

VT-4222 BK

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-4222 BK

The main purpose of the multicooker is swift 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/STOP» button
15. «MENU» button
16. «DELAYED START» button
17. Setting buttons «+/-»
18. «TIME» button
19. «MULTICOOK» button
20. «KEEP WARM» button

Accessories

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

ATTENTION!

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

- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- The power cord is equipped with a «euro-plug»; plug it into the socket with a reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connection socket on the unit body and into the mains socket.
- Use only the supplied power cord, do not use power cords 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 or 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 the 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 only the removable parts supplied with the unit. 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 remove it from the mains socket.
- Do not leave the unit lid open during the operation, except when operating in «Roasting» mode.

ENGLISH

- 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 the 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 thermal protective potholders.
- Clean the unit regularly.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental disorders 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 surface of the heating element (9) 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 damage of the bowl's coating, do not put the bowl under cold water right after cooking; let the bowl 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 unit on a flat, heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the multicooker keeping at least 20 cm gap between the multicooker body and the wall and 30-40 cm gap above the unit.
- Do not place the multicooker 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), plastic soup ladle (22), plastic 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 lower part of the screen. Wash the screen with warm water and neutral detergent, rinse and dry it thoroughly. Insert the upper part of the protection screen into the groove on the lid (4) and press the lower part of the screen until the lock clicks.
- Clean the unit body with a damp cloth and then wipe it dry.

CURRENT TIME SETTING

- Insert the power cord connector into the connection socket (8) and the power cord plug into the mains socket.
- Press and hold the «TIME» button (18) for 3 seconds, the hour digits will be flashing.
- Use the «+/-» buttons (17) to set the time in hours.
- Touch the «TIME» button (18), the minute digits will be flashing.
- Use the «+/-» buttons (17) to set the time in minutes.
- Press the «START/STOP» button (14) or wait for 10 seconds to save the settings.

SHORT DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (2)

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

«START/STOP» Button (14)

Use this button (14) to start the set operation mode and to save the time settings.

«MENU» button (15)

While in standby mode, press the button (15) once to switch to the lower part of the menu (see the «Cooking programs» table).

Press and hold down the button for 3 seconds to switch between the upper and the lower parts of the menu.

After selecting the type of product in the upper part of the menu (beef, lamb etc.) press the button (15) to switch to cooking program selection («Slow cooking», «Boiling» etc.).

«DELAYED START» button (16)

Use this button (16) 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, the selected program runtime being 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 food type and cooking program, to set cooking time, heating element temperature and the delayed start function.

«TIME» button (18)

Use the button to switch to setting current time, cooking time and heating element temperature.

«MULTICOOK» Button (19)

This program allows to set both the cooking time and the heating element temperature (from +30°C to +160°C). Allows to set up to 6 cooking steps, each of them has its own cooking duration and heating element temperature.

Use this button (19) for quick access to the program «Multicook» and for switching to the next cooking step (when setting the cooking program).

Setting the «Multicook» program

- Press the MULTICOOK button (19), the button (19) illumination and the first cooking step indicator will light up.
- Use the buttons (17) «-/+» to set the cooking temperature.
- Press the «TIME» button (18). Use the buttons «+/-» (17) to set the cooking time.

ENGLISH

- Press the «MULTICOOK» button (19) to switch to the next cooking step (the corresponding symbol will light up).
- Repeat steps 2-4 for setting the required number of cooking steps.

«KEEP WARM» button (20)






















The unit can keep the temperature of the ready 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 program ends. See the list of programs with the keep warm function in the table «Cooking programs». After launching the cooking program, touch the button (20) to disable the keep warm function. To enable the keep warm mode, press the button again.

Attention!

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

COOKING PROGRAMS

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode	Changing the cooking time during operation
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	0:05 – 5:00	+	+	+
Lamb 	0:30		+	+	+
Pork 	0:30		+	+	+
Poultry 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Seafood 	0:25		+	+	+
Vegetables 	0:15		+	+	+
Steam cooking 					
Beef 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Lamb 	0:30		+	+	+
Pork 	0:30		+	+	+
Poultry 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Seafood 	0:25		+	+	+
Vegetables 	0:15		+	+	+

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode	Changing the cooking time during operation
Roasting  (temperature from +135°C to +150°C)					
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					
Porridge	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Milk porridge	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Rice	not available	not available	+	+	-
Pilau	0:30	0:20 - 2:00	+	+	-
Reheat	0:30	0:15 - 1:00	+	-	+
Soup	1:00	0:30 - 4:00	+	+	+
Pasta	0:25	0:15 - 0:40	+	+	+
Cabbage rolls	0:20	0:15 - 1:00	+	+	-
Sauce	0:05	0:05 – 0:30	-	+	-
Yogurt	4:00	4:00-12:00	-	-	+
Aspic	2:00	1:00 -8:00	-	-	+
Julienne Temperature from +90°C to +140°C	0:20	0:15-1:00	+	+	+
Baby food	0:30	0:15-2:00	-	+	+
Cottage cheese	1:00	1:00-5:00	-	-	-

ENGLISH

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm mode	Changing the cooking time during operation
Pizza Temperature from +130°C to +150°C	0:30	0:30-1:00	-	+	+
Bread	1:00	0:30-2:00	-	-	-
Preservation	0:20	0:15-3:00	+	-	-
Drinks	0:10	0:05 - 0:40	+	+	-
Desserts	0:20	0:15-2:00	+	-	+
Jam	0:20	0:15-4:00	-	-	+
Baking	0:20	0:15-2:00	-	+	-
Multicook Temperature from +30°C to +160°C	0:30	0:10-6:00	+	+	+

- Watch the cooking process and switch the multicooker 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 «Roasting» program.
- To avoid scorching food, 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» programs.**
- 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.

USING THE MULTICOOKER

Loading foodstuffs 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 hindered.

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 put into a 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 up to the mark «4 CUP» (cups).

For liquid porridges the recommended proportion of rice and water is 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 installed evenly and is in tight 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 in the bowl (11).
4. Close the lid (4) until clicking. If you are cooking in the «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. You will hear a sound signal, the «START/STOP» button (14) illumination will be flashing and the current time will be shown on the display.

Selecting the program from the upper part of the menu

6. Press and hold the «MENU» button (15) for 3 seconds, the symbol  (beef) will be flashing.
7. Select the food type using the «+/-» buttons (17): beef , lamb , pork , poultry , seafood  or vegetables . The selected product icon will be flashing.
8. Touch 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.
9. Go to the chapter «Setting the cooking time».

Selecting a program from the lower part of the menu

10. In standby mode (the display is showing current time), press the «MENU» button (15). If the upper part of the menu is active, press and hold down the «MENU» button (15) for 3 seconds to switch to the lower part of the menu.
11. To switch to the «Multicook» program quickly, press the «MULTICOOK» button (19) (the program indicator will be flashing).
12. Use the buttons (17) «+/-» to select a cooking program. The corresponding program name and the default cooking time will be flashing on the display.

Setting the cooking time and temperature

Note: This function is not available for «Rice» program; go to the step «Setting the delayed start».

Temperature setting is available in «Pizza», «Roasting», «Julienne» and «Multicook» programs.


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.
15. For «Pizza», «Julienne», «Roasting» and «Multicook» programs: touch the «TIME» button (18) and set the cooking temperature using the buttons (17) «+/-».

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».

16. 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.
17. Touch the «TIME» button (18), the minutes digits will be flashing. Use the «+/-» buttons (17) to set the cooking end time in minutes.

Switching the cooking mode on


18. Touch the «START» button (14). If you set the delayed start function and switch the unit on,

ENGLISH


the unit will be operating in standby mode. Once the delay time is over, the unit will be switched to heating, you'll hear a sound signal and the 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 after that it will go out.

21. To switch the unit off while in the delayed start mode or during cooking, press the «START/STOP» button (14).

Keep warm function

Notes: If the keep warm function is available for the selected cooking program, the «KEEP WARM» button (20) illumination will be on and the symbol  will be shown on the display.

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

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

Changing the cooking time and temperature during operation

You can change the cooking time and temperature during the unit operation. This function is available for «Pizza», «Julienne», «Roasting» and «Multicook» programs.

22. Follow the chapter «Setting the cooking duration and temperature».
23. Press the «START/STOP» button (14) or wait for 10 seconds to save the settings.

End of cooking

24. Sound signals will inform you that the cooking is finished.
25. If the keep warm function is available for the selected program and it has not been disabled, the unit will be automatically switched to the keep warm mode. The operation time in this mode will be shown on the display (3).
26. To stop the keep warm mode, press the «START/STOP» button (14).
27. Unplug the unit.
28. 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 the 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 bowl (11).
- Place the bowl (11) into the process chamber, select the program and set the cooking time (see «Using the multicooker»).
- Cover the cups with ready yogurt with lids and put them into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
- You can add fruit, jam and honey to the ready natural yogurt.

CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- Remove the steam valve (6). Disassemble it by turning the valve lid counterclockwise. Wash the steam valve, install the lid back to its place matching the ledges on the lid with the grooves on the valve and turn till bumping. 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 power plug into water or any other liquids.
- Do not use abrasive and aggressive detergents for washing of the unit and accessories.

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
 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-4222 BK

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

Zubehör

21. Schale fürs Dampfkochen
22. Schöpfkelle
23. Schaufel
24. Messbecher
25. Joghurtgläser mit Deckeln

ACHTUNG!

