

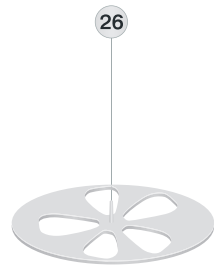
VT-4220 SR

Multi cooker

Мультиварка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	12
RUS Инструкция по эксплуатации	22
KZ Пайдалану нұсқасы	32
UA Інструкція з експлуатації	42



MULTICOOKER VT-4220 SR

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. Steam valve
7. Carrying handle
8. Power cord connection socket
9. Heating element
10. Temperature sensor
11. Bowl
12. Bowl handles
13. Removable protection screen

Control panel

14. «START» button
15. «MENU» button
16. «DELAYED START» button
17. Parameter setting buttons «-/+»
18. «TIME» button
19. «MULTICOOK» button
20. «KEEP WARM/STOP» button

Accessories

21. Steam cooking basket
22. Soup ladle
23. Spatula
24. Measuring cup
25. Yogurt cups with lids
26. Cup holder

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 and keep it for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this 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, examine the power cord and the power cord connector located on the unit body closely and make sure that they are

not damaged. Never use the unit if the power cord or power cord connector is damaged.

- Before switching the unit on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- The power cord is equipped with a “euro plug”; 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 on the unit body and into the mains 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 sources of moisture, heat 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 contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord or 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 and other liquids.
- If the unit is 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 an authorized service center for the further use of the unit.
- Do not insert foreign objects into the openings of the unit or between its parts.
- Do not let foreign objects or edges of clothes get between the lid and 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 are not using 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.

ENGLISH

- Do not leave the lid of the unit open during operation, except 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 by pressing the lid opening button.
- To avoid scalding by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.
- 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 for 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 protection screen 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 handle on the unit body, having preliminary unplugged the unit, removed the bowl with food and let the unit cool down.
- The lid, the food cooking bowl and body parts heat up heavily during operation, do not touch them. Take the hot bowl out by the handles only having put on 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 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 to prevent using the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as 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 power plug is damaged, if 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 (11)

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl by placing it on heating units or cooking surfaces.
- Do not replace the bowl with another container.
- Always make sure that the heating element (9) surface and the bottom of the bowl (11) are clean and dry.
- Do not use the bowl for mixing products. Never chop products in the bowl to avoid damaging 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 (22) or spatula (23).
- Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl.
- When cooking dishes with a lot of spices and seasonings, wash the bowl right after cooking.
- To avoid damaging the coating, do not put the bowl under cold water right after cooking; let it cool down preliminarily.
- **The bowl is not intended for washing in the dishwashing machine.**

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, 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 multicooker on a flat, heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (such as gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the multicooker keeping at least a 20 cm gap between the multicooker body and the wall and a 30-40 cm gap above the unit.
- Do not place the multicooker too close to 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).
- Wash all removable parts with a soft sponge and a neutral detergent: bowl (11), steam cooking basket (21), soup ladle (22), spatula (23), measuring cup (24) and cups with lids (25). Then rinse them under running water and dry.
- Remove the protection screen (13) by pulling the handles on the upper part of the screen. Wash the screen with warm water and neutral detergent, rinse and dry it thoroughly. Insert the lower part of the protection screen into the notch on the lid (4) and press the upper part of the screen until the lock clicks.
- Clean the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.

SAFETY LOCK

Attention! For safety reasons the unit will be switched to the lock mode automatically if you do not press the control panel buttons for 1 minute. The control panel will be disabled, the display will glow red and go out in 5 seconds. **The unit remains locked even if unplugged. If the control panel buttons are disabled after you plugged the unit in, unlock it.**

To unlock the unit, pass your finger smoothly from the «TIME» button (18) to the «DELAYED START» button (16).

CURRENT TIME SETTING

- Insert the power cord connector into the connection socket (8) and the power cord plug into the mains socket. Switch the safety lock off if it is enabled.

- Press and hold down the «TIME» button (18), time indications will start flashing on the display (3).
- Touch the «+» button (17) to set the time in hours and touch the «-» button (17) to set the time in minutes.
- Press any button on the control panel (2) except the «+/-» buttons (17).

Note:

- *The built-in battery ensures that the display back-up power supply system works, so the current time is shown on the display even if the unit is unplugged.*
- *If the back-up power system does not work, apply to an authorized service center for replacing the battery.*

SHORT DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (2)

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

“START” Button (14)

Press this button to start the set operation mode.

«MENU» Button (15)

Consequently press the button to switch to selecting the product type and the program in the upper and lower parts of the menu (see table «Cooking programs»).

«DELAYED START» button (16)

Use this button to set the cooking end time. See the list of programs with available delayed start function in the table «Cooking programs».

Before using the delayed start function, make sure that the current time is set properly.

Example:

If you set the delayed start time for 15:00, and the duration of the selected program is 50 minutes, the unit will stay in delayed start mode until 14:10 and then the cooking process will start.

«-/+» buttons (17)

Use the «-/+» buttons (17) to select the product type and the cooking program and to set the cooking duration, the heating element temperature and the delayed start function.

«TIME» button (18)

Use this button to set the cooking program duration.

ENGLISH

«MULTICOOK» Button (19)

Use the button to quickly switch to the “Multicook” program. This program allows the user to set the cooking duration and the heating element temperature (from 30° to 155°C).

«KEEP WARM/STOP» button (20)

The unit can keep the temperature of a cooked dish for up to 24 hours. If the keep warm function is on, the unit will be automatically switched to the keep warm mode after the cooking pro-



















gram ends. See the list of programs with the keep warm function in the table «Cooking programs». Touch the button (20) to switch the keep warm mode on/off.


















Press and hold down the button (20) for 3 seconds to stop the delayed start mode and the cooking program.

Attention!

- **Never leave the operating unit unattended.**

COOKING PROGRAMS

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode
UPPER PART OF THE MENU				
Slow cooking 				
Beef 	4:00	1:00 – 6:00	+	+
Lamb 	4:00		+	+
Pork 	4:00		+	+
Poultry 	3:00		+	+
Seafood 	1:00		+	+
Vegetables 	1:00		+	+
Boiling 				
Beef 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Lamb 	0:30		+	+
Pork 	0:30		+	+
Poultry 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Seafood 	0:25		+	+
Vegetables 	0:15		+	+
Steam-cooking 				
Beef 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Lamb 	0:30		+	+
Pork 	0:30		+	+

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode
Poultry 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Seafood 	0:25		+	+
Vegetables 	0:15		+	+
Roasting 				
Beef 	0:30	0:05 – 1:00	-	-
Lamb 	0:30		-	-
Pork 	0:30		-	-
Poultry 	0:25		-	-
Seafood 	0:25		-	-
Vegetables 	0:15		-	-
Stewing 				
Beef 	0:40	0:15 – 4:00	+	+
Lamb 	0:40		+	+
Pork 	0:40		+	+
Poultry 	0:30		+	+
Seafood 	0:30		+	+
Vegetables 	0:15		+	+
LOWER PART OF THE MENU				
Cereal	0:25	0:20 – 1:10	+	+
Milk Porridge	0:30	0:20 – 1:10	+	+
Soup	0:30	0:30 – 4:00	+	+
Pasta	0:25	0:15 - 0:40	+	+
Pilau	0:30	0:20 - 2:00	+	+
Heating	0:30	0:15 - 1:00	+	-
Julienne	0:20	0:15 - 1:00	+	+
Drinks	0:20	0:05 - 1:00	+	+
Cabbage rolls	0:20	0:15 - 1:00	+	+
Jelly	4:00	1:00 – 8:00	-	-

ENGLISH



Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode
Baking	0:25	0:20-2:00	-	+
Jam	0:30	0:20 -4:00	-	-
Yogurt	4:00	4:00-12:00	-	-
Cottage cheese	1:00	1:00-5:00	-	-
Fondue	0:10	0:05-0:40	-	+
Sauce	0:05	0:05-0:30	-	+
Pizza	1:00	0:20-2:00	-	+
Canning	0:20	0:15-3:00	+	-
Baby food	0:30	0:15-2:00	-	+
Multicook Temperature: from 30 to 155°C	0:30	0:05-12:00	+	+

- 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 the «Baking» program operation.
- In the «Roasting» program, the unit operates similarly to a kitchen stove, it is necessary to watch the cooking process.
- Do not leave the lid of the unit open during operation except the «Fondue» and «Roasting» programs.
- To avoid scorching products, switch the keep warm function off right after the «Baking» program ends.
- **Attention! Do not move the multicooker during operation in the «Yogurt» and «Cottage cheese» program.**

- The «Multicook» program is intended for advanced users with sufficient cooking experience.
- **See recipes of dishes in the recipe book (supplied with the unit). All recipes are to be taken as recommendations as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.**

DISPLAY (3)

Different colors of display illumination indicate the current operation mode.

Illumination color	Operating mode
Blue	The unit is ready for use
Green	The unit is operating, a cooking program is on
Violet, icon 	The delayed start function is on, the cooking end time is shown on the display
Yellow, icon 	The keep warm mode is on
Red	Control panel (2) is locked

USING THE MULTICOOKER

Loading the products and connecting to the mains

Notes:

Do not use the bowl (11) 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 (11).

Wipe the outer surface and the bottom of the bowl (11) dry before use.

In the middle of the heating element (9) there is a temperature sensor (10). Make sure that the movement of the sensor is not limited.


Make sure that the level of ingredients and liquids does not exceed the maximal mark «10» and is not lower than the minimal mark «2». The maximal level mark for porridges (except rice) is «8».

General example of rice loading







Measure rice with the measuring cup (24), wash it and place in the casserole.






The water level required for a certain amount of rice is given on the scale inside the bowl (11): rice – «RICE», water level in cups – «CUP». Pour water up to the corresponding mark.

Example: After putting four measuring cups of cereal, pour water till the mark «4 CUP» (4 cups). For liquid porridges it is recommended to use rice and water in the proportion 1:3.

1. Put the food into the bowl (11) following the recipe (see the recipe book).
2. Place the bowl (11) in the process chamber. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is placed evenly and is in secure contact with the surface of the heating element (9).
3. If you steam products, pour water into the bowl (11) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (21). Put the food into the basket (21) and place it on the bowl (11).
4. Close the lid (4) until clicking. If you are cooking in the «Fondue» or «Roasting» program, leave the lid open.
5. Insert the power cord connector into the connection socket (8) and the power cord plug into the mains socket.
6. **Unlock the control panel (see above).**
7. The display (3) will be glowing blue and the symbol  will be flashing.

Selecting the program from the upper part of the menu

8. Select the type of product using the «+/-» buttons (17): beef , lamb , pork , poultry , seafood  or vegetables . The selected product icon will be flashing.

9. Press the «MENU» button (15) and then use the «-/+» buttons (17) to select a cooking program: «Slow cooking» , «Boiling» , «Steam cooking» , «Roasting»  or «Stewing» . The symbol of the selected program will flash, and the display will show the duration of the program as set by default.
10. Go to the chapter «Setting the cooking duration».

Selecting a program from the lower part of the menu

11. Consequently press the «MENU» button (15) to switch to the lower part of the menu (the name of the «Cereal» program is flashing).
12. Select a cooking program by touching the «-/+» buttons (17). The corresponding program name and the default cooking duration will be flashing on the display.

Setting the cooking duration


13. Touch the «TIME» button (18), the hour digits will be flashing. Use the «-/+» buttons (17) to set the cooking time in hours.
14. Touch the «TIME» button (18), the minutes digits will be flashing. Use the «-/+» buttons (17) to set the cooking time in minutes.

Setting the delayed start function


Notes:

If you want to start cooking immediately, go to the step «Switching the cooking mode on».




See the list of programs with available delayed start function in the table «Cooking programs».

15. Touch the «DELAYED START» button (16), the indicator  will appear on the display (3) and the hour digits will be flashing. Use the «+/-» buttons (17) to set the cooking end time in hours.
16. Touch the «DELAYED START» button (16), the minutes digits will be flashing. Use the «-/+» buttons (17) to set the cooking end time in minutes.


Switching the cooking mode on

17. Touch the «START» button (14). If you have set the delayed start function and switched the unit on, the symbol  and the cooking end time will be shown on the display. Once the delay time is over, the unit will be switched to heating, you'll hear a sound signal and the


ENGLISH

- symbol  will disappear. The symbol  and the remaining operation time will appear on the display (3) during cooking (the heating element is operating). When the cooking program is finished, the symbol  will be colored fully and then go out.
- To switch the unit off while in the delayed start mode or during cooking, press and hold down the STOP button (20) for 3 seconds.

Keep warm function

Notes: If the keep warm function is available for the selected cooking program, the symbol  will be shown on the display.

See the list of programs with the keep warm function in the table «Cooking programs».

- To switch the keep warm function off, press the «KEEP WARM» button (20), the symbol  will go out.
- To switch the keep warm function on again, press the «KEEP WARM» button (20) again.

End of cooking

- Sound signals will inform you that the cooking is finished.
- If the keep warm function is available for the selected program and it has not been switched off, the unit will be automatically switched to the keep warm mode. The operation time in this mode will be shown on the display (3).
- To switch the keep warm mode off, press the «STOP» button (20).
- Unplug the unit.
- Open the lid (4) by pressing the button (5). Put on potholders and remove the bowl (11) taking it by the handles (12).

Notes:

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 for heating up products.

Attention!

- **Never leave the operating unit unattended.**
- **To avoid scalding, be careful when opening the lid (4). Do not bend over the steam valve (6) during operation of the multicooker and do not place open parts of your body above the bowl (11)!**

- **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 (22) or spatula (23). Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (11).**

MORE TIPS

«Yogurt» Program

- Pour milk and leaven into the cups (25) (see the recipe book).

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.

- Place the filled cups (25) without the lids into the holder (26) and install it into bowl (11).
- Place the bowl (11) into the process chamber, select the program and set the cooking time (see “Using of the multicooker”).
- Cover cups with ready yogurt with lids and put them into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
- You can add fruits, jam and honey in the ready natural yogurt.

«Fondue» Program

The unit is intended for making cheese fondue.

