РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИШЕФ
U800







ПАРОВАРКА, СКОРОВАРКА, ДУХОВКА, МЕДЛЕННОВАРКА И УНИКАЛЬНЫЙ РЕЖИМ «МУЛЬТИПОВАР»

Мультишеф с индукционным нагревательным элементом легко и с непревзойденным мастерством заменит несколько приборов на вашей кухне: пароварку, скороварку, духовку и медленноварку. А в уникальном режиме «Мультиповар» можно приготовить любые блюда благодаря индивидуальным настройкам времени и температуры нагрева.



ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Мультишеф с индукционным нагревательным элементом будет с электронной точностью поддерживать выбранную вами температуру. Отсутствие фазы подогрева и остывания увеличит скорость приготовления, что вместе с тем сохранит полезные качества и вкусовые свойства продуктов.



АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ИТАЛЬЯНСКОГО ШЕФ-ПОВАРА — ОДНОЙ КНОПКОЙ

Для приготовления изысканного итальянского блюда достаточно одного нажатия кнопки. С помощью мультишефа U800 можно приготовить не только привычную любимую пищу, но и порадовать себя и близких гастрономическими шедеврами по авторским рецептам итальянского шеф-повара Карло Греку: ризотто с морепродуктами, осьминог по-лигурийски и крем-карамель. Для каждого рецепта предусмотрена автоматическая программа приготовления.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Для тех, кто ценит время, в мультиварке предусмотрен набор прекрасно сбалансированных и отточенных поварами предустановленных программ для самых популярных блюд: рис, гречка, каша, бульон, плов, творог. Также мультишеф позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта до 13 часов сработает с точностью до минуты.

Рычаг блокировки крышки

Кнопка для открывания крышки

Дисплей и панель управления



Индикатор подогрева Smart Warm

Клапан сброса давления

Контейнер для сбора конденсата





Съемная крышка с уплотнителем



Внутренняя чаша



Решетка для приготовления на пару



Контейнер для сбора
конденсата

Мерные стаканы
на 180 и 95 мл



Лопатка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Индикатор режима энергосбережения

Индикатор режима **Самоочистка**

Индикатор режима **Подогрев**

Установка времени отложенного старта

Запуск функции самоочистки

Включение режима **Подогрев / Разогрев**

Автоматические программы

Кнопка Старт / Выбор / Подтверждение



Индикаторы блокировки крышки

Авторские рецепты шеф-повара

Выбор авторского рецепта

Настройка текущего времени / уровня громкости голосовых подсказок / температуры подогрева

Отмена / Сброс

Автоматические режимы

Многофункциональный регулятор


Оставшееся время
до готовности блюда
Время после полудня
Время до полудня
Ост. время:
PM
AM
0:00
t°C
Температура
Время приготовления/
поддержания температуры/
разогрева блюда

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с корпуса мультишефа.
- Перед началом приготовления протрите внутреннюю поверхность прибора и поверхность нагревательного элемента сухой мягкой тканью.
- Промойте внутреннюю чашу и протрите сухой мягкой тканью.
- Установите прибор на ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку мультишефа, нажав на кнопку для открывания.
- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.
- Установите внутреннюю чашу в корпус мультишефа, закройте верхнюю крышку и заблокируйте, повернув регулятор блокировки крышки в положение ●.
- Подключите шнур питания в сетевую розетку.

Если крышка закрыта правильно, индикация дисплея загорится.

Если чаша не установлена/крышка не заблокирована, на дисплее появится символ ⊔⊔. Вы услышите голосовую подсказку «Пожалуйста, установите чашу».

- Выберите необходимую программу/режим с помощью регулятора.

Если в процессе приготовления вы захотите выбрать другую программу, нажмите кнопку **Отмена**.

Количество продуктов и воды не должно превышать отметку 3000 мл.

- Нажмите кнопку **Настройки**, при помощи регулятора установите время приготовления. Для подтверждения нажмите кнопку **Старт**.