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

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts 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 gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor der Nutzung des Geräts prüfen Sie das Netzkabel und die Anschlussstelle des Netzkabels, die sich am Gehäuse des Geräts befindet, aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass sie nicht beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder die Anschlussstelle des Netzkabels beschädigt 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; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die Anschlussstelle am 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 das Brandrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen wärmebeständigen Oberfläche fern von Feuchtigkeits-, Wärmequellen und offenem Feuer auf.
- Gewähren Sie einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbeln nicht auf.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolierung.
- 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 und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, trennen Sie es vom Stromnetz sofort ab, indem

- Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen. Tauchen Sie dabei Ihre Hände ins Wasser nicht ein. Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) 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 seines Betriebs, außer dem "Rösten"-Programm, nicht offen.
 - 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 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 ohne aufgestelltes 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 Silikonichtung des Schutzschrims 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 werden Deckel, Behälter für Nahrungsmittelzubereitung und Gehäuseteile stark erhitzt; 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 Gerätegehäuse und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.
 - Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
 - Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter auch Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse geeignet. Das Gerät darf von solchen Personen nur dann genutzt werden, wenn Sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
 - Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
 - Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen.**
Erstickungsgefahr!
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
 - Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig

DEUTSCH

funktioniert oder abgestürzt ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VERWENDUNG DES BEHÄLTERS (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 die Nahrungsmittel direkt im Behälter nicht, um die Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter.
- Während der Nahrungsmittelzubereitung im Behälter rühren Sie sie nur mit der Plastik-Schöpfkelle (22) oder mit der Plastik-Schaufel (23) um.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung 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, zuerst lassen Sie den Behälter 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 einer ebenen wärmebeständigen Oberfläche fern von allen Küchenwärmequellen (wie Gas-, Elektroherd oder Kochfläche) auf.
- Bei der Aufstellung des Multikochers lassen Sie einen Abstand von nicht weniger als 20 cm von der Wand bis zum Gehäuse des Multikochers und einen Freiraum von nicht weniger als 30-40 cm darüber.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von 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 Plastik-Schöpfkelle (22), die Plastik-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 Schutzschirm (13) ab, indem Sie die Griffe im unteren Teil des Schirms ziehen. Waschen Sie den Schutzschirm mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie ihn sorgfältig ab. Setzen Sie den oberen Teil des Schirms in die Aussparung im Deckel (4) ein und drücken Sie den unteren Teil des Schirms bis zum Knacken der Halterung.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch, danach trocknen Sie es ab.

EINSTELLUNG DER AKTUELLEN ZEIT

- Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlussstelle (8) und den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Drücken und halten Sie die „ZEIT“-Taste (18) innerhalb von 3 Sekunden, dabei werden die Zeitangaben in Stunden blinken.
- Stellen Sie die Zeit in Stunden mittels der Tasten (17) «+/-» ein.

- Berühren Sie die „ZEIT“-Taste (18), die Zeitangaben in Minuten werden blinken.
- Stellen Sie die Zeit in Minuten mittels der Tasten (17) «+/-» ein.
- Zur Speicherung der Einstellungen drücken Sie die „START/STOP“-Taste (14) oder warten Sie 10 Sekunden ab.

KURZBESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSPLATTE (2)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

„START/STOP“-Taste (14)

Benutzen Sie die Taste (14) zum Starten und Stoppen des eingestellten Betriebs, sowie zur Speicherung der Zeiteinstellungen.

„MENÜ“-Taste (15)

Im Wartezustand drücken Sie die Taste (15) einmal zum Übergehen zum Unterteil des Menüs (siehe die Tabelle „Kochprogramme“).

Drücken und halten Sie die Taste innerhalb von 3 Sekunden zum Umschalten zwischen den Ober- und Unterteilen des Menüs.

Nachdem Sie den Produkttyp im Oberteil des Menüs gewählt haben (Rind-, Hammelfleisch usw.), drücken Sie die Taste (15) zum Übergehen zur Wahl des Kochprogramms („Langes Schmoren“, „Kochen“) usw.

„STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (16)

Benutzen Sie die Taste (16) zur Einstellung der Kochenende-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 auf 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 und das Kochprogramm und stellen Sie die Kochdauer, die Temperatur des Heizelements, sowie die Startrückstellung-Funktion ein.

„ZEIT“-Taste (18)

Benutzen Sie die Taste zum Übergehen zur Einstellung der aktuellen Zeit, der Kochdauer und der Temperatur des Heizelements.

„MULTIKOCH“-Taste (19)

Dieses Programm lässt den Benutzer nicht nur die Kochdauer, sondern auch die Temperatur des Heizelements (von +30°C bis +160°C) einstellen. Lässt Sie bis 6 Kochetappen einstellen. Jede davon hat ihre Dauer und Temperatur des Heizelements.

Benutzen Sie die Taste (19) zum schnellen Umschalten aufs „Multikoch“-Programm, sowie zum Übergehen zur folgenden Kochetappe (während der Programmeinstellung).

Einstellung des „Multikoch“-Programms

- Drücken Sie die „MULTIKOCH“-Taste (19), die Beleuchtung der Taste (19) leuchtet, und die Anzeige der ersten Kochetappe erscheint.
- Stellen Sie die Temperatur der Zubereitung mittels der Tasten (17) «+/-» ein.
- Drücken Sie die „ZEIT“-Taste (18). Stellen Sie die Kochdauer mittels der Tasten (17) «+/-» ein.
- Berühren Sie die „MULTIKOCH“-Taste (19) zum Übergehen zur folgenden Kochetappe (das entsprechende Symbol wird leuchten).
- Wiederholen Sie die Schritte 2-4 zur Einstellung der erforderlichen Kochetappenanzahl.

„TEMPERATURHALTUNG“-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“.





























Nachdem Sie das Kochprogramm gestartet haben, berühren Sie die Taste (20) zum Ausschalten der Funktion der Temperaturhaltung. Zum Einschalten der Temperaturhaltung drücken Sie die Taste nochmals.








Achtung!

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

DEUTSCH

KOCHPROGRAMME

Programm	Voreingestellte Zeit (in Stunden)	Kochzeit (in Stunden)	Startrückstellung	Temperaturhaltung	Kochzeit-änderung während des Betriebs
OBERTEIL DES MENÜS					
Langes Schmoren 					
Rindfleisch 	4:00	1:00 – 6:00	+	+	+
Hammelfleisch 	4:00		+	+	+
Schweinefleisch 	4:00		+	+	+
Geflügel 	3:00	1:00 – 6:00	+	+	+
Meeresprodukte 	1:00		+	+	+
Gemüse 	1:00		+	+	+
Kochen 					
Rindfleisch 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Hammelfleisch 	0:30		+	+	+
Schweinefleisch 	0:30		+	+	+
Geflügel 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Meeresprodukte 	0:25		+	+	+
Gemüse 	0:15		+	+	+
Dampfkochen 					
Rindfleisch 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Hammelfleisch 	0:30		+	+	+
Schweinefleisch 	0:30		+	+	+
Geflügel 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Meeresprodukte 	0:25		+	+	+
Gemüse 	0:15		+	+	+
Rösten  (Temperatur von +135°C bis +150°C)					
Rindfleisch 	0:30	0:05 – 1:00	-	-	+
Hammelfleisch 	0:30		-	-	+
Schweinefleisch 	0:30		-	-	+
Geflügel 	0:25		-	-	+
Meeresprodukte 	0:25		-	-	+
Gemüse 	0:15		-	-	+

Programm	Voreingestellte Zeit (in Stunden)	Kochzeit (in Stunden)	Startrückstellung	Temperaturhaltung	Kochzeit-änderung während des Betriebs
Schmoren 					
Rindfleisch 	0:40	0:15 – 4:00	+	+	+
Hammelfleisch 	0:40		+	+	+
Schweinefleisch 	0:40		+	+	+
Geflügel 	0:30	0:15 – 4:00	+	+	+
Meeresprodukte 	0:30		+	+	+
Gemüse 	0:15		+	+	+
UNTERTEIL DES MENÜS					
Brei	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Milchbrei	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Reis	unzugänglich	unzugänglich	+	+	-
Pilaw	0:30	0:20 - 2:00	+	+	-
Aufwärmung	0:30	0:15 - 1:00	+	-	+
Suppe	1:00	0:30 - 4:00	+	+	+
Pasta	0:25	0:15 - 0:40	+	+	+
Kohlrouladen	0:20	0:15 - 1:00	+	+	-
Soße	0:05	0:05 – 0:30	-	+	-
Joghurt	4:00	4:00-12:00	-	-	+
Sülze	2:00	1:00-8:00	-	-	+
Julienne Temperatur von +90°C bis +140°C	0:20	0:15-1:00	+	+	+
Kindernahrung	0:30	0:15-2:00	-	+	+
Quark	1:00	1:00-5:00	-	-	-
Pizza Temperatur von +130°C bis +150°C	0:30	0:30-1:00	-	+	+
Brot	1:00	0:30-2:00	-	-	-
Konservierung	0:20	0:15-3:00	+	-	-
Getränke	0:10	0:05 - 0:40	+	+	-
Desserts	0:20	0:15-2:00	+	-	+
Konfitüre	0:20	0:15-4:00	-	-	+
Backen	0:20	0:15-2:00	-	+	-
Multikoch Temperatur von +30° C bis +160° C	0:30	0:10-6:00	+	+	+

DEUTSCH

- Passen Sie auf die Zubereitung auf und 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 dem „Rösten“-Programm, 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.**

VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

Einlegen der Nahrungsmittel und Anschließen ans Stromnetz

Anmerkungen:

Es ist nicht gestattet, den Behälter (11) fürs Waschen von Grünzeug 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 Reiseinlegens

Messen Sie den Reis mit dem Messbecher (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 Messbecher 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 in den Behälter (11) auf.
4. Schließen Sie den Deckel (4) bis zum Knacken. Falls Sie im „Rösten“-Programm kochen, lassen Sie den Deckel offen.
5. Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlussstelle (8) und den Netzstecker in die Steckdose ein. Ein Tonsignal ertönt, die Beleuchtung der „START/STOP“-Taste (14) wird blinken, auf dem Bildschirm wird die aktuelle Zeit angezeigt.

