

VT-4216 CM

Multicooker

Мультиварка

Инструкция по эксплуатации

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



Instruction manual

MULTICOOKER

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

Description

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

Display and control panel

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

Accessories

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

ATTENTION!

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

SAFETY MEASURES

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

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

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

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

ENGLISH

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

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

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

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

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

RULES OF USING OF THE COOKING BOWL (12)

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

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

CONTROL PANEL BUTTONS (2)

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

«MENU» button (13)

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

Buttons (14) “-/+”

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

«DELAYED START» button (15)

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

Button (16) ⏸

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

Attention!

Do not leave the operating unit unattended.

Cooking programs

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

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

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

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

BEFORE THE FIRST USE

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

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

ENGLISH

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

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

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

USE OF THE MULTICOOKER

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

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

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

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

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

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

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

Notes:

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

that the movement of the sensor is not limited.

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

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

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

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

Note:

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

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

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

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

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

Note: The keep warm function is not available

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

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

Note:

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

Attention!

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

“YOGURT” PROGRAM

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

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

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

“FONDUE” PROGRAM

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

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

«MULTICOOK» PROGRAM

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

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

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

Note:

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

ENGLISH

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

CLEANING AND CARE

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

STORAGE

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

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

Bedienungsanleitung

MULTIKOCHER

Die Hauptbestimmung des Multikochers ist schnelle Nahrungsmittelzubereitung von hoher Qualität.

Beschreibung

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

Bildschirm und Bedienungsplatte

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

Zubehör

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

ACHTUNG!

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

SICHERHEITSMABNAHMEN

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

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

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

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

DEUTSCH

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

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VERWENDUNG DES BEHÄLTERS (12)

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

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

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

Der Behälter ist fürs Waschen in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.

TASTEN DER BEDIENUNGSPLATTE (2)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

„MENU“-Taste (13)

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

Tasten (14) «-/+»

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

„STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (15)

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

Taste (16) ↓

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

Achtung!

Lassen Sie das laufende Gerät nie unbeaufsichtigt.

Kochprogramme

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

DEUTSCH

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

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

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber, die den normalen Betrieb des Multikochers stören.
- Stellen Sie den Multikocher auf einer ebenen wärmebeständigen Oberfläche fern von allen Küchenwärmequellen (wie Gas-, Elektroherd oder Kochfläche) auf.
- Bei der Aufstellung des Multikochers lassen Sie einen Abstand von nicht weniger als 20 cm von der Wand bis zum Gehäuse des Multikochers und einen Freiraum von nicht weniger als 30-40 cm über dem Gerät.
- Stellen Sie den Multikocher in direkter Nähe von Gegenständen, die durch die hohe Temperatur des austretenden 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 und den Griff (6) ziehen.

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

VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

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

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

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

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

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

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

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

Anmerkungen:

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

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

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

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

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

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

Zum Übergang zur Einstellung der Starrückstellung berühren Sie die «STARRÜCKSTELLUNG»-Taste (15), auf dem Bildschirm erscheint die Anzeige \cup . Stellen Sie die Kochenende-Zeit mittels der Tasten (14) «-/+» ein.

Anmerkung:

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

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

Nahrungsmittelzubereitung übergeht, erlischt das Symbol \cup .

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

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

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

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

Anmerkung:

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

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

Achtung!

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

«JOGHURT»-PROGRAMM

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

DEUTSCH

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

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

«FONDUE»-PROGRAMM

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

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

«MULTIKOCH»-PROGRAMM

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

Nutzung des Geräts in den Programmen

«Fondue» und «Multikoch»

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

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

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

Anmerkung:

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

AUFBEWAHRUNG

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

LIEFERUMFANG

Multikocher – 1 St.
Behälter – 1 St.
Schale fürs Dampfkochen – 1 St.
Schöpfkelle – 1 St.
Schaufel – 1 St.
Meßbecher – 1 St.
Joghurtgläser – 6 St.
Gläserdeckel – 6 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximale Aufnahmeleistung: 900 W

Fassungsvermögen des Behälters: 5 l

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

Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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

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

РУССКИЙ

Инструкция по эксплуатации МУЛЬТИВАРКА

Основное предназначение мультиварки – это быстрое и качественное приготовление продуктов.

Описание

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

Дисплей и панель управления

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

Аксессуары

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

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

случае наличия повреждений сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.

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

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

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

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

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

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

Опасность удушья!

- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перемещениями, а также после падения устройства. 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 (12)

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

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

РУССКИЙ

измельчайте продукты непосредственно в чаше.

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

Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

КНОПКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом.

Программы приготовления

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

Кнопка «МЕНЮ» (13)

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

Кнопки (14) «-/+»

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

Кнопка (15) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

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

Кнопка (16) ↵

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

Внимание!

Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

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

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

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

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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

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

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

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

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

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

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

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

Примечания:

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

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

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

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

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

РУССКИЙ

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

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

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

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

Примечание:

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

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

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

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

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

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

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

Примечание:

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

- Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.

Внимание!

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

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

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

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

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

ПРОГРАММА «ФОНДЮ»

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

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

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

ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

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

Использование устройства в программах «Фондю» и «Мультиповар»

- Откройте крышку (4).
- Установите чашу (12) в рабочую камеру.
- Поместите продукты в чашу (12) (см. Книгу рецептов). Объем продуктов должен быть не выше отметки максимума и не ниже отметки минимума.
- Если вы готовите в программе «Мультиповар», плотно закройте крышку (4). Если вы готовите фондю, оставьте крышку (4) открытой.
- Включите устройство кнопкой (16) ⏻.
- Прикоснитесь к кнопке (13) «МЕНЮ».
- Касаясь кнопки (14) «-/»+, выберите программу приготовления «Фондю» или «Мультиповар».

Коснитесь кнопки (16) ⏻, на дисплее появятся мигающее значение температуры «100°C». Прикасаясь к кнопкам (14) «-/»+, установите температуру нагрева.

Прикоснитесь к кнопке (16) ⏻, на дисплее появится показание продолжительности работы. Кнопками (14) «-/»+ установите продолжительность работы.

Прикоснитесь к кнопке (16) ⏻ для запуска программы.

Если вы готовите фондю, подождите, пока сыр растопится, а бульон/масло нагреется.

Примечание:

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

ЧИСТКА И УХОД

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

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

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 ~ 50/60 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 900 Вт

Объём 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.

Інструкція з експлуатації МУЛЬТІВАРКА

Основне призначення мультіварки – це швидке та якісне приготування продуктів.

Опис

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

Дисплей і панель управління

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

Аксесуари

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

УВАГА!

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

УКРАЇНЬСКА

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

- Відключаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з розетки.
- Не залишайте відкритою кришку пристрою під час його роботи, крім програми “Фондю” та “Смаження”.
- Щоб уникнути травм не нахиляйтеся над отворами виходу пари або над чашею при відкритій кришці мультіварки.
- Не торкайтеся поверхні кришки під час роботи мультіварки, відкривайте кришку за ручку, попередньо натиснувши на кнопку відкриття кришки.
- Щоб уникнути опіків гарячою парою, дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки
- Тримайте в чистоті паровий клапан, в разі забруднення очищайте його.
- Категорично забороняється експлуатація приладу без встановленої чаші і парового клапана, а також забороняється вмикати мультіварку без продуктів і достатньої кількості рідини в чаші для приготування продуктів.
- Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості сухих продуктів і рідини.
- **Увага!** При готуванні продуктів на пари стежте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. Не залишайте пристрій без нагляду!
- Забороняється використовувати мультіварку при пошкодженій силіконовій прокладці на внутрішній стороні кришки.
- Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
- Не накривайте мультіварку під час роботи.
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку на кришці, попередньо вимкнувши пристрій з електричної мережі, вийнявши чашу з продуктами і давши пристрою остигнути.
- Під час роботи кришка, чаша для приготування продуктів, а також деталі корпусу сильно нагріваються, не торкайтеся них. Гарячу чашу виймайте, попередньо надягнувши кухонні рукавиці.
- Регулярно робіть чищення пристрою.
- Забороняється використовувати прилад поза 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 відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.

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

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

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

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ (12)

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

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

Програми приготування

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

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

Чаша не призначена для миття в посудомийній машині.

КНОПКИ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (2)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

Кнопка «МЕНЮ» (13)

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

Кнопки (14) «-/»

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

Кнопка (15) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Ви можете встановити час, після закінчення якого

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

Кнопка (16) ⏏

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

Увага!

Не залишайте включений пристрій без нагляду.

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

УКРАЇНЬСКА

ператури, натиснувши та утримуючи кнопку (16) .

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Витягніть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки, що заважають нормальній роботі мультиварки.
- Установіть мультиварку на рівній теплостійкій поверхні, далеко від всіх кухонних джерел тепла (таких як газова плита, електроплита або варильна панель).
- Встановіть пристрій так, щоб від стіни до корпусу 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) і потягнувши за ручку (6).
- Вимийте всі знімні деталі м'якою губкою з нейтральним миючим засобом: чашу (12), лоток для готування на парі (17), ополоник (18), лопатку (19), мірну склянку (20), скляночки з кришками (21). Потім обполосніть їх проточною водою та просушіть.
- Корпус пристрою протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Примітки:

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

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

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

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

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

Примітка:

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

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

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

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

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

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

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

Примітка:

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

Увага!

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

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

ПРОГРАМА «ЙОГУРТ»

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

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

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

ПРОГРАМА «ФОНДЮ»

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

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

УКРАЇНЬСКА

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

ПРОГРАМА «МУЛЬТІКУХАР»

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

Використання пристрою у програмах «Фондю» та «Мультикухар»

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

Примітка:

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

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

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

ЗБЕРІГАННЯ

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

КОМПЛЕКТАЦІЯ

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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

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

Термін служби приладу – 3 роки

Гарантія

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

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



Вы скачали инструкцию по эксплуатации Мультиварка Vitek-4216 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.