По завершении процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал, мультишеф перейдет в режим **Подогрев**.

- Откройте крышку.

НАСТРОЙКИ

Используется для настройки текущего времени, уровня громкости голосовых подсказок, температуры подогрева.

Установка текущего времени

- Однократно нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью регулятора установите часы и минуты.
- Нажмите **Старт** для подтверждения текущего времени.

Настройка уровня громкости голосовых подсказок

Процесс подготовки и настройки мультишефа сопровождается голосовыми инструкциями при каждом нажатии кнопок, а во время приготовления он информирует вас о выпуске пара и об окончании приготовления.

- Дважды нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью регулятора установите уровень громкости в диапазоне от 0 до 4.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки **Старт**.

При установленном значении уровня громкости «0» функция голосовых подсказок будет отключена.

Режим установки температуры подогрева

- Трижды нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью регулятора установите необходимую температуру подогрева в диапазоне 60–77 °С и нажмите кнопку **Старт**.

ТАЙМЕР

Мультишеф позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта до 13 часов сработает с точностью до минуты.

- Нажмите кнопку **Таймер**.
- Задайте время окончания приготовления с помощью регулятора. Для подтверждения нажмите кнопку **Настройки**.

Шаг установки — 10 минут.

- Выберите программу с помощью регулятора и нажмите кнопку **Старт**.

Проверьте правильность установки текущего времени.

Таймер нельзя активировать, если крышка мультишефа не заблокирована.

Максимальное время отсрочки готовности составляет 13 часов. При установке времени, превышающем это значение, таймер автоматически переключится на максимально допустимое.

Данная функция доступна в следующих программах/режимах:

- Гречка
- Каша
- Бульон
- Плов
- Жарка
- Тушение
- Пароварка
- Духовка

Время приготовления будет задано по умолчанию.

По завершении процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал, мультишеф перейдет в режим **Подогрев**.

РАЗОГРЕВ

Используется для разогревания готового блюда.

- Нажмите кнопку **Подогрев/Разогрев** 2 раза, чтобы запустить программу автоматического разогрева.

Блюдо будет разогрето через 15 минут.

ПОДОГРЕВ И ФУНКЦИЯ SMART WARM

По окончании процесса приготовления мультишеф автоматически переходит в режим **Подогрев**.

Загорается индикатор **Подогрев**, на дисплее отображается время поддержания температуры.

Функция будет активна в течение 36 часов.

Оптимальное время использования данной функции не более 8 часов.

Таймер нельзя активировать, если крышка мультишефа не заблокирована.

Также функцию **Подогрев** можно активировать вручную, нажав кнопку **Подогрев/Разогрев**, но при этом функция Smart Warm не будет работать.

Температура в режиме подогрева поддерживается в пределах 60–77°C (см. «Настройки», стр. 11).

Функция Smart Warm
Данная функция оповестит вас о длительности поддержания определенной температуры во время подогрева.

Индикатор Smart Warm расположен на верхней части крышки. Его цвет будет меняться в зависимости от длительности подогрева.

- 0–6 часов
- 6–12 часов
- >12 часов

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Если в течение 1 минуты ни одна из кнопок не была активирована, прибор автоматически переключится в энергосберегающий режим.

Прибор выйдет из этого режима при нажатии любой кнопки или повороте рычага блокировки крышки.

ГРЕЧКА

- 2 мерных стакана гречневой крупы
- 60 г сливочного масла
- 3 мерных стакана воды
- соль, перец по вкусу

• Поместите все ингредиенты в чашу мультишефа и с помощью регулятора выберите автопрограмму **Гречка**.

Время приготовления: 20 минут.

РИС

- 2 мерных стакана риса
- 30 г сливочного масла
- 3–4 мерных стакана воды (в зависимости от сорта риса)
- соль по вкусу

• Поместите все ингредиенты в чашу прибора и с помощью регулятора выберите автопрограмму **Рис**.