Programmwahl im Oberteil des Menüs

6. Drücken und halten Sie die „MENÜ“-Taste (15) innerhalb von 3 Sekunden, das Symbol  (Rindfleisch) wird blinken.
7. Mittels der Tasten (17) «+/-» wählen Sie den Produkttyp: Rindfleisch , Hammelfleisch , Schweinefleisch , Geflügel , Meeresprodukte  oder Gemüse . Das Symbol des gewählten Produkts wird blinken.
8. Berühren Sie die «MENÜ»-Taste (15), dann wählen Sie das Kochprogramm mittels der Tasten (17) «+/-»: «Langes Schmoren» , «Kochen» , «Dampfkochen» , «Rösten»  oder «Schmoren» . Das Symbol des

- gewählten Programms wird blinken, und auf dem Bildschirm wird die voreingestellte Programmdauer angezeigt.
- Gehen Sie zum Punkt «Kochdauereinstellung» über.

Programmwahl im Unterteil des Menüs

- Im Wartezustand (auf dem Bildschirm wird die aktuelle Zeit angezeigt) drücken Sie die „MENÜ“-Taste (15). Falls der Oberteil des Menüs aktiv ist, drücken und halten Sie die „MENÜ“-Taste (15) innerhalb von 3 Sekunden zum Übergehen zum Unterteil des Menüs.
- Zum schnellen Umschalten aufs „Multikoch“-Programm drücken Sie die „MULTIKOCH“-Taste (19) (die Programmanzeige wird blinken).
- Wählen Sie das Kochprogramm mittels der Tasten (17) «+/-». Auf dem Bildschirm werden die Bezeichnung des entsprechenden Programms und seine voreingestellte Dauer blinken.

Kochdauer- und Temperatureinstellung

Anmerkung: Diese Funktion ist fürs „Reis“-Programm unzugänglich, gehen Sie zum Punkt „Einstellung der Startrückstellung“ über.

Die Temperatureinstellung ist für die Programme „Pizza“, „Rösten“, „Julienne“ und „Multikoch“ zugänglich.


- Berühren Sie die „ZEIT“-Taste (18), die Symbole der Stunden werden blinken. Stellen Sie die Kochdauer in Stunden mittels der Tasten (17) «+/-» ein.
 - Berühren Sie die „ZEIT“-Taste (18), die Symbole der Minuten werden blinken. Stellen Sie die Kochdauer in Minuten mittels der Tasten (17) «+/-» ein.
- 15. Für die Programme „Pizza“, „Julienne“, „Rösten“ und „Multikoch“:** berühren Sie die „ZEIT“-Taste (18), dann stellen Sie die Kochtemperatur mittels der Tasten (17) «+/-» ein.

Einstellung der Startrückstellung-Funktion

Anmerkungen:

Falls Sie die Zubereitung sofort beginnen möchten, gehen Sie zum Punkt „Einschaltung des Kochbetriebs“ über.




Sehen Sie die Liste der Programme mit der Startrückstellung-Funktion in der Tabelle „Kochprogramme“.

- Berühren Sie die „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (16), auf dem Bildschirm (3) erscheint die Anzeige  und die Stundensymbole wer-


den blinken. Stellen Sie die Kochende-Zeit in Stunden mittels der Tasten (17) «+/-» ein.

- Berühren Sie die «ZEIT»-Taste (18), dabei werden die Minutensymbole blinken. Stellen Sie die Kochende-Zeit in Minuten mittels der Tasten (17) «+/-» ein.


Einschaltung des Kochbetriebs

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

Funktion der Temperaturhaltung

Anmerkungen: Falls das Kochprogramm die Funktion der Temperaturhaltung hat, wird die Beleuchtung der „TEMPERATURHALTUNG“-Taste (20) leuchten, dabei wird das Symbol  am Bildschirm angezeigt.

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

- Um die Funktion der Temperaturhaltung auszuschalten, berühren Sie die „TEMPERATURHALTUNG“-Taste (20), die Anzeige  erlischt.
- Um die Funktion der Temperaturhaltung wieder einzuschalten, berühren Sie die Taste (20) nochmals.

Kochdauer- und Temperaturänderung während des Betriebs

Sie können die Kochdauer und die Temperatur während des Gerätebetriebs ändern. Die Funktion ist für die Programme „Julienne“, „Pizza“, „Rösten“ und „Multikoch“ zugänglich.

- Handeln Sie nach dem Punkt „Kochdauer- und Temperatureinstellung“.
- Zur Speicherung der Einstellungen drücken Sie die „START/STOP“-Taste (14) oder warten Sie 10 Sekunden ab.

DEUTSCH

Beendigung der Zubereitung

24. Von der Beendigung der Zubereitung zeugen die Tonsignale.
25. 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.
26. Um die Temperaturhaltung zu unterbrechen, drücken Sie die "START/STOP"-Taste (14).
27. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
28. 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 Verbrennungen 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 die Nahrungsmittel mit der Plastik-Schöpfkelle (22) oder mit der Plastik-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.

- Stellen Sie die gefüllten Gläser (25) ohne Deckel in den Behälter (11) ein.
- Stellen Sie den Behälter (11) in die Arbeitskammer, wählen Sie das Programm und stellen Sie die Zubereitungszeit 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, Konfitüre, Honig in den fertigen Naturaljoghurt zugeben.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nehmen Sie das Dampfventil (6) ab. Nehmen Sie es auseinander, indem Sie den Deckel des Ventils entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Waschen Sie das Dampfventil, stellen Sie den Deckel zurück auf, indem Sie die Vorsprünge des Deckels und die Aussparungen des Ventils zusammenfallen lassen, und drehen Sie ihn bis zum Einrasten. Stellen Sie das Dampfventil (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 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 – 6 St.
Gläserdeckel – 6 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 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.

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-4222 BK

Основное предназначение мультиварки – 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/СТОП»
15. Кнопка «МЕНЮ»
16. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
17. Кнопки настройки параметров «+/-»
18. Кнопка «ВРЕМЯ»
19. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР»
20. Кнопка «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

Аксессуары

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

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке,

причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждённых сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте ее в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в разъём на корпусе устройства и в сетевую розетку.
- Используйте только тот сетевой шнур, который входит в комплект поставки, 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. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается брать за сетевой шнур и за 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 в любые другие жидкости.
 - В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электросети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный (уполномоченный) 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 те съёмные детали, которые входят в комплект поставки. Не оставляйте устройство без присмотра, обязательно выключайте прибор и отключайте его от электросети, если вы им не пользуетесь.
 - Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из электрической розетки.
 - Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы, кроме программы «Жарка».
 - Во избежание травм не наклоняйтесь над отверстиями выхода пара или над чашей при открытой крышке мультиварки.
 - Не прикасайтесь к поверхности крышки во время работы мультиварки, открывайте крышку, нажав на 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 установленного парового клапана, 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 с повреждённой силиконовой прокладкой 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 электросети, 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 прикасаться к корпусу прибора и к сетевому шнуру во время работы.
 - Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
 - Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование прибора такими лицами допускается лишь в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
 - Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
 - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
 - Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевого шнура или

РУССКИЙ

- сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ (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 пластиковой 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, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше 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.

- Извлеките устройство из упаковки, удалите все упаковочные материалы и любые наклейки, мешающие нормальной работе мультиварки.
- Установите мультиварку на ровной теплостой поверхности 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 на кнопку (5).
- Вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством все съёмные детали: чашу (11), лоток для готовки продуктов на пару (21), пластиковый половник (22), пластиковую лопатку (23), мерный стаканчик (24), стаканчики с крышками (25). Затем ополосните их проточной водой и просушите.
- Снимите защитный экран (13), потянув за ручки в нижней части экрана. Промойте экран тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и тщательно просушите. Верхнюю часть экрана вставьте в паз в крышке (4) и нажмите на нижнюю часть экрана до щелчка фиксатора.
- Корпус устройства протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (8), а вилку сетевого шнура вставьте в электрическую розетку.
- Нажмите и удерживайте кнопку (18) «ВРЕМЯ» в течение 3 секунд, при этом будут мигать показания времени в часах.
- Кнопками (17) «+/-» установите время в часах.
- Прикоснитесь к кнопке (18) «ВРЕМЯ», будут мигать показания времени в минутах.
- Кнопками (17) «+/-» установите время в минутах.

- Для сохранения настроек нажмите на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП» или подождите в течение 10 секунд.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом.

Кнопка (14) «СТАРТ/СТОП»

Используйте кнопку (14) для запуска и остановки установленного режима работы, сохранения настроек времени.

Кнопка (15) «МЕНЮ»

В режиме ожидания нажмите на кнопку (15) один раз для перехода к нижней части меню (см. таблицу «Программы приготовления»). Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд для переключения между верхней и нижней частями меню.

Выбрав тип продукта в верхней части меню (говядина, баранина и т.д.), нажмите на кнопку (15) для перехода к выбору программы приготовления («Томление», «Варка» и т.д.).

Кнопка (16) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Используйте кнопку (16) для установки времени завершения приготовления. Список программ с функцией отложенного старта смотрите в таблице «Программы приготовления». Перед использованием функции отложенного старта убедитесь в том, 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 перехода к настройке текущего времени, продолжительности при-

готовления и температуры нагревательного элемента.

Кнопка (19) «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа позволяет пользователю установить не только продолжительность приготовления, но и температуру нагревательного элемента (от +30°C до +160°C). Позволяет настроить до 6 этапов приготовления, каждый из которых имеет свою продолжительность и температуру нагревательного элемента.

Используйте кнопку (19) для быстрого перехода к программе «Мультивар», а также для перехода к следующему этапу приготовления (во время настройки программы).

Настройка программы «Мультивар»

- Нажмите на кнопку (19) «МУЛЬТИПОВАР», загорится подсветка кнопки (19) и появится индикатор первого этапа приготовления.
- Кнопками (17) «-/+» установите температуру приготовления.
- Нажмите на кнопку (18) «ВРЕМЯ». Кнопками (17) «+/-» установите продолжительность приготовления.
- Прикоснитесь к кнопке (19) «МУЛЬТИПОВАР» для перехода к следующему этапу приготовления (будет гореть соответствующий символ).
- Повторите шаги 2-4 для настройки необходимого количества этапов приготовления.