- You can preliminary marinate meat, shrimps or fish. Cut the products into small pieces of equal size.
- Do not use frozen products for making fondue.
- Skewer the shrimps, pieces of meat, fish or vegetables.

Attention! Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl. Use special wooden (bamboo) skewers.

- After switching the cooking program on, wait until the cheese is melted.
- Dip the skewered products in the heated cheese.

Note: Stir the cheese and wine mixture regularly. Avoid vigorous boiling. If you need to decrease the temperature, switch the cooking program off and re-set the unit.



«Multicook» Program

1. To switch to the «Multicook» program quickly, press the «MULTICOOK» button (19).

2. Use the «-/+» buttons (17) to select the heating element temperature.
3. Touch the «TIME» button (18) and then use the «-/+» buttons (17) to set the cooking time in hours.
4. Touch the «TIME» button (18), the minutes digits will be flashing. Use the «-/+» buttons (17) to set the cooking time in minutes.

Note: See the delayed start and keep warm setting recommendations in the chapter «Using the multicooker».

CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- Remove the steam valve (6). Unscrew the lid of the steam valve by turning it in the direction of . Rinse the steam valve and install the lid back to its place, then fix it by turning in the direction of . Install the steam valve (6) back to its place.
- Clean the unit body (1) and lid (4) with a slightly damp cloth, and then wipe dry.
- Wash all removable parts with a soft sponge and neutral detergent, then rinse under running water.
- Do not place the bowl (11) in the dishwasher 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 the water or 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 – 1pc.
 Steam cooking basket – 1 pc.
 Soup ladle – 1 pc.
 Spatula – 1 pc.
 Measuring cup – 1pc.
 Yogurt cups – 5 pcs.
 Small lids for cups – 5 pc.
 Cup holder – 1 pc.
 Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Power consumption: 860 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)

DEUTSCH

MULTIKOCHER VT-4220 SR

Die Hauptbestimmung des Multikochers ist schnelle Nahrungsmittelzubereitung von hoher Qualität.

BESCHREIBUNG

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

Bedienungsplatte

14. «START»-Taste
15. „MENÜ“-Taste
16. «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste
17. Tasten der Parametereinstellung «-/+»
18. «ZEIT»-Taste
19. «MULTIKOCH»-Taste
20. «t UNTERHALTUNG/STOP»-Taste

Zubehör

21. Schale fürs Dampfkochen
22. Schöpfkelle
23. Schaufel
24. Meßbecher
25. Joghurtgläser mit Deckeln
26. Gläserhalter

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.

SICHERHEITSSMAßNAHMEN

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 Gerätenutzung kann zu seiner Störung führen, einen gesundheit-

lichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor der Gerätenutzung prüfen Sie das Netzkabel und die Anschlussstelle des Netzkabels, die sich am Gerätegehäuse 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 sind.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die Anschlussstelle am Gerätegehäuse 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- und 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 Netzkabelisolation.
- Greifen 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 Schwimmbecken nicht.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder 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 Gerätenutzung.
 - Stecken keine fremden Gegenstände in die Öffnungen oder zwischen die Geräteteile ein.
 - Achten Sie darauf, dass die Kleiderkanten oder fremde Gegenstände zwischen den Deckel und das Gerätegehäuse nicht gelangen.
 - Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Teile. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen.
 - Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
 - Lassen Sie den Deckel des Geräts während des Betriebs nicht offen, außer den "Fondue" und "Rösten"-Programmen.
 - Um Verletzungen zu vermeiden, beugen Sie sich über den Dampfablasslöchern oder über dem Behälter beim geöffneten Deckel des Multikochers nicht.
 - Berühren Sie die Deckeloberfläche während des Betriebs des Multikochers nicht; öffnen Sie den Deckel durch das Drücken der Taste der Deckelöffnung.
 - Um die 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 mit der beschädigten Silikondichtung des Schutzschirms zu benutzen.
 - Nehmen Sie den Behälter während des Gerätebetriebs nicht heraus.
 - Decken Sie den Multikocher während des Betriebs nicht ab.
 - Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu tragen. Benutzen Sie den Griff am Gehäuse, indem Sie das Gerät vorher vom Stromnetz abgetrennt, den Behälter mit Nahrungsmitteln herausgenommen und das Gerät abkühlen lassen haben.
 - Während des Gerätebetriebs erhitzen sich der Deckel, der Behälter für Nahrungsmittelzubereitung und die Gehäuseteile stark, berühren Sie sie nicht. Nehmen Sie den heißen Behälter mit Topfhandschuhen heraus, halten Sie ihn dabei nur an den Griffen.
 - Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
 - Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
 - Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Gerätebetriebs nicht berühren.
 - Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
 - Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter auch Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- und Geistesabweichungen oder ohne ausreichende Erfahrung oder 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

DEUTSCH

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 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 (11)

- 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 (9) und der Boden des Behälters (11) immer sauber und trocken sind.
- Benutzen Sie den Behälter für Mischung von Nahrungsmitteln nicht. Zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter, um Beschädigung der Antihftbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter.
- Während der Nahrungsmittelzubereitung im Behälter rühren Sie sie nur mit der Plastik-Schöpfkelle (22) oder mit der Schaufel (23) um.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihftbeschichtung des Behälters zerkratzen können.
- Waschen Sie den Behälter sofort nach der Gerichtszubereitung mit großer Menge von Kräutern und Gewürzen ab.
- Um die Behälterbeschichtung nicht zu beschädigen, stellen Sie den Behälter nach der Zubereitung unter Kaltwasser sofort nicht auf, lassen Sie ihn zuerst abkühlen.
- **Der Behälter ist fürs Waschen in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.**

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Falls das Gerät unter kalten (winterlichen) Bedingungen transportiert oder aufbewahrt

wurde, lassen Sie es bei der Raumtemperatur 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 eine ebene wärmebeständige 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 Gerätegehäuse und einen Freiraum von nicht weniger als 30-40 cm darüber.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von den Gegenständen, die durch hohe Temperatur des austretenden Dampfes 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.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile: den Behälter (11), die Schale fürs Dampfkochen (21), die Schöpfkelle (22), die Schaufel (23), den Meßbecher (24) und die Gläser mit Deckeln (25) mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab. Dann spülen Sie diese mit fließendem Wasser und trocknen Sie diese ab.
- Nehmen Sie den Schuttschirm (13) ab, indem Sie an den Griffen im oberen Teil des Schirms ziehen. Waschen Sie den Schuttschirm mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Setzen Sie den unteren Teil des Schirms in die Aussparung im Deckel (4) ein und drücken Sie den oberen Teil des Schirms bis zum Knacken der Halterung.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch, danach trocknen Sie es ab.

SPERRFUNKTION

Achtung! Zu Sicherheitszwecken schaltet sich das Gerät in den Sperrbetrieb automatisch um, falls Sie die Tasten der Bedienungsplatte innerhalb von 1 Minute nicht berührt haben. Die Bedienungsplatte

wird inaktiv, der Bildschirm leuchtet sich rot auf und erlischt nach 5 Sekunden. **Die Sperre bleibt aktiv, wenn Sie sogar den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen. Falls Sie den Netzstecker in die Steckdose eingesteckt haben, und die Tasten der Bedienungsplatte inaktiv sind, schalten Sie die Sperrfunktion aus.**

Um die Sperre auszuschalten, fahren Sie mit dem Finger von der "ZEIT"-Taste (18) zur "STARTRÜCKSTELLUNG"-Taste (16) stoßfrei.

EINSTELLUNG DER AKTUELLEN ZEIT

- Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlussstelle (8) ein und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein. Schalten Sie die Sperrfunktion aus, falls sie aktiv ist.
- Drücken und halten Sie die "ZEIT"-Taste (18) innerhalb von 3 Sekunden, die Zeitangaben auf dem Bildschirm (3) werden blinken.
- Stellen Sie die Zeit in Stunden ein, indem Sie die Taste (17) «+» berühren, mittels der Taste (17) «-» stellen Sie die Zeit in Minuten ein.
- Drücken Sie eine beliebige Taste der Bedienungsplatte (2), außer den Tasten (17) «+/-».

Anmerkung:

- Die eingebaute Batterie versorgt den Betrieb des Reserveeinspeisungssystems des Bildschirms, deshalb wird die aktuelle Zeit auf dem Bildschirm angezeigt, wenn das Gerät sogar vom Stromnetz abgetrennt ist.
- Falls das Reserveeinspeisungssystem nicht funktioniert, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um die Batterie ersetzen zu lassen.

KURZBESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSPLATTE (2)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

"START"-Taste (14)

Benutzen Sie die Taste, um den eingestellten Betrieb zu starten.

„MENÜ“-Taste (15)

Berühren Sie die Taste aufeinanderfolgend zum Übergehen zur Wahl des Produkttyps und der Programme im Ober- und Unterteil des Menüs (siehe die Tabelle «Kochprogramme»).

«STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste (16)

Benutzen Sie die Taste zur Einstellung der Kochende-Zeit. Sehen Sie die Liste der Programme mit der Startrückstellung-Funktion in der Tabelle «Kochprogramme».

Vor der Nutzung der Startrückstellung-Funktion vergewissern Sie sich, dass die aktuelle Zeit richtig eingestellt ist.

Beispiel:

Falls Sie die Startrückstellungszeit 15:00 eingestellt haben und die Dauer des gewählten Programms 50 Minuten beträgt, wird das Gerät im Wartezustand bis 14:10 bleiben, dann beginnt das Kochprogramm.

Tasten (17) «-/+»

Mittels der Tasten (17) «-/+» wählen Sie den Produkttyp, das Kochprogramm, stellen die Kochdauer und die Temperatur des Heizelements, sowie die Startrückstellung-Funktion ein.

«ZEIT»-Taste (18)

Benutzen Sie die Taste zur Einstellung der Kochprogrammdauer.

«MULTIKOCH»-Taste (19)

Benutzen Sie die Taste zum schnellen Umschalten aufs «Multikoch»-Programm. Dieses Programm lässt den Benutzer nicht nur die Kochdauer, sondern auch die Temperatur des Heizelements (von 30°C bis 155°C) einstellen.

«t° UNTERHALTUNG/STOP»-Taste (20)

Das Gerät kann die Temperatur des zubereiteten Gerichts innerhalb von 24 Stunden unterhalten. Falls die Funktion der Temperaturhaltung aktiviert ist, schaltet sich das Gerät auf Temperaturhaltung nach der Beendigung des Kochprogramms automatisch um. Sehen Sie die Liste der Programme mit der Funktion der Temperaturhaltung in der Tabelle «Kochprogramme».

Berühren Sie die Taste (20), um den Betrieb der Temperaturhaltung aus- und einzuschalten.


























Drücken Sie und halten Sie die Taste (20) innerhalb von 3 Sekunden, um den Startrückstellung-Betrieb und das Kochprogramm zu unterbrechen.











Achtung!

- Lassen Sie das laufende Gerät nie unbeaufsichtigt.

DEUTSCH

KOCHPROGRAMME

Programm	Voreingestellte Zeit (in Stunden)	Kochzeit (in Stunden)	Startrückstellung	Temperaturhaltung
OBERTEIL DES MENÜS				
Langes Schmoren 				
Rindfleisch 	4:00	1:00 – 6:00	+	+
Hammelfleisch 	4:00		+	+
Schweinefleisch 	4:00		+	+
Geflügel 	3:00		+	+
Meeresprodukte 	1:00		+	+
Gemüse 	1:00		+	+
Kochen 				
Rindfleisch 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Hammelfleisch 	0:30		+	+
Schweinefleisch 	0:30		+	+
Geflügel 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Meeresprodukte 	0:25		+	+
Gemüse 	0:15		+	+
Dampfkochen 				
Rindfleisch 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Hammelfleisch 	0:30		+	+
Schweinefleisch 	0:30		+	+
Geflügel 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Meeresprodukte 	0:25		+	+
Gemüse 	0:15		+	+
Rösten 				
Rindfleisch 	0:30	0:05 – 1:00	-	-
Hammelfleisch 	0:30		-	-
Schweinefleisch 	0:30		-	-

Programm	Voreingestellte Zeit (in Stunden)	Kochzeit (in Stunden)	Startrückstellung	Temperaturhaltung
Geflügel 	0:25	0:05 – 1:00	-	-
Meeresprodukte 	00:25		-	-
Gemüse 	0:15		-	-
Schmoren 				
Rindfleisch 	0:40	0:15 – 4:00	+	+
Hammelfleisch 	0:40		+	+
Schweinefleisch 	0:40		+	+
Geflügel 	0:30		+	+
Meeresprodukte 	0:30		+	+
Gemüse 	0:15		+	+
UNTERTEIL DES MENÜS				
Grütze	0:25	0:20 – 1:10	+	+
Milchbrei	0:30	0:20 – 1:10	+	+
Suppe	0:30	0:30 – 4:00	+	+
Pasta	0:25	0:15 – 0:40	+	+
Pilaw	0:30	0:20 – 2:00	+	+
Aufwärmung	0:30	0:15 – 1:00	+	-
Julienne	0:20	0:15 – 01:00	+	+
Getränke	0:20	0:05 – 1:00	+	+
Kohlrouladen	0:20	0:15 – 1:00	+	+
Sülze	4:00	1:00 – 8:00	-	-
Backen	0:25	0:20 – 2:00	-	+
Konfitüre	0:30	0:20 – 4:00	-	-
Joghurt	4:00	4:00 – 12:00	-	-
Quark	1:00	1:00 – 5:00	-	-
Fondue	0:10	0:05 – 0:40	-	+
Soße	0:05	0:05 – 0:30	-	+
Pizza	1:00	0:20 – 2:00	-	+
Konservierung	0:20	0:15 – 3:00	+	-
Kindernahrung	0:30	00:15 – 2:00	-	+
Multikoch Temperatur: von 30°C bis 155°C	0:30	0:05 – 12:00	+	+

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 «Backen»-Programms nicht.
- Im „Rösten“-Programm funktioniert das Gerät wie ein Kochherd, passen Sie auf die Zubereitung unbedingt auf.
- Lassen Sie den Deckel des Geräts während des Betriebs, außer den Programmen «Fondue» und «Rösten», nicht offen.
- Um Anbrennen der Produkte zu vermeiden, schalten Sie den Betrieb der Temperaturhaltung sofort nach der Beendigung des «Backen»-Programms aus.
- **Achtung! Stellen Sie den Multikocher**

während des Betriebs in den Programmen «Joghurt» und «Quark» nicht um.

- Das «Multikoch»- Programm ist für erfahrene Benutzer mit ausreichenden Kenntnissen auf dem Gebiet der Kochkunst bestimmt.
- **Die Rezepte der Gerichte sehen Sie im Kochbuch (mitgeliefert) nach. 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.**

BILDSCHIRM (3)

Vielfarbige Bildschirmbeleuchtung zeigt den laufenden Betrieb.

Beleuchtungsfarbe	Betrieb
Blau	Das Gerät ist betriebsbereit
Grün	Das Gerät funktioniert, das Kochprogramm ist eingeschaltet
Violett, das Symbol 	Die Startrückstellung-Funktion funktioniert, auf dem Bildschirm ist die Kochende-Zeit angezeigt
Gelb, das Symbol 	Der Betrieb der Temperaturhaltung funktioniert
Rot	Die Bedienungsplatte (2) ist gesperrt

VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

Einlegen der Nahrungsmittel und Anschließen ans Stromnetz

Anmerkungen:

Es ist nicht gestattet, den Behälter (11) fürs Waschen von Grützen und Schneiden von Nahrungsmitteln zu benutzen, das kann zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen. Vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen und Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (11) gibt;

Wischen Sie die Außenseite und den Boden des Behälters (11) vor der Nutzung ab.

Im Zentrum des Heizelements (9) befindet sich der Temperatursensor (10). Achten Sie darauf, dass die freie Bewegung des Temperatursensors nicht verhindert ist.

Achten Sie darauf, dass der Stand von Zutaten und Flüssigkeiten nicht über der Maximalmarke «10» und nicht unter der Minimalmarke «2» ist. Die Maximalmarke für Breie (außer Reis) ist «8».

Allgemeines Beispiel des Reiseeinlegens

Messen Sie den Reis mit dem Maßbecher (24)

ab, waschen und legen Sie ihn in einen Kochtopf ein.


Der für eine bestimmte Reismenge notwendige Wasserstand ist am Anzeiger innerhalb des Behälters (11) angegeben: Reis - «RICE», der Wasserstand in Bechern - «CUP». Gießen Sie Wasser bis zur entsprechenden Marke ein.

Beispiel: Falls Sie vier Maßbecher Grütze eingeschüttet haben, gießen Sie Wasser bis zur Marke «4 CUP» (4 Becher) ein.












Zur Zubereitung von dünnen Breien ist die empfohlene Reis-Wasser-Proportion 1:3.

1. Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (11) nach dem Rezept ein (siehe das Kochbuch).
2. Stellen Sie den Behälter (11) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass die Außenoberfläche des Behälters sauber und trocken ist, und der Behälter selbst aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (9) eng berührt.
3. Während des Dampfkochens gießen Sie Wasser in den Behälter (11) so ein, dass das kochende Wasser den Boden der Schale (21)

nicht berührt. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Schale (21) ein und stellen Sie sie auf den Behälter (11) auf.

4. Schließen Sie den Deckel (4) bis zum Knacken. Falls Sie in den Programmen "Fondue" und "Rösten" kochen, lassen Sie den Deckel offen.
5. Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlussstelle (8) ein und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
6. **Schalten Sie die Sperre der Bedienungsplatte aus (siehe oben.)**
7. Der Bildschirm (3) wird blau leuchten, und das Symbol  wird blinken.

Wahl des Programms des Oberteils des Menüs

8. Mittels der Tasten (17) «-/+» wählen Sie den Produkttyp: Rindfleisch , Hammelfleisch , Schweinefleisch , Geflügel , Meeresprodukte  oder Gemüse . Das Symbol des gewählten Produkts wird blinken.
9. Berühren Sie die „MENÜ“-Taste (15), dann wählen Sie das Kochprogramm mittels der Tasten (17) «-/+»: «Langes Schmoren» , «Kochen» , «Dampfkochen» , «Röstung»  oder «Schmoren» . Das Symbol des gewählten Programms wird blinken, und auf dem Bildschirm wird die voreingestellte Programmdauer angezeigt.
10. Gehen Sie zum Punkt «Kochdauereinstellung» über.

Wahl des Programms des Unterteils des Menüs

11. Berühren Sie die „MENÜ“-Taste (15) aufeinanderfolgend zum Übergehen zum Unterteil des Menüs (die Bezeichnung des «Grütze»-Programms blinkt).
12. Wählen Sie das Kochprogramm mittels der Tasten (17) «-/+». Auf dem Bildschirm werden die Bezeichnung des entsprechenden Programms und seine voreingestellte Dauer blinken.


Kochdauereinstellung

13. Berühren Sie die «ZEIT»-Taste (18), die Symbole der Stunden werden blinken. Stellen Sie die Kochdauer in Stunden mittels der Tasten (17) «-/+» ein.
14. Berühren Sie die «ZEIT»-Taste (18), die Symbole der Minuten werden blinken. Stellen Sie die Kochdauer in Minuten mittels der Tasten (17) «-/+» ein.





Einstellung der Startrückstellung-Funktion

Anmerkungen:


Falls Sie die Zubereitung sofort beginnen möchten, gehen Sie zum Punkt «Kochbetriebseinschaltung» über. Sehen Sie die Liste der Programme mit der Startrückstellung-Funktion in der Tabelle «Kochprogramme».

15. Berühren Sie die «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste (16), auf dem Bildschirm (3) erscheint die Anzeige  und werden die Symbole der Stunden blinken. Stellen Sie die Kochende-Zeit in Stunden mittels der Tasten (17) «-/+» ein.
16. Berühren Sie die «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste (16), die Symbole der Minuten werden blinken. Stellen Sie die Kochende-Zeit in Minuten mittels der Tasten (17) «-/+» ein.


Kochbetriebseinschaltung

17. Berühren Sie die «START»-Taste (14). Falls Sie die Startrückstellung-Funktion eingestellt und das Gerät eingeschaltet haben, werden das Symbol  und die Kochende-Zeit auf dem Bildschirm angezeigt. Nach Ablauf der Wartezeit schaltet sich das Gerät auf Erwärmung um, ein Tonsignal ertönt, und das Symbol  erlischt. Während des Kochens (das Heizelement funktioniert) wird auf dem Bildschirm (3) die Restbetriebszeit des Geräts angezeigt und erscheint das Symbol . Wenn das Kochprogramm zu Ende ist, wird das Symbol  vollständig gefärbt, und dann erlischt es.
18. Um das Gerät im Startrückstellung-Betrieb oder während des Kochens auszuschalten, drücken und halten Sie die «STOP»-Taste (20) innerhalb von 3 Sekunden.

Funktion der Temperaturhaltung

Anmerkungen: *Falls das Kochprogramm die Funktion der Temperaturhaltung hat, wird das Symbol  auf dem Bildschirm angezeigt.*

Sehen Sie die Liste der Programme mit der Funktion der Temperaturhaltung in der Tabelle «Kochprogramme».

19. Um die Funktion der Temperaturhaltung auszuschalten, berühren Sie die «t° UNTERHALTUNG»-Taste (20), das Symbol  erlischt.

DEUTSCH

20. Um die Funktion der Temperaturhaltung wieder einzuschalten, berühren Sie die «⁺ UNTERHALTUNG»-Taste (20) nochmals.

Beendigung der Zubereitung

21. Von der Beendigung der Zubereitung zeugen die Tonsignale.
22. Falls die Funktion der Temperaturhaltung fürs gewählte Programm zugänglich ist und nicht ausgeschaltet wurde, schaltet sich das Gerät auf Temperaturhaltung automatisch um. Auf dem Bildschirm (3) wird die Betriebszeit des Multikochers in diesem Betrieb angezeigt.
23. Um die Temperaturhaltung zu unterbrechen, drücken Sie die «STOP»-Taste (20).
24. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
25. Öffnen Sie den Deckel (4), indem Sie die Taste (5) drücken. Ziehen Sie Topfhandschuhe an und nehmen Sie den Behälter (11) an den Griffen (12) heraus.

Anmerkungen:

Trotzdem das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden lang 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 laufende Gerät nie unbeaufsichtigt.**
- **Um Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen des Deckels (4) sehr vorsichtig. Beugen Sie sich nie über dem Dampfventil (6) während des Betriebs des Multikochers, halten Sie offene Körperteile über dem Behälter (11) 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 (22) oder mit der Schaufel (23) um. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters (11) zerkratzen können.**

ZUSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN

«Joghurt»-Programm

- Gießen Sie Milch und Sauerteig in die Gläser (25) ein (siehe das Kochbuch).

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

- Befestigen Sie die gefüllten Gläser (25) ohne Deckel im Halter (26) und stellen Sie ihn in den Behälter (11) ein.
- Stellen Sie den Behälter (11) in die Arbeitskammer, wählen Sie das Programm und stellen Sie die Kochzeit ein (siehe «Verwendung des Multikochers»).
- 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, Marmelade und Honig in den fertigen Naturaljoghurt zugeben.

«Fondue»-Programm

Das Gerät ist für die Zubereitung von Käsefondue geeignet.

- 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 Spieße auf.

Achtung! Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters zerkratzen können. Benutzen Sie spezielle Spieße aus Holz (Bambus).

- Nach dem Einschalten des Kochprogramms warten Sie ab, bis der Käse aufweicht.
- Tauchen Sie die auf die Spieße aufgespießten Nahrungsmittel in den aufgeheizten Käse ein.



Anmerkung: Rühren Sie die Käse-Wein-Mischung regelmäßig um. Vermeiden Sie stoßendes Sieden. Falls Sie die Temperatur verringern müssen, schalten Sie das Kochprogramm aus und stellen Sie das Gerät nochmals ein.

„Multikoch“-Programm

1. Zum schnellen Umschalten aufs „Multikoch“-Programm drücken Sie die «MULTIKOCH»-Taste (19).
2. Stellen Sie die Temperatur des Heizelements mittels der Tasten (17) «-/+» ein.
3. Berühren Sie die “ZEIT”-Taste (18), dann stellen Sie die Kochdauer in Stunden mittels der Tasten (17) «-/+» ein.
4. Berühren Sie die “ZEIT”-Taste (18), die Symbole der Minuten werden blinken. Stellen Sie die Kochdauer in Minuten mittels der Tasten (17) «-/+» ein.

Anmerkung: Die Empfehlungen bezüglich der Einstellung der Starrückstellung-Funktion und der Temperaturhaltung sehen Sie im Abschnitt «Verwendung des Multikochers».

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nehmen Sie das Dampfventil (6) ab. Drehen Sie den Deckel des Dampfventils ab, indem Sie ihn in der Richtung  drehen. Waschen Sie das Dampfventil ab und stellen Sie den Deckel zurück auf, dann befestigen Sie ihn, indem Sie ihn in der Richtung  drehen. Stellen Sie das Ventil (6) 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 einem weichen Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab, dann spülen Sie diese mit fließendem Wasser ab.
- Es ist nicht gestattet, den Behälter (11) in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heizelements (nur wenn es abgekühlt ist) mit einem weichen trockenen Tuch ab, lassen Sie das Wasser auf keinen Fall ins Gerätegehäuse gelangen.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht 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 – 5 St.
 Gläserdeckel – 5 St.
 Gläserhalter – 1 St.
 Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Aufnahmeleistung: 860 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.

CE *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

МУЛЬТИВАРКА VT-4220 SR

Основное предназначение мультиварки – это быстрое и качественное приготовление продуктов.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дисплей
4. Крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Паровой клапан
7. Ручка для переноски
8. Гнездо для подключения сетевого шнура
9. Нагревательный элемент
10. Датчик температуры
11. Чаша
12. Ручки чаши
13. Съёмный защитный экран

Панель управления

14. Кнопка «СТАРТ»
15. Кнопка «МЕНЮ»
16. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
17. Кнопки настройки параметров «-/»
18. Кнопка «ВРЕМЯ»
19. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР»
20. Кнопка «ПОДДЕРЖАНИЕ +/СТОП»

Аксессуары

21. Лоток для готовки на пару
22. Половник
23. Лопатка
24. Мерный стаканчик
25. Стаканчики для йогурта с крышечками
26. Держатель для стаканчиков

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепи питания 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 настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руковод-

стве. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и гнездо для подключения сетевого шнура, расположенное на корпусе прибора, убедитесь, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при поврежденном сетевом шнуре или гнезде сетевого шнура.
- Перед включением устройства убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- При подключении устройства к сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в разъем 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 теплостойкой 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 кромками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается брать за сетевой шнур и вилку 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 любые другие жидкости.
- В случае падения прибора в воду немедленно

отключите его от 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 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 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, нажимая кнопку открытия крышки.
- Во избежание ожогов горячим паром, соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Содержите в чистоте паровой клапан, в случае загрязнения очищайте его.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора без установленной чаши и парового клапана, 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 поврежденной силиконовой прокладке защитного экрана.
- Не вынимайте чашу во время работы устройства.
- Не накрывайте мультиварку во время работы.
- Запрещается переносить устройство во

время работы. Используйте ручку на корпусе, предварительно отключив устройство от 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 только за ручки, надев кухонные рукавицы.
- Регулярно проводите чистку прибора.
- Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Не разрешайте детям касаться корпуса прибора и сетевого шнура 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 отклонениями или без достаточного опыта и знаний. Использование прибора такими лицами возможно, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном пользовании.
- 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 пленкой. **Опасность удушья!**

- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

РУССКИЙ

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ (11)

- Устройство и его детали используйте 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 (9) и дно чаши (11) всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Во время приготовления продуктов в чаше перемешивайте их только пластиковым половником (22) или лопаткой (23).
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши.
- Мойте чашу сразу после того, как приготовили блюдо с большим количеством приправ и специй.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, не помещайте чашу сразу после приготовления под холодную воду, дайте ей сначала остыть.
- **Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Выньте 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 к предметам, которые могут быть повреждены высокой температурой выходящего пара.

