar ovqati pishirishga mo'ljallangan (Reseptlar kitobiga qaraysiz).
- **Ovqatlar resepti Reseptlar kitobida yozilgan (jihozga qo'shib beriladi). Reseptlar faqat**

**tavsiya qilib berilgan, sababi ovqatga ishlatiladigan masalliq bilan uning nisbati masalliq kelgan hudud bilan uning dengiz sathidan balandligiga qarab boshqacha bo'lishi mumkin.**

### birinchi marta ishlatishdan oldin

**Jihoz sovuqda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatilishidan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.**

- Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan o'rashga ishlatilgan ashyolar, yelimlangan yoriqlarni olib tashlang.
- Ko'p xil taom pishirgichni tekis, issig'i ta'sir qilmaydigan, oshxonadagi issiq chiqaradigan vositalardan (gaz o'choq, elektr o'choq yoki ovqat pishiriladigan paneldan) nariroq joyga qo'ying.

# O'ZBEKCHA

- Ko'p xil taom pishirgich korpusi bilan devor orasida kamida 20 cm, ustida esa kamida 30-40 cm ochiq joy bo'ladigan qilib qo'yiladi.
- Jihozni chiqayotgan bug' harorati zarar qilishi mumkin bo'lgan buyumlarga yaqin qo'ymang.

## **Diqqat! Jihozni vanna, idish yuvgich yoki boshqa suvli idishlarga yaqin qo'ymang.**

- Tugmasini (5) bosib, so'ng dastagidan (6) tortib qopqog'ini (4) oching. Olinadigan qismlarining hammasini: idishini (12), bug'da pishirishga ishlatiladiga lappagini (17), cho'michini (18), kaftgirini (19), o'lchov idishini (20), qopqoqli bardoqlarini (21) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, so'ng oqib turgan suvda chaying, quriting.
- Jihoz korpusini nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

## **KO'P XIL TAOM PISHIRGICHNI ISHLATISH**

Reseptda aytilgandek qilib masalliqni jihoz idishiga (12) soling (Reseptlar kitobiga qarasiz).

**Eslatma: Idishga solinadigan masalliq bilan suyuqlik ko'pligini bildiradigan «1.8» chizig'idan oshib ketmasligi va kamligini bildiradigan «0.6» chizig'idan kamayib ketmasligiga qarab turing. Yormalar uchun (guruchdan tashqari) ko'p chizig'i «1.4» bo'ladi.**

## **Ovqat masallig'i bilan suv solishga misol (misol qilib guruch olingan):**

O'lchov idishida (20) guruch o'lchab oling (bitta o'lchov idishiga taxminan 160 g guruch sig'adi), guruchni yuvib, idishga soling.

Qancha guruchga qancha suv solinishi (solinadigan suv «CUP» chizig'i bilan o'lchanadi) idishining (12) ichida ko'rsatilgan. CHizig'iga qarab suv quyuing.

**Masalan:** To'rt o'lchov idishida guruch olingan bo'lsa «4 CUP» (finjon) chizig'iga yetkazib suv quyiasiz. Suyuq yormalarga guruch bilan suv 1:3 nisbatda quyiladi.

Idishni (12) ish bo'lmasiga qo'ying. Idish sirti toza va quruq ekanini, idish qizitgichda (10) qiyshaymasdan, zich birikib turganini qarab ko'ring.

## **Eslatma:**

- idishni (12) donli masalliqni yuvishga, masalliq to'g'rashga ishlatmang, kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanishi mumkin.
- ish bo'lmasi bilan idish (12) ostida biror yot jism, kir yoki suv bo'lmasligi kerak.
- ishlatishdan oldin idish (12) sirti bilan ostini artib quriting.
- qizitgich (10) o'rtasiga qizish ko'rsatgichi (11) qo'yilgan. Ko'rsatgich jilishiga biror buyum xalaqit bermasligiga qarab turing.

- Agar ovqat bug'da pishadigan bo'lsa idishiga (12) quyiladigan suv qaynaganda masalliq solingan lappak ostiga (17) tegmaydigan bo'lishi kerak. Masalliq solingan lappakni (17) idishga (12) qo'ying.
- Shiqillagan ovoz eshitilsa qopqog'i (4) yopilgan bo'ladi.
- Elektr shnurdagi ulagichni o'rniga (9) birkirtirib, elektr vilkasini esa rozetkaga ulang. Shunda ovoz eshitilib displeyda (3) «- - -» alomati ko'rinadi.
- ⏻ tugmasini (16) bosib jihozni ishlating, displeyda «88:88» sonlari ko'rinadi.
- O'zi pishiradigan dasturlarga o'tish uchun «MENYU» tugmasini (13) bosib, displeyda (3) «Guruch» dasturining alomati o'chib-yona boshlaydi.
- «-/» tugmasini (14) bosib ovqat pishadigan dasturni tanlang. Tanlangan ovqat pishiradigan dastur alomati o'chib-yona boshlaydi, displeyda (3) o'zi belgilab qo'yilgan ovqat pishadigan vaqt ko'rinadi.
- Tugmasini (16) bosib, ovqat pishadigan vaqt o'chib-yona boshlaydi.
- «-/» tugmasini (14) bosib ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying.

**Eslatma: «Guruch» dasturida ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirib bo'lmaydi. Bu dasturda 9, 10-bandlarda aytilganlarni o'tkazib yuborasiz.**

Ovqat pishishi boshlanadigan vaqtni keyinga surish uchun «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasini (15) bosib, displeyda ⏻ alomati ko'rinadi. «-/» tugmasini (14) bosib ovqat pishishi tugaydigan vaqtni belgilab qo'ying.

## **Eslatma:**

**Ovqatni hozir pishirmoqchi bo'lsangiz 11- va 12-bandlarda aytilganlarni o'tkazib yuboring.**

«Murabbo», «Qovurish», «Xolodes», «Tvorog», «Pishiriq», «Bolalar ovqati», «Qayla», «Fondyux» va «Yogurt» dasturlarida ovqat pishishi boshlanadigan vaqtni keyinga surib bo'lmaydi.


To'g'rilangan ko'rsatgichlar saqlanishi va dastur ishlashi uchun ⏻ tugmasini (16) bosib, displeyda qancha vaqt ishlashi ko'rinadi («Guruch» dasturidan tashqari). Keyinga surish xususiyati ishlatilgan bo'lsa displeyda ⏻ alomati ko'rinadi, ovqat pishishi boshlanadigan vaqtning teskari hisobi boshlanadi, jihoz ovqat pishirishni boshlaganda ⏻ alomati o'chadi.

Ovqat pishishini to'xtatish uchun ⏻ tugmasini (16) 3 sekund bosib ushlab turing.

Ovoz eshitilib ovqat pishganini bildiradi, jihoz o'zi ovqatni issiq saqlashga o'tib ishlaydi, displeyda (3) ⏻ alomati bilan issiq saqlab turiladigan vaqt ko'rinadi (24 soatgacha).

**Eslatma: «Isitish», «Murabbo», «Xolodes», «Qovurish», «Tvorog», «Konservalash» va**

## «Yogurt» dasturlarida ovqatni issiq saqlash xususiyati ishlamaydi.

Issiq saqlab turishini o'chirish uchun  tugmasini (16) bosib ushlab turing.

### Eslatma:

- Jihoz pishgan ovqatni 24 soatgacha issiq saqlab turgani bilan pishgan ovqatni idishda ko'p qoldirish tavsiya qilinmaydi, ovqat buzilishi mumkin.
- Issiq saqlash xususiyatini sovuq ovqatni isitishga ishlatib bo'lmaydi.

### Diqqat!

- Ishlayotgan jihozni aslo qarovsiz qoldirmang.
- Kuyib qolmaslik uchun jihoz qopqog'ini (4) ehtiyot bo'lib oching, ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda bug' klapani (7) ustiga engashmang, ochiq a'zolari idish (12) ustiga keltirmang!
- Birinchi marta ishlatilganda qizitgichidan bir oz tutun chiqishi mumkin.
- Pishayotgan ovqatga qarab turing, zarur bo'lsa ovqatni plastik cho'mich (18) yoki kaftgir (19) bilan aralashiring. Idish (12) kuydirmaydigan qoplamasini tirmamasligi uchun metall asbob ishlatmang.
- «Fondyu» va «Qovurish» dasturlaridan tashqari jihoz ishlayotganda qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Kaftgiri (19) bilan cho'michini (18) ko'p xil taom pishirgich korpusiga biriktirib qo'ysangiz bo'ladi.

## «YOGURT» DASTURI

- Bardoqqa (21) 1:10 ulushda oqliq bilan sut soling.

**Eslatma:** Oqliqqa qo'shimcha va rang bergich qo'shilmagan, saqlash muddati kam tabiiy yogurt ham ishlatsa bo'ladi. Qo'llanmasida aytilgandek ishlatib maxsus bakteriyali achitqidan ham oqliq qilsa bo'ladi (dorixonada yoki sog'lom ovqat do'konlarida sotiladi).

- To'la bardoqlarni (21) qopqog'ini yopmasdan idishiga (12) soling.
- Idishini (12) ish bo'lmasiga soling, «Yogurt» dasturini ishlatib tayyor bo'ladigan vaqtini belgilab qo'ying («Ko'p xil taom pishirgichni ishlatish» bo'limida aytilgan).
- **Diqqat!** «Yogurt» dasturi ishlayotganda ko'p xil taom pishirgichni joyidan olib bo'lmaydi.
- Yogurt tayyor bo'lgandan keyin, bakteriyalarning ko'payishi to'xtashi uchun, qopqog'ini yopib bardoqlarni bir necha soat sovtgichga olib qo'ying.
- Tayyor yogurtga meva, murabbo, asal qo'shsa bo'ladi.