Кнопка (20)

«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

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».





























Запустив программу приготовления, прикоснитесь к кнопке (20), чтобы выключить функцию поддержания температуры. Для включения поддержания температуры нажмите на кнопку повторно.








Внимание!

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

РУССКИЙ

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры	Изменение времени готовки во время работы
ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ МЕНЮ					
Томление 					
Говядина 	4:00	1:00 – 6:00	+	+	+
Баранина 	4:00		+	+	+
Свинина 	4:00		+	+	+
Птица 	3:00		+	+	+
Морепродукты 	1:00		+	+	+
Овощи 	1:00		+	+	+
Варка 					
Говядина 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Баранина 	0:30		+	+	+
Свинина 	0:30		+	+	+
Птица 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Морепродукты 	0:25		+	+	+
Овощи 	0:15		+	+	+
На пару 					
Говядина 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Баранина 	0:30		+	+	+
Свинина 	0:30		+	+	+
Птица 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Морепродукты 	0:25		+	+	+
Овощи 	0:15		+	+	+
Жарка  (температура от +135°C до +150°C)					
Говядина 	0:30	0:05 – 1:00	-	-	+
Баранина 	0:30		-	-	+
Свинина 	0:30		-	-	+
Птица 	0:25		-	-	+
Морепродукты 	0:25		-	-	+
Овощи 	0:15		-	-	+

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры	Изменение времени готовки во время работы
Тушение 					
Говядина 	0:40	0:15 – 4:00	+	+	+
Баранина 	0:40		+	+	+
Свинина 	0:40		+	+	+
Птица 	0:30		+	+	+
Морепродукты 	0:30		+	+	+
Овощи 	0:15		+	+	+
НИЖНЯЯ ЧАСТЬ МЕНЮ					
Каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Молочная каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Рис	недоступно	недоступно	+	+	-
Плов	0:30	0:20 - 2:00	+	+	-
Разогрев	0:30	0:15 - 1:00	+	-	+
Суп	1:00	0:30 - 4:00	+	+	+
Паста	0:25	0:15 - 0:40	+	+	+
Голубцы	0:20	0:15 - 1:00	+	+	-
Соус	0:05	0:05 – 0:30	-	+	-
Йогурт	4:00	4:00-12:00	-	-	+
Холодец	2:00	1:00 -8:00	-	-	+
Жульен Температура от +90°C до +140°C	0:20	0:15-1:00	+	+	+
Детское питание	0:30	0:15-2:00	-	+	+
Творог	1:00	1:00-5:00	-	-	-
Пицца Температура от +130°C до +150°C	0:30	0:30-1:00	-	+	+
Хлеб	1:00	0:30-2:00	-	-	-
Консервирование	0:20	0:15-3:00	+	-	-
Напитки	0:10	0:05 -0:40	+	+	-
Десерты	0:20	0:15-2:00	+	-	+
Варенье	0:20	0:15-4:00	-	-	+
Выпечка	0:20	0:15-2:00	-	+	-
Мультиповар Температура от +30°C до +160°C	0:30	0:10-6:00	+	+	+

РУССКИЙ

- Следите за процессом приготовления и 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.
- Во время работы не оставляйте открытой крышку устройства, кроме программы «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.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Закладка продуктов и подключение к электрической сети

Примечания:

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

Убедитесь в том, 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 определённого 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 в том, 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 в чашу (11).
4. Закройте крышку (4) до щелчка. Если вы готовите в программе «Жарка», оставьте крышку открытой.
5. Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (8), а вилку сетевого шнура вставьте в электрическую розетку. Прозвучит звуковой сигнал, подсветка кнопки (14) «СТАРТ/СТОП» будет мигать, на дисплее будет отображаться текущее время.

Выбор программы верхней части меню

6. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку (15) «МЕНЮ», будет мигать символ  (говядина).
7. Кнопками (17) «+/-» выберите тип продукта: говядина , баранина , свинина , птица , морепродукты  или овощи . Символ выбранного продукта будет мигать.
8. Коснитесь кнопки (15) «МЕНЮ», затем кнопками (17) «+/-» выберите программу приготовления: «Томление» , «Варка» , «На пару» , «Жарка»  или «Тушение» . Символ выбранной программы будет мигать, на дисплее будет

отображаться продолжительность программы, установленная по умолчанию.

9. Перейдите к пункту «Настройка продолжительности приготовления».

Выбор программы нижней части меню

10. В режиме ожидания (на дисплее отображается текущее время) нажмите на кнопку (15) «МЕНЮ». Если активна верхняя часть меню, для перехода к нижней части меню нажмите и удерживайте кнопку (15) «МЕНЮ» в течение 3 секунд.
11. Для быстрого перехода к программе «Мультиповар», нажмите на кнопку (19) «МУЛЬТИПОВАР» (индикатор программы будет мигать).
12. Кнопками (17) «+/-» выберите программу приготовления. На дисплее будет мигать название соответствующей программы и её продолжительность, установленная по умолчанию.

Настройка продолжительности приготовления и температуры

Примечание: Данная функция недоступна для программ «Рис», перейдите к пункту «Настройка отложенного старта».

Настройка температуры доступна для программ «Пицца», «Жарка», «Жульен» и «Мультиповар».


13. Коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», будут мигать символы часа. Кнопками (17) «+/-» установите продолжительность приготовления в часах.
14. Коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», будут мигать символы минут. Кнопками (17) «+/-» установите продолжительность приготовления в минутах.
15. Для программ «Пицца», «Жульен», «Жарка» и «Мультиповар»: коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», кнопками (17) «+/-» установите температуру приготовления.

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».

16. Прикоснитесь к кнопке (16) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», на дисплее (3) появится индикатор  и будут мигать символы часа.


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

17. Коснитесь кнопки (18) «ВРЕМЯ», при этом будут мигать символы минут. Кнопками (17) «+/-» установите время завершения приготовления в минутах.


Включение режима приготовления

18. Коснитесь кнопки (14) «СТАРТ». Если вы настроили функцию отложенного старта и включили устройство, оно будет находиться в режиме ожидания. Когда истечёт время ожидания, устройство перейдёт к нагреву, прозвучит звуковой сигнал, при этом 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.
19. Чтобы выключить устройство в режиме отложенного старта или во время приготовления, нажмите на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП».

Функция поддержания температуры

Примечания: Если программа приготовления имеет функцию поддержания температуры, будет гореть подсветка кнопки (20) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ», при этом на дисплее отображается символ .

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

20. Чтобы отключить функцию поддержания температуры, коснитесь кнопки (20) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ», индикатор  погаснет.
21. Чтобы вновь включить функцию поддержания температуры, повторно коснитесь кнопки (20).

Изменение продолжительности приготовления и изменение температуры во время работы

Вы можете изменить продолжительность приготовления и температуру во время работы устройства. Функция доступна для программ «Жульен», «Пицца», «Жарка» и «Мультиповар».

22. Выполните действия пункта «Настройка продолжительности приготовления и температуры».

РУССКИЙ

23. Для сохранения настроек нажмите на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП» или подождите в течение 10 секунд.

Завершение приготовления

24. О завершении приготовления сообщат звуковые сигналы.
25. 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.
26. Чтобы остановить поддержание температуры, нажмите на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП».
27. Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
28. Откройте крышку (4), нажав на клавишу (5). Наденьте кухонные перчатки и извлеките чашу (11), взяв её за ручки (12).

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 пластиковой 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 в магазинах здорового питания), следуя прилагаемой к ней инструкции.

- Наполненные стаканчики (25) без крышек установите 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 можно добавить фрукты, варенье, мёд.

ЧИСТКА И УХОД

- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.
- Снимите паровой клапан (6). Разберите его, повернув крышку клапана против часовой стрелки. Промойте паровой клапан, установите крышку на место, совместив выступы крышки с пазами клапана, и поверните до фиксации. Установите паровой 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 внутрь корпуса прибора.
- Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные и агрессивные моющие вещества.

ХРАНЕНИЕ

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 860 Вт
Объем чаши: 5 л

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления

Срок службы прибора – 3 года



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

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

ҚАЗАҚША

МУЛЬТИПИСІРГІШ VT-4222 BK

Мультитипісiргiштiң негiзгi мiндетi - бұл тамақты жылдам және сапалы пiсiру

СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Басқару панелі
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 панелі

14. «БАСТАУ/ТОҚТАУ» нүктесі
15. «МӘЗІР» батырмасы
16. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» батырмасы
17. Параметрлерді баптау батырмасы «+/-»
18. «УАҚЫТ» батырмасы
19. «МУЛЬТИАСПАЗ» батырмасы
20. «ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ» батырмасы

Бөлшектер

21. Буда пісәруге арналған науа
22. Ожау
23. Қалақша
24. Өлшеуіш стақан
25. Йогуртқа арналған қақпақты стақандар

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАҚ) 30 мА-ден аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс. ҚАҚ орнатқан кезде маманға хабарласқан жөн.

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.