Время приготовления задается автоматически.

КАША

- 2 мерных стакана воды
- 2 мерных стакана молока
- 1 мерный стакан геркулеса
- 20 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара

• Поместите все ингредиенты в чашу прибора и с помощью регулятора выберите автопрограмму **Каша**.

Время приготовления задается автоматически.

Данное руководство содержит рекомендации и советы по приготовлению блюд в мультишефе U800, разработанные для удобства наших покупателей. Строгое соблюдение указанных в книге рецептур не обязательно. Вы можете изменять состав и количество ингредиентов на собственный вкус.

Указано приблизительное время приготовления. Оно может варьироваться в зависимости от исходной температуры продуктов, их количества и содержания в них влаги.

ТВОРОГ

– 1 л кефира (3,2 %)

- В чашу мультишефа налейте кефир, закройте крышку. С помощью регулятора выберите автопрограмму **Творог**.
- После сигнала об окончании приготовления откройте крышку и дайте содержимому остыть. Полученный творог откиньте на сито и подождите, пока стечет сыворотка.

Время приготовления: 21 минута.

БУЛЬОН

– 500 г курицы
– 1 головка лука репчатого
– 1 морковь
– 5 мерных стаканов воды
– зелень, специи по вкусу

- Нарежьте морковь соломкой, измельчите лук и положите вместе с курицей в чашу мультишефа, посолите, поперчите. Добавьте воду.
- Закройте крышку. С помощью регулятора выберите автопрограмму **Бульон** и установите время 45 минут.

Время приготовления по умолчанию: 45 минут.

Диапазон: 10–90 минут.

ПЛОВ

– 2 мерных стакана риса
– 500 г баранины
– 2 моркови
– 3 мерных стакана воды
– 2 головки лука репчатого
– 2 ст. л. растительного масла
– соль, специи для плова по вкусу

- Промойте рис. Измельчите лук, натрите морковь на крупной терке, мясо нарежьте небольшими кусочками.
- Обжарьте мясо, лук, морковь на растительном масле в режиме **Жарка** с открытой крышкой 10–15 минут.
- Добавьте воду, рис, соль и специи, тщательно перемешайте. Закройте крышку, с помощью регулятора выберите автопрограмму **Плов**.

Время приготовления задается автоматически.

ЖАРКА

Режим **Жарка** заменяет процесс обжаривания на сковороде.

Поджаривание может происходить как с открытой, так и с закрытой крышкой.

Для поджаривания с открытой крышкой, не закрывая ее, поверните рычаг блокировки в положение ●, с помощью регулятора выберите режим **Жарка** и нажмите кнопку **Старт**.

Время приготовления по умолчанию — 5 минут. Диапазон: 5–90 минут.

ТУШЕНИЕ

В режиме **Тушение** продукт готовится под давлением в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

Режим тушения в мультишефе идеально подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, приготовления омлетов.

Время приготовления по умолчанию: 35 минут. Диапазон 10–90 минут.

Рагу из говядины с овощами

- 400 г говяжьей вырезки
- 4 картофелины
- 1 болгарский перец
- 2 помидора
- 3 зубчика чеснока
- 1 головка лука репчатого
- 1 морковь
- ½ стакана воды
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

- Овощи и мясо нарежьте на небольшие, но достаточно толстые куски, чеснок раздавите в прессе.
- Смешайте все ингредиенты, посолите, поперчите, добавьте растительное масло.
- Закройте крышку. С помощью регулятора выберите режим **Тушение** и установите время 45 минут.

ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением. Сохраняются витамины и вкус продуктов. Для приготовления блюд используйте решетку.

Время приготовления по умолчанию: 25 минут. Диапазон 10–90 минут.