## «FONDYU» DASTURI

Jihozda pishloqli, sho'rvali yoki o'simlik yog'i qo'shilgan fondyu pishirsa bo'ladi. Dastur haroratni





70°C darajadan 150°C darajagacha o'zgartirish imkonini beradi. Pishloqli fondyu pishirilganda haroratni 70°C darajadan 80°C darajagacha qo'yish tavsiya qilinadi.

- Go'sht, krevetka yoki baliqni oldin marinadlab qo'yish mumkin. Masalliqni kichikroq qilib to'g'rang.
- Fondyuga muzlagan masalliq ishlatish ta'qiqlanadi.
- Krevetka, kichikroq go'sht bo'lafi, baliq yoki sabzavotni metalldan yasalgan maxsus fondyu sanchqisiga yoki sixga terib oling.
- Sanchqiga terilgan masalliqni qizigan sho'rva/yog'/pishloqqa tushiring.

## «KO'P XIL PISHIRUVCHI OSHPAZ» DASTURI

«Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturi ta'bingizga qarab ovqat pishadigan vaqtini, haroratni 30°C darajadan 150°C darajagacha o'zgartirish imkonini beradi.

## Jihozni «Fondyu» va «Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturlarida ishlatish

- Jihoz qopqog'ini (4) oching.
- Idishini (12) ish bo'lmasiga soling.
- Masalliqni idishga (12) soling (Reseptlar kitobida yozilgandek solinadi). Idishga solinadigan masalliq ko'p chizig'idan oshib ketmasligi va kam chizig'idan kamayib ketmasligi kerak.
- Ovqat «Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturida pishiriladigan bo'lsa jihoz qopqog'ini (4) zich yopib qo'ying. Fondyu dasturida pishiriladigan bo'lsa jihoz qopqog'ini (4) ochib qo'yish kerak.
-  tugmasini (16) bosib jihozni ishlating.
- «MENYU» tugmasini (13) bosing.
- «-/+» tugmasini (14) bosib «Fondyu» yoki «Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturidan bittasini tanlang.
-  tugmasini (16) bosib, displeyda o'chib-yonib «100°S» harorat alomati ko'rinadi. «-/+» tugmasini (14) bosib qiziydigan haroratini belgilab qo'ying.
-  tugmasini (16) bosib, displeyda ovqat pishadigan vaqt ko'rinadi.
- «-/+» tugmasini (14) bosib ovqat pishadigan vaqtini belgilab qo'ying.
-  tugmasini (16) bosib jihozni ishlating.
- Fondyu pishirilganda pishloq erishini, sho'rva/yog' qizishini kutib turing.

### Eslatma:

**Fondyu pishirilayotganda pishloq bilan musallas aralashmasini aralashtirib turing. Pishloq qattiq qaynab ketmasin. Zarur bo'lsa haroratni pasaytiring. Buning uchun ovqat pishirish dasturini o'chiring, jihozni qaytadan to'g'rilang.**

## TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, jihoz sovushini kutib turing.

# O'ZBEKCHA

- Tomchi to'planadigan idishi (8) to'lib qolsa, suvini to'kib turing.
- Bug' klapanini (7) ajratib oling. «LOOSEN» ko'rsatgichi tomonga burab bug' klapani qopqog'ini bo'shating. Bug' klapanini yuving, qopqoqni joyiga qo'ying, so'ng «TIGHTEN» ko'rsatgichi tomonga burab qopqog'ini joyiga mahkamlab qo'ying. Klapani (7) joyiga qo'ying.
- Korpusi (1) bilan qopqog'ini (4) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq g'ovak bilan yuving, so'ng oqib turgan suvda chaying.
- Idishini (12) idish yuvadigan mashinaga solish ta'qiqlanadi.
- Qizitgich yuzasini (faqat sovugandan keyin) quruq, yumshoq mato bilan arting, jihoz korpusi ichiga aslo suv tushirmang.
- Jihoz korpusini, elektr shnurini va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz bilan qismlarini qirib tozalaydigan yoki agressiv vositalar bilan tozalamang.

## SAQLASH

- Jihozni o'chiring, tozalab oling.
- Jihozni quruq, salqin va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

## YIG'MASI

Ko'p xil taom pishirgich – 1 dona.  
Idish – 1 dona.

Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak – 1 dona.  
Cho'mich – 1 dona.  
Kaftgir – 1 dona.  
O'lchov idishi – 1 dona.  
Yogurt bardog'i – 6 dona.  
Bardoq qopqoqlari – 6 dona.  
Qo'llanma – 1 dona.

## TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan tok kuchi: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 900 W  
Idishining sig'imi: 5 l

*Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.*

## Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil

## Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



*Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.*

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**RO/MD**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

**CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013