- Аспапты қолданар алдында желілік сымды және аспап корпусында орналасқан желілік сымды қосуға арналған ұяшықты мұқият қарап шығыңыз, олардың зақымдағанбағандығына көз жеткізіңіз. Аспапты бүлінген желілік баумен немесе желілік бау ағытпасымен пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электрлік желі кернеуінің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік шнур «евроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар электр розеткасына қосыңыз.
- Құрылғыны электрлік желіге жалғау кезінде жалғастырғыш тетіктер пайдалануға болмайды.
- Желілік бау құрылғы корпусындағы сәйкес ағытпаға және желілік ашалыққа тығыз салынуын қадағалаңыз.
- Жеткізу жинағына кіретін желілік сымды ғана қолданыңыз, басқа құрылғылардың желілік сымдарын қолданбаңыз.
- Өрт туындауын болдырмау үшін құрылғыны электрлік розеткаға жалғау үшін жалғастырғыш тетіктер пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ылғал, жылу және ашық от көзінен алшақ, тегіс жылуға төзімді бетке 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 сым оқшаулануының бұзылуына жол бермеңіз.
- 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.
- Құрылғыны, желілік сымын немесе желілік сым айырын суға немесе басқа да сұйықтықтарға батыруға болмайды.
- Аспап суға түсіп кеткен жағдайда,

- оны дереу желіден ажыратыңыз. Бұл жағдайда суға қолды батыруға болмайды. Аспапты кейін қолдану мәселесі бойынша авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.
- Құрылғы керткітеріне және бөлшектерінің арасына бөгде заттар қоюға болмайды.
 - Киім жиегінің немесе бөгде заттардың аспап қақпағы мен корпусының арасына түсіп қалмағандығын қадағалаңыз.
 - Жеткізу жинақтамасына енетін ажыратылатын бөлшектерді ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз, пайдаланбаған уақытта құрылғыны сөндіріп, электр желісінен ажыратып қою керек.
 - Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде, ешқашан желілік шнурдан тартпаңыз, оны желі ашасынан ұстаңыз да, электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз.
 - «Қуыру» бағдарламасынан басқа жағдайда құрылғы қақпағын ашық күйде қалдырмаңыз.
 - Жарақаттанудың алдын алу үшін бу шығатын саңылаулар мен мультипісіргіш қақпағы ашық болған кезде тостаған үстінде еңкеймеңіз.
 - Мульти қайнату аспабының жұмысы кезінде қақпақтың үстіңгі бетіне жоламаңыз, қақпақты ашу түймесін баса отырып, қақпақты ашыңыз.
 - Ыстық буға күйіп қалмау үшін мультипісіргіштің қақпағын ашу барысында ете абай болыңыз.
 - Бу қақпағын тазалықта ұстаңыз, ластанған жағдайда оны тазартып отырыңыз.
 - Аспапты тостаған мен бу клапаны орнатылмаған жағдайда қолдануға қатаң тыйым салынады, сонымен қатар мультипісіргішті тағам дайындауға арналған тостағанда тағамдар мен сұйықтықтың жеткілікті мөлшері болмаған жағдайда қосуға тыйым салынады.
 - Құрғақ тағамдар мен сұйықтықтардың мөлшері жөніндегі ұсыныстарды сақтаңыз.
 - **Назар аударыңыз!** Тағамдарды буда дайындаған кезде тостағандағы сұйықтық деңгейін қадағалаңыз, қажет кезде тостағанға су құйып отырыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
 - Мультипісіргішті қорғаныс экранының зақымдалған силиконды төсемесімен қолдануға тыйым салынады.
 - Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тостағанын суырып алуға болмайды.
 - Жұмыс істеп тұрған мультипісіргіштің бетін жаппаңыз.
 - Жұмыс істеп тұрған құрылғыны тасымалдауға тыйым салынады. Құрылғыны алдын ала электр желісінен сөндіріп, тағамдар салынған тостағанды алып шығып және құрылғы салқындағанша күтіп, корпусындағы тұтқаны қолданыңыз.
 - Жұмыс кезінде қақпақ, тағамдар дайындауға арналған тостаған, сонымен қатар корпус бөлшектері қатты қызады, оларға жанаспаңыз. Ыстық тостағанды тек ас үй қолғаптарын кие отырып, тұтқасынан ұстап алыңыз.
 - Құралды үнемі тазалап отырыңыз.
 - Аспапты бөлмеден тыс қолдануға тыйым салынады.
 - Жұмыс істеп тұрған кезде балаларға прибор корпусына және желілік шнурға қол тигізуіне рұқсат етпеңіз.
 - Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
 - Аталған құрылғы физикалық, жүйке жүйесіндегі, психикалық ауытқулары бар немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (жасы 8-ден асқан балаларды қосқанда) қолдануына арналмаған. Мұндай тұлғалардың құралды қолдануы олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғаның қарауында болғанда, сондай-ақ, оларға құрылғыны қауіпсіз қолдану туралы және оны қате қолданғанда туындауы мүмкін қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулық берілгенде ғана мүмкін.
 - Балалар приборды ойыншық ретінде пайдаланбас үшін оларды қадағалап отырыңыз.
 - Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Ақаулардың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз.
 - Құрылғыны желілік сымы немесе желілік сым айырында ақау бар болған жағдайда немесе құрылғы жұмысында ауытқу болған жағдайда және ол құлағаннан кейін

ҚАЗАҚША

құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жүгініңіз.

- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қол жетімсіз жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ТОСТАҒАНДЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ (11)

- Құрылғы және оның бөлшектерін қатаң түрде тек тағайындалуы бойынша ғана 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 бүлдіріп 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 пластик қалақшамен (23) араластырыңыз.
- Тостақтың күюге қарсы бетін сырып тастауы мүмкін металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Демдеуіштері көп қосылған тағам әзірлеп болғаннан кейін тостақты бірден жуыңыз.
- Тостаған жабынының бүлінуін болдырмас үшін ас әзірлеп болған соң тостағанды бірден суық су астына қоймай, суыту қажет.
- **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 қаптамадан шығарып, барлық қаптама материалдарын және мультипісіргіштің қалыпты ұмысына кедергі

келтіретін кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.

- Мультипісіргішті түзу, құрғақ, ыстыққа төзімді бетте, барлық асханалық жылу көздерінен (газ пешінен, электрлік пештен және пісіретін тақтасынан) алшақ 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, қолжұғышқа немесе басқа да су толған ыдыстарға жақын орналастырмаңыз.

- Батырмасын (5) басып, қақпақты (4) ашыңыз.
- Барлық алмалы бөлшектерді бейтарап жуу құралының көмегімен жұмсақ ысқышпен жуыңыз: тостаған (11), буда тағамдар дайындауға арналған науа (21), пластик шөміш (22), пластик қалақша (23), өлшеуіш стақан (24), қақпақты стақандар (25). Сосын оларды ағын сумен шайып, кептіріңіз.
- Экранның (13) жоғары бөлігіндегі тұтқаларынан тартып басып экранды шешіңіз. Экранды бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және ажқыслап құрғатыңыз. Қорғаныс экранның жоғарғы бөлігін қақпақтағы (4) жіктерге қойыңыз, экранның жоғарғы бөлігін бекіткішті шертілгенше басыңыз.
- Құрылғы корпусын дымқыл шүберекпен, кейін құрғақ қылып суртіңіз.

АҒЫМДАҒЫ УАҚТТЫ БЕЛГІЛЕУ

- Желілік баудың ағыпасын ұяға (8) қосыңыз, желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз.
- (18) «УАҚЫТ» батырмасын басып 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз, онда сағаттық уақыты жыпылықтайды.
- (17) «+/-» батырмаларымен арқылы сағаттық уақытты таңдаңыз.
- (18) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, ол кезде уақыттың минуттық өлшемі жыпылықтайды.
- (17) «+/-» батырмаларымен уақытын минутпен белгілеңіз.

- Баптауларды сақтау үшін «БАСТАУ/ТОҚТАУ» батырмасын (14) басыңыз немесе 10 секунд бойы күтіңіз.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚЫСҚАША СИПАТТАМАСЫ (2)

Басқару тақтасындағы батырмаларды басу дыбыстық сигналмен қатар жүреді.

«БАСТА/ТОҚТАТ» түймесі (14)

Түймешікті (14) жұмыстың белгіленген режимін іске қосу және тоқтату, уақыт теңшелімдерін сақтау үшін пайдаланыңыз.

«МӘЗІР» түймесі (15)

Мәзірдің төменгі бөлігіне өту үшін күту режимінде түймешікті (15) бір рет басыңыз («Дайындау бағдарламалары» кестесін қараңыз).

Мәзірдің жоғарғы және төменгі бөліктері арасында ауыстырып қосу үшін түймешікті басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.

Мәзірдің жоғарғы бөлігінде өнім түрін (сыыр еті, қой еті және т.б.) таңдап, дайындау бағдарламасын («Жұмсарту», «Пісіру» және т.б.) таңдауға өту үшін түймешікті (15) басыңыз.

«КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» (16) батырмасы

Дайындауды аяқтау уақытын белгілеу үшін түймешікті (16) пайдаланыңыз. Кейінге қалдырылған старт функциясы бар бағдарламалар тізімін «Әзірлеу 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 әзірлеу бағдарламасы басталады.

«+/-»(17) батырмалары

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

«УАҚЫТ» батырмасы (18)

Ағымдағы уақыт, дайындау ұзақтығы және қыздыру элементінің температурасын теңшеуге өту үшін түймешікті пайдаланыңыз.

(19) «МУЛЬТИАСПАЗ» батырмасы

Бұл бағдарлама пайдаланушыға дайындау ұзақтығын ғана емес, қыздыру элементінің температурасын (+30°C-ден +160°C-ге дейін) белгілеуге мүмкіндік береді. Бағдарламасы әзірлеудің 6 қадамын баптауға мүмкіндік береді, олардың өз ұзақтығы мен қыздыру элементі температуралары бар.

«Мультиаспаз» бағдарламасына жылдам ауысу үшін (19) батырмасын басыңыз, сонымен қатар, келесі әзірлеу кезеңіне өту үшін (бағдарламаны баптау кезінде) қолданылады.

«Мультиаспаз» бағдарламасын баптау

- (19) «МУЛЬТИАСПАЗ» батырмасын басыңыз, (19) батырма жарығы жанады және алғашқы әзірлеу кезеңі индикаторы пайда болады.
- (17) «-/+» батырмасымен дайындау температурасын баптаңыз.
- «УАҚЫТ» батырмасын (18) басыңыз. «+/-» (17) батырмаларымен дайындау ұзақтығын орнатыңыз.
- Келесі әзірлеу кезеңіне ауысу үшін (19) «МУЛЬТИАСПАЗ» батырмасын басыңыз (сәйкес таңба жанатын болады).
- Баптаудың қажетті кезеңі санының 2-4 қадамдарын қайталаңыз.

«ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ» батырмасы (20)

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





























Дайындау бағдарламасын іске қосып, температураны ұстау функциясын сөндіру үшін түймешікті (20) басыңыз. Температураны сақтау іске қосу үшін батырмасын қайталап басыңыз.








Назар аударыңыз!

- **Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.**

ҚАЗАҚША

ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Өзірлеу уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған мөре	Температ ураны ұстап тұру	Жұмыс істеп тұрған кезде дайындау уақытын өзгерту
МӘЗІРДІҢ ЖОҒАРЫ БЕЛІГІ					
Жасығу 					
Сыыр еті 	4:00	1:00 – 6:00	+	+	+
Қой еті 	4:00		+	+	+
Шошқа еті 	4:00		+	+	+
Күс 	3:00	1:00 – 6:00	+	+	+
Теңіз өнімдері 	1:00		+	+	+
Көкөністер 	1:00		+	+	+
Асу 					
Сыыр еті 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Қой еті 	0:30		+	+	+
Шошқа еті 	0:30		+	+	+
Күс 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Теңіз өнімдері 	0:25		+	+	+
Көкөністер 	0:15		+	+	+
Буда 					
Сыыр еті 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Қой еті 	0:30		+	+	+
Шошқа еті 	0:30		+	+	+
Күс 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Теңіз өнімдері 	0:25		+	+	+
Көкөністер 	0:15		+	+	+
Қуыру  (+135°C ден +150°C дейін температура)					
Сыыр еті 	0:30	0:05 – 1:00	-	-	+
Қой еті 	0:30		-	-	+
Шошқа еті 	0:30		-	-	+
Күс 	0:25		-	-	+
Теңіз өнімдері 	0:25		-	-	+
Көкөністер 	0:15		-	-	+

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Өзірлеу уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған мөре	Температ ураны ұстап тұру	Жұмыс істеп тұрған кезде дайындау уақытын өзгерту
Бұқтыру 					
Сыыр еті 	0:40	0:15 – 4:00	+	+	+
Қой еті 	0:40		+	+	+
Шошқа еті 	0:40		+	+	+
Күс 	0:30	0:15 – 4:00	+	+	+
Теңіз өнімдері 	0:30		+	+	+
Көкөністер 	0:15		+	+	+
МӘЗІРДІҢ ТӨМЕНГІ БЕЛІГІ					
Ботқа	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Сүт ботқасы	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Күріш	қол жетімсіз	қол жетімсіз	+	+	-
Палау	0:30	0:20 – 2:00	+	+	-
Жылыту	0:30	0:15 – 1:00	+	-	+
Сорпа	1:00	0:30 – 4:00	+	+	+
Паста	0:25	0:15 – 0:40	+	+	+
Қырыққабатқа оралған турама	0:20	0:15 – 1:00	+	+	-
Тұздық	0:05	0:05 – 0:30	-	+	-
Йогурт	4:00	4:00-12:00	-	-	+
Дірілдек	2:00	1:00-8:00	-	-	+
Жульен +90°С ден +140°С дейін температура	0:20	0:15-1:00	+	+	+
Балалар тағамы	0:30	0:15-2:00	-	+	+
Ірімшік	1:00	1:00-5:00	-	-	-
Пицца +130°С ден +150°С дейін температура	0:30	0:30-1:00	-	+	+
Нан	1:00	0:30-2:00	-	-	-
Консервілеу	0:20	0:15-3:00	+	-	-
Сусындар	0:10	0:05-0:40	+	+	-
Десерттер	0:20	00:15-2:00	+	-	+
Тосап	0:20	0:15-4:00	-	-	+
Нан пісіру	0:20	0:15-2:00	-	+	-
Мультиаспазшы Температура +30°С-тан +160° С-қа дейін	0:30	0:10-6:00	+	+	+

ҚАЗАҚША

- Өзірлеу процесін қадағалаңыз және өнімдер дайын болған кезде мультипісіргішті ажыратыңыз. 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.
- «Қуыру» бағдарламасынан басқа жұмыстар кезінде құрылғы қақпағын ашық күйінде қалдырмаңыз.
- Нан күйіп кетпеуі үшін «Нан пісіру» бағдарламасы аяқталғаннан кейін температураны сақтау режимін бірден сөндіру қажет.
- **Назар аударыңыз! «Йогурт» және «Ірімшік» бағдарламаларында жұмыс істеген кезде мультипісіргішті жылжытпаңыз.**
- «Мультиаспазшы» бағдарламасы аспаздық саласында білімі жеткілікті тәжірибелі пайдаланушыларға арналған.
- **Тағамдардың рецептілерін Рецепттілер кітабынан қараңыз (жеткізу жинағына кіреді). Барлық рецептітер нұсқау сипатында болады, себебі құрауыштардың көлемі мен мен қатынасы өнімдердің аймақтық сипаттамасына және теңіз деңгейінен биіктігіне тәуелді ауытқуы ықтимал.**

МУЛЬТИПІСІРГІШТІ 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» минимумды 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», стакандардағы су деңгейі - «CUP». Суды сәйкес белгіге дейін құйыңыз.

Мысал: Төрт өлшеуіш стакан 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. Тостақтың сыртқы беті таза әрі құрғақ екенін, ал тостақтың өзі қисаймай, қыздырғыш элементтің (9) бетіне нық орныққанын тексеріңіз.
3. Егер Сіз тағамдарды буға дайындасаңыз, суды тостағанға (11) қайнап жатқан су табқтың (21) түбіне тимейтіндей етіп құйыңыз. Өнімдерді астауға (21) салып, оны тостаққа (11) орнатыңыз.
4. Қақпақты (4) шыртылға дейін жабыңыз. Егер «Қуыру» бағдарламасы бойынша өзірлейтін болсаңыз, қақпағын ашық қалдырыңыз.
5. Желілік баудың ағыпасын ұяға (8) қосыңыз, желілік баудың айырететігін ашалыққа салыңыз. Дыбыстық сигнал ойнайды, «БАСТА/СТОП» түймешігінің (14) жарығы жыпылықтайды, дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Мөзірдің жоғары бөлімі бағдарламасын таңдау

6. «МӨЗІР» түймешігін (15) басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз,  символы (сыыр еті) жыпылықтайды.
7. (17) «+/-» батырмаларының көмегімен өнім түрін таңдаңыз: сыыр еті , қой еті , шошқа еті , құс еті , теңіз өнімдері  немесе көкөністер . Таңдалған өнім белгісі жыпылықтап тұрады.
8. (15) «МӨЗІР» бағдарламасын басыңыз, одан соң (17) «+/-» батырмаларымен өзірлеу бағдарламасын таңдаңыз: «Жасыту» , «Қайнату» , «Буда пісіру» , «Қуыру»  немесе «Пісіру» . Таңдалған бағдарлама белгісі жыпылықтап тұрады және

дисплейде үнсіз келісім бойынша белгіленген бағдарлама ұзақтығы көрінеді.

- «Әзірлеу ұзақтығын баптау» тармағына өтіңіз.

Мәзірдің төменгі бөлігі бағдарламасын таңдау

- Күту режимінде «МӘЗІР» түймешігін (15) басыңыз (дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі). Егер мәзірдің үстіңгі бөлігі белсенді болса, мәзірдің төменгі бөлігіне өту үшін «МӘЗІР» түймешігін (15) басып, 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.
- «Мультиаспазшы» бағдарламаға тез ауысу үшін «МУЛЬТИАСПАЗШЫ» (19) түймесін басыңыз (бағдарламаның индикаторы жанып-сөнеді).
- Батырмалармен (17) «+/-» дайындау бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде сәйкес бағдарлама атауы және үнсіз келісім бойынша белгіленген ұзақтығы көрінеді.

Дайындау ұзақтығы мен температураны теңшеу

Ескерту: «Күріш» бағдарламасы үшін бұл функция қол жетімсіз болады, «Кейінге қалдырылған старт» тармағына өтіңіз.

Температураны теңшеу «Пицца», «Қуыру», «Жульен» және «Мультиаспаз» бағдарламалары үшін қол жетімді.


- «УАҚЫТ» (18) батырмасын басыңыз, сағат белгісі жыпылықтайды. (17) «+/-» батырмаларымен әзірлеу уақытын сағатпен белгілеңіз.
- (18) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды. (17) «+/-» батырмаларымен әзірлеу уақытын минутпен белгілеңіз.
- «Пицца», «Қуыру», «Жульен» және «Мультиаспаз» бағдарламаларында: «УАҚЫТ» түймешігін (18) басыңыз, «+/-» түймешіктерімен (17) дайындау температурасын белгілеңіз.

Кейінге қалдырып бастау қызметін баптау

Ескерту:

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




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

- (16) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» батырмасын басыңыз, дисплейде (3) индикатор пайда болады  және сағат белгісі


жыпылықтайды. «-/» батырмаларымен (17) әзірлеудің аяқталу уақытын сағатпен белгілеңіз.

- «УАҚЫТ» (18) батырмасын басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды. «+/-» батырмаларымен (17) әзірлеудің аяқталу уақытын минутпен белгілеңіз.


Дайындау режимін қосу

- «БАСТА» (14) түймесіне қол тигізіңіз. Егер де сіз кейінге қалдырып бастау қызметін іске қоссаңыз және құрылғыны іске қосып қойсаңыз, құрылғы күту тәртібінде болады. 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.
- Кейінге қалдырылған мәре режиміндегі немесе әзірлеу уақытында құралды сөндіру үшін (14) «БАСТАУ/ТОҚТАУ» батырмасын басыңыз.

Температураны ұстап тұру қызметі

Ескерту: Егер дайындау бағдарламасының температурасын ұстау бағдарламасы болса, «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҰСТАУ» түймешігінің (20) жарығы жанады, сонда дисплейде  символы бейнеленеді.

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

- Температураны сақтау режимін сөндіру үшін (20) «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҰСТАУ» батырмасын басыңыз,  көрсеткіш сөнеді.
- Температураны сақтау қызметін қосу үшін (20) батырмасын қайталап басыңыз.

