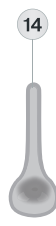
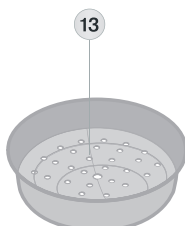
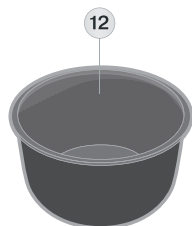
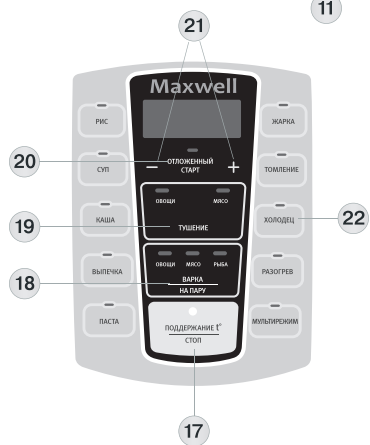


Maxwell

моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации	3
GB Manual instruction	10
DE Die betriebsanweisung	16
KZ Пайдалану нұсқасы	23
UA Інструкція з експлуатації	30



МУЛЬТИВАРКА

Основное предназначение мультиварки – 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
13. Лоток для готовки на пару
14. Половник
15. Лопатка
16. Мерный стаканчик

Дисплей и панель управления

17. Кнопка «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/СТОП»
18. Индикаторы настройки программы «ВАРКА НА ПАРУ»
19. Индикаторы настройки программы «ТУШЕНИЕ»
20. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
21. Кнопки установки времени приготовления/отложенного старта «-/+»
22. Кнопки выбора программ приготовления

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 устройства внимательно осмотрите сетевой шнур и разъём

для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе устройства, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте устройство при наличии 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 разъём сетевого шнура был плотно вставлен в гнездо на корпусе устройства, а вилка сетевого шнура - в электрическую розетку.
- Используйте только тот сетевой шнур, который входит в комплект поставки, и не используйте сетевой шнур от других устройств.
- Используйте только те съёмные детали, которые входят в комплект поставки.
- Размещайте устройство на ровной теплоустойчивой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости от стены и мебели. Свободное пространство над мультиваркой должно составлять не менее 30-40 см.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из электрической розетки.
- Запрещается прикасаться к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.

РУССКИЙ

- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
 - Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. По вопросу дальнейшего использования устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
 - Не вставляйте посторонние предметы в отверстие парового клапана и следите за тем, чтобы посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом мультиварки.
 - Не оставляйте устройство без присмотра, всегда выключайте устройство и отключайте его от электрической сети, если вы им не пользуетесь.
 - Во избежание ожогов не наклоняйтесь над паровым клапаном. Соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки во время и непосредственно после приготовления продуктов. Риск ожога паром!
 - Во избежание ожогов при работе устройства в программе «Жарка» не наклоняйтесь над чашей мультиварки.
 - Содержите в чистоте паровой клапан, в случае загрязнения очищайте его.
 - Категорически запрещается эксплуатация устройства без установленной чаши и без парового клапана.
 - Запрещается использовать мультиварку, если силиконовая прокладка на внутренней стороне крышки повреждена.
 - Соблюдайте рекомендации по количеству сухих продуктов и объёму жидкости в чаше мультиварки.
 - Не вынимайте чашу во время работы устройства.
 - Не накрывайте мультиварку во время работы.
 - 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 переносить устройство во время работы. Используйте ручку для переноски, предварительно отключив устройство от электрической сети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
 - Во время работы нагреваются крышка, чаша, а также детали корпуса, не прикасай-
- тесь к ним. Если необходимо вынуть горячую чашу, используйте кухонные рукавицы.
 - Регулярно проводите чистку устройства.
 - Не разрешайте детям использовать устройство 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!**
 - Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
 - Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами допускается лишь в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
 - Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевого шнура или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями или после падения устройства. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
 - Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
 - Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ (12)

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов (12), устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу (12) другой ёмкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (10) и дно чаши (12) всегда были чистыми и сухими.

- Не используйте чашу (12) в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Во избежание повреждений антипригарного покрытия никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше (12).
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше (12) какие-либо посторонние предметы.
- Во время приготовления продуктов в чаше (12) перемешивайте их только пластиковым половником (14) или лопаткой (15).
- Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие чаши (12).
- При приготовлении блюд с использованием приправ и специй сразу после приготовления рекомендуется вымыть чашу (12) во избежание повреждения антипригарного покрытия. После окончания приготовления продуктов не помещайте чашу (12) сразу под холодную воду, дайте ей сначала остыть.
- Чаша (12) не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Извлеките устройство из упаковки, удалите все упаковочные материалы и любые наклейки, мешающие нормальной работе мультиварки.
- Установите мультиварку на ровной теплостойкой поверхности, вдали от всех кухонных источников тепла (таких как газовая плита, электроплита или варочная панель).
- Установите устройство так, чтобы от стены до корпуса мультиварки оставалось расстояние не менее 20 см, при этом свободное пространство над мультиваркой должно составлять не менее 30-40 см.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости к предметам, которые могут быть повреждены высокой температурой выходящего пара.

Внимание!

Не размещайте устройство вблизи ванн, раковин или других ёмкостей, наполненных водой.

- Откройте крышку (4), нажав на кнопку (5) и потянув за ручку (6).
- Снимите паровой клапан (7), для этого надавите на него с обратной стороны

крышки (4), затем разберите его, повернув нижнюю часть в положение «ОТКР.».

- Вымойте все съёмные детали: паровой клапан (7), чашу (12), лоток для готовки продуктов на пару (13), половник (14), лопатку (15) и мерный стаканчик (16) мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой и просушите.
- Корпус устройства протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Соберите паровой клапан (7), повернув нижнюю часть клапана до фиксации в положении «ЗАКР.».
- Установите паровой клапан (7) в крышку (4) и совместите выступ на клапане (7) с углублением в месте установки клапана на крышке (4).

КНОПКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Каждое нажатие на кнопку панели управления сопровождается звуковым сигналом.

Кнопки выбора программ приготовления (22)

- Для выбора программы приготовления нажмите на соответствующую кнопку, при этом загорится индикатор выбранной программы приготовления.
- В программе «ТУШЕНИЕ» можно выбрать тип продуктов: овощи или мясо.
- В программе «ВАРКА НА ПАРУ» можно выбрать тип продуктов: овощи, мясо или рыбу.
- Для выбора типа продукта повторно нажмите на кнопки «ТУШЕНИЕ» / «ВАРКА НА ПАРУ», выбор типа продукта подтверждается индикаторами (18 или 19).
- В программе «МУЛЬТИРЕЖИМ» вы можете установить желаемую температуру приготовления продуктов в диапазоне от +30°C до +160°C, для этого нажмите на кнопку «МУЛЬТИРЕЖИМ», на дисплее отобразится температура приготовления продуктов, установленная по умолчанию «100°C», с помощью кнопок (21) «-/» установите необходимую температуру приготовления продуктов, повторно нажмите на кнопку «МУЛЬТИРЕЖИМ», на дисплее отобразится время работы, установленное по умолчанию «00:30», с помощью кнопок (21) «-/» установите необходимую продолжительность приготовления продуктов в диапазоне от 5 минут до 10 часов.

РУССКИЙ

Программы приготовления продуктов:

Программы		Продолжительность программы, установленная по умолчанию	Продолжительность программы	Отложенный старт	Поддержание температуры
Рис		–	–	+	+
Суп		1 час	1 – 4 часа	+	+
Каша		20 минут	15 минут – 1 час 10 минут	+	+
Выпечка		45 минут	25 минут – 2 часа	-	+
Паста		20 минут	15 – 40 минут	+	+
Жарка		30 минут	10 минут – 1 час	-	-
Томление		1 час	1 – 6 часов	+	+
Холодец		4 часа	2 - 8 часов	-	-
Разогрев		30 минут	15 минут – 1 час	+	-
Мультирежим Температура: от +30°C до +160°C. По умолчанию: +100°C		30 минут	5 минут - 10 часов	+	+ (если пользователь установил температуру от +70°C)
Варка на пару	Овощи	15 минут	5 минут – 2 часа	+	+
	Мясо	30 минут	5 минут – 2 часа	+	+
	Рыба	25 минут	5 минут – 2 часа	+	+
Тушение	Овощи	15 минут	5 минут – 4 часа	+	+
	Мясо	40 минут	5 минут – 4 часа	+	+

Примечания:

- При работе мультиварки в программе «ВЫПЕЧКА» не открывайте крышку (4) до окончания работы программы приготовления.
- Во избежание подгорания продуктов после окончания программы «ВЫПЕЧКА» необходимо отключить режим поддержания температуры, нажав на кнопку (17) «ПОДДЕРЖАНИЕ °/СТОП».
- Программа «ЖАРКА» работает по аналогии с кухонной плитой, пользователю необходимо следить за готовностью продуктов самостоятельно и отключать мультиварку, когда продукты будут приготовлены.
- **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 местности над уровнем моря.

Кнопки (21) «-/ +»

Нажимая или нажимая и удерживая кнопки 21 «-/ +», устанавливайте время приготовления или температуру приготовления продуктов (только для программы «МУЛЬТИРЕЖИМ»), а также время отложенного старта.

Кнопка (17) «ПОДДЕРЖАНИЕ °/СТОП»

После окончания программы приготовления продуктов мультиварка автоматически переходит в режим поддержания температуры (кроме программ «ЖАРКА», «ХОЛОДЕЦ» и «МУЛЬТИРЕЖИМ», если пользователь установил температуру ниже +70°C).

Используйте кнопку (17) для включения/выключения режима поддержания температуры.

Примечание: Функцию поддержания температуры не используйте для разогрева холодных продуктов.

Выключение/отмена неправильно введённых настроек программы

Используйте кнопку (17) «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/СТОП» для сброса настроек программы приготовления продуктов или для выключения программы приготовления продуктов.

Кнопка (20) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Функция отложенного старта позволяет устанавливать время (от 1 часа до 24 часов), после которого приготовление продуктов будет завершено. Не используйте функцию отложенного старта для приготовления скоропортящихся продуктов.

Пример:

Если продолжительность выбранной программы приготовления продуктов составляет 30 минут, а блюдо должно быть готово через 2 часа, устройство будет находиться в режиме ожидания 1,5 часа, затем включится режим приготовления продуктов по выбранной программе.

- Кнопками (22) выберите необходимую программу приготовления продуктов, нажмите на кнопку (20) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», затем кнопками (21) «-/» установите время, после которого работа выбранной программы приготовления продуктов будет окончена, при этом на дисплее (3) будет отображаться обратный отсчёт времени до окончания работы программы приготовления продуктов, при включении выбранной программы приготовления прозвучит звуковой сигнал.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (9).
- Откройте крышку (4), нажав на кнопку (5).
- Извлеките чашу (12)
- Положите продукты в чашу (12), следуя рекомендациям в рецепте блюда (см. Книгу рецептов).

Примечание:

Следите за тем, чтобы объём ингредиентов и жидкостей не превышал уровня максимальной отметки «1.8L» и не был меньше отметки минимального уровня «0.6L». Отметка максимального уровня для каш (кроме риса) – «1.4L»

Приготовление риса

- Отмерьте стаканчиком (16) необходимое количество риса (в одном стаканчике (16)

может поместиться приблизительно 160 граммов риса), промойте рис и положите его в чашу (12).

- Долейте воду до соответствующей метки по шкале «CUP», расположенной на внутренней поверхности чаши (12).

Пример:

Насыпав четыре мерных стаканчика (16) риса, налейте воду до метки «4 CUP», расположенной на внутренней поверхности чаши (12).

Примечания:

Для приготовления жидких молочных каш рекомендуемая пропорция риса и воды - 1:3.