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

- Откройте крышку (4), нажав кнопку (5).
- Вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством все съёмные детали: чашу (11), лоток для готовки продуктов на пару (21), половник (22), лопатку (23), мерный стаканчик (24), стаканчики с крышками (25). Затем ополосните их проточной водой и просушите.
- Снимите защитный экран (13), потянув за ручки в верхней части экрана. Промойте экран тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Нижнюю часть экрана вставьте в паз в крышке (4) и нажмите на верхнюю часть экрана до щелчка фиксатора.
- Корпус устройства протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

Внимание! В целях безопасности устройство автоматически переключается в режим блокировки, если вы не касались кнопку панели управления в течение 1 минуты. Панель управления становится неактивной, дисплей загорается красным цветом и спустя 5 секунд гаснет. **Блокировка сохраняется, даже если вы вынули вилку сетевого шнура из розетки. Если вы вставили вилку сетевого шнура в розетку, а кнопки панели управления неактивны, отключите функцию блокировки.**

Чтобы отключить блокировку, плавно проведите пальцем от кнопки (18) «ВРЕМЯ» к кнопке (16) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (8), а вилку сетевого шнура – в розетку. Отключите функцию блокировки, если она активна.
- Нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку (18) «ВРЕМЯ», показания времени на дисплее (3) будут мигать.
- Касаясь кнопки (17) «+» установите время в часах, кнопкой (17) «-» установите время в минутах.
- Нажмите любую кнопку панели управления (2), кроме кнопок (17) «+/-».

Примечание:

- Встроенная батарея обеспечивает работу системы резервного питания дисплея, поз-

тому текущее время отображается на дисплее, даже если устройство отключено от сети.

- Если система резервного питания не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены батареи.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом.

Кнопка (14) «СТАРТ»

Используйте кнопку для запуска установленного режима работы.

Кнопка (15) «МЕНЮ»

Последовательно касайтесь кнопки для перехода к выбору типа продукта и программ в верхней и нижней части меню (см. таблицы «Программы приготовления»).

Кнопка (16) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Используйте кнопку для установки времени завершения приготовления. Список программ с функцией отложенного старта смотрите в таблице «Программы приготовления».

Перед использованием функции отложенного старта убедитесь, что текущее время настроено верно.

Пример:

Если вы установили время отложенного старта 15:00, а продолжительность выбранной программы составляет 50 минут, устройство будет находиться в режиме отложенного старта до 14:10, затем начнётся программа приготовления.

Кнопки (17) «-/+»

Кнопками (17) «-/+» выбирайте тип продукта, программу приготовления, устанавливайте продолжительность приготовления и температуру нагревательного элемента, а также настраивайте функцию отложенного старта.

Кнопка (18) «ВРЕМЯ»

Используйте кнопку для настройки продолжительности программы приготовления.

Кнопка (19) «МУЛЬТИПОВАР»

Используйте кнопку для быстрого перехода к программе «Мультиповар». Данная программа позволяет пользователю установить не только продолжительность приготовления, но и температуру нагревательного элемента (от 30° до 155°С).

Кнопка (20) «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/СТОП»

Устройство может поддерживать температуру готового блюда в течение 24 часов. Если функция поддержания температуры активирована, устройство автоматически переходит к поддержанию температуры после завершения программы приготовления. Список программ с функцией поддержания температуры смотрите в таблице «Программы приготовления».






Коснитесь кнопки (20), чтобы выключить и включить режим поддержания температуры.

Нажмите и удерживайте кнопку (20) в течение 3-х секунд, чтобы остановить режим отложенного старта и программу приготовления.



























Внимание!





- **Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.**

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры
ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЕНЮ				
Томление 				
Говядина 	4:00	1:00 – 6:00	+	+
Баранина 	4:00		+	+
Свинина 	4:00		+	+
Птица 	3:00		+	+

РУССКИЙ

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры
Морепродукты 	1:00	1:00 – 6:00	+	+
Овощи 	1:00		+	+
Варка 				
Говядина 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Баранина 	0:30		+	+
Свинина 	0:30		+	+
Птица 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Морепродукты 	0:25		+	+
Овощи 	0:15		+	+
На пару 				
Говядина 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Баранина 	0:30		+	+
Свинина 	0:30		+	+
Птица 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Морепродукты 	0:25		+	+
Овощи 	0:15		+	+
Жарка 				
Говядина 	0:30	0:05 – 1:00	-	-
Баранина 	0:30		-	-
Свинина 	0:30		-	-
Птица 	0:25		-	-
Морепродукты 	0:25		-	-
Овощи 	0:15		-	-
Тушение 				
Говядина 	0:40	0:15 – 4:00	+	+
Баранина 	0:40		+	+

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры
Свинина 	0:40	0:15 – 4:00	+	+
Птица 	0:30		+	+
Морепродукты 	0:30		+	+
Овощи 	0:15		+	+
НИЖНЯЯ ЧАСТЬ МЕНЮ				
Крупа	0:25	0:20 – 1:10	+	+
Молочная каша	0:30	0:20 – 1:10	+	+
Суп	0:30	0:30 – 4:00	+	+
Паста	0:25	0:15 - 0:40	+	+
Плов	0:30	0:20 - 2:00	+	+
Разогрев	0:30	0:15 - 1:00	+	-
Жульен	0:20	0:15 - 1:00	+	+
Напитки	0:20	0:05 - 1:00	+	+
Голубцы	0:20	0:15 - 1:00	+	+
Холодец	4:00	1:00 – 8:00	-	-
Выпечка	0:25	0:20-2:00	-	+
Варенье	0:30	0:20 -4:00	-	-
Йогурт	4:00	4:00-12:00	-	-
Творог	1:00	1:00-5:00	-	-
Фондю	0:10	0:05-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Пицца	1:00	0:20-2:00	-	+
Консервирование	0:20	0:15-3:00	+	-
Детское питание	0:30	0:15-2:00	-	+
Мультиповар Температура: от 30 до 155°C	0:30	0:05-12:00	+	+



- Следите за процессом приготовления, отключайте мультиварку, когда продукты будут приготовлены. Не оставляйте устройство без присмотра.
- Не открывайте крышку (4) во время программы «Выпечка».
- В программе «Жарка» устройство работает по аналогии с кухонной плитой, обязательно следите за процессом приготовления.

РУССКИЙ

- Во время работы не оставляйте открытой крышку устройства, кроме программ «Фондю» и «Жарка».
- Чтобы предотвратить подгорание продуктов, отключайте режим поддержания температуры сразу после завершения программы «Выпечка».
- **Внимание! Не перемещайте мультиварку во время работы в программах «Йогурт» и «Творог».**
- Программа «Мультиповар» предназначена для опытных пользователей, обладающих достаточными знаниями в области кулинарии.
- **Рецепты блюд смотрите 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.**

ДИСПЛЕЙ (3)

Разноцветная подсветка дисплея отражает текущий режим работы.

Цвет подсветки	Режим работы
Синий	Устройство готово к использованию
Зелёный	Устройство работает, включена программа приготовления
Фиолетовый, символ 	Работает функция отложенного старта, на дисплее указано время завершения приготовления
Жёлтый, символ 	Работает режим поддержания температуры
Красный	Панель управления (2) заблокирована

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Закладка продуктов и подключение к сети

Примечания:

Не используйте чашу (11) для мытья круп и не режьте в ней продукты, это может повредить антипригарное покрытие.

Убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (11) нет посторонних предметов, загрязнений или влаги.

Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (11) насухо.

В середине нагревательного элемента (9) находится датчик температуры (10). Следите за тем, чтобы свободному перемещению датчика ничто не мешало.

Следите за тем, чтобы объём ингредиентов вместе с жидкостью не превышал отметку максимального уровня «10» и не был меньше отметки минимального уровня «2». Отметка максимального уровня для каш (кроме риса) – «8»


Общий пример закладки риса

Рис отмерьте мерным стаканчиком (24), промойте и поместите в кастрюлю.

Уровень воды, необходимый для определенного количества риса, указан на шкале внутри чаши (11): рис – «RICE», уровень воды в стаканчиках – «CUP». Налейте воду до соответствующей отметки.

Пример: Насыпав четыре мерных стаканчика крупы, воду необходимо налить до метки «4 CUP» (4 стаканчика).

Для жидких каш рекомендуем использовать рис и воду в пропорции 1:3.

1. Поместите продукты в чашу (11), следуя рецепту (см. книгу рецептов).
2. Установите чашу (11) в рабочую камеру устройства. Убедитесь, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, а сама чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (9).
3. Если вы готовите продукты на пару, налейте воду в чашу (11) так, чтобы кипящая вода не касалась дна лотка (21). Поместите продукты в лоток (21) и установите его чашу (11).
4. Закройте крышку (4) до щелчка. Если вы готовите в программе «Фондю» или «Жарка», оставьте крышку открытой.
5. Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (8), а вилку сетевого шнура – в розетку.
6. **Отключите блокировку панели управления (см. выше).**
7. Дисплей (3) будет гореть синим цветом, а символ  мигать.

Выбор программы верхней части меню

- Кнопками (17) «-/» выберите тип продукта: говядина , баранина , свинина , птица , морепродукты  или овощи . Символ выбранного продукта будет мигать.
- Коснитесь кнопки (15) «МЕНЮ», затем кнопками (17) «-/» выберите программу приготовления: «Томление» , «Варка» , «На пару» , «Жарка»  или «Тушение» . Символ выбранной программы будет мигать, и на дисплее будет отображаться продолжительность программы, установленная по умолчанию.
- Перейдите к пункту «Настройка продолжительности приготовления».

Выбор программы нижней части меню

- Последовательно касайтесь кнопки (15) «МЕНЮ» для перехода к нижней части меню (мигает название программы «Крупа»).
- Кнопками (17) «-/» выберите программу приготовления. На дисплее будет мигать название соответствующей программы и её продолжительность, установленная по умолчанию.

Настройка продолжительности приготовления


- Коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», будут мигать символы часа. Кнопками (17) «-/» установите продолжительность приготовления в часах.
- Коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», будут мигать символы минут. Кнопками (17) «-/» установите продолжительность приготовления в минутах.

Настройка функция отложенного старта.

Примечания:





Если вы хотите начать приготовление немедленно, перейдите к пункту «Включение режима приготовления».

Список программ с функцией отложенного старта смотрите в таблице «Программы приготовления».


- Коснитесь кнопки (16) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», на дисплее (3) появится индикатор  и будут мигать символы часа. Кнопками (17) «-/» установите время завершения приготовления в часах.
- Коснитесь кнопки (16) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», будут мигать символы минут.

Кнопками (17) «-/» установите время завершения приготовления в минутах.


Включение режима приготовления

- Коснитесь кнопки (14) «СТАРТ». Если вы настроили функцию отложенного старта и включили устройство, на дисплее будет отображаться символ  и время окончания приготовления. Когда истечёт время ожидания, устройство перейдёт к нагреву, прозвучит звуковой сигнал и символ  исчезнет. В ходе приготовления (нагревательный элемент работает) на дисплее (3) отображается оставшееся время работы устройства и появляется символ . Когда программа приготовления будет завершена, символ  окрасится полностью, а затем исчезнет.
- Чтобы выключить устройство в режиме отложенного старта или во время приготовления, нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку (20) «СТОП».

Функция поддержания температуры

Примечания: Если программа приготовления имеет функцию поддержания температуры, на дисплее отображается символ .

Список программ с функцией поддержания температуры смотрите в таблице «Программы приготовления».

- Чтобы отключить функцию поддержания температуры, коснитесь кнопки (20) «ПОДДЕРЖАНИЕ t°», символ погаснет .
- Чтобы вновь включить функцию поддержания температуры, повторно коснитесь кнопки (20) «ПОДДЕРЖАНИЕ t°».

Завершение приготовления

- О завершении приготовления сообщает звуковые сигналы.
- Если функция поддержания температуры доступна для выбранной программы и не была отключена, устройство автоматически перейдёт к поддержанию температуры. На дисплее (3) будет отображаться время работы мультиварки в данном режиме.
- Чтобы остановить поддержание температуры, нажмите кнопку (20) «СТОП».
- Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Откройте крышку (4), нажав на кнопку (5). Наденьте кухонные рукавицы и извлеките чашу (11), взяв её за ручки (12).

РУССКИЙ

Примечания:

Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 24 часов, не рекомендуется оставлять приготовленные продукты в чаше надолго, 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 (6) в процессе работы мультиварки, не располагайте открытые участки тела над чашей (11)!**
- **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 (22) или лопаткой (23). Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши (11).**

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Программа «Йогурт»

- Налейте в стаканчики (25) молоко и закваску (см. книгу рецептов).

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 (25) без крышек закрепите в держателе (26) и установите его в чашу (11).
- Установите чашу (11) в рабочую камеру, выберите программу и установите время приготовления (см. «Использование мультиварки»).
- Стаканчики с готовым йогуртом закройте крышками и поместите в холодильник на несколько часов, чтобы приостановить рост бактерий.

- В готовый натуральный йогурт вы можете добавить фрукты, варенье, мёд.

Программа «Фондю»

Устройство предназначено для приготовления сырного фондю.

- Мясо, креветки или рыбу вы можете заранее замариновать. Продукты нарежьте на небольшие кусочки одинакового размера.
- Запрещается использовать для фондю замороженные продукты.
- Креветки, небольшие кусочки мяса, рыбы или овощей наколите на шампуры.

Внимание! Запрещается использовать металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Используйте специальные деревянные (бамбуковые) шампуры.

- Включив программу приготовления, подождите, пока сыр размягчится.
- Продукты, нанизанные на шампуры, опустите в разогретый сыр.


Примечание: Регулярно помешивайте смесь сыра с вином. Не допускайте бурного кипения. Если необходимо уменьшить температуру, выключите программу приготовления и повторно настройте устройство.