Жұмыс істеу кезінде дайындау ұзақтығын өзгерту және температураны өзгерту

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда дайындау ұзақтығы мен температурасын өзгерте аласыз. Функция «Пицца», «Жульен», «Қуыру» және «Мультиаспаз» бағдарламалары үшін қол жетімді.

- «Дайындау ұзақтығы мен температурасын теңшеу» тармағының әрекетін орындаңыз.
- Баптауларды сақтау үшін «БАСТАУ/ТОҚТАУ» батырмасын (14) басыңыз немесе 10 секунд бойы күтіңіз.

ҚАЗАҚША

Пісіруді аяқтау

24. Дайындалудың аяқталуы труалы дыбыстық сигналдар белгі береді.
25. Егер температураны сақтау қызметі таңдалған бағдарлама үшін қол жетімді және сөндірілмеген болса, құрылғы авто-матты түрде температураны сақтауға ауысады. Дисплейде (3) мультикайнатқыштың аталмыш режимдегі жұмыс режимі көрінеді.
26. Температураны сақтауды тоқтату үшін (14) «БАСТАУ/ТОҚТАУ» батырмасын басыңыз.
27. Желілік сым айырын электрлік розеткадан суырыңыз.
28. Пернені (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.

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 борлмауы керек.
- Пісіру процесінде тағамдардың пісуін қадағалаңыз, қажет болғанда тағамдарды пластик ожаумен (22) немесе пластик қалақпен (23) араластырып тұрыңыз. Тостағанның (11) күюге қарсы жабынын жырып кетуі мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.

ҚОСЫМША ҰСЫНЫСТАР

«Йогурт» бағдарламасы

- Стақандарға (25) сүтті және ашытқыны құйыңыз («Рецепттер кітабын» қар.)

Ескертпе: Ашытқы ретінде сақтау мерзімі барынша аз болатын, қоспалар мен бояғыштар қосылмаған табиғи йогуртты қолданыңыз. Ұйытқыны өз бетіңізше арнайы бактериялық ұйытқыдан дайындай аласыз (дәріханалардан немесе сау тағам дүкендерінен сатып алыңыз), оған берілген нұсқаулықты ұстаныңыз.

- Қақпақсыз толтырылған стақандарды (25) тостағанға (11) орнатыңыз.
- Тостағанды (11) жұмыс камерасына орнатып, бағдарламасын таңдаңыз және дайындау уақытын орнатыңыз («Мультипісіргішті қолдану» қараңыз).
- Дайын йогурттар құйылған стақандардың қақпақтарын жауып, бактериялардың өсімін тоқтату үшін бірнеше сағатқа тоңазытқышқа орналастырыңыз.
- Дайын табиғи йогуртқа жемістер, тосап, бал қосуға болады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

- Желілік сым айырын электрлік розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.
- Бу клапанын (6) шешіңіз. Клапанының қақпағын сағат тіліне қарсы бұрап оны бөлшектеңіз. Бу клапанын жуыңыз, қақпақтың шығыңқылықтарын клапан ойықтарымен біріктіріп, қақпақты орнына орнатыңыз, бекітілгенге дейін бұраңыз Бу 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 элементтің бетін (тек суыған күйде) жұмсақ құрғақ матамен сүртіңіз, ешбір жағдайда прибордың корпусының ішіне судың кіріп кетуіне жол бермеңіз.
- Құрылғы корпусын, желілік шнурды және желілік шнурдың ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.
- Құрылғыны және оның бөлшектерін тазалау үшін абразивті және күшті жуғыш құралдар пайдаланбаңыз.

САҚТАЛУЫ

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

ЖИНАҚТАМАСЫ

Мультипісіргіш – 1 дн.
Тостаған – 1 дн.
Буға пісіруге арналған табақ – 1 дн.
Ожау – 1 дн.
Қалақ – 1 дн.
Өлшеуіш стақан – 1 дн.
Йогуртқа арналған стақандар – 6 дн.
Стақандар қақпағы – 6 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
Қажет ететін қуаты: 860 Вт
Тостаған көлемі: 5 л

Өндіруші прибордың сипаттарын алдын ала хабарламай өзгерту құқығына ие болып қалады.

Құрылғының жарамдылық 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.

EAC

УКРАЇНЬСКА

МУЛЬТІВАРКА VT-4222 BK

Основне призначення мультіварки – 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/СТОП»
15. Кнопка «МЕНЮ»
16. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
17. Кнопки налаштування параметрів «+/-»
18. Кнопка «ЧАС»
19. Кнопка «МУЛЬТІКУХАР»
20. Кнопка «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ»

Аксесуари

21. Лоток для готування на парі
22. Ополоник
23. Лопатка
24. Вимірна склянка
25. Складочки для йогурту з кришечками

УВАГА!

Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для встановлення 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 роз'єм для підмикання мережевого шнура, розташований на корпусі приладу, переконайтеся у тому, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте прилад за наявності пошкоджень мережевого шнура або роз'єму мережевого шнура.
- Перед вмиканням пристрою переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений євровилкою; вмикайте її в електричну розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підмиканні пристрою до електричної 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.
- Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з 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. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється братися за мережевий шнур і за 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 у будь-які інші рідини.
 - В разі падіння приладу у воду негайно вимкніть його з електричної мережі, вийнявши вилку мережевого шнура з електричної розетки. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки. З питання подальшого використання приладу зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
 - Не вставляйте сторонні предмети в отвори або між деталями пристрою.
 - Наглядайте за тим, щоб краї одягу або сторонні предмети не попали між кришкою і корпусом приладу.
 - Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять до комплекту постачання. Не залишайте пристрій без нагляду, обов'язково вимикайте прилад і вимикайте його з електромережі, якщо ви їм не користуєтесь.
 - Вимикаючи пристрій з електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміть за мережну вилку і акуратно витягніть її з електричної розетки.
 - Не залишайте відкритою кришку пристрою під час роботи, крім програми "Смаження".
 - Щоб уникнути травм, не нахиляйтеся над отворами виходу пари або над чашею при відкритій кришці мультіварки.
 - Не торкайтеся поверхні кришки під час роботи мультіварки, відкривайте кришку, натиснувши на кнопку відкриття кришки.
 - Щоб уникнути опіків гарячою парою, дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки.
 - Тримайте в чистоті паровий клапан, в разі забруднення очищайте його.
 - Категорично забороняється експлуатація приладу без встановленої чаші і встановленого парового клапана, 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 з пошкодженою силіконовою прокладкою 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, попереду вимкнувши пристрій з електромережі, 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 корпусу приладу і мережевого шнура під час роботи.
 - Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
 - Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними порушеннями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами допускається лише у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тих небезпеках, 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 пакувальної плівкою.
- Загроза задухи!**
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
 - Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння. Не

УКРАЇНЬСКА

намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

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 замінюйте 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 у чаші перемішуйте їх лише пластиковим ополоником (22) або пластиковою лопаткою (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, відразу після приготування не поміщайте чашу під холодну воду, дайте чаші 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.

- Витягніть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки,

що заважають нормальної роботі мультиварки.

- Встановіть мультиварку на рівній теплостійкій поверхні, 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 на кнопку (5).
- Вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом всі знімні деталі: чашу (11), лоток для готування продуктів на парі (21), пластиковий ополоник (22), пластикову лопатку (23), вимірну склянку (24), скляночки з кришками (25). Потім обполосніть їх проточною водою та просушіть.
- Зніміть захисний екран (13), потягнувши за ручки у нижній частині екрана. Промийте екран теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і ретельно просушіть. Верхню частину екрана вставте у паз на кришці (4) та натисніть на нижню частину екрана до клацання фіксатора.
- Корпус пристрою протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.

УСТАНОВЛЕННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ

- Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (8), а вилку мережевого шнура вставте у електричну розетку.
- Натисніть і утримуйте кнопку (18) «ЧАС» протягом 3 секунд, при цьому будуть блимати показання часу у годинах.
- Кнопками (17) «+/-» установіть час у годинах.
- Торкніться кнопки (18) «ЧАС», будуть блимати показання часу у хвилинах.
- Кнопками (17) «+/-» установіть час у хвилинах.
- Для збереження налаштувань натисніть на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП» або почекайте протягом 10 секунд.

КОРОТКИЙ ОПИС КНОПОК ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (2)

Натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

Кнопка (14) «СТАРТ/СТОП»

Використовуйте кнопку (14) для запуску та припинення встановленого режиму роботи, збереження налаштувань часу.

Кнопка (15) «МЕНЮ»

У режимі очікування натисніть на кнопку (15) один раз для переходу до нижньої частини меню (див. таблицю “Програми приготування”).

Натисніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд для перемикання між верхньої та нижньої частинами меню.

Вибравши тип продукту у верхній частині меню (яловичина, баранина і т.ін), натисніть на кнопку (15) для переходу до вибору програми приготування («Повільне тушкування», «Варіння» і т.ін).

Кнопка (16) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Використовуйте кнопку (16) для встановлення часу завершення приготування. Список програм з функцією відкладеного старту дивіться у таблиці “Програми приготування”.

Перед використанням функції відкладеного старту переконайтеся у тому, що поточний час налаштований 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, встановлюйте тривалість приготування та температуру нагрівального елемента, а також налаштовуйте функцію відкладеного старту.

Кнопка (18) «ЧАС»

Використовуйте кнопку для переходу до налаштування поточного часу, тривалості

приготування та температури нагрівального елемента.

Кнопка (19) “МУЛЬТІКУХАР”

Ця програма дозволяє користувачеві установити не тільки тривалість приготування, але і температуру нагрівального елемента (від +30°C до +160°C). Дозволяє настроїти до 6 етапів приготування, кожний з яких має свою тривалість та температуру нагрівального елемента.

Використовуйте кнопку (19) для швидкого переходу до програми «Мультикухар», а також для переходу до наступного етапу приготування (під час налаштування програми).

Налаштування програми «Мультикухар»

- Натисніть на кнопку (19) «МУЛЬТІКУХАР», засвітиться підсвічування кнопки (19) та з'явиться індикатор першого етапу приготування.
- Кнопками (17) «+/-» установіть температуру приготування.
- Натисніть на кнопку (18) «ЧАС». Кнопками (17) «+/-» установіть тривалість приготування.
- Торкніться кнопки (19) «МУЛЬТІКУХАР» для переходу до наступного етапу приготування (буде світитися відповідний символ).
- Повторіть кроки 2-4 для налаштування необхідної кількості етапів приготування.

Кнопка (20) «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ»

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”.


































Запустивши програму приготування, торкніться кнопки (20), щоб увімкнути функцію підтримання температури. Для вмикання підтримання температури натисніть на кнопку повторно.

Увага!








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

УКРАЇНЬСКА

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури	Зміна часу готування під час роботи
ВЕРХНЯ ЧАСТИНА МЕНЮ					
Повільне тушкування 					
Яловичина 	4:00	1:00 – 6:00	+	+	+
Баранина 	4:00		+	+	+
Свинина 	4:00		+	+	+
Птиця 	3:00		+	+	+
Морепродукти 	1:00		+	+	+
Овочі 	1:00		+	+	+
Варіння 					
Яловичина 	0:30	0:05 – 5:00	+	+	+
Баранина 	0:30		+	+	+
Свинина 	0:30		+	+	+
Птиця 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Морепродукти 	0:25		+	+	+
Овочі 	0:15		+	+	+
Яловичина 	0:30		0:05 – 5:00	+	+
Баранина 	0:30	+		+	+
Свинина 	0:30	+		+	+
Птиця 	0:25	0:05 – 2:00	+	+	+
Морепродукти 	0:25		+	+	+
Овочі 	0:15		+	+	+
Яловичина 	0:30		0:05 – 1:00	-	-
Баранина 	0:30	-		-	+
Свинина 	0:30	-		-	+
Птиця 	0:25	-		-	+
Морепродукти 	0:25	-		-	+
Овочі 	0:15	-		-	+
Смаження  (температура від +135°C до +150°C)					
Яловичина 	0:30	0:05 – 1:00	-	-	+
Баранина 	0:30		-	-	+
Свинина 	0:30		-	-	+
Птиця 	0:25		-	-	+
Морепродукти 	0:25		-	-	+
Овочі 	0:15		-	-	+

УКРАЇНЬСКА

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури	Зміна часу готування під час роботи
Тушкування 					
Яловичина 	0:40	0:15 – 4:00	+	+	+
Баранина 	0:40		+	+	+
Свинина 	0:40		+	+	+
Птиця 	0:30		+	+	+
Морепродукти 	0:30		+	+	+
Овочі 	0:15		+	+	+
НИЖНЯ ЧАСТИНА МЕНЮ					
Каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Молочна каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+	+
Рис	недоступно	недоступно	+	+	-
Плов	0:30	0:20 – 2:00	+	+	-
Розігрівання	0:30	0:15 – 1:00	+	-	+
Суп	1:00	0:30 – 4:00	+	+	+
Паста	0:25	0:15 – 0:40	+	+	+
Голубці	0:20	0:15 – 1:00	+	+	-
Соус	0:05	0:05 – 0:30	-	+	-
Йогурт	4:00	4:00-12:00	-	-	+
Холодець	2:00	1:00-8:00	-	-	+
Жульєн Температура від +90°C до +140°C	0:20	0:15-1:00	+	+	+
Дитяче харчування	0:30	0:15-2:00	-	+	+
Сир	1:00	1:00-5:00	-	-	-
Піца Температура від +130°C до +150°C	0:30	0:30-1:00	-	+	+
Хліб	1:00	0:30-2:00	-	-	-
Консервування	0:20	0:15-3:00	+	-	-
Напої	0:10	0:05 – 0:40	+	+	-
Десерти	0:20	0:15 – 2:00	+	-	+
Варення	0:20	0:15-4:00	-	-	+
Випікання	0:20	0:15-2:00	-	+	-
Мультикухар Температура від +30°C до +160°C	0:30	0:10-6:00	+	+	+

УКРАЇНЬСКА

- Наглядайте за процесом приготування та вимикайте мультіварку, 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 програми «Смаження».
- Щоб запобігти підгорянню продуктів, вимкніть режим підтримання температури 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 в Книзі рецептів (входить до комплекту постачання). Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.**

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТІВАРКИ

Закладення продуктів та підмикання до електричної 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.

Стежте 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 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 у тому, 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 у лоток (21) та встановіть його у чашу (11).
4. Закрийте кришку (4) до клацання. Якщо ви готуєте у програмі «Смаження», залиште кришку відкритою.
5. Вставте роз'єм мережевого шнура у гніздо (8), а вилку мережевого шнура вставте у електричну розетку. Прозвучить звуковий сигнал, підсвічування кнопки (14) «СТАРТ/СТОП» буде блимати, на дисплеї буде відображатися поточний час.

Вибір програми верхньої частини меню

6. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку (15) «МЕНЮ», буде блимати символ  (яловичина).
7. Кнопками (17) «+/-» виберіть тип продукту: яловичина , баранина , свинина , птиця , морепродукти  або овочі . Символ вибраного продукту буде блимати.
8. Торкніться кнопки (15) «МЕНЮ», потім кнопками (17) «+/-» виберіть програму приготування: «Повільне тушування» , «Варіння» , «На парі» , «Смаження»  або «Тушування» . Символ вибраної програми буде блимати, на дисплеї буде відображатися тривалість програми, яка встановлена за умовчанням.

9. Перейдіть до пункту «Настроювання тривалості приготування».

Вибір програми нижньої частини меню

10. У режимі очікування (на дисплеї відображується поточний час) натисніть на кнопку (15) «МЕНЮ». Якщо активна верхня частина меню, для переходу до нижньої частини меню натисніть та утримуйте кнопку (15) «МЕНЮ» протягом 3 секунд.
11. Для швидкого переходу до програми «Мультикухар» натисніть на кнопку (19) «МУЛЬТИКУХАР» (індикатор програми буде блимати).
12. Кнопками (17) «+/-» виберіть програму приготування. На дисплеї буде блимати назва відповідної програми та її тривалість, яка встановлена за умовчанням.

Настроювання тривалості приготування та температури

Примітка: Дана функція недоступна для програми «Рис», перейдіть до пункту «Настроювання відкладеного старту».

Настроювання температури доступно для програм «Піца», «Смаження», «Жульєн» та «Мультикухар».


13. Торкніться кнопки (18) «ЧАС», будуть блимати символи години. Кнопками (17) «+/-» установіть тривалість приготування у годинах.
14. Торкніться кнопки (18) «ЧАС», будуть блимати символи хвилин. Кнопками (17) «+/-» установіть тривалість приготування у хвилинах.
15. Для програм «Піца», «Жульєн», «Смаження» та «Мультикухар»: торкніться кнопки (18) «ЧАС», потім кнопками (17) «+/-» установіть температуру приготування.

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».

16. Торкніться кнопки (16) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», на дисплеї (3) з'явиться індикатор  та будуть блимати символи години.

Кнопками (17) «-/+» установіть час завершення приготування у годинах.


17. Торкніться кнопки (18) «ЧАС», при цьому будуть блимати символи хвилин. Кнопками (17) «+/-» установіть час завершення приготування у хвилинах.

Вмикання режиму приготування


18. Торкніться кнопки (14) «СТАРТ». Якщо ви настроїли функцію відкладеного старту та увімкнули пристрій, він буде знаходитися у режимі очікування. Коли скінчиться час очікування, пристрій перейде до нагрівання, прозвучить звуковий сигнал, при цьому 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.

19. Щоб вимкнути пристрій у режимі відкладеного старту або під час приготування, натисніть на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП».

Функція підтримання температури

Примітки: Якщо програма приготування має функцію підтримання температури, буде світитися підсвічування кнопки (20) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ», при цьому на дисплеї відображається символ .

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

20. Щоб вимкнути функцію підтримання температури, торкніться кнопки (20) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ», індикатор  погасне.
21. Щоб знову увімкнути функцію підтримання температури, повторно торкніться кнопки (20).

Зміна тривалості приготування та зміна температури під час роботи

Ви можете змінити тривалість приготування та температуру під час роботи пристрою. Функція доступна для програм «Піца», «Жульєн», «Смаження» та «Мультикухар».

22. Здійсніть дії пункту «Настроювання тривалості приготування та температури».

23. Для збереження налаштувань натисніть на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП» або почекайте протягом 10 секунд.

Завершення приготування

24. Про закінчення приготування повідомлять звукові сигнали.
25. 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.
26. Щоб припинити підтримання температури, натисніть на кнопку (14) «СТАРТ/СТОП».
27. Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
28. Відкрийте кришку (4), натиснувши на клавішу (5). Надягніть кухонні рукавиці та вийміть чашу (11), взявши її за ручки (12).

Примітки:

Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готової страви до 24 годин, не рекомендується залишати приготовані продукти надовго в чаші, оскільки це може стати причиною псування продуктів.

Не використовуйте режим підтримання температури для розігрівання продуктів.
Увага!

- **Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.**
- **Щоб уникнути опіків, дотримуйтеся обережності, відкриваючи кришку (4). Не нахиляйтеся над паровим клапаном (6) у ході роботи мультиварки, не розташовуйте відкриті ділянки тіла над чашею (11)!**
- **При першому використанні мультиварки 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 пластиковою 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 (придбавайте в аптеці або магазинах здорового харчування), дотримуючись інструкції, що додається до неї.

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

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте пристрою остигнути.
- Зніміть паровий клапан (6). Розберіть його, повернувши кришку клапана проти годинникової стрілки. Промийте паровий клапан, установіть кришку на місце, сумістивши виступи на кришці з пазами клапана, та поверніть до фіксації. Установіть паровий 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 захопленому 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 у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Споживаєма 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/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС 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