Омлет с беконом и зеленью

- 3 яйца
- ½ стакана молока
- 50 г бекона
- 1 помидор
- ¼ болгарского перца
- соль, перец по вкусу

- Мелко нарежьте болгарский перец, бекон и помидор. Обжарьте 5–7 минут в режиме **Жарка** с открытой крышкой.
- В отдельной емкости тщательно перемешайте яйца с молоком, добавьте черный перец, соль. и тщательно перемешайте. Полученную смесь добавьте к обжаренным ингредиентам.
- Закройте крышку. С помощью регулятора выберите режим **Пароварка** и установите время 20 минут.

Красная рыба с соусом

- 2 филе семги по 200 г
- 2 мерных стакана воды
- ½ лимона
- 2 веточки шнитт-лука
- 5 ст. л. сметаны
- 2 веточки укропа
- соль, перец, специи по вкусу

- Филе семги посолите, поперчите, добавьте специи и выложите на решетку. Добавьте 3 дольки лимона.
- Налейте в чашу воду, с помощью регулятора выберите режим **Пароварка** и установите время 15 минут.
- В отдельной емкости взбейте сметану и свежевыжатый сок лимона, добавьте измельченный шнитт-лук, укроп, перец, соль и тщательно перемешайте.
- Подавайте вместе с рыбой.

ДУХОВКА

Режим для выпекания коржей, кексов, пирогов и других кондитерских изделий, а также для запекания мяса, рыбы и овощей.

Время приготовления по умолчанию: 60 минут. Диапазон 10–90 минут.

Классическая шарлотка

- 4 яйца
- 1 мерный стакан сахарного песка
- 1 мерный стакан муки высшего сорта
- 4 средних яблока
- 10 г сливочного масла
- ½ ч. л. разрыхлителя теста
- 1 лимон
- щепотка молотой корицы
- сахарная пудра

- Снимите кожуру с яблок, удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками.
- Взбейте яйца с сахаром не менее 10 минут до образования густой однородной массы. При помощи лопатки замешайте муку в массу.
- Дно и стенки чаши мультишефа смажьте маслом, половину теста вылейте в чашу. Сверху выложите яблоки и вылейте оставшуюся часть теста.
- С помощью регулятора выберите режим **Духовка** и установите время 60 минут.
- Перед подачей посыпьте шарлотку сахарной пудрой, корицей и украсьте цедрой лимона.

Во время приготовления не открывайте крышку.

МЕДЛЕННОВАРКА

Подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления.

Время приготовления по умолчанию: 6 часов. Диапазон 1 час —12 часов 50 мин

Свинина с яблоками

- 1,5 кг свинины (на кости)
- 1 мерный стакан яблочного сока
- 4 ч. л. яблочного джема
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. воды
- 1 крупное яблоко
- 1 головка лука репчатого
- ¼ ч. л. корицы
- соль, перец по вкусу

- Промойте свинину в холодной воде, обсушите.
- Положите в чашу мультишефа, добавьте сок, джем, сахар, воду и корицу. Тщательно перемешайте.
- Нарежьте лук полукольцами, яблоки — кубиками и добавьте к мясу. Посолите, поперчите.
- С помощью регулятора выберите режим **Медленноварка** и установите время 6 часов.

МУЛЬТИПОВАР

Режим позволяет настраивать температуру и время приготовления под конкретный рецепт.

Заданная вами температура будет поддерживаться на протяжении всего процесса приготовления.

- С помощью регулятора выберите режим **Мультиповар**.
- Нажмите кнопку **Настройки**, при помощи регулятора установите время.

По умолчанию — 50 минут.
Диапазон 10–140 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. При помощи регулятора установите температуру.

По умолчанию 100°С. Диапазон 40–140°С.

- Нажмите кнопку **Старт**.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Программа/Режим	Приготовление под давлением	Время приготовления	Таймер
Гречка	+	20 мин — по умолчанию	+
Рис	+	автоматически*	–
Каша	+	автоматически*	+
Творог	+	21 минута – по умолчанию	–
Бульон	+	45 минут – по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90 мин	+
Плов	+	автоматически*	+
Жарка	-	5 минут – по умолчанию; настраивается в диапазоне 5–90 мин	+
Тушение	+	35 минут – по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90 мин	+

*в зависимости от количества ингредиентов, их исходной температуры и содержания в них влаги.