Программа «Мультиповар»

1. Для быстрого перехода к программе «Мультиповар», нажмите кнопку (19) «МУЛЬТИПОВАР».
2. Кнопками (17) «-/» установите температуру нагревательного элемента.
3. Коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», затем кнопками (17) «-/» настройте продолжительность приготовления в часах.
4. Коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», будут мигать символы минут. Кнопками (17) «-/» установите продолжительность приготовления в минутах.

Примечание: Рекомендации по настройке функций отложенного старта и поддержания температуры смотрите в разделе «Использование мультиварки».

ЧИСТКА И УХОД

- Выньте вилку сетевого шнура из розетки и дайте устройству остыть.
- Снимите паровой клапан (6). Откройте крышку парового клапана, повернув её в направлении . Промойте паровой кла-

пан и установите крышку на место, затем закрепите, повернув её в направлении . Установите клапан (6) 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 (11) в посудомоечную машину.
- Протрите поверхность нагревательного элемента (только в остывшем состоянии) мягкой сухой тканью, ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь корпуса прибора.
- Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные и агрессивные моющие вещества.

ХРАНЕНИЕ

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

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 – 5 шт.
 Крышечки стаканчиков – 5 шт.
 Держатель стаканчиков – 1 шт.
 Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц
 Потребляемая мощность: 860 Вт
 Объем чаши: 5л

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
 Нойбаупортель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
 Сделано в Китае.

ҚАЗАҚША

МУЛЬТИПІСІРГІШ VT-4220 SR

Мультитипісиргіштің негізгі тағайындалуы – бұл тағамдарды жылдам және сапалы пісіру.

СҮРЕТТЕМЕ

1. Корпусы
2. Басқару тақтасы
3. Дисплей
4. Қақпақ
5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Бу клапаны
7. Тасымалдауға арналған тұтқа
8. Желілік сымды қосуға арналған ұяшық
9. Қыздырғыш элемент
10. Температура бергіші
11. Тостаған
12. Тостақ тұтқалары
13. Шешілмелі қорғаныс экран

Басқару тақтасы

14. «БАСТАУ» батырмасы
15. «МӨЗІР» батырмасы
16. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӨРЕ» батырмасы
17. Параметрлерді баптау батырмасы «-/»
18. «УАҚЫТ» батырмасы
19. «МУЛЬТИАСПАЗ» батырмасы
20. «* ҰСТАП ТҰРУ/ТОҚТА» батырмасы

Бөлшектер

21. Буда пісеруге арналған науа
22. Шөміш
23. Қалақша
24. Өлшеуіш стақан
25. Йогуртқа арналған қақпақты стақандар
26. Стаканшаларға арналған ұстауышы

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғану үшін қуат тізбегіне 30 мА-ден аспайтын номиналды жұмыс істеу тоғы бар қорғаушы сөндіргіш құрылғыны (ҚСҚ) орнатып қойған жөн; ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жолығу керек.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электр аспабын пайдалануды бастамас бұрын пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама материалы ретінде қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

- Құрылғыны пайдалану алдында, желілік бауды және аспаптың корпусындағы желілік бау ағытпасын зейін қойып қарап шығыңыз, олардың бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Аспапты бүлінген желілік баумен немесе желілік бау ағытпасымен пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған, оны жерлендірудің сенімді түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Құрылғыны желіге қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Желілік бау құрылғы корпусындағы сәйкес ағытпаға және желілік ашалыққа тығыз салынуын қадағалаңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін желілік шнурды пайдаланыңыз және басқа құрылғылардың желілік шнурларын пайдаланбаңыз.
- Өрт туындауын болдырмау үшін құрылғыны электрлік розеткаға жалғау үшін жалғастырғыш тетіктер пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тұзу ыстыққа төзімді бетте, судан, ылғалдан және ашық оттан алшақ орналастырыңыз.
- Құрылғыны желілік розеткаға еркін жететіндей орналастырыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.
- Аспапты тура күн сәулелерінің әсерінен қорғаңыз.
- Аспапты қабырға мен жиһаздың тікелей жанында орналастырмаңыз.
- Желілік сымның жиһаздың өткір шеттеріне және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз. Желілік шнурдың оқшаулағыш қабының бүлінуін болдырмаңыз.
- Желілік шнурды және желілік шнур ашасын су қолмен ұстауға тыйым салынған.
- Құрылғыны су құйылған ыдысқа жақын жерде, ас үй қолжұғышына жақын жерде және сыз жертөле ғимаратында немесе бассейндер маңында пайдаланбаңыз.
- Құралды, желілік шнурды және желілік шнурдың ашасын суға немесе басқа кез келген сұйықтыққа батырмаңыз.
- Аспап суға түскен жағдайда дереу желілік сым ашасын розеткадан суырып, оны электрлік желіден сөндіріңіз. Бұл жағдайда суға қолды батыруға болмайды. Аспапты кейін қолдану мәселесі бойынша авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.

- Құрылғы кертiктерiне және бөлшектерiнiң арасына бөгде заттар қоюға болмайды.
 - Киiм жиегiнiң немесе бөгде заттардың аспап қақпағы мен корпусының арасына түсiп қалмағандығын қадағалаңыз.
 - Тек жеткiзiлiм жинағына кiретiн алмалы бөлшектердi қолданыңыз. Құрылығыны қараусыз қалдырмаңыз.
 - Құрылғыны электр желiсiнен сөндiрген кезде, ешқашан желiлiк сымнан тартпаңыз, желiлiк ашадан ұстап, оны абайлап розеткадан суырыңыз.
 - «Фондi» және «Қуыру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезiнде құрылғы қақпағын ашық күйiнде қалдырмаңыз.
 - Жарақаттанудың алдын алу үшiн бу шығатын саңылаулар мен мультипiсiргiш қақпағы ашық болған кезде тостаған үстiнде еңкеймеңiз.
 - Мульти қайнату аспабының жұмысы кезiнде қақпақтың үстiңгi бетiне жоламаңыз, қақпақты ашу түймесiн баса отырып, қақпақты ашыңыз.
 - Ыстық суға күйiп қалудың алдын алу үшiн мультипiсiргiш қақпағын ашқан кезде аса сақ болыңыз.
 - Бу қақпағын тазалықта ұстаңыз, ластанған жағдайда оны тазартып отырыңыз.
 - Аспапты тостаған мен бу клапаны орнатылмаған жағдайда қолдануға қатаң тыйым салынады, сонымен қатар мультипiсiргiштi тағам дайындауға арналған тостағанда тағамдар мен сұйықтықтың жеткiлiктi мөлшерi болмаған жағдайда қосуға тыйым салынады.
 - Құрғақ тағамдар мен сұйықтықтардың мөлшерi жөнiндегi ұсыныстарды сақтаңыз.
 - **Назар аударыңыз!** Тағамдарды буда дайындаған кезде тостағандағы сұйықтық деңгейiн қадағалаңыз, қажет кезде тостағанға су құйып отырыңыз. Құрылығыны қараусыз қалдырмаңыз.
 - Қорғаныс экранның бүлiнген силикон төсенiшiмен мультипiсiргiштi пайдалануға тыйым салынады.
 - Құрылғы жұмыс iстеп тұрғанда тостағанын суырып алуға болмайды.
 - Жұмыс iстеп тұрған мультипiсiргiштiң бетiн жаппаңыз.
 - Жұмыс iстеп тұрған құрылығыны тасымалдауға тыйым салынады. Құрылығын алдын ала электр желiсiнен сөндiрiп, тағамдар салынған тостағанды алып шығып және құрылғы салқындағанша күтiп, корпусындағы тұтқаны қолданыңыз.
 - Жұмыс кезiнде қақпақ, тағамдар дайындауға арналған тостаған, сонымен қатар корпус бөлшектерi қатты қызады, оларға жанаспаңыз. Ыстық тостағанды тек ас үй қолғаптарын кие отырып, тұтқасынан ұстап алыңыз.
 - Құралды үнеми тазалап отырыңыз.
 - Аспапты бөлмеден тыс қолдануға тыйым салынады.
 - Жұмыс үстiнде балалардың құрал корпусына және желiлiк шнурға қол тигiзуiне жол бермеңiз.
 - Бұл құрылғы 8 жастан төменгi балалардың пайдалануына арналмаған.
 - Берiлген құрылғы физикалық, жүйке жүйесiндегi, психикалық ауытқулары бар немесе жеткiлiктi тәжiрибесi мен бiлiмi жоқ адамдардың (жасы 8-ден асқан балаларды қосқанда) қолдануына арналмаған. Мұндай тұлғалардың құралды қолдануы олардың қауiпсiздiгiне жауап беретiн тұлғаның қараында болғанда, сондай-ақ, оларға құрылығыны қауiпсiз қолдану туралы және оны қате қолданғанда туындауы мүмкiн қауiптер туралы сәйкес және түсiнiктi нұсқаулық берiлгенде ғана мүмкiн.
 - Балалар приборды ойыншық ретiнде пайдаланбас үшiн оларды қадағалап отырыңыз.
 - Балалардың қауiпсiздiгiн қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретiнде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қапшықтармен немесе қабықшалармен ойнауға рұқсат етпеңiз. **Тұншығу қаупi!**
- Ақаулардың алдын алу үшiн құрылығын тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз.
 - Желiлiк бау немесе желiлiк баудың айыртетiгi бүлiнген кезде, егер ол iркiлiстермен жұмыс iстесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейiн құрылығын пайдалануға тыйым салынады. Құрылығын өз бетiңiзбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық сұрақтар бойынша тел туындыгерлес (өкiлеттi) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Құрылығын салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкiндiгi шектеулi адамдардың қол жетiмсiз жерде сақтаңыз.
- ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН**
- ТОСТАҒАНДЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРI (11)**
- Құрылғы және оның бөлшектерiн қатаң түрде тек тағайындалуы бойынша ғана

ҚАЗАҚША

пайдаланыңыз. Тамақ дайындауға арналған тостағанды қыздырғыш құралдарға немесе қайнатқыш беттерге қойып пайдалануға болмайды.

- Тостағанның орнына басқа ыдыс пайдаланбаңыз.
- Қыздырғыштың элементтің беті (9) және тостаған (11) түбі таза және құрғақ болуын қадағалаңыз.
- Тостағынды тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Күюге қарсы жабынын бұлдіріп алмас үшін ешқашан да тағамдарды тостағанда ұсақтамаңыз.
- Тостағанда қандай да бір заттар қалдырмаңыз және сақтамаңыз.
- Тағам дайындау барасында тостағандағы тағамдарды тек пластик ожаумен (22) немесе қалақшамен (23) араластырыңыз.
- Тостақтың күюге қарсы бетін сырып тастауы мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Дәмдеуіштері көп қосылған тағам әзірлеп болғаннан кейін тостақты бірден жуыңыз.
- Тостаған жабынының зақымдануына жол бермеу үшін тостағанды дайындағаннан кейін бірден салқын су астына қоймаңыз, салқындағанша күтіңіз.
- **Тостағанды ыдыс жууға арналған машинада жууға болмайды.**

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны суық (қысқы) шарттарда тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес ұстау қажет.

- Құрылғыны орудан шығарыңыз, мультипісіргіштің қалыпты жұмыс істеуіне кедергі болатын орайтын матеиалдарды жойыңыз.
- Мультипісіргішті тегіс жылуға төзімді бетке, барлық асуілік жылу көздерінен (газ плитасы, электр плитасы немесе пісіргіш тақта сияқтылардан) алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны корпусының қабырғамен ара қашықтығы 20 см кем болмайтындай және мультипісіргіш үстіндегі бос кеңістік 30-40 см кем болмайтындай орналастыру керек.
- Құрылғыны шығатын будың жоғары температурасынан бүлінуі мүмкін заттарға жақын жерге орналастырмаңыз.

Назар аударыңыз! Құралды ваннаға, қолжуғышқа немесе басқа да су толған ыдыстарға жақын орналастырмаңыз.

- Қақпақты (4) батырмаға (5) басып ашыңыз.

- Барлық алмалы бөлшектерді бейтарап жуу құралының көмегімен жұмсақ ысқышпен жуыңыз: тостаған (11), буда тағамдар дайындауға арналған науа (21), шөміш (22), қалақша (23), өлшеуіш стақан (24), қақпақты стақандар (25). Сосын оларды ағын сумен шайып, кептіріңіз.
- Экранның (13) жоғары бөлігіндегі тұтқаларынан тартып қорғаныс экранды шешіңіз. Экранды бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және ажқыслап құрғатыңыз. Экранның төменгі бөлігін қақпақтағы (4) жіктерге қойыңыз, экранның жоғары бөлігін бекіткішті шертілгенше басыңыз.
- Құрылғы корпусын дымқыл шүберекпен, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.

ТОСҚАУЫЛ ҚЫЗМЕТІ

Назар аударыңыз! Сіз басқару тақтасындағы батырмаларды 1 минут ішінде баспаған жағдайда қауіпсіздік мақсатында құрылғы автоматты түрде тосқауыл режиміне ауысып қосылады. Басқару тақтасы белсенді болмайды, дисплей қызыл түспен жанады және 5 секунд өткен соң сөнеді. **Желілік сым айырын розеткадан суырғаннан кейін де тосқауыл қалпы сақталады. Егер желілік сым айырын розеткаға жалғасаңыз, ал басқару тақтасы батырмалары белсенді болмаса тосқауыл қызметін сөндіріңіз.** Тосқауылды өшіру үшін (16) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӨРЕ» батырмасынан (18) «УАҚЫТ» батырмасына қарай саусағыңызбен баяу жүріп өтіңіз.

АҒЫМДАҒЫ УАҚЫТТЫ БЕЛГІЛЕУ

- Желілік сым ажыратқышын ұяшыққа (8) жалғаныз, ал желілік сым айырын розеткаға жалғаныз. Белсенді болған жағдайда тосқауыл қызметін сөндіріңіз.
- (18) «УАҚЫТ» батырмасын басып 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз, дисплейдегі (3) уақыт көрсеткіштері жыпылықтап тұрады.
- (17) «+» батырамасын басып, уақыттың сағат бөлігін, (17) «-» батырмасын басып уақыттың минут бөлігін белгілеңіз.
- Басқару тақтасындағы (2) (17) «-/» батырмасынан басқа кез келген батырманы басыңыз.

Ескерту:

- Кіріктірілген батарея дисплейді қосалқы қоректендіру жүйесінің қызметін қамтамасыз етеді, сол себепті құрылғы желіден

ажыратылып тұрғанда да дисплейде ағымдағы уақыт көрінеді.

- Егер қосалқы қоректендіру жүйесі жұмыс жасамаса батареяны алмастыру үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚЫСҚАША СИПАТТАМАСЫ (2)

Басқару тақтасы батырмаларын басқанда дыбыстық белгі шығады.

(14) «БАСТАУ» батырмасы

Батырманы белгіленген жұмыс режимін іске қосу үшін пайдаланыңыз.

(15) «МӘЗІР» батырмасы

Мәзірдің жоғарғы және төменгі бөліктеріндегі өнім түрі мен бағдарламаны таңдау үшін батырманы ретімен басыңыз («Өзірлеу бағдарламалары» батырмасын басыңыз).

(16) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» батырмасы

Батырманы өзіреуді аяқтау уақытын белгілеу үшін пайдаланыңыз. Кейінге қалдырылған мәре қызметі бар бағдарламалар тізімін «Өзірлеу бағдарламалары» кестесінен қараңыз.

Кейінге қалдырылған мәре қызметін пайдаланар алдында ағымдағы уақыт дұрыс бапталғандығына көз жеткізіңіз.

Мысалы:

Егер сіз кейінге қалдырылған мәре уақытын 15:00 белгілесеніз, ал таңдалған бағдарлама ұзақтығы 50 минутты құрайтын болса, құрылғы кейінге қалдырылған мәре режимінде 14:10 дейін болады, одан кейін өзірлеу бағдарламасы басталады.

(17) «-/» батырмалары

(17) «-/» батырмаларымен өнім түрін, өзірлеу бағдарламасын таңдап, өзірлеу ұзақтығын және қыздыру элементі температурасын белгілеуге, сонымен қатар, кейінге қалдырылған мәре қызметін баптауға болады.

(18) «УАҚЫТ» батырмасы

Батырманы өзірлеу бағдарламасының ұзақтығын баптау үшін пайдаланыңыз.

(19) «МУЛЬТИАСПАЗ» батырмасы

Батырманы «Мультиаспаз» бағдарламасына жылдам ауысу үшін пайдаланыңыз. Аталмыш бағдарлама пайдаланып, тек өзірлеу ұзақтығын ғана емес, қыздыру элементі температурасын да белгілеуге болады (30° 155°С аралығында)

«t° ҰСТАП ТҰРУ/ТОҚТА» батырмасы (20)

Құрылғы дайын тағамның температурасын 24 сағат бойы сақтайды. Егер температураны қолдау режимі белсендірілген болса, құрылғы автоматты түрде өзірлегеннен кейінгі температураны сақтауға ауысады. Температураны қолдау қызметі бағдарламаларының тізімін «Даярлау бағдарламалары» кестесінен қараңыз.






Температураны сақтау режимін қосу және сөндіру үшін (20) батырмасын басыңыз.

Кейінге қалдырылған мәре режимін және өзірлеу бағдарламасын тоқтату үшін (20) батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұру керек.


























Назар аударыңыз!






- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.

ДАЯРЛАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Өзірлеу уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған мәре	Температураны ұстап тұру
МӘЗІРДІҢ ЖОҒАРЫ БЕЛІГІ				
Жасыту 				
Сиыр еті 	4:00	1:00 – 6:00	+	+
Қой еті 	4:00		+	+
Шошқа еті 	4:00		+	+
Құс еті 	3:00		+	+

ҚАЗАҚША

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Өзірлеу уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған мөре	Температураны ұстап тұру
Теңіз өнімдері 	1:00	1:00 – 6:00	+	+
Көкөністер 	1:00		+	+
Асу 				
Сиыр еті 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Қой еті 	0:30		+	+
Шошқа еті 	0:30		+	+
Құс еті 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Теңіз өнімдері 	0:25		+	+
Көкөністер 	0:15		+	+
Буда 				
Сиыр еті 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Қой еті 	0:30		+	+
Шошқа еті 	0:30		+	+
Құс еті 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Теңіз өнімдері 	0:25		+	+
Көкөністер 	0:15		+	+
Қуыру 				
Сиыр еті 	0:30	0:05 – 1:00	-	-
Қой еті 	0:30		-	-
Шошқа еті 	0:30		-	-
Құс еті 	0:25		-	-
Теңіз өнімдері 	0:25		-	-
Көкөністер 	0:15		-	-
Бұқтыру 				
Сиыр еті 	0:40	0:15 – 4:00	+	+

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Өзірлеу уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған мөре	Температураны ұстап тұру
Қой еті 	0:40	0:15 – 4:00	+	+
Шошқа еті 	0:40		+	+
Құс еті 	0:30		+	+
Теңіз өнімдері 	0:30		+	+
Көкөністер 	0:15		+	+
МӨЗІРДІҢ ТӘМЕНГІ БЕЛІГІ				
Жарма	0:25	0:20 – 1:10	+	+
Сүт ботқасы	0:30	0:20 – 1:10	+	+
Сорпа	0:30	0:30 – 4:00	+	+
Паста	0:25	0:15 – 0:40	+	+
Палау	0:30	0:20 – 2:00	+	+
Жылыту	0:30	0:15 – 1:00	+	-
Жульен	0:20	0:15 – 1:00	+	+
Сусындар	0:20	0:05 – 1:00	+	+
Қырыққабатқа оралған турама	0:20	0:15 – 1:00	+	+
Дірілдек	4:00	1:00 – 8:00	-	-
Нан пісіру	0:25	0:20-2:00	-	+
Тосап	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	4:00	4:00-12:00	-	-
Ірімшік	1:00	1:00-5:00	-	-
Фондю	0:10	0:05-0:40	-	+
Тұздық	0:05	0:05-0:30	-	+
Пицца	1:00	0:20-2:00	-	+
Консервілеу	0:20	0:15-3:00	+	-
Балалар тағамы	0:30	0:15-2:00	-	+
Мультиаспазшы Температура: 30-нан 155°С-ге дейін	0:30	00:05-12:00	+	+

- Өзірлеу үдерісін қадағалаңыз, тамақ дайын болғанда мультипісіргішті сөндіріңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- «Нан пісіру» режимінде дайындау процесі аяқталғанға дейін қақпақты (4) ашпаңыз.
- «Қуыру» бағдарламасында құрылғы асүйлік плитаға ұқсас жұмыс жасайды, өзірлеу процесін міндетті түрде қадағалаңыз.
- «Фондю» және «Қуыру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезінде құрылғы қақпағын ашық күйінде қалдырмаңыз.



ҚАЗАҚША

- Нан күйіп кетпеуі үшін «Нан пісіру» бағдарламасы аяқталғаннан кейін температураны сақтау режимін бірден сөндіру қажет.
- Назар аударыңыз! «Йогурт» және «Ірімшік» бағдарламаларында жұмыс істеген кезде мультипсіргішті жылжытпаңыз.
- «Мультиаспазшы» бағдарламасы аспаздық саласында білімі жеткілікті тәжірибелі пайдаланушыларға арналған.
- Тағамдардың дайындау әдістерін дайындау

әдістері кітабынан қараңыз (жеткізілім жинағына кіреді). Барлық рецептер нұсқау сипатында болады, себебі құрауыштардың көлемі мен мен қатынасы өнімдердің аймақтық сипаттамасына және теңіз деңгейінен биіктігіне тәуелді ауытқуы ықтимал.

ДИСПЛЕЙ (3)

Дисплейдің әртүрлі көмескі жарығы ағымдағы жұмыс режимін білдіреді.

Көмескі жарық түсі	Жұмыс режимі
Көк	Құрылғы пайдалануға дайын
Жасыл	Құрылғы жұмыс істеп тұр, әзірлеу бағдарламасы қосулы
Күлгін, таңбасы 	Кейінге қалдырылған мәре қызметі жұмыс жасайды, дисплейде әзірлеудің аяқталу уақыты көрсетілген
Сары, таңбасы 	Температураны сақтау режимі жұмыс жасайды
Қызыл	Басқару тақтасы (2) құлыпталған

МУЛЬТИПСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Тағамдарды салу және электрлік желіге жалғау. Ескерту:

Тостағанды (11) жармаларды жууға пайдаланбаңыз және оған тағамдарды турамаңыз, бұл күюге қарсы қабатты бүлдіре алады.

Жұмыс камерасында және тостаған (11) түбінде бөтен заттардың, ластанудың және ылғалдың болмауына көз жеткізіңіз.

Тостақты (11) пайдаланбас бұрын сыртқы беті мен түбін құрғатып сүртіңіз.

Қыздыру элементінің (9) ортасында температура датчигі (10) орналасады. Датчиктің еркін қозғалысына еш кедергі болмауын қадағалаңыз. Құрауыштардың сұйықтығымен қоса алғандағы көлемі «10» максимумды деңгейден аспауын және «2» минимальді деңгейден төмен болмауын қадағалаңыз. Ботқа үшін (күріштен өзгесі) ең жоғарғы деңгейдің белгісі – «8».


Күрішті салудың жалпы үлгісі

Күрішті өлшейтін стаканмен (24) өлшеңіз, оны жуыңыз және кастрюльге салыңыз.



Күріштің белгілі түріне қажетті су деңгейі тостақ ішіндегі шкалада (11) көрсетілген: күріш – «RICE», стақандардағы су деңгейі – «CUP». Суды сәйкес белгіге дейін құйыңыз.





Мысалы: Төрт өлшеуіш стақан жарма салып, суды «4 CUP» (4 стакан) белгісіне дейін құю қажет.






Сұйық ботқалар үшін күріш пен су пропорциясын 1:3 мөлшерінде пайдалануға кеңес береміз.

1. Тағамдарды тостағанға (11) рецепт бойынша салыңыз (рецепт кітабын қараңыз).
2. Тостағанды (11) құрылғының жұмыс камерасына орналастырыңыз. Ыдыстың сыртқы беті таза әрі құрғақ екендігіне көз жеткізу керек, ал ыдыстың өзі дұрыс орнатылғандығын және қыздыру элементінің бетіне дәл сәйкес келетіндігін қадағалау керек (9).
3. Егер Сіз тағамдарды бұға дайындасаңыз, суды тостағанға (11) қайнап жатқан су табқтың (21) түбіне тиметіңіздей етіп құйыңыз. Өнімдерді астауға салу керек (21) және оның ыдысын орнату керек (11).
4. Қақпақты (4) шыртылға дейін жабыңыз. Егер «Фондю» немесе «Қуыру» бағдарламасы бойынша әзірлейтін болсаңыз, қақпағын ашық қалдырыңыз.
5. Желілік баудың ағытпасын ұяға (8), ал желілік баудың айыртетігін – ашалыққа салыңыз.
6. Басқару тақтасын тосқауылдан шығарыңыз (жоғ. қараңыз)
7. Дисплей (3) көк түспен жанады, ал  белгісі жыпылықтайды.

Мәзірдің жоғары бөлімі бағдарламасын таңдау

8. (17) «-/» батырмаларының көмегімен өнім түрін таңдаңыз: сиыр еті , қой еті .

шошқа еті , құс еті , теңіз өнімдері  немесе көкөністер . Таңдалған өнім белгісі жыпылықтап тұрады.

9. «МӨЗІР» (15) батырмасын басыңыз, одан соң (17) «-/» батырмаларымен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз: «Бұқтыру» , «Қайнату» , «Буда пісіру» , «Қуыру»  немесе «Пісіру» . Таңдалған бағдарлама белгісі жыпылықтап тұрады және дисплейде үнсіз келісім бойынша белгіленген бағдарлама ұзақтығы көрінеді.
10. «Әзірлеу ұзақтығын баптау» тармағына өтіңіз.

Мәзірдің төменгі бөлігі бағдарламасын таңдау

11. Мәзірдің төменгі бөлігіне ауысу үшін «МӨЗІР» (15) батырмасын басып басыңыз (бағдарлама атауы жыпылықтайды «Жарма»).
12. (17) «-/» батырмаларымен әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде сәйкес бағдарлама атауы және үнсіз келісім бойынша белгіленген ұзақтығы көрінеді.

Әзірлеу ұзақтығын баптау


13. «УАҚЫТ» (18) батырмасын басыңыз, сағат белгісі жыпылықтайды. (17) «-/» батырмаларымен әзірлеу уақытын сағатпен белгілеңіз.
14. (18) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды. (17) «-/» батырмаларымен әзірлеу уақытын минутпен белгілеңіз.

Кейінге қалдырып бастау қызметін баптау

Ескерту:




Әзірлеуді дереу бастағыңыз келсе, «Әзірлеу уақытын қосу» тармаққа өтіңіз.

Кейінге қалдырылған старт функциясы бар бағдарламалар тізімін «Даярлау бағдарламалары» кестесінен қараңыз.

15. (16) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӨРЕ» батырмасын басыңыз, дисплейде (3) индикатор пайда болады  және сағат белгісі жыпылықтайды. (17) «-/» батырмаларымен әзірлеудің аяқталу уақытын сағатпен белгілеңіз.
16. (16) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӨРЕ» басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды. (17) «-/» батырмаларымен әзірлеудің аяқталу уақытын минутпен белгілеңіз.


Әзірлеу уақытын қосу

17. (14) «МӨРЕ» батырмасын басыңыз. Егер сіз кейінге қалдырылған мәре қызметін баптап,


құрылғыны қосқан болсаңыз, дисплейде  елгісі және әзірлеуді аяқтау уақыты көрінеді. Күту уақыты аяқталғанда құрылғы қызға ауысады, дыбыстық белгі беріліп,  белгісі сөнеді. Әзірлеу барысында (қыздыру элементі жұмыс істейді) дисплейде (3) құрылғының қалған жұмыс уақыты және  белгісі пайда болады. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда  белгісі толық боялады, одан соң жоғалады.

18. Кейінге қалдырылған мәре режиміндегі немесе әзірлеу уақытында құралды сөндіру үшін (20) «ТОҚТА» батырмасын 3 секунд бойы басып ұстап тұру керек.

Температураны ұстап тұру қызметі

Ескерту: Егер әзірлеу бағдарламасының температураны сақтау қызметі бар болса, дисплейде  белгі пайда болады.

Температураны қолдау қызметі бағдарламаларының тізімін «Даярлау бағдарламалары» кестесінен қараңыз.

19. Температураны сақтау режимін сөндіру үшін (20) «t° САҚТАУ» батырмасын басыңыз,  белгі сөнеді.
20. Температураны сақтау қызметін қосу үшін (20) «t° САҚТАУ» батырмасын қайталап басыңыз.

Пісіруді аяқтау

21. Дайындалудың аяқталуы туралы дыбыстық сигналдар белгі береді.
22. Егер температураны сақтау қызметі таңдалған бағдарлама үшін қол жетімді және сөндірілмеген болса, құрылғы автоматты түрде температураны сақтауға ауысады. Дисплейде (3) мультиқайнатқыштың аталмыш режимдегі жұмыс режимі көрінеді.
23. Температураны сақтауды тоқтату үшін (20) «ТОҚТА» батырмасын басыңыз.
24. Желілік баудың айыр тетігін ашалықтан ажыратыңыз.
25. Батырмасын (5) басып, қақпақты (4) ашыңыз. Ас үй қолғаптарын киіңіз және тұтқасынан (12) ұстай отырып, тостағанды (11) алыңыз.

Ескерту:

Құрылғының дайын тағам температурасын 24 сағат бойы ұстап тұратындығына қарамастан, әзірленген тағамдарды тостағанда ұзақ уақыт бойы қалдыру ұсынылмайды, өйткені бұл тағамдардың бұзылуына себеп болуы мүмкін.

ҚАЗАҚША

Тағамды жылыту үшін температураны ұстап тұру режимін пайдаланбаңыз.

Назар аударыңыз!

- **Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.**
- **Күйіп қалмас үшін, мультипісіргіш қақпағын (4) ашқан кезде аса сақ болыңыз. Мультипісіргіш жұмысының барысында бу клапанының (6) үстінде еңкеймеңіз, терінің ашық бөліктерін тостаған (11) үстінде орналастырмаңыз!**
- **Мультипісіргішті алғаш пайдаланғанда қыздыру элементінен бөгде иіс пайда болуы мүмкін, бұлай болрмауы керек.**
- **Тағамдардың дайын болуын дайындау процесінде дайындаңыз, қажет болғанда тағамдарды пластик ожаумен (22) немесе қалақпе (23) араластырыңыз. Тостағанның (11) күйге қарсы жабынын жырып кетуі мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.**

ҚОСЫМША ҰСЫНЫСТАР

«Йогурт» бағдарламасы

- Стақандарға (25) сүтті және ашытқыны құйыңыз (рецепт кітабын қараңыз).

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.

- Толтырылған қақпақсыз стақандарды (25) ұстағышқа (26) бекітіп, оны тостағанға (11) орнатыңыз.
- Тостағанды (11) жұмыс камерасына орнатып, бағдарламасын таңдаңыз және дайындау уақытын орнатыңыз («Мультипісіргішті пайдалану» қараңыз).
- Дайын йогурттар құйылған стақандардың қақпақтарын жауып, бактериялардың өсімін тоқтату үшін бірнеше сағатқа тоңазытқышқа орналастырыңыз.
- Дайын табиға йогуртқа Сіз жемістерді, тосапты, балды қоса аласыз.

«Фондю» бағдарламасы

Құрылғы ірімшікті фондю дайындауға арналған.

- Етті, шаяндарды немесе балықты сіз алдын-ала сүрлей аласыз. Тағамдарды бірдей өлшемді кішігірім тілімдерге кесіңіз.

- Фондю үшін мұздатылған тағамдарды қолдануға тыйым салынады.
- Шаяндарды, еттің, балықтың немесе көкөністердің шағын бөліктерін шампурларға қадаңыз.

Назар аударыңыз! Тостақтың күйге қарсы бетін сырып тастауы мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз. Арнайы ағаш (бамбук) шампурларды пайдаланыңыз.

- Дайындау бағдарламаны іске қосып, ірімшік балқығанша күтіңіз.
- Шампурға қондырылған өнімдерді қыздырылған ірімшікке малыңыз.



Ескерту: Ірімшік пен шарап қоспасын үнемі араластырып отырыңыз. Сұйықтықтың қатты қайнауына жол бермеңіз. Егер температураны азайту керек болса, әзірлеу бағдарламасын сөндіріңіз және құрылғыны қайта баптаңыз.

«Мультиаспазшы» бағдарламасы

1. «Мультиаспазшы» бағдарламаға тез ауысу үшін «МУЛЬТИАСПАЗШЫ» (19) түймесін басыңыз.
2. (17) «-/» батырмасымен қыздыру элементінің температурасын баптаңыз.
3. (18) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, осыдан кейін (17) «-/» батырмаларымен әзірлеу уақытын сағатпен белгілеңіз.
4. (18) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды. (17) «-/» батырмаларымен әзірлеу уақытын минутпен белгілеңіз.

Ескерту: Кейінге қалдырылған мөре және температураны сақтау бойынша нұсқауларды «Мультипісіргішті пайдалану» бөлімінен қараңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Бу клапанын (6) шешіңіз. Бу клапанының қақпағын  бағытта бұрап шешіп алыңыз. Бу клапанын жуыңыз да қақпақты орнына салыңыз, одан кейін оны  бағытта бұрап бекітіңіз. Клапанды (6) орнына орнатыңыз.
- Корпус (1) пен қақпақты (4) аздап суланған шүберекпен сүртіп, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.

- Тостағанды (11) ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.
- Қыздырғыш элемент бетін (тек салқын күйінде) жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіңіз, ешбір жағдайда аспап корпусының ішіне судың тиюіне жол бермеңіз.
- Құрылғы корпусын, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Құрылғыны және оның бөлшектерін тазалау үшін абразивті және күшті жуғыш құралдар пайдаланбаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сөндіріңіз және оны тазалауды жүргізіңіз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖИНАҚТАМАСЫ

Мультипісіргіш – 1 дн.

Тостаған – 1 дн.

Буға пісіруге арналған табақ – 1 дн.

Шеміш – 1 дн.

Қалақша – 1 дн.

Өлшеуіш стақан – 1 дн.

Йогуртқа арналған стақандар – 5 дн.

Стақандар қақпағы – 5 дн.

Стақандар ұстауышы – 1 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қуат көзінің қысымы: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Қажет ететін қуаты: 860 Вт

Тостаған көлемі: 5 л

Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдын-ала хабаралаусыз өзгертуге құқықты сақтайды.

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.

ЕАЭС

УКРАЇНЬСКА

МУЛЬТІВАРКА VT-4220 SR

Основне призначення мультіварки – це швидке та якісне приготування продуктів.

ОПИС

1. Корпус
2. Панель управління
3. Дисплей
4. Кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Паровий клапан
7. Ручка для перенесення
8. Гніздо для підмикання мережного шнура
9. Нагрівальний елемент
10. Датчик температури
11. Чаша
12. Ручки чаші
13. Знімний захисний екран

Панель управління

14. Кнопка «СТАРТ»
15. Кнопка «МЕНЮ»
16. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
17. Кнопки настроювання параметрів «-/+»
18. Кнопка «ЧАС»
19. Кнопка «МУЛЬТИКУХАР»
20. Кнопка «ПІДТРИМАННЯ t° /СТОП»

Аксесуари

21. Лоток для готування на парі
22. Ополоник
23. Лопатка
24. Вимірна склянка
25. Скляночки для йогурту з кришечками
26. Тримач для скляночок

УВАГА!

Для додаткового захисту доцільно встановити в ланцюг живлення пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; для установлення ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте це керівництво з експлуатації і збережіть його для використання як довідковий матеріал.

Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено в цьому керівництві. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки,

спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням приладу уважно огляньте мережевий шнур і гніздо для підмикання мережевого шнура, яке розташоване на корпусі приладу, переконайтеся у тому, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте прилад при пошкодженому мережевому шнурі або гніздові мережевого шнура.
- Перед вмиканням пристрою переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підмиканні пристрою до мережі не використовуйте перехідники.
- Наглядайте 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 пристрою до електричної розетки.
- Розміщайте 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 доброю 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 кромками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється братися за мережевий шнур і вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не використовуйте пристрій поблизу ємностей з водою, у безпосередній близькості від кухонної раковини, у сирих підвальних приміщеннях або поряд з басейном.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.

- У випадку падіння приладу у воду негайно вимкніть його з мережі, вийнявши вилку мережевого шнура з розетки. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки. З питання подальшого використання приладу зверніться до авторизованого сервісного центру.
 - Не вставляйте сторонні предмети в отвори або між деталями пристрою.
 - Наглядайте за тим, щоб край одягу або сторонні предмети не попали між кришкою і корпусом приладу.
 - Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять до комплекту постачання. Не залишайте пристрій без нагляду, завжди вимикайте прилад і вимикайте його від мережі, якщо ви їм не користуєтесь.
 - Вимикаючи 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 роботи, крім програм “Фондю” та “Смаження”.
 - Щоб уникнути травм, не нахилийтеся над отворами виходу пари або над чашею при відкритій кришці мультіварки.
 - Не торкайтеся поверхні кришки під час роботи мультіварки; відкривайте кришку, натискаючи 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, також забороняється вмикати мультіварку без продуктів і без наявності достатньої кількості рідини у чаші для приготування продуктів.
 - Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості сухих продуктів і рідини.
 - **Увага!** При готуванні продуктів на парі наглядайте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. Не залишайте пристрій без нагляду!
 - Забороняється використовувати мультіварку при пошкодженій силіконовій прокладці захисного екрана.
 - Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
 - Не накривайте мультіварку під час роботи.
 - Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку на корпусі, попередньо вимкнувши пристрій з 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 тільки за ручки, надягнувши кухонні рукавиці.
 - Регулярно робіть чищення пристрою.
 - Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями.
 - Не дозволяйте дітям торкатися 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, тільки якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, а також якщо їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і ті небезпеки, які можуть виникати при його неправильному використанні.
 - Здійснюйте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу як іграшки.
 - З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або плівкою. **Загроза задухи!**
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
 - Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
 - Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.
- ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОВУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ**

УКРАЇНЬСКА

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ (11)

- Пристрій і його деталі використовуйте строго за призначенням. Забороняється використовувати чашу для приготування продуктів, встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.
- Не замінійте чашу іншою посудиною.
- Наглядайте за тим, щоб поверхня нагрівального елемента (9) і дно чаші (11) завжди були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу в якості посудини для змішування продуктів. Ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо в чаші, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте в чаші які-небудь сторонні предмети.
- Під час приготування продуктів в чаші перемішуйте їх лише пластиковим ополонником (22) або лопатку (23).
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подрятати антипригарне покриття чаші.
- Мийте чашу відразу після того, як приготували страву з великою кількістю приправ і спецій.
- Щоб не пошкодити покриття чаші, не поміщайте чашу відразу після приготування під холодну воду, дайте їй спочатку остигнути.
- **Чаша не призначена для миття в посудомийній машині.**

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою в холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Вийміть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки, що заважають нормальній роботі мультиварки.
- Установіть мультиварку на рівну теплостійку поверхню, далеко від всіх кухонних джерел тепла (таких як газова плита, електроплита або варильна панель).
- Установіть пристрій так, щоб від стіни до корпусу мультиварки 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 кнопку (5).
- Вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом всі знімні деталі: чашу (11), лоток для готування на парі (21), ополонник (22), лопатку (23), вимірну склянку (24), скляночки з кришками (25). Потім обполосніть їх проточною водою та просушіть.
- Зніміть захисний екран (13), потягнувши за ручки у верхній частині екрана. Промийте екран теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і ретельно просушіть. Нижню частину екрана вставте у паз на кришці (4) та натисніть на верхню частину екрана до клацання фіксатора.
- Корпус пристрою протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.

ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ

Увага! В цілях безпеки пристрій автоматично перемикається у режим блокування, якщо ви не торкалися кнопок панелі управління протягом 1 хвилини. Панель управління стає неактивною, дисплей засвічується червоним кольором та через 5 секунд гасне. Блокування зберігається, навіть якщо ви вийняли вилку мережевого шнура з розетки. Якщо ви усталили вилку мережевого шнура у розетку, а кнопки панелі управління неактивні, вимкніть функцію блокування.

Щоб вимкнути блокування, плавно проведіть пальцем від кнопки (18) "ЧАС" до кнопки (16) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ».

УСТАНОВЛЕННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ

- Вставте роз'єм мережевого шнура у гніздо (8), а вилку мережевого шнура – у розетку. Вимкніть функцію блокування, якщо вона активна.
- Натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопку (18) "ЧАС", показання часу на дисплеї (3) будуть блимати.
- Торкаючись кнопки (17) «+» установіть час у годинах, кнопкою (17) «-» установіть час у хвилинах.
- Натисніть будь-яку кнопку панелі управління (2), крім кнопок (17) «+/-».

Примітка:

- Убудована батарея забезпечує роботу системи резервного живлення дисплея, тому поточний час відображується на дисплеї, навіть якщо пристрій вимкнений з мережі.
- Якщо система резервного живлення не функціонує, зверніться до авторизованого сервісного центру для заміни батареї.

КОРОТКИЙ ОПИС КНОПОК ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (2)

Натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

Кнопка (14) «СТАРТ»

Використовуйте кнопку для запуску встановленого режиму роботи.

Кнопка (15) «МЕНЮ»

Послідовно торкайтеся кнопки для переходу до вибору типу продукту та програм у верхній та нижній частині меню (див. таблицю «Програми приготування»).

Кнопка (16) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Використовуйте кнопку для встановлення часу завершення приготування. Список програм з функцією відкладеного старту дивіться у таблиці «Програми приготування».

Перед використанням функції відкладеного старту переконайтеся, що поточний час настроєний вірно.

Приклад:

Якщо ви встановили час відкладеного старту 15:00, а тривалість вибраної програми складає 50 хвилин, пристрій знаходитиметься в режимі очікування відкладеного старту протягом до 14:10, потім почнеться програма приготування.

Кнопки (17) «-/+»

Кнопками (17) «-/+» вибирайте тип продукту, програму приготування, установлюйте тривалість приготування та температуру нагрівального елемента, а також налаштовуйте функцію відкладеного старту.

Кнопка (18) «ЧАС»

Використовуйте кнопку для налаштування тривалості програми приготування.

Кнопка (19) «МУЛЬТИКУХАР»

Використовуйте кнопку для швидкого переходу до програм «Мультикухар». Ця програма дозволяє користувачеві установити не тільки тривалість приготування, але і температуру нагрівального елемента (від 30°C до 155°C).

Кнопка (20) «ПІДТРИМАННЯ t°/СТОП»

Пристрій може підтримувати температуру готової страви протягом 24 годин. Якщо функція підтримання температури активована, пристрій автоматично переходить до підтримання температури після завершення програми приготування. Список програм з функцією підтримання температури дивіться у таблиці «Програми приготування».





Торкніться кнопки (20), щоб вимкнути та увімкнути режим підтримання температури.

Натисніть і утримуйте кнопку (20) протягом 3-х секунд, щоб припинити режим відкладеного старту та програму приготування.



























Увага!

- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.






ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури
ВЕРХНЯ ЧАСТИНА МЕНЮ				
Повільне тушкування 				
Яловичина 	4:00	1:00 – 6:00	+	+
Баранина 	4:00		+	+
Свинина 	4:00		+	+

УКРАЇНЬСКА

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури
Птиця 	3:00	1:00 – 6:00	+	+
Морепродукти 	1:00		+	+
Овочі 	1:00		+	+
Варіння 				
Яловичина 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Баранина 	0:30		+	+
Свинина 	0:30		+	+
Птиця 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Морепродукти 	0:25		+	+
Овочі 	0:15		+	+
На парі 				
Яловичина 	0:30	0:10 – 5:00	+	+
Баранина 	0:30		+	+
Свинина 	0:30		+	+
Птиця 	0:25	0:10 – 2:00	+	+
Морепродукти 	0:25		+	+
Овочі 	0:15		+	+
Смаження 				
Яловичина 	0:30	0:05 – 1:00	-	-
Баранина 	0:30		-	-
Свинина 	0:30		-	-
Птиця 	0:25		-	-
Морепродукти 	0:25		-	-
Овочі 	0:15		-	-
Тушкування 				
Яловичина 	0:40	0:15 – 4:00	+	+

УКРАЇНЬСКА

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури
Баранина 	0:40	0:15 – 4:00	+	+
Свинина 	0:40		+	+
Птиця 	0:30		+	+
Морепродукти 	0:30		+	+
Овочі 	0:15		+	+
НИЖНЯ ЧАСТИНА МЕНЮ				
Крупа	0:25	0:20 – 1:10	+	+
Молочна каша	0:30	0:20 – 1:10	+	+
Суп	0:30	0:30 – 4:00	+	+
Паста	0:25	0:15 – 0:40	+	+
Плов	0:30	0:20 – 2:00	+	+
Розігрівання	0:30	0:15 – 1:00	+	-
Жульєн	0:20	0:15 – 1:00	+	+
Напої	0:20	0:05 – 1:00	+	+
Голубці	0:20	0:15 – 1:00	+	+
Холодець	4:00	1:00 – 8:00	-	-
Випікання	0:25	0:20-2:00	-	+
Варення	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	4:00	4:00-12:00	-	-
Сир	1:00	1:00-5:00	-	-
Фондю	0:10	0:05-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Піца	1:00	0:20-2:00	-	+
Консервування	0:20	0:15-3:00	+	-
Дитяче харчування	0:30	0:15-2:00	-	+
Мультикухар Температура: від 30°C до 150°C	0:30	0:05-12:00	+	+

- Наглядайте за процесом приготування, вимикайте мультиварку, коли продукти будуть приготовані. Не залишайте пристрій без нагляду.
- Не відкривайте кришку (4) під час програми «Випікання».
- У програмі «Смаження» пристрій працює по аналогії з кухонною плитою, обов'язково наглядайте за процесом приготування.
- Під час роботи не залишайте відкритою кришку пристрою, крім програм «Фондю» та «Смаження».
- Щоб запобігти підгоряння продуктів, вимкніть режим підтримання темпера-

УКРАЇНЬСКА



тури відразу після завершення програми «Випікання».

- **Увага! Не переміщайте мультіварку під час роботи у програмах «Йогурт» та «Сир».**
- Режим «Мультікухар» призначений для досвідчених користувачів, які мають достатні знання у сфері кулінарії.
- **Рецепти страв дивіться у 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.

ДИСПЛЕЙ (3)

Різноколірне підсвічування дисплея відображає поточний режим роботи.

Колір підсвічування	Режим роботи
Синій	Пристрій готовий до використання
Зелений	Пристрій працює, увімкнена програма приготування
Фіолетовий, символ 	Працює функція відкладеного старту, на дисплеї вказаний час завершення приготування.
Жовтий, символ 	Працює режим підтримання температури
Червоний	Панель управління (2) заблокована

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТІВАРКИ

Закладення продуктів та підмикання до мережі

Примітки:

Не використовуйте чашу (11) для миття круп і не ріжте в ній продукти, це може пошкодити антипригарне покриття.

Переконайтеся, що в робочій камері і на дні чаші (11) немає сторонніх предметів, забруднень або вологи.

Перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (11) досуха.

В середині нагрівального елемента (9) знаходиться датчик температури (10). Наглядайте за тим, щоб вільному переміщенню датчика ніщо не заважало.

Наглядайте за тим, щоб об'єм інгредієнтів разом з рідиною не перевищував відмітку максимального рівня «10» і не був нижче відмітки мінімального рівня «2». Відмітка максимального рівня для каш (окрім рису) – «8».


Загальний приклад закладання рису

Рис відмірте вимірною склянкою (24), промийте і помістіть у каструлю.




Рівень води, необхідний для визначеної кількості рису, вказаний на шкалі всередині чаші (11): рис – «RICE», рівень води у склянках – «CUP». Налийте воду до відповідної відмітки.




Приклад: Насипавши чотири мірні скляночки крупи, воду необхідно налити до мітки «4 CUP» (4 скляночки).

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

1. Покладіть продукти в чашу (11), дотримуючись рецепта (див. книгу рецептів).
2. Установіть чашу (11) у робочу камеру пристрою. Переконайтеся, що зовнішня поверхня чаші чиста та суха, а сама чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елемента (9).
3. Якщо ви готуєте продукти на парі, налейте воду у чашу (11) так, щоб кипляча вода не торкалася дна лотка (21). Помістіть продукти в лоток (21) та встановіть його у чашу (11).
4. Закрийте кришку (4) до клацання. Якщо ви готуєте у програмі «Фондю» або «Смаження», залиште кришку відкритою.
5. Вставте роз'єм мережевого шнура у гніздо (8), а вилку мережевого шнура – у розетку.
6. **Вимкніть блокування панелі управління (див. вище).**
7. Дисплей (3) буде світитися синім кольором, а символ  блимати.

Вибір програми верхньої частини меню

8. Кнопками (17) «-/» виберіть тип продукту. яловичина , баранина , свинина 

- птиця , морепродукти  або овочі . Символ вибраного продукту буде блимати.
- Торкніться кнопки (15) «МЕНЮ», потім кнопками (17) «-/+» виберіть програму приготування: «Повільне тушування» , «Варіння» , «На парі» , «Смаження»  або «Тушування» . Символ вибраної програми буде блимати, і на дисплеї буде відображатися тривалість програми, яка встановлена за умовчанням.
 - Перейдіть до пункту «Настроювання тривалості приготування».

Вибір програми нижньої частини меню

- Послідовно торкайтеся кнопки (15) «МЕНЮ» для переходу до нижньої частині меню (блимає назва програми «Крупа»).
- Кнопками (17) «-/+» виберіть програму приготування. На дисплеї буде блимати назва відповідної програми та її тривалість приготування, яка встановлена за умовчанням.

Настроювання тривалості приготування


- Торкніться кнопки (18) «ЧАС», будуть блимати символи години. Кнопками (17) «-/+» установіть тривалість приготування у годинах.
- Торкніться кнопки (18) «ЧАС», будуть блимати символи хвилин. Кнопками (17) «-/+» установіть тривалість приготування у хвилинах.

Настроювання функції відкладеного старту





Примітки:

Якщо ви хочете почати приготування негайно, перейдіть до пункту «Вмикання режиму приготування».


Список програм з функцією відкладеного старту дивіться у таблиці «Програми приготування».

- Торкніться кнопки (16) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», на дисплеї (3) з'явиться індикатор  та будуть блимати символи години. Кнопками (17) «-/+» установіть час завершення приготування у годинах.
- Торкніться кнопки (16) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», будуть блимати символи хвилин. Кнопками (17) «-/+» установіть час завершення приготування у хвилинах.


Вмикання режиму приготування

- Торкніться кнопки (14) «СТАРТ». Якщо ви настроїли функцію відкладеного старту та увімкнули пристрій, на дисплеї буде відображатися символ  та час закінчення приготування. Коли скінчиться час очікування, пристрій перейде до нагрівання, прозвучить звуковий сигнал та символ  зникне. У ході приготування (нагрівальний елемент працює) на дисплеї (3) відображається залишившийся час роботи пристрою та з'являється символ . Коли програма приготування буде завершена, символ  пофарбується повністю, а потім зникне.
- Щоб вимкнути пристрій у режимі відкладеного старту або під час приготування, натисніть і утримуйте протягом 3-х секунд кнопку (20) «СТОП».

Функція підтримання температури

Примітки: Якщо програма приготування має функцію підтримання температури, на дисплеї відображається символ .

Список програм з функцією підтримання температури дивіться у таблиці «Програми приготування».

- Щоб вимкнути функцію підтримання температури, торкніться кнопки (20) «ПІДТРИМАННЯ t°», символ погасне .
- Щоб знову увімкнути функцію підтримання температури, повторно торкніться кнопки (20) «ПІДТРИМАННЯ t°».

Завершення приготування

- Про закінчення приготування повідомлять звукові сигнали.
- Якщо функція підтримання температури доступна для вибраної програми та не була вимкнена, пристрій автоматично перейде до підтримання температури. На дисплеї (3) буде відображатися час роботи мультиварки у даному режимі.
- Щоб припинити підтримання температури, натисніть на кнопку (20) «СТОП».
- Вийміть вилку мережного шнура з розетки.
- Відкрийте кришку (4), натиснувши на кнопку (5). Надягніть кухонні рукавиці та вийміть чашу (11), взявши її за ручки (12).

Примітки:

Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готової страви

УКРАЇНЬСКА

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 отримання опіків, дотримуйтеся обережності, відкриваючи кришку (4). Не нахилийтеся над паровим клапаном (6) в процесі роботи мультіварки, не розташовуйте відкриті ділянки тіла над чашею (11)!
- При першому використанні мультіварки можливо з'явлення стороннього запаху від нагрівального елемента, це допустимо.
- Наглядайте за готовністю продуктів у ході приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (22) або лопаткою (23). Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття чаші (11).

ДОДАТКОВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Програма «Йогурт»

- Налийте у скляночки (25) молоко та закваску (див. книгу рецептів).

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

- Наповнені скляночки (25) без кришок закріпіть у тримачі (26) та установіть його у чашу (11).
- Установіть чашу (11) у робочу камеру, виберіть програму і установіть час приготування (див. «Використання мультіварки»).
- Скляночки з готовим йогуртом закрийте кришками і помістіть в холодильник на декілька годин, щоб припинити зростання бактерій.
- У готовий натуральний йогурт ви можете додати фрукти, варення, мед.

Програма «Фондю»

Пристрій призначений для приготування сирного фондю.

- М'ясо, креветки або рибу ви можете завчасно замаринувати. Продукти наріжте на невеликі шматочки однакового розміру.
- Забороняється використовувати для фондю заморожені продукти.
- Креветки, невеликі шматочки м'яса, риби або овочів наколіть на шампури.

Увага! Забороняється використовувати металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття чаші. Використовуйте спеціальні дерев'яні (бамбукові) шампури.

- Увімкнувши програму приготування, почекайте, поки сир розм'якшиться.
- Продукти, що настроєні на шампури, опустіть у розігрітий сир.



Примітка: Регулярно помішуйте суміш сиру з вином. Не допускайте бурхливого кипіння. Якщо необхідно зменшити температуру, вимкніть програму приготування та повторно настройте пристрій.

Програма «Мультикухар»

1. Для швидкого переходу до програми «Мультикухар» натисніть кнопку (19) «МУЛЬТИКУХАР».
2. Кнопками (17) «-/+» установіть температуру нагрівального елемента.
3. Торкніться кнопки (18) «ЧАС», потім кнопками (17) «-/+» настройте тривалість приготування у годинах.
4. Торкніться кнопки (18) «ЧАС», будуть блимати символи хвилин. Кнопками (17) «-/+» установіть тривалість приготування у хвилинах.

Примітка: Рекомендації щодо настроювання функції відкладеного старту та підтримання температури дивіться у розділі «Використання мультіварки».

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте пристрою остигнути.
- Зніміть паровий клапан (6). Відкрутіть кришку парового клапана, повернувши її у напрямку . Промийте паровий клапан та установіть кришку на місце, потім закріпіть, повернувши її у напрямку . Установіть клапан (6) на місце.

- Протріть корпус (1) та 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 (11) 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, недоступному для дітей місці.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка – 1 шт.
 Чаша – 1 шт.
 Лоток для готування на парі – 1 шт.
 Ополоник – 1 шт.
 Лопатка – 1 шт.
 Вимірна склянка – 1 шт.
 Скляночки для йогурту – 5 шт.
 Кришечки скляночок – 5 шт.
 Тримач скляночок – 1 шт.
 Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
 Споживаема потужність: 860 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.

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

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.

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.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014