- Установите чашу (12) в рабочую камеру устройства. Убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши (12) чистая и сухая, а сама чаша (12) установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (10).
- Закройте крышку (4) до щелчка фиксатора.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети, при этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (3) отобразятся символы «8888», при этом индикатор программы приготовления «РИС» будет мигать.
- Нажмите на кнопку программы приготовления «РИС», программа включится через 10 секунд, на дисплее (3) отобразится символ «[]», а индикатор кнопки «РИС» будет светиться постоянно.

Примечания:

- В программе приготовления «РИС», время работы программы установлено по умолчанию, изменение времени приготовления невозможно (см. таблицу «Программы приготовления продуктов»).
- Не используйте чашу (12) для мытья круп и не режьте в ней продукты, вы может повредить антипригарное покрытие.
- Перед установкой чаши (12) убедитесь в том, что в рабочей камере и на дне чаши (12) нет посторонних предметов, загрязнений или влаги;
- 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 (13). Установите лоток (13) с продуктами в чашу (12).

РУССКИЙ

- Для выбора необходимой программы приготовления продуктов нажмите одну из кнопок (22), при этом загорится соответствующий индикатор программы приготовления, на дисплее (3) отобразится время работы программы, установленное по умолчанию.

Примечание:

- Программа «МУЛЬТИРЕЖИМ» предназначена для опытных пользователей, обладающих достаточными знаниями в области кулинарии. Благодаря данной программе можно установить температуру приготовления продуктов в диапазоне от +30° до +160°C и время приготовления (от 5 минут до 10 часов) в зависимости от своих предпочтений и знаний в области кулинарии.
- Для изменения времени работы программы приготовления используйте кнопки (21) «-/+», цифровые данные времени приготовления будут отображаться на дисплее (3) (см. таблицу «Программы приготовления продуктов»).
- При необходимости настройте функцию отложенного старта (см. пункт **Кнопка (20) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**). Пропустите данный шаг, если хотите начать приготовление немедленно.
- Если вы не внесли никаких изменений в работу программы приготовления, то спустя 10 секунд прозвучит звуковой сигнал, выбранная программа приготовления продуктов включится, при этом на дисплее (3) будет отображаться время, оставшееся до окончания программы, разделительные точки будут мигать.
- Для сброса настроек программы или отмены программы приготовления продуктов нажмите на кнопку (17) «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/СТОП», при этом на дисплее (3) отобразятся символы «8888».
- По окончании работы программы приготовления прозвучат звуковые сигналы, устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры (кроме программ «Жарка», «Холодец»), на дисплее (3) будет отображаться время работы мультиварки в режиме подогрева.
- Для отмены режима поддержания температуры нажмите на кнопку (17) «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/СТОП».

- При необходимости можно включить режим поддержания температуры, нажав на кнопку (17) «ПОДДЕРЖАНИЕ t°/СТОП».

Примечания:

- 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 получения 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 (14) или лопаткой (15). Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие чаши (12).**
- **Для хранения половника (14) или лопатки (15) можно использовать держатель на корпусе мультиварки.**

Функция памяти

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы мультиварки активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут мультиварка продолжит выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 10 минут необходимо заново произвести программирование устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Вы можете использовать программу «МУЛЬТИРЕЖИМ» для расстойки теста.

Расстойка теста - это этап приготовления теста непосредственно перед выпечкой. Во время расстойки происходит интенсивное брожение, восстанавливается структура теста, при этом тесто значительно увеличивается в объёме. Одним из основных условий успешного процесса расстойки теста является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры около +40°C, которую можно установить в программе «МУЛЬТИРЕЖИМ».

Рецепт теста:

400 г муки

350 мл молока (можно смешать с водой)

Соль

Сахар

1,5 чайной ложки сухих дрожжей

1,5 столовой ложки сливочного масла

- Все сухие ингредиенты смешать, затем добавить молоко. Тщательно вымесить и выложить в чашу (12).
- Нажмите на кнопку «Мультирежим», установите температуру от +40°C до +45°C.
- Повторно нажмите на кнопку «Мультирежим» и установите продолжительность работы 1 час.

Примечание: - Для получения наилучшего результата не открывайте крышку (4) мультиварки до окончания работы программы.

Чистка и уход

- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.
- По мере заполнения ёмкости для сбора конденсата (8) снимайте ёмкость (8) и выливайте из неё накопившуюся жидкость.
- 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.
- Снимите паровой клапан (7), для этого надавите на него с обратной стороны крышки (4), затем разберите его, повернув нижнюю часть в положение «ОТКР.».
- Промойте паровой клапан (7) и соберите его, повернув нижнюю часть клапана до фиксации в положении «ЗАКР.». Установите паровой клапан (7) на место.

- Запрещается помещать чашу (12) в посудомоечную машину.
- Протрите поверхность нагревательного элемента (только в остывшем состоянии), ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства.
- Не погружайте корпус устройства, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не используйте для чистки устройства 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.

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 устройства без предварительного уведомления

Срок службы устройства – 3 года



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

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг

Сделано в КНР

ENGLISH

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
13. Steam cooking basket
14. Soup ladle
15. Spatula
16. Measuring cup

Display and control panel

17. «KEEP WARM/STOP» button
18. «STEAM COOKING» program setting indicators
19. «STEWING» program setting indicators
20. «DELAYED START» button
21. Cooking time / delayed start setting buttons «-/+»
22. Cooking program selection buttons

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, examine the power cord and the power cord connector located on the unit body closely and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or power cord connector is damaged.
- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.

- The power cord is equipped with a «euro plug»; plug it into the socket with a reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord jack is properly inserted into the connector on the unit body, and the power cord plug - into the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use power cords of other units.
- Use only the removable parts supplied with the unit.
- 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 use the unit outdoors.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture. Free space above the multicooker should be at least 30-40 cm.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains, take the power plug and carefully remove it from the mains socket.
- Do not touch the power cord or power plug with wet hands.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately and only then take it out of the water. Apply to the authorized service center for the further use of the unit.
- Do not insert foreign objects into steam valve opening, and make sure that foreign objects do not get between the lid and body of the multicooker.
- Do not leave the unit unattended, always switch it off and unplug the unit when you are not using it.
- To avoid scalding do not bend over the steam valve. Be very careful when opening the multicooker lid during and immediately after the cooking. Danger of scalding by hot steam!
- To avoid scalding when the unit is operating in «Roasting» program, do not bend over the multicooker bowl.
- Keep the steam valve clean, clean it when it gets dirty.

- Never use the unit without the installed bowl and the steam valve.
- Do not use the multicooker if the silicone gasket on the inner surface of the lid is damaged.
- Follow the recommendations for amount of dry products and liquids in the multicooker bowl.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not cover the multicooker during operation.
- **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 carry the unit during operation. Use the carrying handle, having unplugged the unit, removed the bowl with food and let the unit cool down preliminarily.
- The lid, the bowl and body parts heat up during operation, do not touch them. If you need to take out hot bowl, use potholders.
- Clean the unit regularly.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

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

- 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 and mental disorders or with insufficient experience or knowledge. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- **Keep the unit away from children in a dry cool place.**

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

USING OF THE COOKING BOWL (12)

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl (12) by placing it on heating units or cooking surfaces.
- Do not replace the bowl (12) with another container.
- Always make sure that the heating element (10) surface and the bottom of the bowl (12) are clean and dry.
- Do not use the bowl (12) for mixing products. Never chop products in the bowl (12) to avoid the damage of the non-stick coating.
- Never leave or keep any foreign objects in the bowl (12).
- When cooking stir the products in the bowl (12) only with the plastic soup ladle (14) or spatula (15).
- Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (12).
- After cooking dishes with spices and seasonings it is recommended to wash the bowl (12) immediately.
- To avoid damage of the non-stick coating do not put the bowl (12) into cold water immediately after cooking; let it cool down preliminarily.
- **The bowl (12) is not intended for washing in the dishwashing machine.**

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage under winter (cold) conditions, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent multicooker operation.
- Place the multicooker on a flat heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (such as a gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the multicooker keeping at least 20 cm gap between the multicooker body and the wall and 30-40 cm gap above the unit.
- Do not place the multicooker close to 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).
- Remove the steam valve (7), to do this press it from the other side of the lid (4), then disas-

ENGLISH

Food cooking programs:

Programs		Program time set by default	Program duration	Delayed start	Keep warm
Rice		–	–	+	+
Soup		1 hour	1 - 4 hours	+	+
Porridge		20 minutes	15 minutes - 1 hour 10 minutes	+	+
Baking		45 minutes	25 minutes - 2 hours	-	+
Pasta		20 minutes	15 – 40 minutes	+	+
Roasting		30 minutes	10 minutes - 1 hour	-	-
Slow cooking		1 hour	1 - 6 hours	+	+
Jelly		4 hours	2 - 8 hours	-	-
Heating		30 minutes	15 minutes - 1 hour	+	-
Multimode Temperature: from +30° C to +160° C By default: +100° C		30 minutes	5 minutes - 10 hours	+	+
Steam Cooking	Vegetables	15 minutes	5 minutes - 2 hours	+	+
	Meat	30 minutes	5 minutes - 2 hours	+	+
	Fish	25 minutes	5 minutes - 2 hours	+	+
Stewing	Vegetables	15 minutes	5 minutes - 4 hours	+	+
	Meat	40 minutes	5 minutes - 4 hours	+	+

semble it by turning the lower part to the position «OPEN».

- Wash all the removable parts: steam valve (7), bowl (12), steam cooking basket (13), soup ladle (14), spatula (15) and measuring cup (16) with a soft sponge and neutral detergent, then rinse in running water and dry.
- Clean the unit body with a damp cloth, then wipe it dry.
- Assemble the steam valve (7) by turning the bottom part till locking to the position «CLOSED».
- Install the steam valve (7) into the lid (4) and match the ledge on the valve (7) with the groove into valve installation place on the lid (4).

CONTROL PANEL BUTTONS (2)

Each pressing of the control panel button is accompanied by a sound signal.

Cooking program selection buttons (22)

- To select a cooking program, press the appropriate button, the selected cooking program indicator will light up.
- In the «STEWING» program you can choose the food type: vegetables or meat.
- In the «STEAM COOKING» program you can choose the food type: vegetables, meat or fish.
- To select a food type press the «STEWING» / «STEAM COOKING» button repeatedly, the selected food type is confirmed by indicators (18 or 19).
- In the «MULTIMODE» program you may set the desired cooking temperature in the range from +30°C to +160°C, to do this press the «MULTIMODE» button, the cooking temperature set by default «100°C» will be shown on

the display, using the button (21) «-/» set the desired cooking temperature, press the «MULTIMODE» button repeatedly, cooking time set by default «00:30» will be shown on the display, using the buttons (21) «-/» set the desired cooking time in the range from 5 minutes to 10 hours.

Notes:

- Do not open the lid (4) in the «BAKING» program until the cooking program is finished.
- To avoid burning of the food after finishing of the «BAKING» program, switch the keep warm mode off by pressing the «KEEP WARM/STOP» button (17).
- The «ROASTING» program operates similarly to a kitchen stove, the user has to watch the readiness of food during cooking and switch the multicooker off when the food is ready.
- **See recipes of dishes in the Recipe book (supplied with the unit). All recipes are to be taken as recommendations as the required amount and proportions of ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude of the locality above sea level.**

Buttons (21) «-/»

By pressing or pressing and holding the buttons 21 «-/», set the cooking time or cooking temperature (only for the «MULTIMODE» program), and set the delayed start time.

«KEEP WARM/STOP» button (17)

After a cooking program is finished the multicooker automatically switches to the keep warm mode (except «ROASTING», «JELLY» and «MULTIMODE» programs, if the user has set the temperature lower than +70°C).

Use the button (17) to switch the keep warm mode on/off.

Note: Do not use the keep warm function to heat up cold products.

Switching off / canceling wrong program settings

Use the button (17) «KEEP WARM/STOP» to reset settings of the cooking program or to switch the cooking program off.

«DELAYED START» button (20)

The Delayed Start function allows you to set the cooking end time (from 1 hour to 24 hours). Do not use the delayed start function to cook perishable products.

Example:

If the run-time of the selected cooking program is 30 minutes, and the dish must be ready in 2 hours, the unit will stay in the stand-by mode for 1.5 hours and then the selected cooking mode will be switched on.

- Select the required cooking program using the buttons (22), press the «DELAYED START» button (20), then use the buttons (21) «-/» to set the time after which the selected program will be finished, the countdown of the time remaining to the end of cooking program will be shown on the display (3), you will hear a sound signal when the selected program switches on.

USING THE MULTICOOKER

- Insert the power cord connector into the socket (9).
- Open the lid (4) by pressing the button (5).
- Remove the bowl (12).
- Put the food into the bowl (12) following the recommendations given in the recipe (see the Recipe book).

Note:

Make sure that the products and liquids level does not exceed the level of maximum mark «1.8L» and is not lower than the level of minimum mark «0.6L». Maximum level mark for porridges (except rice) is «1.4L»

Cooking rice

- Measure the required amount of rice with the measuring cup (16) (one measuring cup (16) is equal to approximately 160 g of rice), wash the rice and place in the bowl (12).
- Pour water up to the corresponding mark on the «CUP» scale inside the bowl (12).

Example:

After putting four measuring cups (16) of rice, pour water till the mark «4 CUP» on the inner side of the bowl (12).

Notes:

For cooking thin milk porridges the recommended proportion of rice and water is 1:3.

- Place the bowl (12) in the process chamber of the unit. Make sure that the outer surface of the bowl (12) is clean and dry, and the bowl (12) itself is placed evenly and has secure contact with heating element (10) surface.
- Close the lid (4) until the clamp clicks.
- Insert the plug of the power cord into the mains socket, you will hear a sound signal, the «8888» symbols will light up on the dis-

ENGLISH

- play (3) and the «RICE» cooking program indicator will be flashing.
- Press the cooking program «RICE», the program will switch on in 10 seconds, the symbol «[]» will be shown on the display (3), and the «RICE» button indicator will glow constantly.

Notes:

- In the «RICE» cooking program the program operation time is set by default, you cannot change the cooking time (see the Cooking Programs table).
- Do not use the bowl (12) for washing cereals and do not chop products in it, this can damage the non-stick coating.
- Before installing the bowl (12) make sure that there are no foreign objects, dirt or moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (12);
- There is a temperature sensor (11) in the middle of the heating element (10); make sure that nothing prevents free sensor movement.
- If you steam products, pour water into the bowl (12) so that boiling water does not reach the bottom of the basket (13). Put the basket with food (13) into the bowl (12).
- To select the required cooking program, press one of the buttons (22), the corresponding cooking program indicator will light up, the program cooking time set by default will be shown on the display (3).

Note:

- The «MULTIMODE» program is intended for advanced users with sufficient cooking experience. This program allows you to set the cooking temperature within the range from +30° to +160°C, and the cooking time (from 5 minutes to 10 hours) according to your preferences and cooking experience.
- To change the cooking program time choose the buttons (21) «-/+», digital value of cooking time will be shown on the display (3) (see the Cooking Programs table).
- Set the delayed start function, if necessary. (see the «DELAYED START» button (20) item). If you want to start cooking immediately, skip this step.
- If you did not make any changes into the cooking program operation, then in 10 seconds you will hear a sound signal, the selected cooking program will be switched on, the time remaining till the end of the program will be shown on the display (3), and separating dots will be flashing.

- To reset program settings or cancel the cooking program, press the «KEEP WARM/STOP» (17) button, the «8888» symbols will light up on the display (3).
- When the cooking program will be finished you will hear sound signals, the unit will be automatically switched to the keep warm mode (except for the «Roasting», «Jelly» programs), the display (3) will show time of the multicooker operation in the keep warm mode.
- To switch the keep warm mode off, press the «KEEP WARM/STOP» button (17).
- You may switch the keep warm mode on, if needed, by pressing the button (17) «KEEP WARM/STOP».

Notes:

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

Do not use the keep warm function to heat up products.

Attention!

- **Never leave the operating unit unattended.**
- **To avoid scalding 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 (14) or spatula (15). Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (12).**
- **You can use the holder on the unit body to store the soup ladle (14) or spatula (15).**

Memory function

- In case of emergency power cutoff during the multicooker operation, the memory function with the duration of up to 10 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 10 minutes, the multicooker will continue to perform the pre-set program from the moment it was stopped at.
- If there is no power for more than 10 minutes, program the unit again.

RECOMMENDATIONS

You can use the «MULTIMODE» program for dough proofing.

Dough rest is a stage of dough making that takes

ENGLISH

place right before baking. During the proofing stage the dough ferments intensively, restores its structure and grows in size significantly. One of the main conditions of successful proofing process is absence of draughts and maintenance of constant temperature about +40°C, that is provided in the «MULTIMODE» program.

Dough recipe:

400 g flour

350 ml milk (can be mixed with water)

Salt

Sugar

1,5 teaspoon of yeast powder

1,5 tablespoon of butter

- Mix all dry ingredients then add milk. Knead thoroughly and put it into the bowl (12).
- Press the «Multimode» button, set the temperature from +40°C to +45°C.
- Press the «Multimode» button again and set the operation time of 1 hour.

Note: - For the best result, do not open the multicooker lid (4) till the program is finished.

Cleaning and care

- Unplug the unit and let it cool down.
- As the drip container (8) is filled up, remove the container (8) and pour the accumulated liquid out of it.
- Clean the unit body (1) and lid (4) with a slightly damp cloth, and then wipe dry.
- Wash all removable parts with a soft sponge and neutral detergent, then rinse under running water.
- Remove the steam valve (7), to do this press it from the other side of the lid (4), then disassemble it by turning the lower part to the position «OPEN».
- Wash the steam valve (7) and assemble it by turning its bottom part until clamping to the position «CLOSED». Install the steam valve (7) back to its place.
- Do not place the bowl (12) in the dishwashing machine.

- Wipe the surface of the heating element (only when it is cold), never let water get inside the unit body.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.
- Do not use abrasive and aggressive detergents for washing of the unit and accessories.

Storage

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

Delivery set

Multicooker – 1 pc.

Bowl – 1pc.

Steam cooking basket – 1 pc.

Soup ladle – 1 pc.

Spatula – 1 pc.

Measuring cup – 1pc.

Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

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

Maximum power consumption: 900 W

Bowl capacity: 5 L

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

DEUTSCH

MULTIKOCHER

Die Hauptbestimmung des Multikochers ist schnelle und qualitative Nahrungsmittelzubereitung.

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
13. Schale fürs Dampfkochen
14. Schöpfkelle
15. Schaufel
16. Meßbecher

Bildschirm und Bedienungsplatte

17. „TEMPERATURHALTUNG/STOP“-Taste
18. Anzeigen der Programmeinstellung „DAMPFKOCHEN“
19. Anzeigen der Programmeinstellung „SCHMOREN“
20. „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste
21. Einstelltasten der Zubereitungszeit/ Startrückstellung «-/+»
22. Wahl-tasten der Kochprogramme

ACHTUNG!

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

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf. Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße 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 sind.

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Gerätebetriebsspannung 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 der Netzkabelanschluss in die Anschlußstelle am Gerätegehäuse und der Netzstecker in die Steckdose fest eingesteckt sind.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Netzkabel. Benutzen Sie keine Netzkabel von anderen Geräten.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Teile.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen hitzbeständigen Oberfläche fern von Feuchtigkeits- und Wärmequellen und offenem Feuer auf.
- Gewähren Sie einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbeln nicht auf. Der Freiraum über dem Multikocher soll nicht weniger als 30-40 cm betragen.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolierung.
- Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen 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, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus, erst danach dürfen Sie das Gerät

aus dem Wasser herausnehmen. Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst hinsichtlich weiterer Gerätenutzung.

- Stecken Sie keine fremden Gegenstände in die Öffnung des Dampfventils und achten Sie darauf, dass keine fremden Gegenstände zwischen den Deckel und das Gehäuse des Multikochers gelangen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, beugen Sie sich über dem Dampfventil nicht. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers während und unmittelbar nach der Nahrungsmittelzubereitung öffnen.

Dampfverbrühungsgefahr!

- Beim Gerätebetrieb im „Rösten“-Programm beugen Sie sich über dem Behälter des Multikochers nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Dampfventil sauber, reinigen Sie es im Falle der Verschmutzung.
- Es ist strikt verboten, das Gerät ohne aufgestellten Behälter und ohne Dampfventil zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher mit der beschädigten Silikondichtung an der inneren Seite des Deckels zu benutzen.
- Befolgen Sie die Empfehlungen bezüglich der Menge der trockenen Nahrungsmittel und des Flüssigkeitsvolumens im Behälter des Multikochers.
- Nehmen Sie den Behälter während des Gerätebetriebs nicht heraus.
- Decken Sie den Multikocher während des Betriebs nicht ab.
- **Achtung!** Während des Dampfkokchens 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, das Gerät während des Betriebs zu tragen. Benutzen Sie den Tragegriff, indem Sie das Gerät vorher vom Stromnetz abgetrennt, den Behälter mit Nahrungsmitteln herausgenommen und das Gerät abkühlen lassen haben.
- Während des Betriebs erhitzen sich Deckel, Behälter, sowie Gehäuseteile, berühren Sie diese nicht. Falls Sie den heißen Behälter

herausnehmen müssen, benutzen Sie Topfhandschuhe.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, Kindern das Gerät als Spielzeug zu geben.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung

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

Erstickungsgefahr!

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter auch Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder ohne ausreichende Erfahrung oder Kenntnisse geeignet. Dieses Gerät darf von solchen Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- 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.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder 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 (12) auf Heizgeräte oder Heizoberflächen aufzustellen.
- Ersetzen Sie den Behälter (12) mit keinem anderen Gefäß.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Heizelements (10) und der Boden des Behälters (12) immer sauber und trocken sind.

DEUTSCH

- Benutzen Sie den Behälter (12) für die Mischung der Nahrungsmittel nicht. Um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden, zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter (12).
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter (12).
- Rühren Sie die Nahrungsmittel im Behälter (12) nur mit der Plastik-Schöpfkelle (14) oder mit der Schaufel (15).
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters (12) zerkratzen können.
- Bei der Zubereitung der Gerichte mit Kräutern und Gewürzen, ist es empfohlen, den Behälter (12) sofort nach der Zubereitung abzuwaschen.
- Um Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden, stellen Sie den Behälter (12) nach der Nahrungsmittelzubereitung unter Kaltwasser sofort nicht auf, zuerst lassen Sie ihn abkühlen.
- **Der Behälter (12) ist fürs Waschen in der Geschirrpülmaschine nicht geeignet.**

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Falls das Gerät unter winterlichen (kalten) Bedingungen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumtemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber, die den normalen Betrieb des Multikochers stören.
- Stellen Sie den Multikocher auf einer ebenen wärmebeständigen Oberfläche fern von allen Küchenwärmequellen (wie Gas-, Elektroherd oder Kochfläche) auf.
- Bei der Aufstellung des Geräts 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 Multikocher.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Gegenständen, die durch hohe Temperatur des austretenden Dampfes beschädigt werden können, nicht auf.

Achtung!

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

- Öffnen Sie den Deckel (4), indem Sie die Taste (5) drücken und den Griff (6) ziehen.
- Nehmen Sie das Dampfventil (7) ab, dafür drücken Sie darauf von der Rückseite des Deckels

(4), dann nehmen Sie es auseinander, indem Sie den Unterteil in die Position «AUF» wenden.

- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile: das Dampfventil (7), den Behälter (12), die Schale fürs Dampfkochen (13), die Schöpfkelle (14), die Schaufel (15) und den Meßbecher (16) mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab, spülen Sie diese mit fließendem Wasser und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch, danach trocknen Sie es.
- Setzen Sie das Dampfventil (7) zusammen, indem Sie den Unterteil des Ventils bis zur Fixierung in der Position «ZU.» wenden.
- Stellen Sie das Dampfventil (7) in den Deckel (4) ein und lassen Sie den Vorsprung am Ventil (7) mit der Aussparung am Aufstellplatz des Ventils am Deckel (4) zusammenfallen.

TASTEN DER BEDIENUNGSPLATTE (2)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

Wahl Tasten der Kochprogramme (22)

- Zur Wahl des Kochprogramms drücken Sie die entsprechende Taste, dabei leuchtet die Anzeige des gewählten Kochprogramms auf.
- Im „SCHMOREN“-Programm können Sie den Produkttyp wählen: Gemüse oder Fleisch.
- Im „DAMPFKOCHEN“-Programm können Sie den Produkttyp wählen: Gemüse, Fleisch oder Fisch.
- Zur Wahl des Produkttyps drücken Sie die „SCHMOREN“/„DAMPFKOCHEN“-Taste nochmals, die Wahl des Produkttyps wird durch die Anzeigen (18 oder 19) bestätigt.
- Im „MULTIBETRIEB“-Programm können Sie die gewünschte Kochtemperatur im Bereich von +30°C bis +160°C einstellen, drücken Sie dafür die „MULTIBETRIEB“-Taste, auf dem Bildschirm wird die voreingestellte Kochtemperatur «100°C» angezeigt, mittels der Tasten (21) «-/» stellen Sie die notwendige Kochtemperatur, drücken Sie die „MULTIBETRIEB“-Taste nochmals, auf dem Bildschirm wird die voreingestellte Betriebszeit «00:30» angezeigt, mittels der Tasten (21) «-/» stellen Sie die notwendige Kochzeit im Bereich von 5 Minuten bis 10 Stunden.

Anmerkungen:

- *Beim Betrieb des Multikochers im „BACKEN“-Programm öffnen Sie den Deckel (4) vor der Beendigung des Kochprogramms.*

Kochprogramme:

Programme		Voreingestellte Programmdauer	Programmdauer	Startrück- stellung	Temperatur- haltung
Reis		–	–	+	+
Suppe		1 Stunde	1 – 4 Stunden	+	+
Brei		20 Minuten	15 Minuten – 1 Stunde 10 Minuten	+	+
Backen		45 Minuten	25 Minuten – 2 Stunden	-	+
Pasta		20 Minuten	15 – 40 Minuten	+	+
Rösten		30 Minuten	10 Minuten – 1 Stunde	-	-
L a n g e s Schmoren		1 Stunde	1 – 6 Stunden	+	+
Sülze		4 Stunden	2 – 8 Stunden	-	-
Aufwärmung		30 Minuten	15 Minuten – 1 Stunde	+	-
Multibetrieb Temperatur: von +30° C bis+ 160° C. Voreingestellt: +100° C		30 Minuten	5 Minuten – 10 Stunden	+	+ (falls der Benutzer die Temperatur über +70°C eingestellt hat)
Dampfkochen	Gemüse	15 Minuten	5 Minuten – 2 Stunden	+	+
	Fleisch	30 Minuten	5 Minuten – 2 Stunden	+	+
	Fisch	25 Minuten	5 Minuten – 2 Stunden	+	+
Schmoren	Gemüse	15 Minuten	5 Minuten – 4 Stunden	+	+
	Fleisch	40 Minuten	5 Minuten – 4 Stunden	+	+

- Um Anbrennen der Produkte nach der Beendigung des „BACKEN“-Programms zu vermeiden, schalten Sie den Betrieb der Temperaturhaltung aus, indem Sie die „TEMPERATURHALTUNG/STOP“-Taste (17) drücken.
- Das „RÖSTEN“-Programm funktioniert wie ein Kochherd, der Benutzer soll die Gare der Nahrungsmittel selbständig prüfen und den Multikocher ausschalten, wenn die Nahrungsmittel garfertig sind.
- **Die Rezepte der Gerichte 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 Geländehöhe über dem Meeresspiegel unterscheiden können.**

Tasten (21) «-/+»

Stellen Sie die Kochzeit oder -temperatur (nur

fürs „MULTIBETRIEB“-Programm), sowie die Startrückstellungszeit ein, indem Sie die Tasten 21 «-/+» drücken oder drücken und halten.

„TEMPERATURHALTUNG/STOP“-Taste (17)

Nach der Beendigung des Kochprogramms schaltet sich der Multikocher in den Betrieb der Temperaturhaltung um (außer Programmen „RÖSTEN“, „SÜLZE“ und „MULTIBETRIEB“, falls der Benutzer die Temperatur niedriger als +70°C eingestellt hat).

Benutzen Sie die Taste (17) zum Ein-/Ausschalten des Betriebs der Temperaturhaltung.

Anmerkung: Benutzen Sie die Funktion der Temperaturhaltung für Aufwärmung von kalten Nahrungsmitteln nicht.

Ausschalten/ Löschen der falsch eingegebenen Programmeinstellungen

Benutzen Sie die „TEMPERATURHALTUNG/STOP“-Taste (17) zum Rücksetzen der Einstellungen des Kochprogramms oder zum Ausschalten des Kochprogramms.

DEUTSCH

„STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (20)

Mit der Startrückstellung-Funktion können Sie die Kochenende-Zeit (von 1 Stunde bis 24 Stunden) einstellen. Benutzen Sie die Startrückstellung-Funktion für die Zubereitung von schnellverderblichen Nahrungsmitteln nicht.

Beispiel:

Falls die Dauer des gewählten Kochprogramms 30 Minuten beträgt, und das Gericht in 2 Stunden fertig sein muss, wird das Gerät im Wartezustand 1,5 Stunden lang bleiben, dann schaltet sich der Kochbetrieb nach dem gewählten Programm ein.

- Wählen Sie das notwendige Kochprogramm mittels der Tasten (22), drücken Sie die „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (20), dann stellen Sie die Zeit, nach der das gewählte Kochprogramm zu Ende ist, mittels der Tasten (21) «-/» ein, dabei wird auf dem Bildschirm (3) die Zeit zur Beendigung des Kochprogramms rückwärts abgezählt beim Einschalten des gewählten Kochprogramms ertönt ein Tonsignal.

VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

- Stecken Sie den Netzkabelanschluss in die Anschlußstelle (9) ein.
- Öffnen Sie den Deckel (4), indem Sie die Taste (5) drücken.
- Nehmen Sie den Behälter (12) heraus.
- Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (12) ein, indem Sie die Empfehlungen im Rezept des Gerichts befolgen (siehe das Kochbuch).

Anmerkung:

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

Reiszubereitung

- Messen Sie den Reis mit dem Meßbecher (16) (ein Meßbecher faßt etwa 160 g Reis) ab, waschen Sie den Reis und legen Sie ihn in den Behälter (12) ein.
- Gießen Sie Wasser bis zur entsprechenden Marke nach der Skala «CUP», die sich an der inneren Oberfläche des Behälters (12) befindet, auf.

Beispiel:

Nachdem Sie vier Meßbecher (16) Reis eingeschüttet haben, gießen Sie Wasser

bis zur Marke „4 CUP“, die sich an der inneren Oberfläche des Behälters (12) befindet, ein.

Anmerkungen:

Zur Zubereitung von dünnen Milchbreien ist 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 (12) sauber und trocken ist, und der Behälter (12) selbst aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (10) eng berührt.
- Schließen Sie den Deckel (4) bis zum Knacken der Halterung.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein, dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (3) werden die Symbole «8888» angezeigt, dabei wird die Anzeige des „REIS“-Kochprogramms blinken.
- Drücken Sie die Taste des „REIS“-Kochprogramms, das Programm schaltet sich in 10 Sekunden ein, auf dem Bildschirm (3) wird das Symbol «[]» angezeigt, und die Anzeige der „REIS“-Taste wird konstant leuchten.

Anmerkungen:

- *Im „REIS“-Kochprogramm ist die Betriebszeit des Programms voreingestellt, die Kochzeit kann nicht geändert werden (siehe die Tabelle „Kochprogramme“).*
- *Es ist nicht gestattet, den Behälter (12) fürs Waschen von Grüten und Schneiden von Nahrungsmitteln zu benutzen, das kann zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen.*
- *Vergewissern Sie sich vor dem Aufstellen des Behälters (12), dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen oder Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (12) gibt.*
- *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 (13) nicht berührt. Stellen Sie die Schale (13) mit Nahrungsmitteln in den Behälter (12) ein.
- Zur Wahl des notwendigen Kochprogramms drücken Sie eine von den Tasten (22), dabei leuchtet die entsprechende Anzeige des

Kochprogramms, auf dem Bildschirm (3) wird die voreingestellte Betriebszeit des Programms angezeigt.

Anmerkung:

- Das „MULTIBETRIEB“-Programm ist für erfahrene Benutzer mit ausreichenden Kenntnissen auf dem Gebiet der Kochkunst bestimmt. Dank diesem Programm können Sie die Kochtemperatur im Bereich von +30°C bis +160°C, sowie die Kochzeit (von 5 Minuten bis 10 Stunden) abhängig von Ihren Bevorzugungen und Kenntnissen auf dem Gebiet der Kochkunst einstellen.
- Zur Änderung der Betriebszeit des Kochprogramms benutzen Sie die Tasten (21) «-/+», die Zahlenangaben der Kochzeit werden auf dem Bildschirm (3) angezeigt (siehe die Tabelle „Kochprogramme“).
- Bei der Notwendigkeit stellen Sie die Startrückstellung-Funktion ein (siehe den Punkt „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (20)). Lassen Sie diesen Schritt aus, wenn Sie die Zubereitung sofort beginnen möchten.
- Falls Sie keine Änderungen im Kochprogrammbetrieb vorgenommen haben, ertönt in 10 Sekunden ein Tonsignal, das gewählte Kochprogramm schaltet sich ein, dabei wird auf dem Bildschirm (3) die Restzeit zur Programmbeendigung angezeigt, die Trennpunkte werden blinken.
- Zum Rücksetzen der Programmeinstellungen oder zum Abbrechen des Kochprogramms drücken Sie die „TEMPERATURHALTUNG/STOP“-Taste (17), dabei werden die Symbole «8888» auf dem Bildschirm (3) angezeigt.
- Nach der Beendigung des Kochprogramms ertönen Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um (außer Programmen „Rösten“ und „Sülze“), auf dem Bildschirm (3) wird die Betriebszeit des Multikochers im Aufwärmungsbetrieb angezeigt.
- Um den Betrieb der Temperaturhaltung abzubrechen, drücken Sie die „TEMPERATURHALTUNG/STOP“-Taste (17).
- Bei der Notwendigkeit können Sie den Betrieb der Temperaturhaltung einschalten, drücken Sie dafür die „TEMPERATURHALTUNG/STOP“-Taste (17).

Anmerkungen:

- *Trotzdem das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden lang unterhält, lassen Sie die zubereiteten Nahrungsmittel*

im Behälter für lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zum Verderben der Nahrungsmittel führen.

- *Benutzen Sie den Betrieb der Temperaturhaltung*

Achtung!

- *Lassen Sie das laufende Gerät nie unbeaufsichtigt.*
- *Um Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen des Deckels (4) sehr vorsichtig, beugen Sie sich nie über dem Dampfventil (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 (14) oder mit der Schaufel (15). Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters (12) beschädigen können.*
- *Zur Aufbewahrung der Schöpfkelle (14) oder der Schaufel (15) kann man den Halter am Gehäuse des Multikochers benutzen.*

Speicher-Funktion

- Beim Stromausfall während des Gerätebetriebs wird die Speicherfunktion mit der Dauer bis 10 Minuten aktiviert.
- Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 10 Minuten setzt der Multikocher die Ausführung des eingestellten Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.
- Beim Stromausfall über 10 Minuten soll das Gerät neu programmiert werden.

EMPFEHLUNGEN

Sie können das „MULTIBETRIEB“-Programm für Teiggare benutzen.

Teiggare ist die Stufe der Teigzubereitung unmittelbar vor dem Backen. Während der Teiggare findet eine intensive Gärung statt, die Teigstruktur wird wiederhergestellt, der Teig steigt viel an. Eine der Hauptbedingungen des erfolgreichen Prozesses der Teiggare ist das Fehlen von Zugluft und Unterhaltung einer konstanten Temperatur von ca. +40°C, die Sie im „MULTIBETRIEB“-Programm einstellen können.

DEUTSCH

Teig-Rezept:

400 g Mehl

350 ml Milch (kann mit Wasser vermischt werden)

Salz

Zucker

1,5 Teelöffel Trockenhefe

1,5 Esslöffel Milchbutter

- Alle trockenen Zutaten vermischen, dann Milch zugeben. Sorgfältig wirken, in den Behälter (12) auslegen.
- Drücken Sie die „Multibetrieb“-Taste, stellen Sie die Temperatur von +40°C bis +45°C ein.
- Drücken Sie die „Multibetrieb“-Taste nochmals und stellen Sie die Betriebsdauer auf 1 Stunde.

Anmerkung: - Um das beste Ergebnis zu erreichen, öffnen Sie den Deckel (4) des Multikochers bis zur Beendigung des Programmbetriebs nicht.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Während des Auffüllens der Tropfschale (8) nehmen Sie die Schale (8) ab und gießen Sie die akkumulierte Flüssigkeit daraus ab.
- 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.
- Nehmen Sie das Dampfventil (7) ab, dafür drücken Sie darauf von der Rückseite des Deckels (4), dann nehmen Sie es auseinander, indem Sie den Unterteil in die Position «AUF» wenden.
- Waschen Sie das Dampfventil (7) ab und setzen Sie es zusammen, indem Sie den Unterteil des Ventils bis zur Fixierung in der Position «ZU» wenden. Stellen Sie das Dampfventil (7) zurück auf.
- Es ist nicht gestattet, den Behälter (12) in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heizelements (nur wenn es abgekühlt ist) ab, lassen Sie Wasser auf keinen Fall innerhalb des Gerätegehäuses gelangen.

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

Aufbewahrung

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

Lieferumfang

Multikocher – 1 St.

Behälter – 1 St.

Schale fürs Dampfkochen – 1 St.

Schöpfkelle – 1 St.

Schaufel – 1 St.

Meßbecher – 1 St.

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.



ҚАЗАҚША

МУЛЬТИПІСІРГІШ

Мультипісіргіштің негізгі міндеті - бұл тамақты жылдам және сапалы пісіру

Сипаттамасы

1. Корпусы
2. Басқару панелі
3. Дисплей
4. Қақпақ
5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Тасымалдауға арналған тұтқа
7. Бу клапаны
8. Конденсат жинауға арналған ыдыс
9. Желілік сымды қосуға арналған ұяшық
10. Қыздырғыш элемент
11. Температура бергіші
12. Тостаған
13. Буда пісәруге арналған науа
14. Ожау
15. Қалақша
16. Өлшеуіш стақан

Дисплей және басқару тақтасы

17. «t° ҰСТАП ТҰРУ/СТОП» батырмасы
18. «БУҒА ПІСІРУ» бағдарламасын баптау көрсеткіштері
19. «БҰҚТЫРУ» бағдарламасын баптау көрсеткіштері
20. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӨРЕ» батырмасы
21. Дайындалу уақытын белгілеу/кейінге қалдырылған старт батырмалары «-/t»
22. Әзірлеу бағдарламасын таңдау батырмалары

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электрлік құрылғыны пайдалануды бастар алдында аталмыш пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және анықтамалық материал ретінде пайдалану мақсатында сақтап қойыңыз.

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

- Құрылғыны пайдаланар алдында желілік сымды және құрылғының корпусында орналасқан желілік сымды қосатын саңылауды мұқият қарап шығыңыз, олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Желілік сым немесе желілік сым саңылауы зақымданған жағдайда, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электрлік желі кернеуінің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Желілік шнур «евроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар электр розеткасына қосыңыз.
- Құрылғыны электрлік желіге жалғау кезінде жалғастырғыш тетіктер пайдалануға болмайды.
- Желілік бау ағытпасы құрылғы корпусындағы ұяшыққа, ал желілік бау ашасы – электр розеткаға тығыз орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін желілік шнурды пайдаланыңыз және басқа құрылғылардың желілік шнурларын пайдаланбаңыз.
- Жеткізу жинақтамасына енетін ажыратылатын бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны ылғалдан, жылу көздерінен және ашық от көзінен алыс жерде тегіс, жылуға тұрақты бетке орналастырыңыз.
- Желілік ашалыққа еркін жетуге болатындай етіп құрылғыны орналастырыңыз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде пайдаланыңыз.
- Құрылғыны ғимараттан тыс жерде пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны тікелей күн сәулесінің әсеріне ұшыратпаңыз.
- Құрылғыны қабырға мен жиһазға тікелей жақын жерге орналастырмаңыз. Мультипісіргіштің үстіндегі бос кеңістік 30-40 см-ден кем болмауы керек.
- Желілік сымның жиһаздың өткір шеттеріне және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз. Желілік сым оқшаулануының бұзылуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде, ешқашан желілік шнурдан тартпаңыз, оны желі ашасынан ұстаңыз да, электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз.
- Желілік сымды және желілік сым айырын су қолмен ұстауға тыйым салынады.
- Құрылғыны, желілік сымды немесе желілік сым айырын суға немесе басқа да сұйықтықтарға батыруға болмайды.

ҚАЗАҚША

- Құрылғы суға құлап кеткен жағдайда, дереу желілікашаны электр розеткасынан сурыңыз, осыдан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны әрі қарй пайдалану бойынша авторландырылған (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бөтен заттарды құрылғының саңылауларына немесе кез-келген басқа бөлшектерінің арасына салмаңыз және бөтен заттардың аспаптың қақпағы мен корпусы арасына түспеуін қадағалаңыз.
- Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз, құрылғыны үнемі сөндіріп отырыңыз және егер оны қолданбасаңыз, электр желісінен ажыратып отырыңыз.
- Күйіктерге жол бермеу үшін бушығарғыш қақпағының үстіненбөңізі. Тағамдарды әзірлеу үстінде және тікелей әзірлеп болған соң мультипісіргіш қақпағын ашуда өте сақ болыңыз. **Бумен күйо қаупі бар!**
- Күйіп қалуды болдырмас үшін құрылғы «Қуыру» режимінде жұмыс істеп тұрғанда мультипісіргіш тостағанына еңкеймеңіз.
- Бу қақпағын тазалықта ұстаңыз, ластанған жағдайда оны тазартып отырыңыз.
- Аспапты орнатылған тостағансыз, қорғаныс экрансыз және бу құлақшасынсыз қатаң тыйым салынады.
- Қорғаныс экранның бүлінген силикон төсенішімен мультипісіргішті пайдалануға тыйым салынады.
- Мультипісіргіш тостағанында құрғақ өнімдер саны мен сұйықтық көлемі бойынша нұсқаулықтарды сақтаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тостағанын суырып алуға болмайды.
- Жұмыс істеп тұрған мультипісіргіштің бетін жаппаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Тағамдарды буда дайындаған кезде тостағандағы сұйықтық деңгейін қадағалаңыз, қажет кезде тостағанға су құйып отырыңыз. **Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.**
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны тасымалдауға тыйым салынады. Құрылғыны алдын-ала желіден ажыратып және оған салқындауға уақыт беріп, тасымалдауға арналған сапты пайдаланыңыз.
- Жұмыс істеген уақытта қақпақ, тостаған және корпусының бөлшектері қызады, оларға тигізбеңіз. Оларға қолыңызды тигізбеңіз, ыстық тостағанды шығару қажет болғанда, асханалық қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Аспапты уақытында тазалап тұрыңыз.
- Құрылғыны балаларға ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.
Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Бұл прибор жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға (8 жастан жоғары балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Құрылғы, желілік сымы немесе желілік сым айыры зақымдалған жағдайда, құрылғы дұрыс жұмыс жасамаған жағдайда немесе құлағаннан кейін құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жүгініңіз.
- Ақаулардың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ТОСТАҒАНДЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ (12)

- Құрылғы және оның бөлшектерін қатаң түрде тек тағайындалуы бойынша ғана пайдаланыңыз. Тостағанды (12) басқа қыздырғыш аспаптармен немесе пісіретін беттермен пайдалануға тыйым салынады.
- Тостағанның (12) орнына басқа ыдыс пайдаланбаңыз.
- Қыздырғыштың элементтің беті (10) және тостаған (12) түбі таза және құрғақ болуын қадағалаңыз.
- Тостағанды (12) тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Күюге қарсы қабаттың бүлінуіне жол бер-

ҚАЗАҚША

- меу үшін ешқашан тағамдарды тікелей тостағанның (12) ішінде ұсақтамаңыз.
- Тостағанда (12) қандай да бір бөгде заттар қалдырмаңыз және сақтамаңыз.
 - Тостағандағы (12) тағамдарды тек ожаумен (14) немесе қалақпен (15) ғана араластырыңыз.
 - Тостағанның (12) күйге қарсы қабатын бүлдіре алатын металл заттарды пайдаланбаңыз.
 - Дәмдеуіштері бар тағамдарды пісіріп болғаннан кейін тостағанды (12) дереу жуу керек.
 - Тағамдарды дайындап болғаннан кейін күйге қарсы қабаттың бүлінуіне жол бермеу үшін, тостағанды (12) бірден суық судың астына салмаңыз, оған әуелі салқындауға уақыт беріңіз.
 - **Тостаған (12) ыдыс жуатын машинада жууға арналмаған.**

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны қыс (суық) мезгілінде тасымалдаған немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағат ұстай тұру қажет.

- Құрылғыны қаптамадан шығарып, барлық қаптама материалдарын және мультипісіргіштің қалыпты ұмысына кедергі келтіретін кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Мультипісіргішті тұзу жылуға төзімді бетке, асханалық (газ пеші, элеткрпеші немесе пісіру тақтасы сияқты) жылу көздерінен алшақ орнатыңыз.
- Құрылғыны корпусының қабырғамен ара қашықтығы 20 см кем болмайтындай және мультипісіргіш үстіндегі бос кеңістік 30-40 см кем болмайтындай орналастыру керек.
- Құрылғыны шығатын будың жоғары температурасынан бүлінуі мүмкін заттарға жақын жерге орналастырмаңыз.

Назар аударыңыз!

Құрылғыны бұлау, шұңғылша немесе өзге де су толтырылған ыдыстарға жақын орналастырмаңыз.

- (5) батырмасын басып және (6) тұтқасын тартып, қақпақты (4) ашыңыз.
- Бу клапанын (7) алыңыз, ол үшін қақпақтың (4) сырт жағынан оны басыңыз, содан кейін төменгі бөлігін «АШЫҚ» қалпына бұрап бұзыңыз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді: бу клапаны (7), тостағанды (12), буға пісіруге арналған

- табақты (13), ожауды (14), қалақты (15) және өлшейтін стаканшаны (16) бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
- Құрылғы корпусын дымқыл шүберекпен, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.
- Клапанның төменгі бөлігін «ЖАБЫҚ» қалпында бекітілгенге дейін бұрап, бу клапанын (7) жинаңыз.
- Бу клапанын (7) қақпаққа (4) орнатыңыз және клапандағы (7) шығыңқылықты қақпақта (4) клапанды орнататын жердегі ойықпен біріктіріңіз.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ БАТЫРМАЛАРЫ (2)

Басқару тақтасының батырмаларының әр басылуы дыбыстық сигналмен сүйемелденеді.

Дайындау бағдарламаларын таңдау батырмалары (22)

- Дайындау бағдарламасын таңдау үшін сәйкес батырманы басыңыз, осы кезде таңдалған бағдарлама көрсеткіші жанады.
- «БҰҚТЫРУ» бағдарламасында азық-түлік түрін таңдауға болады: көкөніс немесе ет.
- «БУҒА ПІСІРУ» бағдарламасында азық-түлік түрін таңдауға болады: көкөніс, ет немесе балық.
- Азық-түліктүрінтаңдау үшін «БҰҚТЫРУ»/«БУҒА ПІСІРУ» батырмаларын қайта басыңыз, азық-түлік түрін таңдау индикаторлармен (18 немесе 19) расталады.
- «МУЛЬТИРЕЖИМ» бағдарламасында тағам пісіру температурасын +30°C-ден +160°C-ге дейінгі ауқымда орната аласыз, бұл үшін «МУЛЬТИРЕЖИМ» түймешігін басыңыз, дисплейде үндестік бойынша «100°C» болып белгіленетін тағам пісіру температурасы көрсетіледі, «-/» батырмаларының (21) көмегімен ас пісіруге қажетті температураны белгілеңіз, «МУЛЬТИРЕЖИМ» батырмасын қайта басыңыз, дисплейде үндестік бойынша «00:30» болып белгіленген жұмыс уақыты көрсетіледі, (21) «-/» батырмаларының көмегімен тағам пісіруге қажетті уақыт ұзақтығын 5 минуттан 10 сағатқа дейінгі ауқымда орнатыңыз.

Ескерту:

- *Мультипісіргіш «НАН ПІСІРУ» бағдарламасында жұмыс істеген кезде дайындау бағдарламасы аяқталғанға дейін қақпақты (4) ашпаңыз.*
- *«НАН ПІСІРУ» бағдарламасы аяқталғаннан кейін «t° ҰСТАП ТҰРУ/СТОП» батырма-*

ҚАЗАҚША

Тағамдарды пісіру бағдарламалары:

Бағдарламалар		Бағдарлама жұмысының шарт бойынша белгіленген ұзақтығы	Бағдарлама ұзақтығы	Кейінге қалдырылған мәре	Температураны сақтау
Күріш		–	–	+	+
Сорпа		1 сағат	1 – 4 сағат	+	+
Ботқа		20 минут	15 минут – 1 сағат 10 минут	+	+
Нан пісіру		45 минут	25 минут – 2 сағат	-	+
Паста		20 минут	15 – 40 минут	+	+
Қуыру		30 минут	10 минут – 1сағат	-	-
Жасыту		1 сағат	1 – 6 сағат	+	+
Дірілдек		4 сағат	2 – 8 сағат	-	-
Жылыту		30 минут	15 минут – 1сағат	+	-
Мультирежим Температура: +30°С-ден+ 160°С-ге дейінгі Шарт бойынша: +100° С		30 минут	5 минут – 10 сағат	+	+ (егер пайдаланушы температураны +70°С-ден белгілесе)
Бұға пісіру	Көкөністер	15 минут	5 минут – 2 сағат	+	+
	Ет	30 минут	5 минут – 2 сағат	+	+
	Балық	25 минут	5 минут – 2 сағат	+	+
Бұқтыру	Көкөністер	15 минут	5 минут – 4 сағат	+	+
	Ет	40 минут	5 минут – 4 сағат	+	+

сын (17) басып, температураны сақтау режимін сөндіру керек.

- «ҚУЫРУ» бағдарламасы асханалық пешке ұқсас жұмыс істейді, және пайдаланушыға тағамдардың дайын болуын өз бетімен бақылау керек, сонымен қатар тағамдар дайын болғанда мультипісіргішті сөндіру керек.
- **Тағамдар рецептілері** *Рецептілер кітабында (жеткізілім жинағына кіреді) көрсетілген. Құрауыштардың көлемі мен қатынасы өнімдердің аймақтық сипаттамасына және жердің теңіз деңгейінен биіктігіне тәуелді*

ауытқитындықтан барлық рецепттер нұсқау сипатында болады.

«-/+»(21) батырмалары

21 «-/+» батырмасын басыа немесе басып, ұстап тұрып пісіру уақытын немесе тағамды пісіру температурасын (тек «МУЛЬТИРЕЖИМ» бағдарламасы үшін), сонымен бірге кейінге қалдырылған мәре уақытын белгілеңіз.

«t° ҰСТАП ТҰРУ/СТОП» батырмасы (17)

Тағам пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін мультипісіргіш автоматты түрде температураны ұстап тұру режиміне көшеді («ҚУЫРУ», «ТОҢБА» және «МУЛЬТИРЕЖИМ» бағдарламаларынан басқа, егер пайдаланушы

температураны +70°C-ден төмен белгілесе). Батырманы (17) температураны сақтау режимін іске қосу/сөндіру үшін пайдаланыңыз.

Ескертпе: Температураны сақтау режимін салқын тағамдарды ысыту үшін пайдаланбаңыз.

Бағдарламаның дұрыс енгізілмеген баптауларын сөндіру/болдырмау «t° ҰСТАП ТҰРУ/СТОП» батырманы (17) тағамдарды дайындау бағдарламасының баптауларын өшіру үшін немесе тағамдарды дайындау бағдарламасын болдырмау үшін пайдаланыңыз.

«КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» (20) батырмасы

Кейінге қалдырылған мәре батырмасы тағам дайын болуы тиісті уақытты (1 сағаттан 24 сағатқа дейін) белгілеуге мүмкіндік береді. Кейінге қалдырылған мәре қызметін жылдам бұзылатын тағамдарды дайындау үшін пайдаланбаңыз.

Мысал:

Егер тағам пісірудің таңдалған бағдарламасының ұзақтығы 30 минутты құрайтын болса, ал тағам 2 сағаттан кейін дайын болу керек болса, құрылғы күту режимінде 1,5 сағат тұрады, содан кейін таңдалған бағдарлама бойынша тағам пісіру режимі іске қосылады.

- Батырмалармен (22) тағам дайындаудың қажетті бағдарламасын таңдаңыз, (20) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» батырмасын басыңыз, содан кейін (21) «-/» батырмаларымен тағам пісірудің таңдалған бағдарламасының жұмысы аяқталатын уақытын белгілеңіз, сонда дисплейде (3) тағам дайындау бағдарламасының жұмыс уақыты аяқталғанға дейін уақыттың кері есебі бейнеленеді, тағам пісірудің таңдалған бағдарламасы іске қосылған кезде дыбыстық сигнал ойнайды.

МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

- Желілік баудың ағытпасын ұяға (9) салыңыз.
- Батырмасын (5) басып, қақпақты (4) ашыңыз.
- Тостаған (12) шығарыңыз.
- Тағамдарды тостағанға (12) рецепт бойынша салыңыз (Дайындау әдістері кітабын қар.).

Ескертпе:

Құрамдас бөліктердің және сұйықтықтардың көлемі максималды белгі деңгейінен «1.8L»

аспауын және минималды белгі деңгейінен «0.6L» төмен болмауын қадағалаңыз. Ботқа үшін (күріштен өзгесі) ең жоғарғы деңгейдің белгісі – «1.4L»

Күрішті пісіру

- Стақанмен (16) қажетті күріш мөлшерін (бір стақанға (16) шамамен 160 грамм күріш сияды) салып, күрішті жуыңыз және тостағанға (12) салыңыз.
- Тостағанның (12) ішкі бетінде орналасқан «CUP» межелігінің қажетті белгісіне дейін су құйыңыз.

Мысал:

Төрт өлшем стақан (16) күріш салып, тостағанның (12) ішкі бетінде орналасқан «4 CUP» белгісіне дейін су құйыңыз.

Ескертпе:

Сұйық сүт ботқаларын дайындау үшін күріш пен судың ұсынылатын қатынастары 1:3 болуы керек.

- Тостағанды (12) құрылғының жұмыс камерасына орналастырыңыз. Тостағанның (12) сыртқы беті таза құрғақ екеніне, ал тостағанның (12) өзі қисаймай орнатылғанына және қыздырғыш элементтің (10) бетімен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз.
- Қақпақты (4) жапқанда бекіткіш шертілуі керек.
- Желілік шнур ашасын электрлік розеткаға сұғыңыз, осы кезде дыбыстық сигнал шығады, дисплейде (3) «8888» таңбалары жанады, ал «КҮРІШ» дайындау бағдарламасының көрсеткіші жанып-сөнеді.
- «КҮРІШ» пісіру бағдарламасының батырмасын басыңыз, бағдарлама 10 секундтан кейін іске қосылады, дисплейде (3) «[]» символы бейнеленеді, «КҮРІШ» батырмасының индикаторы үнемі жанып тұрады.

Ескерту:

- «КҮРІШ» пісіру бағдарламасында бағдарлама жұмысының уақыты үндеместік бойынша белгіленеді, пісіру уақытын өзгерту мүмкін емес («Тағамдарды пісіру бағдарламалары» кестесін қараңыз).
- Тостағанды (12) жармаларды жууға пайдаланбаңыз және оның ішінде тағамдар турамаңыз, бұл күюге қарсы жабынын бүлдіруі мүмкін.
- Тостағанды (12) орнатар алдында жұмыс камерасында және тостағанның (12)

ҚАЗАҚША

- түбінде бөгде заттардың, лай немесе ылғалдың жоқтығына көз жеткізіңіз;
- Қыздырғыш элементтің (10) ортасында температура бергіші (11) орналасқан; бергіш қозғалысы шектелмеуін қадағалаңыз.
 - Егер Сіз тағамдарды бұға дайындасаңыз, суды тостағанға (12) қайнап жатқан су табқтың (13) түбіне тиметіңіздей етіп құйыңыз. Тағамдары бар табақты (13) тостағанға (12) салыңыз.
 - Тамақ пісірудің қажетті бағдарламасын таңдау үшін батырмалардың (22) бірін басыңыз, сонда ас пісіру бағдарламасының тиісті индикаторы жанады, дисплейде (3) үндеместік бойынша белгіленген бағдарлама жұмысының уақыты көрсетіледі.

Ескерту:

- «МУЛЬТИРЕЖИМ» бағдарламасы аспаздық саласында білімі жеткілікті тәжірибелі пайдаланушыларға арналған. Осы бағдарламасын арқасында сіз +30°C – +160°C аралығында температураны белгілеп, тағам дайындау ұзақтығын (5 минуттан 10 сағатқа дейін) өз қалауыңызға және аспаздық саласындағы білімдеріңізге тәуелді тағайындай аласыз.
- Ас пісіру бағдарламасының уақытын өзгерту үшін (21) «-/» батырмасын пайдаланыңыз, ас пісіру уақытының сандық деректері дисплейде (3) көрсетіледі болады («Тағамдарды пісіру бағдарламалары» кестесін қараңыз).
- Қажет болған жағдайда кейінге қалдырылған бастау қызметін баптаңыз («КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» (20) батырмасы тармағы қар.) Егер де дайындауды жылдам бастағыңыз келсе, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады.
- Егер сіз ас пісіру бағдарламасының жұмысына ешқандай өзгеріс енгізбесеңіз, 10 секундтан кейін дыбыстық сигнал ойнайды да, таңдалған пісіру бағдарламасы іске қосылады, сонда дисплейде (3) бағдарлама аяқталғанға дейін қалған уақыт көрсетіледі, бөлу нүктелері жыпылықтай бастайды.
- Бағдарламаның баптауларн өшіру немесе бағдарламаны болдырмау үшін «t° ҰСТАП ТҰРУ/СТОП» (17) юатырмасын басыңыз, осы кезде дисплейде (3) «8888») таңбалары жанады.
- Ас пісіру бағдарламасының жұмысы аяқталған бойда дыбыстық сигналдар естіледі, құрылғы автоматты түрде тем-

ператураны ұстап тұру режиміне көшеді («Қуыру», «Тоңба» бағдарламаларынан басқа), дисплейде (3) мультипісіргіштің қыздыру режиміндегі жұмыс уақыты көрсетіледі.

- Температураны сақтау тәртібін жою үшін (17) « t° ҰСТАП ТҰРУ/СТОП» батырмасын басыңыз.
- Қажет болғанда (17) «t° ҰСТАП ТҰРУ/СТОП» батырмасын басып, температураны ұстап тұру режимін қосуға болады.

Ескерту:

- Құрылғының дайын ас температурасын 24 сағатқа дейін ұстап тұратындығына қарамастан, дайындалған тағамдарды тостағанда ұзаққа қалдырмаған жөн, себебі бұл тағамдардың бүлінуіне себепші болуы мүмкін
- Температураны ұстап тұру тәртібін тағамдарды жылыту үшін қолданбаңыз.

Назар аударыңыз!

- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Күйіп қалудың алдын алу үшін қақпақты (4) ашқан кезде абай болыңыз, мультипісіргіш жұмысының барысында бу клапанының (7) үстінде еңкеймеңіз, терінің ашық бөліктерін тостаған (12) үстінде орналастырмаңыз!
- Мультипісіргішті алғаш пайдаланғанда қыздыру элементінен бөгде иіс пайда болуы мүмкін, бұлай борлмауы керек.
- Пісіру процесінде тағамдардың пісуін қадағалаңыз, қажет болғанда тағамдарды пластик ожаумен (14) немесе қалақпен (15) араластырып тұрыңыз. Тостағанның (12) күйге қарсы қабатын бүлдіре алатын металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Ожауды (14) немесе қалақшаны (15) сақтау үшін мультипісіргіш корпусындағы ұстағышты пайдалануға болады.

Жад функциясы

- Мультипісіргіш жұмыс барысында электр энергиясы апаттық өшірілу жағдайында жады қызметі 10 минутқа дейін ұзақтықпен белсенді болады.
- Электр қуат көзі қалпына келген кезінде 10 минут бойы құрылғы тоқтатылған уақыттан бастап берілген бағдарламаны орындауды жалғастыра береді.

- Электр қуаты 10 минуттан астам уақыт бойы жоқ болған кезде құрылғыны бағдарламалауды жүргізу қажет.

ҰСЫНЫСТАР

Сіз «МУЛЬТИРЕЖИМ» бағдарламасын қамырды көтеру үшін пайдалана аласыз. Қамырды көтеру – бұл қамырды пісіру алдында дайындау кезеңі. Көтеру кезінде қарқынды ашу жүреді, қамырдың құрылымы қалпына келеді, оның көлемі анағұрлым өседі. Қамырды сәтті толықсыту үрдісінің негізгі шарттарының бірі азынақтық болмауы және «МУЛЬТИРЕЖИМ» бағдарламасында қоюға болатын +40°C шамасындағы тұрақты температураны ұстап тұру болып табылады.

Қамырды дайындау әдісі:

400 гр. ұн

350 мл. сүт (сумен араластыруға болады)

Тұз

Қант

1,5 шай қасық құрғақ ашытқы

1,5 ас қасық сары май

- Барлық құрғақ құрамдас бөліктерді араластырыңыз, соңында сүт қосыңыз. Жақсылап миксермен бұлғаңыз, тостағанға (12) салыңыз.
- «Мультурежим» батырмасын басыңыз, +40°C-ден +45°C-ге дейін температураны белгілеңіз.
- «Мультурежим» батырмасына қайта басыңыз және жұмыс ұзақтығын 1 сағатқа белгілеңіз.

Ескертпе: - Ең жақсы нәтижеге жету үшін режим аяқталғанға дейін құрылғы қақпағын (4) ашпаңыз.

Тазалау және күтім

- Желілік сым айырын электрлік розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.
- Ылғалды жинауға арналған ыдыстың (8) толуы жағдайында ыдысты (8) шешіңіз және одан толған сұйықтықты төгіңіз.
- Корпус (1) пен қақпақты (4) аздап суланған шүберекпен сүртіп, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
- Бу клапанын (7) алыңыз, ол үшін қақпақтың (4) сырт жағынан оны басыңыз, содан кейін

төменгі бөлігін «АШЫҚ» қалпына бұрап бұзыңыз.

- Бу клапанын (7) жуыңыз және оны клапанның төменгі бөлігін «ЖАБЫҚ» қалпында бекітілгенге дейін бұрап, жинаңыз. Бу клапанды (7) орнына орнатыңыз.
- Тостағанды (12) ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.
- Қыздырғыш элементтің бетін (салқын күйінде ғана) сүртіңіз, ешбір жағдайда судың аспап корпусының ішіне тиюіне жол бремеңіз.
- Құрылғының корпусын, желілік шнурды және желілік шнур ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Қажайтын және жегіш жуғыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.

Сақтау

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

Жеткізілім жинағы

Мультитісіргіш – 1 дн.

Тостаған – 1 дн.

Буға пісіруге арналған табақ – 1 дн.

Ожау – 1 дн.

Қалақ – 1 дн.

Өлшеуіш стақан – 1 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максималды қажет ететін қуаты: 900 Вт

Тостаған көлемі: 5 л

Өндіруші құрылғы сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды

Құрылғының жұмыс уақыты – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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



УКРАЇНСЬКИЙ

МУЛЬТІВАРКА

Основне призначення мультіварки – 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
13. Лоток для готування на парі
14. Ополоник
15. Лопатка
16. Вимірна склянка

Дисплей і панель управління

17. Кнопка «ПІДТРИМАННЯ t/СТОП»
18. Індикатори настроювання програми «ВАРІННЯ НА ПАРІ»
19. Індикатори настроювання програми «ТУШКУВАННЯ»
20. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
21. Кнопки установлення часу приготування/відкладеного старту «-/+»
22. Кнопки вибору програм приготування

УВАГА!

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання як довідковий матеріал. Використовуйте пристрій лише за його прямим призначенням, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

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

- Перед вмиканням пристрою переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підмиканні пристрою до електричної мережі не використовуйте перехідники.
- Наглядайте за тим, щоб роз'єм мережного шнура був щільно вставлений у гніздо на корпусі пристрою, а вилка мережного шнура - у електричну розетку.
- Використовуйте лише той мережний шнур, який входить до комплекту постачання, і не використовуйте мережний шнур від інших пристроїв.
- Використовуйте лише ті змінні деталі, які входять до комплекту постачання.
- Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до електричної розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з доброю вентиляцією.
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Не піддавайте пристрій дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості від стін і меблів. Вільний простір над мультіваркою має складати не менше 30-40 см.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими поверхнями і гострими кромками меблів. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Вимикаючи пристрій з електромережі, ніколи не смікайте за мережевий шнур, візьміться за мережну вилку і акуратно витягніть її з електричної розетки.
- Забороняється торкатися мережевого шнура і вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або у будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій упав у воду, негайно вийміть мережеву вилку з електричної розетки, і тільки після цього можна дістати прилад з води. З питання подальшого використання приладу зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Не вставляйте сторонні предмети у отвір парового клапана та наглядайте за тим, щоб сторонні предмети не потрапили поміж кришкою та корпусом мультіварки.
- Не залишайте пристрій без нагляду, завжди вимикайте прилад і вимикайте його з електричної мережі, якщо ви їм не користуєтесь.
- Щоб уникнути опіків не нахилийтеся над паровим клапаном. Дотримуйтеся крайньої обереж-

ності, відкриваючи кришку мультиварки під час і безпосередньо після приготування продуктів.

Ризик опіку паром!

- Щоб уникнути опіків при роботі пристрою в програмі «Смаження», не нахилийтеся над чашею мультиварки.
- Тримайте в чистоті паровий клапан, в разі забруднення очищайте його.
- Категорично забороняється експлуатація пристрою без встановленої чаші та без парового клапана.
- Забороняється використовувати мультиварку, якщо силіконова прокладка на захисному екрані пошкоджена.
- Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості сухих продуктів та об'єму рідини у чаші мультиварки.
- Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
- Не накривайте мультиварку під час роботи.
- **Увага!** При готуванні продуктів на парі наглядуйте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. **Не залишайте пристрій без нагляду!**
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку для перенесення, попередньо вимкнувши пристрій від електричної мережі, вийнявши чашу з продуктами і давши пристрою остигнути.
- Під час роботи нагріваються кришка, чаша, а також деталі корпусу, не торкайтеся до них. При необхідності вийняти гарячу чашу використовуйте кухонні рукавиці.
- Регулярно робіть чищення пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

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

- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними порушеннями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами допускається лише у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- Забороняється використовувати пристрій за наявності пошкоджень мережевої вилки або мережевого шнура, якщо пристрій працює з перебоями або після падіння пристрою. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій.

З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

- Щоб уникнути пошкодження, перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ (12)

- Пристрій і його деталі використовуйте строго за призначенням. Забороняється використовувати чашу для приготування продуктів (12), встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.
- Не замінюйте чашу (12) іншою посудиною.
- Наглядайте за тим, щоб поверхня нагрівального елемента (10) і дно чаші (12) завжди були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу (12) як посудину для змішування продуктів. Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття, ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо у чаші (12).
- Ніколи не залишайте і не зберігайте в чаші (12) які-небудь сторонні предмети.
- Під час приготування продуктів в чаші (12) перемішуйте їх лише пластиковим ополоником (14) або лопаткою (15).
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття чаші (12).
- При приготуванні блюду з використанням приправ і спецій відразу після приготування рекомендується вимити чашу (12).
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття після закінчення приготування продуктів, не поміщайте чашу (12) відразу під холодну воду, дайте їй спочатку остигнути.
- **Чаша (12) не призначена для миття в посудомийній машині.**

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Витягніть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали і будь-які наклейки, що заважають нормальної роботі мультиварки.
- Установіть мультиварку на рівній теплостійкій поверхні, далеко від всіх кухонних джерел тепла (таких як газова плита, електроплита або варильна панель).
- Установіть пристрій так, щоб від стіни до корпусу мультиварки залишалася відстань не менше 20 см, при цьому вільний простір над мультиваркою має складати не менше 30-40 см.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості до предметів, які можуть бути пошкоджені високою температурою пари, що виходить.

Увага!

Не розміщуйте пристрій поблизу ванн, раковин або інших ємностей, наповнених водою.

- Відкрийте кришку (4), натиснувши на кнопку (5) і потягнувши за ручку (6).
- Зніміть паровий клапан (7), для цього натисніть на нього з зворотного боку кришки (4), потім розберіть його, повернувши нижню частину у положення «ВІДКР.».
- Вимийте всі знімні деталі: паровий клапан (7), чашу (12), лоток для готування продуктів на парі (13), ополоник (14), лопатку (15) та вимірну склянку (16) м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою та просушіть.
- Корпус пристрою протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Складіть паровий клапан (7), повернувши нижню частину клапана до фіксації у положенні «ЗАКР.».
- Установіть паровий клапан (7) у кришку (4) та сумістіть виступ на клапані (7) з заглибленням у місці установлення клапана на кришці (4).

КНОПКИ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (2)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

Кнопки вибору програм приготування (22)

- Для вибору програми приготування натисніть на відповідну кнопку, при цьому засвітиться індикатор вибраної програми приготування.
- У програмі «ТУШКУВАННЯ» можна вибрати тип продуктів: овочі або м'ясо.
- У програмі «ВАРІННЯ НА ПАРІ» можна вибрати тип продуктів: овочі, м'ясо або рибу.
- Для вибору типу продукту повторно натискуйте на кнопки «ТУШКУВАННЯ»/«ВАРІННЯ НА ПАРІ», вибір типу продукту підтверджується індикаторами (18 або 19).
- У програмі «МУЛЬТИРЕЖИМ» ви можете установити бажану температуру приготування продуктів у діапазоні від +30°C до +160°C, для цього натисніть на кнопку «МУЛЬТИРЕЖИМ», на дисплеї відобразиться температура приготування продуктів, встановлена за умовчанням «100°C», за допомогою кнопок (21) «-/» установіть необхідну температуру приготування продуктів, повторно натисніть на кнопку «МУЛЬТИРЕЖИМ», на дисплеї відобразиться час роботи, встановлений за умовчанням «00:30», за допомогою кнопок (21) «-/» установіть необхідну тривалість приготування продуктів у діапазоні від 5 хвилин до 10 годин.

Примітки:

- При роботі мультиварки у програмі «ВИПІКАННЯ» не відкривайте кришку (4) до закінчення роботи програми приготування.

- Щоб уникнути підгоряння продуктів після закінчення програми «ВИПІКАННЯ», необхідно відразу вимкнути режим підтримання температури, натиснувши на кнопку (17) «ПІДТРИМАННЯ t°/СТОП».
- Програма «СМАЖЕННЯ» працює по аналогії з кухонною плитою, користувачеві необхідно наглядати за готовністю продуктів самостійно та вимикати мультиварку, коли продукти будуть приготовані.
- **Рецепти блюд знаходяться в Книзі рецептів (входить до комплекту постачання). Всі рецепти мають рекомендаційний характер, так як потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти місцевості над рівнем моря.**

Кнопки (21) «-/»

Натискуючи або натискуючи та утримуючи кнопки 21 «-/», установлюйте час приготування або температуру приготування продуктів (тільки для програми «МУЛЬТИРЕЖИМ»), а також час відкладеного старту.

Кнопка (17) «ПІДТРИМАННЯ t°/СТОП»

Після закінчення програми приготування продуктів мультиварка автоматично переходить у режим підтримання температури (крім програм «СМАЖЕННЯ», «ХОЛОДЕЦЬ» та «МУЛЬТИРЕЖИМ»), якщо користувач установив температуру нижче +70°C).

Використовуйте кнопку (17) для вмикання/вимикання режиму підтримання температури.

Примітка: - Функцію підтримання температури не використовуйте для розігрівання холодних продуктів.

Вимкнення/скасування неправильно введених налаштувань програми

Використовуйте кнопку (17) «ПІДТРИМАННЯ t°/СТОП» для скидання налаштувань програми приготування продуктів або для вимкнення програми приготування продуктів.

Кнопка (20) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Функція відкладеного старту дозволяє установити час (від 1 години до 24 годин), через який приготування продуктів буде завершено. Не використовуйте функцію відкладеного старту для приготування продуктів, що швидко псуються.

Приклад:

Якщо тривалість вибраної програми приготування продуктів складає 30 хвилин, а страва має бути готова через 2 години, пристрій знаходиться в режимі очікування 1,5 години, потім увімкнеться режим приготування продуктів за вибраною програмою.

- Кнопками (22) виберіть необхідну програму приготування продуктів, натисніть на кнопку (20) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», потім кнопками (21)

Програми приготування продуктів:

Програми		Тривалість програми, яка встановлена за умовчанням	Тривалість програми	Відкладений старт	Підтримання температури
Рис		–	–	+	+
Суп		1 година	1 – 4 години	+	+
Каша		20 хвилин	15 хвилин – 1 година 10 хвилин	+	+
Випікання		45 хвилин	25 хвилин – 2 години	-	+
Паста		20 хвилин	15 – 40 хвилин	+	+
Смаження		30 хвилин	10 хвилин – 1 година	-	-
Повільне тушкування		1 година	1 – 6 годин	+	+
Холодець		4 години	2 – 8 годин	-	-
Розігрівання		30 хвилин	15 хвилин – 1 година	+	-
Мультирежим Температура: від +30°C до +160°C. За умовчанням: +100°C		30 хвилин	5 хвилин – 10 годин	+	+
Варіння на парі	Овочі	15 хвилин	5 хвилин – 2 години	+	+
	М'ясо	30 хвилин	5 хвилин – 2 години	+	+
	Риба	25 хвилин	5 хвилин – 2 години	+	+
Тушкування	Овочі	15 хвилин	5 хвилин – 4 години	+	+
	М'ясо	40 хвилин	5 хвилин – 4 години	+	+

«-/+» установіть час, через який робота вибраної програми приготування продуктів буде закінчена, при цьому на дисплеї (3) буде відображатися зворотний відлік часу до закінчення роботи програми приготування продуктів, при вмиканні вибраної програми приготування прозвучить звуковий сигнал.

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТІВАРКИ

- Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (9).
- Відкрийте кришку (4), натиснувши на кнопку (5).
- Вийміть чашу (12).
- Покладіть продукти у чашу (12), дотримуючись рекомендацій у рецепті страви (див. Книгу рецептів).

Примітка:

Наглядайте за тим, щоб об'єм інгредієнтів і рідин не перевищував рівня максимальної відмітки «1.8L» і не був менше відмітки мінімального рівня «0.6L». Відмітка максимального рівня для каш (крім рису) – «1.4L».

Приготування рису

- Відмірте склянкою (16) необхідну кількість рису (у одній склянці (16) може поміститися приблиз-

но 160 грамів рису), промийте рис і покладіть його у чашу (12).

- Долийте воду до відповідної відмітки по шкалі «CUP», розташованій на внутрішній поверхні чаші (12).

Приклад:

Насипавши чотири вимірні склянки (16) рису, налийте воду до мітки «4 CUP», яка розташована на внутрішній поверхні чаші (12).

Примітки:

Для приготування рідких молочних каш рекомендуємо пропорція рису і води - 1:3.

- Установіть чашу (12) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся у тому, що зовнішня поверхня чаші (12) чиста та суха, а сама чаша (12) встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елемента (10).
- Закрийте кришку (4) до клацання фіксатора.
- Вставте вилку мережевого шнура у розетку електромережі, при цьому прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (3) відобразяться символи «8888», при цьому індикатор програми приготування «РИС» буде блимати.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Натисніть на кнопку програми приготування «РИС», програма увімкнеться через 10 секунд, на дисплеї (3) відобразиться символ «[]», а індикатор кнопки «РИС» буде світитися постійно.

Примітки:

- У програмі приготування «РИС» час роботи програми установлений за умовчанням, змінення часу приготування неможливо (див. таблицю «Програми приготування продуктів»).
- Не використовуйте чашу (12) для миття круп та не ріжте в неї продукти, ви можете пошкодити антипригарне покриття.
- Перед установленням чаші (12) переконайтеся у тому, що в робочій камері і на дні чаші (12) немає сторонніх предметів, забруднень і вологи;
- В середині нагрівального елемента (10) знаходиться датчик температури (11); наглядайте за тим, щоб вільному переміщенню датчика ніщо не заважало.
- Якщо ви готуєте продукти на парі, налийте воду у чашу (12) так, щоб кипляча вода не торкалася дна лотка (13). Установіть лоток (13) з продуктами у чашу (12).
- Для вибору необхідної програми приготування продуктів натисніть одну з кнопок (22), при цьому засвітиться відповідний індикатор програми приготування, на дисплеї (3) відобразиться час роботи програми, встановлений за умовчанням.

Примітка:

- Режим «МУЛЬТИРЕЖИМ» призначений для досвідчених користувачів, які мають достатні знання у сфері кулінарії. Завдяки даній програмі можна установити температуру приготування продуктів у діапазоні від +30° до +160°С та час приготування (від 5 хвилин до 10 годин) залежно від своїх переваг та знань у сфері кулінарії.
- Для змінення часу роботи програми приготування використовуйте кнопки (21) «-/+», цифрові дані часу приготування будуть відображатися на дисплеї (3) (див. таблицю «Програми приготування продуктів»).
- При необхідності настройте функцію відкладеного старту (див. пункт Кнопка (20) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»). Пропустіть даний крок, якщо хочете почати приготування негайно.
- Якщо ви не внесли жодних змін у роботу програми приготування, то через 10 секунд прозвучить звуковий сигнал, вибрана програма приготування продуктів увімкнеться, при цьому на дисплеї (3) буде відображатися час, що залишився до закінчення програми, розділові крапки будуть блимати.
- Для скидання налаштувань програми або скасування програми приготування продуктів натис-

ніть на кнопку (17) «ПІДТРИМАННЯ t°/СТОП», при цьому на дисплеї (3) засвітяться символи «8888».

- Після закінчення роботи програми приготування прозвучать звукові сигнали, пристрій автоматично перейде у режим підтримання температури (крім програми «Смаження», «Холодець»), на дисплеї (3) буде відображатися час роботи мультиварки у режимі підігрівання.
- Для скасування режиму підтримання температури натисніть на кнопку (17) «ПІДТРИМАННЯ t°/СТОП».
- При необхідності можна увімкнути режим підтримання температури, натиснувши на кнопку (17) «ПІДТРИМАННЯ t°/СТОП».

Примітки:

- 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 отримання опіків, дотримуйтеся обережності, відкриваючи кришку (4), не нахилайтеся над паровим стороннього запаху від нагрівального елемента, це допустимо.
- При першому використанні мультиварки можливе з'явлення стороннього запаху від нагрівального елемента, це допустимо.
- Наглядайте за готовністю продуктів в ході приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (14) або лопаткою (15). Не використовуйте металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття чаші (12).
- Для зберігання лопатки (14) або ополоника (15) можна використовувати тримач на корпусі мультиварки.

Функція пам'яті

- При аварійному вимкненні електроенергії в процесі роботи мультиварки активується функція пам'яті тривалістю до 10 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 10 хвилин мультиварка продовжить виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
- У випадку відсутності електроживлення більше 10 хвилин необхідно заново зробити програмування пристрою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ви можете використовувати програму «МУЛЬТИРЕЖИМ» для розстойки тіста.

Розстойка тіста - це етап приготування тіста безпосередньо перед випіканням. Під час розстойки відбувається інтенсивне киснення, відновлюється структура тіста, при цьому тісто значно збільшується в об'ємі. Однією з основних умов успішного процесу розстойки тіста є відсутність протягів та підтримання постійної температури близько +40°C, яку можна установити у програмі «МУЛЬТИРЕЖИМ».

Рецепт тіста:

400 г борошна

350 мл молока (можна змішати з водою)

Сіль

Цукор

1,5 чайної ложки сухих дріжджів

1,5 столової ложки вершкового масла

- Всі сухі інгредієнти змішати, потім додати молоко. Ретельно вимісити і викласти в чашу (12).
- Натисніть на кнопку «Мультирежим», установіть температуру від +40°C до +45°C.
- Повторно натисніть на кнопку «Мультирежим» та установіть тривалість роботи 1 година.

Примітка: - Для отримання найкращого результату не відкривайте кришку (4) до закінчення роботи програми.

Чищення та догляд

- Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.
- У міру заповнення ємності для збору конденсату (8) знімайте ємність (8) та виливайте з неї рідину, яка накопичилась.
- Протріть корпус (1) та кришку (4) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою.
- Зніміть паровий клапан (7), для цього натисніть на нього з зворотного боку кришки (4), потім розберіть його, повернувши нижню частину у положення «ВІДКР.».
- Промийте паровий клапан (7) та складіть його, повернувши нижню частину клапана до фіксації у положенні «ЗАКР.». Установіть паровий клапан (7) на місце.

- Забороняється поміщати чашу (12) в посудомийну машину.
- Протріть поверхню нагрівального елемента (лише у захоллому стані), у жодному випадку не допускайте потрапляння води всередину корпусу пристрою.
- Не занурюйте корпус пристрою, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- Не використовуйте для чищення пристрою і аксесуарів абразивні і агресивні миючі речовини.

Зберігання

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

Комплектація

Мультиварка – 1 шт.

Чаша – 1 шт.

Лоток для готування на парі – 1 шт.

Ополоник – 1 шт.

Лопатка – 1 шт.

Вимірна склянка – 1 шт.

Інструкція – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальна споживаема потужність: 900 Вт

Об'єм чаші: 5 л

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристрою без попереднього повідомлення

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

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

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

RUS

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

DE

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

GB

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

KZ

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

UA

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