Программа/Режим	Приготовление под давлением	Время приготовления	Таймер
Пароварка	+	25 минут – по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90 мин	+
Духовка	-	60 минут – по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90 мин	+
Медленноварка	-	6 часов – по умолчанию; настраивается в диапазоне 1 час — 12 часов 50 мин	–
Мультиповар	+	50 минут – по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–140 мин	–
Ризотто	+	17 мин – по умолчанию	-
Осьминог	+	30 мин – по умолчанию	-
Крем-карамель	+	15 мин – по умолчанию	-

При повторном приготовлении учитывайте температуру чаши. Если чаша еще горячая, сократите время приготовления.

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

- 80 г риса арборио
- ½ зубчика чеснока
- 10 г лука-шалота
- 30 г свежих очищенных креветок
- 50 г мидий
- 50 г вонголе
- 50 г гребешков
- 30 мл белого сухого вина
- 200 мл рыбного бульона
- 20 г томатов в собственном соку
- 30 г помидоров черри
- 1 ст. л. оливкового масла
- 3 г измельченной свежей петрушки
- зелень (базилик, тимьян, розмарин)
- соль, перец по вкусу

- Промойте рис. Промойте и очистите морепродукты. С креветок снимите панцирь. Измельчите чеснок и лук. Нарежьте пополам помидоры черри. Измельчите в блендере томаты.
- В чашу мультишефа налейте оливковое масло, установите программу Ризотто и обжарьте с открытой крышкой морепродукты. Затем добавьте лук, чеснок, соль, перец, петрушку и рис. Влейте белое вино, продолжая обжаривать до звукового сигнала (общее время обжаривания — 6 минут).
- Добавьте в чашу бульон, томаты и помидоры черри, закройте крышку и продолжайте готовить в программе **Ризотто**.
- При подаче украсьте ризотто свежим базиликом, тимьяном или розмарином.

Важно: чтобы рис не утратил нужную консистенцию, не оставляйте готовое ризотто в режиме Подогрев продолжительное время.



ТУШЕНЫЙ ОСЬМИНОГ ПО-ЛИГУРИЙСКИ

- 310 г осьминога
- 100 г мини-кальмаров
- 250 мл рыбного бульона
- 30 мл сухого белого вина
- 200 г мини-картофеля
- 200 г помидоров
- 30 г маслин
- 10 г каперсов
- 1 ст. л оливкового масла
- 1 лавровый лист
- 1 зубчик чеснока
- зелень (базилик, петрушка, тимьян, розмарин) по вкусу
- соль, перец черный молотый по вкусу

- Очистите и нарежьте осьминога и кальмары. Томаты измельчите в блендере. Мелко нарежьте зелень. Чеснок очистите, измельчите. Картофель очистите, нарежьте при необходимости.
- Обжарьте чеснок на оливковом масле в режиме Жарка 2–3 минуты, добавьте вино и дождитесь его полного выпаривания.
- Все остальные ингредиенты положите в чашу мультишефа, перемешайте и установите программу **Осьминог**.
- Подавайте блюдо в глубоких тарелках, украсив свежим базиликом.



КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

- 250 мл кондитерских сливок (35–38%)
- 220 г сахара
- 3 желтка
- ½ стручка ванили
- 4 формы для приготовления (по 70–80 г)

- В сотейник влейте сливки, добавьте ваниль и, постоянно помешивая, доведите массу до кипения.
- Тщательно перемешайте желтки, 20 г сахара и горячие сливки. Остудите до комнатной температуры.
- Растопите 200 г сахара в раскаленной сковороде (он превратится в золотистую карамель).

Не перегрейте сахар, иначе он подгорит и загустеет.

- Разлейте его в формы, сверху залейте сливочной смесью.
- В чашу мультишефа налейте 2 мерных стакана воды и установите решетку для приготовления на пару. Сверху установите формы для приготовления.
- Установите программу **Крем-карамель**.
- Готовую крем-карамель в формах остудите в холодильнике в течение 3 часов. Подавайте со свежими ягодами.



ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора необходимо отсоединить шнур электропитания от сети.

Не опускайте прибор или шнур питания в воду или иную жидкость.

Для облегчения процесса чистки все съемные части прибора сразу после приготовления пищи необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств.

Не используйте для чистки прибора проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

Не рекомендуется мыть какие-либо части прибора или дополнительные приспособления в посудомоечной машине.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ КОРПУСА

- Сначала протрите влажной салфеткой, смоченной моющим средством, а затем мягкой сухой салфеткой или используйте специальное средство для чистки пластиковых поверхностей.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАША

- После приготовления блюда дождитесь, когда внутренняя чаша остынет.
- После использования чашу необходимо вымыть горячей водой и средством для мытья посуды.

СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА

- Поверните рычаг блокировки в положение ○ и откройте верхнюю крышку.
- Нажмите на белую кнопку **Push** на внутренней стороне крышки и снимите внутреннюю крышку вместе с уплотнителем.



- Тщательно промойте внутреннюю крышку и уплотнение, не снимая его с крышки, просушите.

Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.

КЛАПАН СБРОСА ДАВЛЕНИЯ

Очистку клапана сброса давления необходимо производить каждый раз после использования прибора.



- Аккуратно снимите клапан, расположенный на внешней стороне крышки.



- Очистите пространство под ним с помощью мягкой губки и щетки.
- Промойте клапан проточной водой, после чего тщательно просушите и установите на место.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



- Снимите контейнер для сбора конденсата.
- Очистите контейнер с помощью нейтрального моющего средства и просушите.
- После чистки установите контейнер на место.

САМООЧИСТКА

Функция самоочистки упрощает чистку, она предназначена для прочистки клапана сброса давления и удаления стойких загрязнений.

- Для запуска режима самоочистки залейте в чашу 2 мерных стакана воды, после чего закройте крышку и заблокируйте ее. Нажмите кнопку **Самоочистка**.

Время работы — 16 минут.

Голосовая подсказка сообщит вам, когда работа будет завершена.

- В режиме самоочистки горячий пар под давлением будет выходить из клапана сброса давления.
- Не открывайте крышку сразу после окончания процесса самоочистки.
- Используйте только чистую воду.
  Не добавляйте в воду никакие моющие средства или иные химические вещества.

- Мультишеф предназначен для использования только в домашних условиях.
- Мультишеф не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде чем использовать мультишеф, убедитесь в том, что он правильно и полностью собран.
- Перед использованием прибора промойте все съемные детали.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Не используйте при приготовлении в чаше алюминиевую фольгу, формочки или подобные приспособления из металлосодержащих материалов.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т. п.
- Обеспечьте свободное пространство над прибором для безопасного выхода пара не менее 1 метра.
- Не перемещайте мультишеф в процессе работы.
- Никогда не погружайте мультишеф, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте прибор в местах с повышенной влажностью.
- Не включайте прибор без установленной внутренней чаши.
- Не переполняйте внутреннюю чашу прибора.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей. Избегайте повреждения антипригарного покрытия. В процессе приготовления используйте специальную лопатку, входящую в комплект.
- Внутреннюю чашу не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не закрывайте клапан выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не распыляйте и не наносите на прибор какие-либо химикаты.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 1400 Вт
Объем: 5 л

Внимание! Производитель сохраняет за собой право вносить изменения в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультишеф: 1 шт.
Внутренняя чаша: 1 шт.
Контейнер для сбора конденсата: 1 шт.
Мерный стакан: 2 шт.
Лопатка: 1 шт.
Решетка для приготовления на пару: 1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Bork U800 для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно