

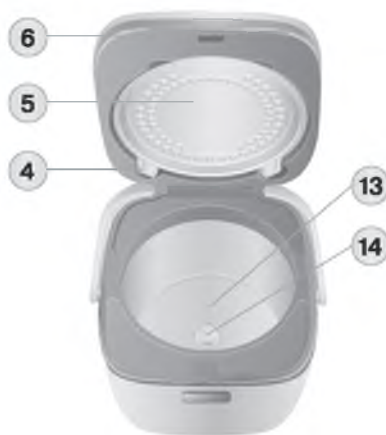
VT-4206 R

Multicooker

Мультиварка

Инструкция по эксплуатации

EN Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	8
RUS Инструкция по эксплуатации	14
KZ Пайдалану нұсқасы	20
ROM Instrucțiune de exploatare	26
CZ Návod k použití	31
UA Інструкція з експлуатації	36
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	42
UZ Foydalanish qoidalari	48





ENGLISH

MULTICOOKER

The multicooker is intended for cooking and warming of food.

Description

1. Multicooker body
2. Lid opening button
3. Bowl
4. Protection screen clamps
5. Protection screen
6. Multicooker lid
7. Carrying handle
8. Power cord connector
9. Display
10. Control panel
11. Steam valve
12. Steam release opening
13. Heating element
14. Temperature sensor
15. Soup ladle
16. Measuring cup
17. Spatula
18. Power cord
19. Steam cooking basket

Control panel

20. "STOP/Keep warm" button
21. "RICE" button
22. "DELAYED START" button
23. "HOURS" button
24. "MINUTES" button
25. "TIMER" button
26. "MENU" button
27. "START" button
28. *Additional accessories: Yogurt cups*

Attention!

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

SAFETY MEASURES

Before using the multicooker, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

- Use the multicooker for intended purpose only, as it is stated in this instruction manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.
- Before using the unit, examine the power cord and the power cord connector located on the unit body closely and make sure that they are not damaged. Never use the unit if the power cord, plug or power cord jack is damaged.
- Before switching the unit on make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector of the multicooker and power plug - in the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use a power cord of other units.
- Use only the removable parts supplied with the unit.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from sources of moisture, heat and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture.
- Free space above the multicooker should be at least 30-40 cm.
- Avoid contact of the power cord with hot and sharp subjects. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the multicooker body, power cord or power plug with wet hands.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or any other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of water. Apply to the authorized service center for the further use of the unit.
- Do not insert foreign objects into steam release openings, and make sure that foreign objects do not get between the lid and body of the multicooker.
- Do not leave the unit unattended. Always unplug the unit when you are not using it.
- To avoid burns do not bend over the steam release opening and open the lid. Be very careful when opening the multicooker lid during and immediately after cooking. **Danger of burns by hot steam!**
- When the multicooker is operating in "Roasting" mode, do not bend over the unit to avoid burns by splattering hot oil.
- Do not use the unit without installed bowl and also without liquid and/or products in the bowl.
- Follow all the recommendations for amount of dry products and liquids.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not cover the unit during operation.
- Do not carry the unit during operation. Use the carrying handle, unplug the unit and let it cool down preliminary.
- The body and inner parts of the unit heat up during the operation. Do not touch them with open body parts or bare hands, if you need to take the hot bowl out, use thermal protective 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 a 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 or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- Children and disabled people can use the unit under supervision only.
- Do not use the unit outdoors.
- Never pull the power cord, when disconnecting the unit from the mains, take the plug and remove it carefully from the socket.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

USING OF THE COOKING BOWL (3)

- Use the multicooker and its removable bowl (3) for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl (3) with other heating units or cooking surfaces.
- Do not replace the bowl (3) with any other container.
- Always make sure that the heating element (13) surface and the bottom of the bowl (3) are clean and dry.
- Do not use the bowl (3) for mixing products. Never chop the products in the bowl (3) to avoid damage of non-stick coating.
- Never leave or keep any foreign objects in the bowl (3).
- Stir the products in the bowl (3) only with the spatula (17). You can also use wooden, plastic or silicon accessories.
- Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (3).
- Do not tap on the inner surface of the bowl (3).
- After cooking dishes with spices and seasonings wash the bowl (3) immediately (see chapter "Cleaning and care").
- To avoid damage of the non-stick coating do not put the bowl (3) into cold water right after cooking; let it cool down preliminary.

- The bowl (3) is not intended for washing in the dish-washing machine.

Before the first use

1. Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent unit operation.
2. Place the unit on a flat, dry, heat-resistant surface away from water, moisture and open flame. Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.

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

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

3. Open the multicooker lid (6) by pressing the button (2).
4. Remove the protection screen (5) by pressing the clamps (4).
5. Remove the steam valve (11) (pic. 1) and disassemble it by turning its lower part in position **6**.
6. Wash all the removable parts (steam valve (11), protection screen (5), bowl (3), steam cooking basket (19), soup ladle (15), spatula (17) and measuring cup (16)) with a soft sponge with some neutral detergent, then rinse with running water and dry.
7. Wipe the unit body with a soft damp cloth. Let the unit dry.
8. Combine the valve parts by matching ledges on the lower part with grooves on the upper one and turn the upper part clockwise till locking (position **6**).
9. Install protection screen (5) and the steam valve (11) back to its place.

Using of the multicooker

1. Put the necessary products into the bowl.

Note: Make sure that the products and liquids level doesn't exceed the maximal mark. The maximal mark for porridges (except rice) - 3 l, maximal mark for other products and liquids - "CUP".

2. Place the bowl (3) in the process chamber. Make sure that the bowl (3) is placed evenly and is in secure contact with heating element (13) surface.

Note:

Do not use the bowl (3) for washing cereals and chopping products, this can damage the non-stick coating.

Wipe the outer surface and the bottom of the bowl (3) dry before use. Make sure that there are no foreign objects, dirt and moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl.

In the middle of the heating element (13) there is a temperature sensor (14). Make sure that the movement of the sensor (14) is not limited.

ENGLISH

3. If you steam food, insert the basket (19) with products and pour water in the bowl (3) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (19).
4. Close the lid (6) of the multicooker until click.
5. Insert the power cord into the connector (8), insert the power plug (18) into the socket.
6. To choose an automatic cooking program, press the "MENU" button (26) repeatedly till the necessary program appears on the display the indicator of the chosen program will start blinking.
7. Cooking time in different programs is set by default, but it can vary within the set range. Press the "Timer" button (25) to change cooking time, then set the time with the "HOURS" (23) и "MINUTES" (24) buttons (see Table 2).
8. Press the "START" button (27) to start cooking.

Note:

If an emergency power cutoff happens during cooking, the unit keeps the cooking program settings for 40 minutes. If the power gets normal within 40 minutes after the cutoff, the unit will continue operating automatically. If the emergency power cutoff lasts more than 40 minutes, preset the unit again.

9. Watch the food during cooking, if necessary stir the products with a plastic soup ladle (15) or spatula (17), intended for using with non-stick coating.

Attention! To avoid burns by hot steam and oil be very careful when opening the multicooker lid (6), be very careful, don't bend over the unit and don't place your hands above the bowl (3)!

Don't use metal objects which can scratch the bowl (3) or make cracks.

Do not open the lid (6) during baking.

10. When the cooking is over you will hear 5 sound signals, and the unit will be switched to the keep warm mode, operation time in this mode will be shown on the display starting from "0:00".

Note: *Despite the unit keeps the ready dish warm for 24 hours, it is not recommended to leave the food in this mode for too long, because this may lead to changing of taste and color of the products.*

Do not use the keep warm function for heating up the products.

After steam cooking do not remove the food with bare hands, use kitchen tools.

11. To switch the selected mode off press the "STOP/Keep warm" button (20).

Control panel buttons (10)

Every pressing of the control panel buttons (10) is accompanied by a short sound signal.

"STOP/Keep warm" button (20)

After the cooking ends the unit will be switched to the keep warm mode automatically. You can activate the

keep warm function by yourself. To do this, press the "STOP/Keep warm" button (20) once, operation time in this mode will be shown on the display starting from "0:00". The ready dish can be kept warm up to 24 hours. To stop the keep warm mode press "STOP/Keep warm" button (20) again.

Note: This function is not intended for heating up the products.

"RICE" Button (21)

By pressing this button you can select necessary mode of rice cooking: "Glutinous rice", "Fluffy rice" and "Brown rice".

Cooking rice

- Measure the required amount of rice with a measuring cup. Rinse the rice with running water. Rinse till the water is clear.
- Put the rice into a bowl. Pour the necessary amount of cold water into the bowl till the required mark on the CUP scale which corresponds to the number of measuring cups. You can add water to your taste. Add salt and spices to your taste. Close the lid.
- Select the necessary mode to cook rice ("Glutinous rice", "Fluffy rice" or "Brown rice") pressing the "RICE" button (21).
- You can set the rice cooking time in each mode.
- Press the "TIMER" button (25), "TIMER" indication will appear on the display.
- Using the "MINUTES" button (24) set the cooking time.

Time of cooking in "RICE" mode (Table 1)

Program	Duration (hours)	Set by default (hours)
"Glutinous rice"	0:20 – 0:30	0:20
"Fluffy rice"	0:15 – 0:30	0:15
"Brown rice"	0:25 – 0:40	0:30

- Press the "START" button (27) to start cooking.
- After cooking is finished you will hear 5 sound signals, the unit will be switched to keep warm mode.
- To switch the multicooker off press the "STOP/Keep warm" button (20).

Note: *After cooking is finished, do not open the lid, leave the rice for 10-15 minutes to soak.*

"Delayed START" Button (22)

You can preset the cooking end time. This function is available in the following modes: "Yogurt", "Rice", "Steaming", "Porridge", "Soup", "Cereal", "Stewing".

- Select one of the modes indicated above by pressing the "MENU" button (26).

- You can change the product cooking time. Press the “Timer” button (25), and then set the time with the “HOURS” (23) and “MINUTES” buttons (see Table 2).
- Press the “Delayed START” button, the “Delayed start” sign and indication of the chosen mode will start flashing on the display.
- Press the “HOURS” (23) and “MINUTES” (24) buttons to set the cooking end time.
- Press the “Start” button (27) to switch the delayed start function on, indication and unit operation time in the chosen mode will be shown on the display, and “Delayed START” indication of the delayed start mode.

Example:

If the duration of the chosen program is 30 minutes, and the dish should be cooked in 3:30, the unit will remain in standby mode for 3 hours, and cooking time of the set mode and “Delayed start” mode indication will be shown on the display. When the cooking start time is reached, you will hear a sound signal, “Delayed start” indication will be switched off, countdown of the cooking time will start and “Timer” indication will appear. The cooking process will start and it will end up in 30 minutes.

“HOURS” (23) and “MINUTES” (24) buttons

Use the buttons (23) and (24) to set the current cooking time, cooking time in programmed modes of the multicooker and to choose the cooking end time in “Delayed Start” mode.

Current time setting

Press and hold the “HOURS” (23) or “MINUTES” (24) button for about 3 seconds, there will be a short sound signal, and digital time value will be flashing on the display (9).

Set the current time (23 Hr) by consequent pressing or holding the “HOURS” (23) and “MINUTES” (24) buttons. To finish time setting press the “START” button (27).

The current time will appear on the display (9) and the divisional dots “:” will be flashing.

“Timer” Button (25)

This button is intended to enter the cooking time settings in your chosen program.

“Menu” Button (26)

- Press the button (26) repeatedly to choose one of the programmed cooking modes: “Yogurt”, “Rice”, “Steaming”, “Reheat”, “Porridge”, “Roasting”, “Baking”, “Soup”, “Cereal” or “Stewing”. You can change the product cooking time. Press the «Timer» button,

and then set the time with the “HOURS” (23) and “MINUTES” (24) buttons.

Cooking modes (Table 2)

Program	Duration (hours)	Set by default (hours)
“Yogurt”	0:10 – 10:00	6:00
“Steam cooking”	0:05 – 1:00	0:20
“Reheat”	0:10 – 0:40	0:20
“Porridge”	0:40 – 3:00	0:50
“Roasting”	-----	0:45
“Baking”	0:25 – 2:00	0:50
“Soup”	0:30 – 3:00	0:50
“Cereal”	0:30 – 2:00	0:40
“Stewing”	0:20 – 1:00	0:50

Note:

In “Baking” mode do not open the lid till the baking is finished.

After baking is finished, switch the “Keep warm” mode off immediately pressing the “Stop/Keep warm” button (20) so the baked food will not burn.

“Yogurt” mode

Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. Use yogurt or probiotics as a leaven, which you can buy at the pharmacy. Yogurt making recipes in more detail you can look up in the “Recipe Book”.

- Pour leaven and milk in proportion 1:10 into the yogurt cups (28) and insert the cups into the bowl (3).

Note:

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

- Choose the “Yogurt” program, set the cooking time in the range from 6 to 8 hours.

Attention!

Do not move the unit during its operation.

- Put a ready yogurt in the refrigerator in order to prevent bacteria growth.

You can add fruits, jam and honey in the ready natural yogurt.

Dough proofing

Also the temperature mode of this function is perfect for dough proofing.

Dough proofing is a stage of dough making which takes place right before baking. During the proofing the dough ferments intensively, restores its structure and grows in size significantly. One of the main conditions

ENGLISH

of successful process is absence of draughts and maintenance of constant temperature (about 40°C) and air humidity level. In factory conditions special cabinets are used for this. You can create professional conditions for dough proofing at home, using the multicooker VT-4206 in the "Yogurt" mode.

Example:

400 g of flour
350 ml of milk (can be mixed with water)
Salt
Sugar
1.5 teaspoons of yeast powder
1.5 tablespoons of butter

Mix all dry ingredients then add milk. Whisk the mixture in a mixer thoroughly, put it into the bowl.

Press the "Menu» button (26) and select "Yogurt» mode. Time of yogurt making is within the range 6-10 hours (6 hours by default).

To set the dough proofing time press the "TIMER» button (25), and then set the time "10:00" with the "HOURS" button. Then press the "MINUTES" button (24), time indication "00:00" will be shown on the display. Now set necessary dough proofing time using "HOURS" (23) and "MINUTES" (24) buttons (recommended time is 1 hour). Press the "Start" button (27) to start operation of this mode.

Note:

For the best result do not open the lid of the unit till the mode operation is finished.

Note:

- In "Baking" mode do not open the lid till the baking is finished.
- After baking is finished, switch the "Keep warm" mode off immediately pressing the "Stop/Keep warm" button (20) so the bakery will not burn.
- If you steam products, pour water in the bowl (3) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (19).
- In the "Roasting" mode the unit operates similarly to a stove, the user has to watch the food during cooking and switch the unit off by himself when the food is ready.

Attention!

All recipes are given for reference only as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.

"START" Button (27)

Press the "START" (27) button once to launch the chosen program. When the cooking time is up, the

cooking mode will be switched off automatically and the "Keep warm" mode will be activated.

To switch the selected mode off press the "STOP/Keep warm" button (20).

Cleaning and care

1. Unplug the unit and let it cool down.
2. Wipe the unit body (1) and the lid (6) with a damp cloth.
3. Wash all removable parts with a soft sponge with some neutral detergent, then rinse with running water.
4. Dry the bowl (3), protection screen (5) and steam valve (11) carefully before installing them to their places.
5. Never use abrasives and coarse sponges.
6. Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or any other liquids.

Delivery set

Multicooker (with removable protection screen and steam valve) - 1 pc.

Bowl - 1 pc.

Steam cooking basket - 1 pc.

Soup ladle - 1 pc.

Spatula - 1 pc.

Measuring cup - 1 pc.

Instruction manual - 1 pc.

Yogurt cups - 6 pcs.

Technical specifications

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

Maximal power consumption: 800 W

Bowl capacity: 5 L

The manufacturer preserves the right to change design and 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)

MULTIKOCHER

Der Multikocher ist für die Zubereitung und Aufwärmung von Nahrungsmitteln bestimmt.

Beschreibung

1. Gehäuse des Multikochers
2. Taste der Deckelöffnung
3. Behälter
4. Halterungen des Schutzschirms
5. Schutzschirm
6. Deckel des Multikochers
7. Tragegriff
8. Anschlussstelle des Netzkabels
9. Bildschirm
10. Bedienungsplatte
11. Dampfventil
12. Dampfablassloch
13. Heizelement
14. Temperatursensor
15. Schöpfkelle
16. Messbecher
17. Schaufel
18. Netzkabel
19. Schale fürs Dampfkochen

Bedienungsplatte

20. „STOP/Temperaturhaltung“-Taste
21. „REIS“-Taste
22. „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste
23. „STUNDEN“-Taste
24. „MINUTEN“-Taste
25. „TIMER“-Taste
26. „MENU“-Taste
27. „START“-Taste
28. *Zusätzliches Zubehör: Joghurtgläser*

Achtung!

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

SICHERHEITSMABNAHMEN

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

- Benutzen Sie den Multikocher nur bestimmungsgemäß 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 aufmerksam das Netzkabel und die Anschlussstelle des Netzkabels, die sich am Gehäuse des Geräts befindet, und vergewissern Sie sich, dass sie nicht beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen,

wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder die Anschlussstelle des Netzkabels beschädigt sind.

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die Anschlussstelle am Gehäuse des Multikochers und der Netzstecker in die Steckdose fest gesteckt sind.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Netzkabel. Benutzen Sie keine Netzkabel von anderen Geräten.
- Benutzen Sie nur die abnehmbaren Teile, die zum Lieferumfang gehören.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden hitzbeständigen Oberfläche fern von Feuchtigkeits-, Wärmequellen und offenem Feuer auf.
- Gewähren Sie einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbel nicht auf.
- Der Abstand über dem Multikocher soll nicht weniger als 30-40 cm betragen.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit heißen und scharfen Oberflächen. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolation.
- Greifen Sie das Gehäuse des Multikochers, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, nehmen Sie unverzüglich den Stecker aus der Steckdose, erst danach dürfen Sie das Gerät aus dem Wasser herausnehmen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst hinsichtlich weiterer Nutzung des Geräts.
- Stecken Sie keine fremden Gegenstände in die Dampfablasslöcher und achten Sie darauf, dass keine fremden Gegenstände zwischen den Deckel und das Gehäuse des Multikochers gelangen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen.
- Um Verbrühungen zu vermeiden, beugen Sie sich über dem Dampfablassloch und über dem geöffneten Deckel nicht. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers während und unmittelbar nach der Nahrungsmittelzubereitung öffnen. **Dampfverbrühungsgefahr!**

DEUTSCH

- Wenn Sie den Multikocher im „Rösten“-Betrieb benutzen, beugen Sie sich über dem Gerät nicht, um Verbrennungen mit heißen Olspritzern zu vermeiden.
- Benutzen Sie nie das Gerät ohne aufgestellten Behälter, sowie ohne Flüssigkeiten und/oder Nahrungsmittel im Behälter.
- Folgen Sie den Empfehlungen zur Menge der trockenen Nahrungsmittel und der Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie den Behälter während des Betriebs des Geräts nicht aus.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu decken.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu tragen. Benutzen Sie den Tragegriff; trennen Sie das Gerät vorher vom Stromnetz ab und lassen Sie es abkühlen.
- Während des Betriebs werden das Gehäuse und die Innenteile stark erhitzt. Berühren Sie sie mit ungeschützten Körperteilen oder Händen nicht; falls Sie den heißen Behälter herausnehmen müssen, benutzen Sie hitzebeständige Topfhandschuhe.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. **Erstickengefahr!**
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Kinder und behinderte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abtrennen vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Benutzen Sie den Multikocher und seinen abnehmbaren Behälter (3) nur bestimmungsmäßig. Es ist nicht gestattet, den Behälter (3) für Nahrungsmittelzubereitung zu benutzen, indem Sie ihn auf Heizgeräte oder Kochflächen aufstellen.
- Ersetzen Sie den Behälter (3) mit anderer Schale nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Heizelements (13) und der Boden des Behälters (3) immer sauber und trocken sind.
- Benutzen Sie den Behälter (3) für Nahrungsmittelmischung nicht. Zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter (3), um die Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter (3).
- Rühren Sie die Nahrungsmittel im Behälter (3) nur mit der Schaufel (17), dafür können Sie auch Holz-, Plastik- oder Silikonbesteck benutzen.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters (3) zerkratzen können.
- Klopfen Sie auf die Innenseite des Behälters (3) nicht.
- Nach der Zubereitung der Gerichte mit Kräutern und Gewürzen waschen Sie den Behälter (3) sofort ab (siehe die Abteilung „Reinigung und Pflege.“)
- Nach der Beendigung der Nahrungsmittelzubereitung stellen Sie nie den Behälter (3) unter das Kaltwasser sofort auf, da es zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen kann, lassen Sie ihn abkühlen.
- Der Behälter (3) ist fürs Waschen in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsmaterialien, die die Nutzung des Geräts stören.
2. Stellen Sie das Gerät auf einer geraden, trockenen, hitzebeständigen Oberfläche fern von Einwirkung von Wasser, Feuchtigkeit und offenem Feuer auf. Der Abstand von den nächstliegenden Oberflächen soll nicht weniger als 20 cm betragen.

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

Anmerkung: Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur für nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

3. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (6), indem Sie die Taste (2) drücken.
4. Nehmen Sie den Schutzschirm (5) ab, indem Sie die Halterungen (4) drücken.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VERWENDUNG DES BEHÄLTERS FÜR NAHRUNGSMITTELZUBEREITUNG (3)

5. Nehmen Sie das Dampfventil (11) ab (Abb. 1), dann drehen Sie es auf, indem Sie seinen Unterteil in die Position **6** stellen.
6. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (das Dampfventil (11), den Schutzschirm (5), den Behälter (3), die Schale fürs Dampfkochen (19), die Schöpfkelle (15), die Schaufel (17) und den Messbecher (16)) mit weichem Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab, spülen Sie diese mit Leitungswasser und trocknen Sie diese ab.
7. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie das Gerät abtrocknen.
8. Setzen Sie die Teile des Dampfventils zusammen, indem Sie die Vorsprünge am Unterteil mit den Aussparungen am Oberteil zusammenfallen lassen, und drehen Sie den Oberteil im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Position **6**).
9. Stellen Sie den Schutzschirm (5) und das Dampfventil (11) zurück auf.
6. Um ein automatisches Kochprogramm zu wählen, drücken Sie die MENU-Taste (26) konsequent bis die Anzeige des notwendigen Programms auf dem Bildschirm erscheint, dabei beginnt die Anzeige des gewählten Programms zu blinken.
7. Die Zubereitungszeit in den angebotenen Programmen ist voreingestellt, aber kann sich variieren. Um die Zubereitungszeit zu ändern, drücken Sie die Timer-Taste (25), dann stellen Sie die Zeit mittels der Tasten (23) "STUNDEN" und (24) "MINUTEN" ein (siehe Tabelle 2).
8. Drücken Sie die "START"-Taste (27), um die Zubereitung zu beginnen.

Anmerkung:

Falls während der Zubereitung die Stromversorgung unterbrocht, speichert das Gerät die Einstellungen des Kochsprogramms während 40 Minuten. Falls die Stromversorgung während 40 Minuten nach der Unterbrechung wiederhergestellt wird, wird der Gerätebetrieb automatisch fortgesetzt. Falls die Dauer der Stromversorgungsunterbrechung 40 Minuten übersteigt, programmieren Sie das Gerät erneut.

Verwendung des Multikochers

1. Legen Sie notwendige Nahrungsmittel in den Behälter ein.

Anmerkung: *Achten Sie darauf, dass der Stand von Zutaten und Flüssigkeiten nicht über der Maximalmarke und nicht unter der Minimalmarke ist. Die Maximalmarke für verschiedene Breie (außer Reis) ist 3 l, die Maximalmarke für andere Nahrungsmittel und Flüssigkeiten ist «CUP».*

2. Stellen Sie den Behälter (3) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter (3) aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (13) eng berührt.

Anmerkung:

Benutzen Sie den Behälter (3) fürs Waschen von Grünz und Schneiden von Nahrungsmitteln nicht, das kann zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen.

Wischen Sie die Außenseite und den Boden des Behälters (3) vor der Nutzung ab. Vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen und Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (3) gibt.

Im Zentrum des Heizelements (13) befindet sich der Temperatursensor (14). Achten Sie darauf, dass die freie Bewegung des Temperatursensors (14) nicht verhindert ist.

3. Für das Dampfkochen stellen Sie die Schale (19) mit den Nahrungsmitteln auf und gießen Sie Wasser in den Behälter (3) so ein, dass das kochende Wasser den Boden der Schale (19) nicht berührt.
4. Schließen Sie den Deckel des Multikochers (6) bis zum Einrasten.
5. Schließen Sie das Netzkabel an die Anschlussstelle (8) an und stecken Sie den Netzstecker (18) in die Steckdose.

9. Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln auf, bei der Notwendigkeit rühren Sie die Nahrungsmittel mit der Plastik-Schöpfkelle (15) oder -Schaufel (17), die für die Benutzung mit Antihafbeschichtung vorgesehen ist.

Achtung! Um die Verbrennung durch Dampf oder Öl zu vermeiden, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers (6) öffnen, beugen Sie sich über dem Gerät nicht und halten Sie ihre Hände über dem Behälter (3) nicht.

Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die den Behälter (3) zerkratzen oder zur Entstehung von Rissen führen können.

Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (6) während des Backprozesses nicht.

10. Nach der Beendigung der Zubereitung ertönen 5 Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung um, auf dem Bildschirm wird die Laufzeit in diesem Betrieb, beginnend mit "0:00", angezeigt.

Anmerkung: *Trotzdem das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden unterhält, lassen Sie die Nahrungsmittel in diesem Betrieb für lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zur Geschmacks- und Farbveränderung der Nahrungsmittel führen.*

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

Nach dem Dampfkochen von Nahrungsmittel nehmen Sie diese mit ungeschützten Händen nicht, benutzen Sie Kochbesteck.

11. Um den eingestellten Betrieb auszuschalten, drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20).

DEUTSCH

Tasten der Bedienungsplatte (10)

Bei jedem Drücken der Funktionstasten der Bedienungsplatte (10) ertönt ein Tonsignal.

„STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20)

Nach der Beendigung des Kochprogramms schaltet sich das Gerät in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um. Sie können die Funktion der Temperaturhaltung selbständig aktivieren. Drücken Sie dafür die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20) einmal, auf dem Bildschirm wird die Laufzeit in diesem Betrieb, beginnend mit „0:00“, angezeigt. Das Gericht kann im Betrieb der Temperaturhaltung bis 24 Stunden bleiben. Drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20) nochmals, um den Betrieb der Temperaturhaltung auszuschalten.

Anmerkung: Diese Funktion ist für Aufwärmung von Nahrungsmitteln nicht vorgesehen.

„REIS“-Taste (21)

Sie können den gewünschten Betrieb der Reiszubereitung mittels dieser Taste wählen: „Klebriger Reis“, „Körniger Reis“ und „Brauner Reis“.

Reiskochen

- Messen Sie die notwendige Menge Reis mit dem Messbecher ab. Waschen Sie Reis mit Leitungswasser ab. Waschen Sie den Reis ab, bis das Wasser durchsichtig ist.
- Legen Sie den gewaschenen Reis in den Behälter um. Gießen Sie die notwendige Menge Kaltwasser in den Behälter bis zum Zeichen auf der Skala CUP das der Anzahl der Messbecher entspricht, ein. Auf Wunsch können Sie die Wassermenge nach Ihrem Geschmack etwas erhöhen. Salzen Sie den Reis, geben Sie Gewürze nach Geschmack zu. Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie den gewünschten Betrieb des Reiskochens mittels der „REIS“-Taste (21) („Klebriger Reis“, „Körniger Reis“ oder „Brauner Reis“).
- Die Reiszubereitungszeit können Sie in jedem Betrieb einstellen.
- Drücken Sie die „TIMER“-Taste (25), die Anzeige „Timer“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Stellen Sie die Zubereitungszeit mittels der „MINUTEN“-Taste (24) ein.

Zubereitungszeit im „Reis“-Betrieb (Tabelle 1).

Programm	Dauer (in Stunden)	Voreingestellt (in Stunden)
„Klebriger Reis“	0:20 – 0:30	0:20
„Körniger Reis“	0:15 – 0:30	0:15
„Brauner Reis“	0:25 – 0:40	0:30

- Drücken Sie die „START“-Taste (27), um das Kochen zu beginnen.
- Nach der Beendigung der Zubereitung ertönen 5 Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung um.
- Um den Multikocher auszuschalten, drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20).

Anmerkung: Nach der Beendigung des Kochens öffnen Sie den Deckel nicht, lassen Sie den Reis für 10-15 Minuten, damit er durchgetränkt werden kann.

„STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (22)

Mit dieser Funktion können Sie die Kochenende-Zeit im Voraus programmieren. Diese Funktion ist für folgende Betriebe zugänglich: „Joghurt“, „Reis“, „Dampfkochen“, „Brei“, „Suppe“, „Grütze“, „Schmoren“.

- Wählen Sie einen von den oben erwähnten Betrieben mittels der „MENU“-Taste (26).
- Sie können die Kochzeit ändern. Drücken Sie die „TIMER“-Taste (25), und dann stellen Sie die Zeit mittels der „STUNDEN“-Taste (23) und der „MINUTEN“-Taste (24) ein (siehe Tabelle 2).
- Drücken Sie die „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (22), dabei beginnen die Aufschrift „Starrückstellung“ und die Anzeige des gewählten Betriebs auf dem Bildschirm zu blinken.
- Stellen Sie die Kochenende-Zeit mittels der „STUNDEN“-Taste (23) und der „MINUTEN“-Taste (24) ein.
- Drücken Sie die START-Taste (27) zum Einschalten der Starrückstellung-Funktion, auf dem Bildschirm wird die Anzeige und die Laufzeit des Geräts im gewählten Betrieb, sowie die Anzeige des Starrückstellung-Betriebs „STARTRÜCKSTELLUNG“ angezeigt.

Beispiel:

Falls die Dauer des gewählten Programms 30 Minuten beträgt, und das Gericht nach 3:30 zubereitet werden muss, wird das Gerät im Wartezustand 3 Stunden lang bleiben, dabei werden die Zubereitungszeit des eingestellten Betriebs und die Anzeige des „Starrückstellung“-Betriebs auf dem Bildschirm angezeigt. Nach dem Ablauf der bis zum Beginn der Gerichtszubereitung gebliebenen Zeit ertönt ein Tonsignal, erlischt die „Starrückstellung“-Anzeige, beginnt das Rückabzählen der Zubereitungszeit und erscheint die „Timer“-Anzeige. Dann beginnt die Zubereitung, die in 30 Minuten beendet wird.

„STUNDEN“- und (24) „MINUTEN“-Tasten (23)

Benutzen Sie die Tasten (23) und (24) zur Einstellung der aktuellen Zeit, der Zubereitungszeit in den programmierten Betrieben des Multikochers und zur Wahl der Kochenende-Zeit im „Starrückstellung“-Betrieb.

Einstellung der aktuellen Zeit

Drücken und halten Sie die „STUNDEN“-Taste (23) oder die „MINUTEN“-Taste (24) für ungefähr 3 Sekunden, ein kurzes Tonsignal ertönt, und die Ziffernwerte werden auf dem Bildschirm (9) blinken.

Stellen Sie die aktuelle Zeit (die Zeit wird in 24-Stunden-Format eingestellt) ein, indem Sie die „STUNDEN“-Taste (23) und die „MINUTEN“-Taste (24) konsequent drücken oder halten.

Drücken Sie die „START“-Taste (27), um die Zeiteinstellung zu beenden.

Auf dem Bildschirm (9) wird die aktuelle Zeit angezeigt und werden die Trennpunkte «:» blinken.

„Timer“-Taste (25)

Diese Taste ist zum Eintritt in den Betrieb der Einstellung der Zubereitungszeit in dem von Ihnen gewählten Programm bestimmt.

«Menü“-Taste (26)

- Wählen Sie einen von den programmierten Kochbetrieben durch mehrmaliges Drücken der Taste (26): „Joghurt“, „Reis“, „Dampfkochen“, „Aufwärmung“, „Brei“, „Rösten“, „Backen“, „Suppe“, „Grütze“ oder „Schmoren“. Sie können die Zeit der Nahrungsmittelzubereitung ändern. Drücken Sie die „Timer“-Taste (25), und dann stellen Sie die Zeit mittels der „STUNDEN“-Taste (23) und der „MINUTEN“-Taste (24) ein.

Kochbetriebe (Tabelle 2).

Programm	Dauer (in Stunden)	Voreingestellt (in Stunden)
„Joghurt“	0:10 – 10:00	06:00
„Dampfkochen“	0:05 – 1:00	0:20
„Aufwärmung“	0:10 – 0:40	0:20
„Brei“	0:40 – 3:00	0:50
„Rösten“	-----	0:45
„Backen“	0:25 – 2:00	0:50
„Suppe“	0:30 – 3:00	0:50
„Grütze“	0:30 – 2:00	0:40
„Schmoren“	0:20 – 1:00	0:50

Anmerkung:

Öffnen Sie den Deckel des Multikochers vor der Beendigung der Zubereitung im „Backen“-Betrieb nicht.

Nach der Beendigung des Backens schalten Sie sofort den Betrieb der Temperaturhaltung aus, indem Sie die „Stop/Temperaturhaltung“-Taste (20) drücken, damit das Gebäck nicht anbrennt.

„Joghurt“- Betrieb

Bereiten Sie den schmackhaftesten Naturaljoghurt

aus Milch und Sauerteig. Benutzen Sie Joghurt oder Probiotiks, die in Apotheken erhältlich sind, als Sauerteig. Sehen Sie ausführliche Joghurtrezepte im „Rezeptbuch“ nach.

- Gießen Sie Sauerteig und Milch im Verhältnis 1:10 in die Joghurtgläser (28) ein und stellen Sie die Joghurtgläser in den Behälter (3) ein.

Anmerkung

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

- Wählen Sie das Joghurt-Programm, stellen Sie die Zubereitungszeit im Intervall von 6 bis 8 Stunden ein.

Achtung!

Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs umzustellen.

- Stellen Sie den fertigen Joghurt in den Kühlschrank, um das Bakterienwachstum zu stoppen.

Sie können Früchte, Marmelade, Honig in den fertigen Naturaljoghurt zugeben.

Gare

Der Temperaturbetrieb dieser Funktion ist auch für die Gare ideal.

Die Gare ist die Stufe der Teigzubereitung unmittelbar vor dem Backen. Während der Gare findet eine intensive Gärung statt, die Teigstruktur wird wiederhergestellt, der Teig steigt viel an. Eine der Hauptbedingungen des erfolgreichen Prozesses ist das Fehlen von Zugluft und Unterhaltung einer konstanten Temperatur (ungefähr 40°C) und Luftfeuchtigkeit, wofür spezielle Schränke in Industriebedingungen verwendet werden. Mit dem Multikocher VT-4206 können Sie im „Joghurt“-Betrieb die professionellen Gärbedingungen zu Hause schaffen.

Beispiel:

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, am Ende Milch zugeben. Mit dem Mixer sorgfältig schlagen, in die Schale auslegen.

Den „Joghurt“-Betrieb mittels der „Menü“-Taste (26) wählen. Die Joghurtzubereitungszeit liegt im Intervall von 6 bis 10 Stunden (voreingestellt 6 Stunden).

Um die Gärzeit einzustellen, drücken Sie die „TIMER“-Taste (25), und dann stellen Sie die Zeit „10:00“ mittels der „STUNDEN“-Taste (23) ein. Dann drücken Sie die

DEUTSCH

„MINUTEN“-Taste (24), auf dem Bildschirm wird die Zeitanzeige «0:00» angezeigt. Jetzt stellen Sie die notwendige Gärzeit mit den Tasten (23) „STUNDEN“ und (24) „MINUTEN“ ein (die empfohlene Zeit ist 1 Stunde). Drücken Sie die „Start“-Taste (27), um diesen Betrieb zu starten.

Anmerkung

Um das beste Ergebnis zu erreichen, öffnen Sie den Deckel des Geräts bis zur Beendigung des Betriebs nicht.

Anmerkung

- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers vor der Beendigung der Zubereitung im „Backen“-Betrieb nicht.
- Nach der Beendigung des Backens schalten Sie sofort den Betrieb der Temperaturhaltung aus, indem Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20) drücken, damit das Gebäck nicht anbrennt.
- Beim Dampfkochen von Nahrungsmitteln gießen Sie Wasser in den Behälter (3) so ein, dass kochendes Wasser den Boden der Schale (19) nicht berührt.
- Im „Rösten“-Betrieb funktioniert das Gerät wie ein Kochherd, und der Benutzer soll die Gare von den Nahrungsmitteln selbständig prüfen und das Gerät ausschalten, wenn die Nahrungsmittel garfertig sind.

Achtung!

Alle Rezepte sind zur Empfehlung angegeben, weil sich die für die Rezepte notwendigen Zutatenmengen und Proportionen abhängig von den regionalen Besonderheiten der Nahrungsmittel, sowie von der Höhe über dem Meeresspiegel unterscheiden können.

„START“-Taste (27)

Drücken Sie die „START“-Taste (27) einmal, um das gewählte Programm zu starten. Nach der Beendigung der eingestellten Zubereitungsdauer wird der Betrieb automatisch ausgeschaltet und wird der Betrieb der Temperaturhaltung aktiviert.

Zur zwangsläufigen Unterbrechung der Zubereitung drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20).

Reinigung und Pflege

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2. Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (6) mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit weichem Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab, spülen Sie diese mit Leitungswasser ab.
4. Trocknen Sie den Behälter (3), den Schutzschirm (5) und das Dampfventil (11) sorgfältig ab, bevor Sie diese zurück aufstellen.
5. Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel und harte Bürsten zu benutzen.
6. Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Lieferumfang

Multikocher (mit abnehmbarem Schutzschirm und Dampfventil) – 1 St.
Behälter – 1 St.
Schale fürs Dampfkochen – 1 St.
Schöpfkelle – 1 St.
Schaufel – 1 St.
Messbecher – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.
Joghurtgläser – 6 St.

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Aufnahmeleistung: 800 W
Fassungsvermögen des Behälters: 5 l

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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

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

МУЛЬТИВАРКА

Мультиварка предназначена для приготовления и разогрева пищи.

Описание

1. Корпус мультиварки
2. Клавиша открытия крышки
3. Чаша
4. Фиксаторы защитного экрана
5. Защитный экран
6. Крышка мультиварки
7. Ручка для переноски
8. Разъем для подключения сетевого шнура
9. Дисплей
10. Панель управления
11. Паровой клапан
12. Отверстие выхода пара
13. Нагревательный элемент
14. Датчик температуры
15. Половник
16. Мерный стакан
17. Лопатка
18. Сетевой шнур
19. Поддон для готовки на пару

Панель управления

20. Кнопка «СТОП/Поддержание температуры»
21. Кнопка «РИС»
22. Кнопка «СТАРТ отложенный»
23. Кнопка «ЧАСЫ»
24. Кнопка «МИНУТЫ»
25. Кнопка «ТАЙМЕР»
26. Кнопка «МЕНЮ»
27. Кнопка «СТАРТ»
28. *Дополнительные аксессуары: Стаканчики для йогурта*

Внимание!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Используйте мультиварку только по ее прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Перед использованием устройства внимательно осмотрите сетевой шнур и гнездо для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе устройства, убедитесь, что они не имеют повреждений. Не используйте устройство при

поврежденной вилке сетевого шнура, сетевом шнуре или разъеме сетевого шнура.

- Перед включением устройства убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
 - Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
 - При подключении устройства к сети, не используйте переходники.
 - Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в гнездо на корпусе мультиварки, а вилка сетевого шнура в розетку.
 - Используйте только сетевой шнур из комплекта поставки и не используйте сетевой шнур от других устройств.
 - Используйте только те съемные детали, которые входят в комплект поставки.
 - Размещайте устройство на ровной теплостойкой поверхности вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
 - Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
 - Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
 - Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей.
 - Не размещайте устройство в непосредственной близости от стен и мебели.
 - Свободное пространство над мультиваркой должно быть не менее 30-40 см.
 - Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими и острыми поверхностями. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
 - Запрещается брать за корпус мультиварки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура мокрыми руками.
 - Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
 - Если устройство упало в воду, немедленно выньте сетевую вилку из розетки, только после этого можно достать прибор из воды. По вопросу дальнейшего использования устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
 - Не вставляйте посторонние предметы в отверстия выхода пара и следите за тем, чтобы посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом мультиварки.
 - Не оставляйте устройство присмотра. Всегда отключайте устройство от сети, если вы им не пользуетесь.
 - Во избежание ожогов не наклоняйтесь над отверстием для выхода пара и над открытой крышкой. Соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки во время и непосредственно после приготовления продуктов.
- Риск ожога паром!**
- При работе мультиварки в режиме «Поджаривание», во избежание получения ожогов брызгами

- горячего масла не наклоняйтесь над устройством.
- Категорически запрещается эксплуатация устройства без установленной чаши, а также без жидкостей и/или продуктов в чаше.
 - Строго соблюдайте рекомендации по объему сухих продуктов и жидкостей.
 - Не вынимайте чашу во время работы устройства.
 - Не накрывайте устройство во время работы.
 - Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку для переноски, предварительно отключив устройство от сети и дав ему остыть.
 - Во время работы корпус устройства и внутренние детали нагреваются. Не прикасайтесь к ним незащищенными участками тела или руками, что бы вынуть горячую чашу, используйте кухонные термозащитные рукавицы.
 - Регулярно проводите чистку устройства.
 - Не разрешайте детям использовать мультиварку 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 пленкой. **Опасность удушья!**
 - Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
 - Дети и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством только под наблюдением взрослых.
 - Запрещается использовать устройство вне помещений.
 - Отключая устройство от электросети, никогда не тяните и не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките ее из розетки.
 - Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или сетевого шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ (3)

- Используйте мультиварку и её съёмную чашу (3) только по назначению. Запрещается использовать чашу (3) для приготовления продуктов, уста-

навливая ее на нагревательные приборы или варочные поверхности.


- Не заменяйте чашу (3) на другую емкость.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (13) и дно чаши (3) всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу (3) в качестве емкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше (3) во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше (3) какие-либо посторонние предметы.
- Продукты в чаше (3) перемешивайте только лопаткой (17), также можно использовать деревянные, пластиковые или силиконовые аксессуары.
- Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие чаши (3).
- Не стучите по внутренней поверхности чаши (3).
- После приготовления блюд с использованием приправ и специй необходимо сразу вымыть чашу (3) (см. раздел «Чистка и уход»).
- После окончания приготовления продуктов, во избежание повреждения антипригарного покрытия, не помещайте чашу (3) сразу под холодную воду, дайте ей сначала остыть.
- Чаша (3) не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

Перед первым использованием

1. Извлеките устройство из упаковки, удалите любые наклейки и упаковочные материалы, мешающие работе устройства.
2. Установите устройство на ровной сухой теплоустойчивой поверхности вдали от воздействия воды, сырости и открытого огня. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.

Внимание! Не размещайте устройство вблизи ванн, раковин или других емкостей с водой.

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

3. Откройте крышку мультиварки (6), нажав на клавишу (2).
4. Снимите защитный экран (5), нажав на фиксаторы (4).
5. Снимите паровой клапан (11) (рис. 1) и раскрутите его, повернув нижнюю его часть в положение .
6. Вымойте все съёмные детали (паровой клапан (11), защитный экран (5), чашу (3), поддон для готовки на пару (19), половник (15), лопатку (17) и мерный стакан (16)) мягкой губкой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните проточной водой и просушите.
7. Корпус устройства протрите влажной тканью. Дайте устройству высохнуть.
8. Соедините части клапана, совместив выступы на нижней части с углублениями на верхней и повер-

ните верхнюю часть по часовой стрелке до фиксации (положение **6**).

- Установите защитный экран (5) и паровой клапан (11) на место.

Использование мультиварки

- Поместите необходимые ингредиенты в чашу.

Примечание: Следите за тем, чтобы ингредиенты и жидкости не превышали уровня максимальной отметки и не были меньше отметки минимального уровня. Отметка максимума для различных каш (кроме риса) – 3 л, отметка максимального уровня для остальных продуктов и жидкостей – «CUP».

- Установите чашу (3) в рабочую камеру устройства. Убедитесь, что чаша (3) установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (13).

Примечание:

Не используйте чашу (3) для мытья круп и резки продуктов, это может повредить антипригарное покрытие.

Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (3) насухо. Убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (3) нет посторонних предметов, загрязнений и влаги.

В середине нагревательного элемента (13) находится датчик температуры (14). Следите за тем, чтобы движение датчика (14) не было ограничено.

- Если вы готовите продукты на пару, установите поддон (19) с продуктами и налейте в чашу (3) воду таким образом, чтобы кипящая вода не касалась дна поддона (19).
- Закройте крышку мультиварки (6) до щелчка.
- Подсоедините электрический шнур в разъем (8), а вилку сетевого шнура (18) вставьте в электрическую розетку.
- Для выбора автоматической программы приготовления последовательно нажимайте кнопку (26) «МЕНЮ» до появления на дисплее индикатора необходимой программы, при этом сам индикатор выбранной программы начнет мигать.
- Время приготовления в предложенных программах установлено по умолчанию, но может варьироваться. Для изменения времени приготовления нажмите на кнопку (25) «Таймер», затем установите время с помощью кнопок (23) «ЧАСЫ» и (24) «МИНУТЫ» (см. Табл. 2).
- Нажмите на кнопку (27) «СТАРТ» для начала процесса приготовления.

Примечание:

Если в процессе приготовления произойдет аварийное отключение электропитания, устройство сохранит настройки программы приготовления в течение 40 минут. Если питание восстановится в течение 40 минут после отключения, устройство автоматически продолжит работу. Если продолжительность аварийного отключения электроэнергии превысит 40 минут, произведите повторное программирование устройства.

- Следите за готовностью продуктов в процессе приготовления, при необходимости помешивайте продукты пластиковым половником (15) или лопаткой (17), пригодной для использования с антипригарным покрытием.

Внимание! Во избежание ожогов паром и маслом, открывая крышку мультиварки (6), соблюдайте крайнюю осторожность, не наклоняйтесь над устройством и не помещайте руки над чашей (3).

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу (3) или привести к возникновению трещин.

Не открывайте крышку мультиварки (6) во время выпечки.

- После завершения приготовления, прозвучит 5 звуковых сигналов, устройство перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее будет отображаться время работы в данном режиме, начиная с «0:00».

Примечание: Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может привести к изменению вкуса и цвета продуктов.

Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.

После приготовления продуктов на пару не вынимайте продукты руками, пользуйтесь кухонными принадлежностями.

- Для выключения заданного режима работы нажмите кнопку (20) «СТОП/Поддержание температуры».

Кнопки панели управления (10)

Каждое нажатие активных кнопок панели управления (10) сопровождается звуковым сигналом.

Кнопка (20) «СТОП/Поддержание температуры»

После окончания программы приготовления устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры. Вы можете самостоятельно активировать функцию поддержания температуры. Для этого нажмите кнопку (20) «СТОП/Поддержание температуры» один раз, на дисплее будет отображаться время работы в данном режиме, начиная с «0:00». В режиме поддержания температуры блюдо может находиться до 24 часов. Для отключения режима поддержания температуры нажмите кнопку (20) «СТОП/Поддержание температуры» ещё раз.

Примечание: Данная функция не предназначена для разогрева продуктов.

Кнопка (21) «РИС»

С помощью данной кнопки вы можете выбрать необходимого режим приготовления риса: «Липкий рис», «Рассыпчатый рис» и «Бурый рис».

РУССКИЙ

Приготовление риса

- Отмерьте необходимое количество риса мерным стаканчиком. Промойте рис проточной водой. Промывать рис необходимо до тех пор, пока вода не станет прозрачной.
- Переложите промытый рис в чашу. Налейте в чашу необходимое количество холодной воды до отметки на шкале CUP, соответствующей количеству мерных стаканчиков. При желании количество воды можно немного увеличить по своему вкусу. Посолите, добавьте специи по вкусу. Закройте крышку.
- С помощью кнопки (21) «РИС» выберите необходимый режим приготовления риса («Липкий рис», «Рассыпчатый рис» или «Бурый рис»).
- Вы можете задать время приготовления риса в каждом из режимов.
- Нажмите на кнопку (25) «ТАЙМЕР», на дисплее появится индикация «Таймер».
- С помощью кнопки (24) «МИНУТЫ» установите время приготовления.

Продолжительность приготовления в режиме «Рис» (Табл. 1)

Программа	Продолжительность (в часах)	Установлено по умолчанию (в часах)
«Липкий рис»	0:20 – 0:30	0:20
«Рассыпчатый рис»	0:15 – 0:30	0:15
«Бурый рис»	0:25 – 0:40	0:30

- Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку (27) «СТАРТ».
- После завершения приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов, устройство перейдет в режим поддержания температуры.
- Для отключения мультиварки нажмите на кнопку (20) «СТОП/Поддержание температуры».

Примечание: По окончании процесса приготовления не открывайте крышку, оставьте рис на 10-15 минут, чтобы он пропитался.

Кнопка (22) «СТАРТ отложенный»

С помощью этой функции можно заранее запрограммировать, к какому времени процесс приготовления пищи будет завершен. Данная функция доступна для режимов: «Йогурт», «Рис», «Варка на пару», «Каша», «Суп», «Крупа», «Тушение».

- С помощью кнопки (26) «МЕНЮ» выберите один из перечисленных выше режимов.
- Вы можете изменить время приготовления продукта. Нажмите на кнопку (25) «Таймер», а затем установите время с помощью кнопок (23) «ЧАСЫ» и (24) «МИНУТЫ» (см. Табл. 2).

- Нажмите на кнопку (22) «СТАРТ Отложенный», при этом на дисплее начнет мигать надпись «Отложенный старт» и индикация выбранного режима.
- Кнопками (23) «ЧАСЫ» и (24) «МИНУТЫ» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено.
- Нажмите кнопку «Старт» (27) для включения функции отложенного старта, на дисплее будет отображаться индикация и время работы устройства в выбранном режиме, а также индикация режима отложенного старта «СТАРТ отложенный».

Пример

Если продолжительность выбранной программы составляет 30 минут, а блюдо должно быть приготовлено через 3:30, то устройство будет находиться в режиме ожидания 3 часа, при этом на дисплее будет отображаться время приготовления установленного режима и индикация режима «Отложенный старт». По достижении времени, оставшегося до начала приготовления блюда, прозвучит один звуковой сигнал, индикация «Отложенный старт» отключается, начнется обратный отсчет времени приготовления и появится индикация «Таймер». Начнется процесс приготовления, который будет завершен через 30 минут.

Кнопки (23) «ЧАСЫ» и (24) «МИНУТЫ»

Используйте кнопки (23) и (24) для настройки текущего времени, времени приготовления в запрограммированных режимах мультиварки и при выборе времени, через которое процесс приготовления пищи будет завершен, в режиме «СТАРТ отложенный».

Установка текущего времени

Нажмите и удерживайте кнопку (23) «ЧАСЫ» или (24) «МИНУТЫ» около 3 секунд, раздастся короткий звуковой сигнал, и цифровые значения времени на дисплее (9) будут мигать.

Последовательно нажимая или удерживая кнопки (23) «ЧАСЫ» и (24) «МИНУТЫ», установите текущее время (время устанавливается в формате 24 часов). Для завершения установки времени нажмите кнопку (27) «СТАРТ».

На дисплее (9) отобразится текущее время и разделительные точки «:» будут мигать.

Кнопка (25) «Таймер»

Данная кнопка предназначена для входа в режим настройки времени приготовления в выбранной Вами программе.

Кнопка (26) «Меню»

- Повторными нажатиями кнопки (26) выберите один из запрограммированных режимов приготовления: «Йогурт», «Рис», «Варка на пару», «Разогрев», «Каша», «Поджаривание», «Выпечка», «Суп», «Крупа» или «Тушение». Вы можете изме-

нить время приготовления продукта. Нажмите на кнопку (25) «Таймер», а затем установите время с помощью кнопок (23) «ЧАСЫ» и (24) «МИНУТЫ».

Режимы приготовления (Табл. 2)

Программа	Продолжительность (в часах)	Установлено по умолчанию (в часах)
«Йогурт»	0:10 – 10:00	6:00
«Варка на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Разогрев»	0:10 – 0:40	0:20
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Поджаривание»	-----	0:45
«Выпечка»	0:25 – 2:00	0:50
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Тушение»	0:20 – 1:00	0:50

Примечание:

В режиме «Выпечка» не открывайте крышку мультиварки до окончания процесса приготовления.

После окончания процесса выпечки необходимо сразу отключить режим «Поддержание температуры», нажав на кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры», чтобы выпечка не подгорела.

Режим «Йогурт»

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пробиотики, которые можно купить в аптеке. Подробные способы приготовления йогуртов смотрите в «Книге рецептов».

1. Налейте в стаканчики для йогурта (28) закваску и молоко в пропорции 1:10 и установите стаканчики внутрь чаши (3).

Примечание

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

2. Выберите программу «Йогурт», установите время приготовления в диапазоне от 6 до 8 часов.

Внимание!

Во время работы устройство нельзя перемещать.

3. Готовый йогурт поместите в холодильник, чтобы приостановить рост бактерий.

В готовый натуральный йогурт Вы можете добавить фрукты, варенье, мед.

Расстойка теста

Температурный режим данной функции также идеально подходит для расстойки теста.

Расстойка теста — этап приготовления теста непосредственно перед выпечкой. Во время расстойки происходит интенсивное брожение, восстанавливается структура теста, оно значительно увеличивается в размере. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры (около 40°C) и влажности воздуха, для чего в промышленных условиях используются специальные шкафы. С помощью мультиварки VT-4206 в режиме «Йогурт» вы сможете создать профессиональные условия для расстойки теста у себя дома.

Пример:

400 гр. муки
350 мл. молока (можно смешать с водой)
Соль
Сахар
1,5 ч.л. сухих дрожжей
1,5 ст.л. сливочного масла

Все сухие ингредиенты смешать, в конце добавить молоко. Тщательно взбить миксером, выложить в чашу.

С помощью кнопки (26) «Меню» выбрать режим «Йогурт». Время приготовления йогурта находится в диапазоне 6-10 часов (по умолчанию 6 часов).

Для установки времени для расстойки теста нажмите на кнопку (25) «ТАЙМЕР», а затем установите время «10:00» с помощью кнопки (23) «ЧАСЫ». Затем нажмите кнопку (24) «МИНУТЫ», на дисплее отобразится индикация времени «0:00». Теперь с помощью кнопок (23) «ЧАСЫ» и (24) «МИНУТЫ» установите необходимое время для расстойки теста (рекомендуемое время 1 час). Нажмите кнопку (27) «Старт» для начала работы данного режима.

Примечание

Для получения наилучшего результата не открывайте крышку устройства до окончания режима.

Примечание

- В режиме «Выпечка» не открывайте крышку мультиварки до окончания процесса приготовления.
- После окончания процесса выпечки необходимо сразу отключить режим «Поддержание температуры», нажав на кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры», чтобы выпечка не подгорела.
- Если вы готовите продукты на пару, налейте в чашу (3) воду таким образом, чтобы кипящая вода не касалась дна поддона (19).
- Устройство в режиме «Поджаривание» работает по аналогии с плитой и пользователю необходимо следить за готовностью продуктов самостоятельно, а также отключать устройство, когда продукты будут готовы.

Внимание!

Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объемы и соотношения ингредиентов могут варьировать-

ČESKÝ

Kynutí těsta – fáze přípravy těsta těsně před pečením. Během kynutí probíhá intenzivní fermentace, obnovuje se struktura těsta, těsto výrazně se zvětšuje. Jednou z hlavních podmínek úspěšného procesu je nepřítomnost pruhanů a udržení stálé teploty (kolem 40 °C) a vlhkosti vzduchu, což v průmyslovém prostředí se dosahuje pomocí speciálních skříní. Pomocí multifunkčního parního hrnce VT-4206 v režimu „Jogurt“, můžete vytvořit profesionální podmínky pro kynutí těsta u sebe doma.

Příklad:

400 g. mouky

350 ml. mléka (můžete míchat s vodou)

Sůl

Cukr

1,5 lžičky sušeného droždí

1,5 lžíce másla

Všechny suché složky se smíchají, na konci přidejte mléko. Opatrně vyšlehejte mixérem, vylejte do mísy.

Tlačítkem (26) „Menu“ nastavte režim „Jogurt“. Doba přípravy jogurtu se pohybuje v rozmezí 6 až 10 hodin (vychozí nastavení 6 hodin).

Pro nastavení doby pro kynutí těsta, stiskněte tlačítko (25) „ČASOVAC“ a pak nastavte čas „10:00“, pomocí tlačítka (23) „HODINY“. Poté stiskněte tlačítko (24) „MINUTY“, na displeji se zobrazí indikace času „0:00“. Nyní tlačítka (23) „HODINY“ a (24) „MINUTY“ nastavte požadovanou dobu kynutí těsta (doporučená doba - 1 hodina). Stiskněte tlačítko (27) „Start“ pro spuštění tohoto režimu.

Poznámka

Pro dosažení nejlepších výsledků, neotvírejte poklici přístroje před koncem režimu.

Poznámka

- V režimu „Pečení“ neotvírejte poklici parního hrnce před koncem procesu vaření.
- Po dokončení procesu pečení je třeba okamžitě vypnout režim „Udržování teploty“ stisknutím tlačítka (20) „Stop / Udržení teploty“, aby se nepodpálilo pečivo.
- Pokud vaříte produkty v páře, nalijte do misky (3) vodu tak, aby vařící voda se nedotýkala dna pánve (19).
- Zařízení v režimu „Opékání“ funguje na způsob sporáku a uživatel musí kontrolovat připravenost potravin samostatně, v ručním režimu a také odpojovat zařízení, když potraviny budou hotové.

Pozor!

Všechny recepty mají povahu doporučení, protože požadované podle receptů objemy a poměry jednotlivých složek mohou se lišit v závislosti na místní specifikace potravin a nadmořské výšce.

Tlačítko (27) „START“

Stiskněte tlačítko (27) „Start“ jednou pro spuštění zvoleného programu. Po dokončení nastavené doby vaření

režim se vypne automaticky a aktivuje se režim „Udržování teploty“.

Pro nucené zastavení procesu vaření, stiskněte tlačítko (20) „STOP / Udržování teploty.“

Čištění a údržba

1. Vytáhněte vidlici elektrického kabelu z elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Otřete tělo přístroje (1) a poklici (6) vlhkým hadříkem.
3. Všechny odnímatelné části myjte měkkou houbou s neutrálním mycím prostředkem a pak opláchněte pod tekoucí vodou.
4. Důkladně osušte mísu (3), ochranné stínítko (5) a parní ventil (11), před jejich instalací na místě.
5. Je zakázáno používat abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé houbičky.
6. Neponořujte spotřebič, napájecí kabel a vidlici napájecího kabelu do vody nebo jiných tekutin.

Kompletae

Multifunkční parní hrnce (s odnímatelným ochranným stínítkem a parním ventilem) - 1 ks.

Mísa - 1 ks.

Pánev pro vaření v páře - 1 ks.

Naběračka - 1 ks.

Lopatka - 1 ks.

Odměrka - 1 ks.

Návod k obsluze - 1 ks.

Kelímky na jogurt - 6 ks.

Technické parametry

Napájení: 220-240 V ~50/60 Hz

Maximální příkon: 800 W

Kapacita nádoby: 5 l

Výrobce si vyhrazuje si právo na změnu designu a specifikace zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 3 roky

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/CE Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

МУЛЬТІВАРКА

Мультиварка призначена для приготування і розігрівання їжі.

Опис

1. Корпус мультиварки
2. Клавіша відкриття кришки
3. Чаша
4. Фіксатори захисного екрану
5. Захисний екран
6. Кришка мультиварки
7. Ручка для перенесення
8. Роз'єм для підключення мережевого шнура
9. Дисплей
10. Панель управління
11. Паровий клапан
12. Отвір виходу пару
13. Нагрівальний елемент
14. Датчик температури
15. Ополоник
16. Мірний стакан
17. Лопатка
18. Мережевий шнур
19. Піддон для готування на пару

Панель управління

20. Кнопка «СТОП/Підтримка температури»
21. Кнопка «РИС»
22. Кнопка «СТАРТ відкладений»
23. Кнопка «ГОДИНИ»
24. Кнопка «ХВИЛИНИ»
25. Кнопка «ТАЙМЕР»
26. Кнопка «МЕНЮ»
27. Кнопка «СТАРТ»
28. *Додаткові аксесуари: Стаканчики для йогурту*

Увага!

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації мультиварки уважно прочитайте цей посібник по експлуатації і збережіть його для використання в якості довідкового матеріалу.

- Використовуйте мультиварку лише по її прямому призначенню, як викладено у даному посібнику. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.
- Перед використанням приладу уважно огляньте мережевий шнур і гніздо для підключення мережевого шнура, розташовані на корпусі приладу,

переконайтеся, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте пристрій за наявності пошкоджень, вилки мережевого шнура мережевого шнура або роз'єму мережевого шнура.

- Перед включенням пристрою переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підключенні пристрою до мережі, не використовуйте перехідники.
- Стежте за тим, щоб мережевий шнур був щільно вставлений в гніздо на корпусі мультиварки, а вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.
- Використовуйте лише мережевий шнур з комплекту постачання і не використовуйте мережевий шнур від інших пристроїв.
- Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять в комплект постачання.
- Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією.
- Не піддавайте пристрій дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості від стен і меблів.
- Вільний простір над мультиваркою має бути не менш 30-40 см.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими і гострими поверхнями. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється братися за корпус мультиварки, мережевий шнур і вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Якщо пристрій впав у воду, слід негайно виїняти мережеву вилку з розетки, і тільки після цього можна дістати прилад з води. З питання подальшого використання пристрою зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Не вставляйте сторонні предмети в отвори виходу пари та стежте за тим, щоб сторонні предмети не падали поміж кришкою та корпусом мультиварки.
- Не залишайте пристрій без нагляду. Завжди відключайте пристрій від мережі, якщо ви їм не користуєтесь.

- Щоб уникнути опіків не нахиляйтеся над отвором для виходу пару і над відкритою кришкою. Дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки в час і безпосередньо після приготування продуктів. **Ризик опіку паром!**
- При роботі мультіварки в режимі «Підсмажування», щоб уникнути опіку бризками гарячого масла не нахиляйтеся над пристроєм.
- Категорично забороняється експлуатація пристрою без встановленої чаші, а також без рідин і продуктів в чаші.
- Строго дотримуйтеся рекомендацій за об'ємом сухих продуктів і рідин.
- Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
- Не накривайте пристрій під час роботи.
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку для перенесення, заздалегідь відключивши пристрій від мережі і давши йому остигнути.
- Під час роботи корпус пристрою і внутрішні деталі нагріваються. Не торкайтеся них незахищеними ділянками тіла або руками, якщо необхідно вийняти гарячу чашу, використовуйте кухонні термозахисні рукавиці.
- Регулярно проводьте чищення пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати мультіварку в якості іграшки.
- В цілях безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. Загроза ядухи!**
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі ним інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка можуть виникати при його неправильному використанні.
- Діти і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише під спостереженням дорослих.
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Вимикаючи пристрій від електромережі, ніколи не тягніть за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з електричної розетки.
- Забороняється використовувати прилад при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнура, якщо він працює з переборами, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ (3)


- Використовуйте мультіварку та її знімну чашу (3) тільки по призначенню. Забороняється використовувати чашу (3) для приготування продуктів, встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.
- Не заміняйте чашу (3) іншою ємкістю.
- Стежте за тим, щоб поверхня нагрівального елемента (13) і дно чаші (3) завжди були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу (3) в якості ємкості для змішування продуктів. Ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо в чаші (3) щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте в чаші (3) які-небудь сторонні предмети.
- Продукти в чаші (3) перемішуйте лише лопаткою (17), також можна також використовувати дерев'яні, пластикові або силіконові аксесуари.
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття чаші (3).
- Не стукайте по внутрішній поверхні чаші (3).
- Після приготування блюд з використанням приправ і спецій необхідно відразу вимити чашу (3) (див. розділ «Чищення і догляд»).
- Після закінчення процесу приготування продуктів, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття не поміщайте чашу (3) відразу під холодну воду, дайте їй спочатку остигнути.
- Чаша (3) не призначена для миття в посудомийній машині.

Перед першим використанням

1. Витягніть пристрій з упаковки, видалите будь-які наклейки і пакувальні матеріали, що заважають роботі пристрою.
2. Встановіть пристрій на рівній, сухій, теплостійкій поверхні далеко від дії води, вогкості і відкритого вогню. Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.

Увага! Не розміщуйте пристрій поблизу ванн, раковин або інших ємностей з водою.

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

3. Відкрийте кришку мультіварки (6), натиснув на клавішу (2).
4. Зніміть захисний екран (5), натискуючи на фіксатори (4).
5. Зніміть паровий клапан (11) (мал.1) розберіть його, обернувши нижню частину в положення .

- Вимийте всі знімні деталі (паровий клапан (11), захисний екран (5), чашу (3), піддон для готування на пару (19), ополоник (15), лопатку (17) і мірний стаканчик (16)) м'якою губкою з додаванням нейтрального миючого засобу, обполосніть проточною водою і просушіть.
- Корпус пристрою протріть вологою тканиною. Дайте пристрою висохнути.
- З'єднаєте частини клапана, поєднавши виступи на нижній частині з поглибленнями на верхній частині і поверніть верхню частину за годинниковою стрілкою до фіксації (положення **а**).
- Встановіть захисний екран (5) і паровий клапан (11) на місце.

Використання мультіварки

- Помістіть необхідні інгредієнти в чашу.

Примітка: Стежте за тим, щоб інгредієнти і рідини не перевищували рівня максимальної відмітки і не нижче за відмітку мінімального рівня. Відмітка максимуму для різних каш (окрім рису) – 3 л, відмітка максимального рівня для останніх продуктів і рідин – «CUP».

- Встановіть чашу (3) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся, що чаша (3) встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елемента (13).

Примітка:

Не використовуйте чашу (3) для миття круп і різання продуктів, це може пошкодити антипригарне покриття.

Перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (3) досуха. Переконайтеся, що в робочій камері і на дні чаші (3) немає сторонніх предметів, забруднень і вологи.

В середині нагрівального елемента (13) знаходиться датчик температури (14). Стежте за тим, щоб рух датчика (14) не був обмежений.

- Якщо ви готуєте продукти на пару, установіть піддон (19) з продуктами налейте в чашу (3) воду так, щоб кипляча вода не торкалася дна піддону (19).
- Закрийте кришку мультіварки (6) до клацання.
- Під'єднайте мережевий шнур в роз'єм (8), а вилку мережевого шнура (18) вставте в розетку.
- Для вибору автоматичної програми приготування послідовно натискайте кнопку (26) «МЕНЮ» до появи на дисплеї індикатора необхідної програми, при цьому сам індикатор вибраної програми почне блимати.
- Час приготування в запропонованих програмах встановлений за умовчанням, але може варіюватися. Для зміни часу приготування продуктів натисніть кнопку (25) «Таймер», потім встановіть час за допомогою кнопок (23) «ГОДИНИ» і (24) «ХВИЛИНИ» (див. Табл. 2).
- Натисніть на кнопку (27) «СТАРТ» для початку процесу приготування.

Примітка:

Якщо в процесі приготування станеться аварійне відключення електроживлення, пристрій збереже налаштування програми приготування протягом 40 хвилин. Якщо живлення відновиться протягом 40 хвилин після відключення, пристрій автоматично продовжить роботу. Якщо тривалість аварійного відключення електроенергії перевищить 40 хвилин, зробить повторне програмування пристрою.

- Стежте за готовністю продуктів в процесі приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (15) або лопаткою (17), придатною для використання з антипригарним покриттям.

Увага! Щоб уникнути опіків паром і маслом, відкриваючи кришку мультіварки (6), дотримуйтеся крайньої обережності, не нахиляйтеся над пристроєм і не поміщайте руки над чашею (3)!

Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу (3) або привести до виникнення тріщин.

Не відкривайте кришку мультіварки (6) під час випічки.

- Після завершення приготування прозвучить 5 звукових сигналів, пристрій перейде в режим підтримки температури, на дисплеї відображатиметься час роботи в даному режимі, починаючи з «0:00».

Примітка: Не дивлячись на те, що пристрій підтримує температуру готового блюда до 24 годин, не рекомендується залишати їду в цьому режимі надовго, оскільки це може привести до зміни смаку і кольору продуктів.

Не використовуйте режим підтримки температури для розігрівання продуктів.

Після приготування продуктів на пару не виймайте продукти руками, користуйтеся кухонним начинням.

- Для вимкнення заданого режиму роботи натисніть кнопку (20) «СТОП/Підтримання температури».

Кнопки панелі управління (10)

Кожне натиснення активних кнопок панелі управління (10) супроводжується звуковим сигналом.

Кнопка (20) «СТОП/Підтримання температури»

Після закінчення програми приготування пристрій автоматично переходить в режим підтримки температури. Ви можете самостійно активувати функцію підтримки температури. Для цього натисніть кнопку (20) «СТОП/Підтримання температури» один раз, на дисплеї відображатиметься час роботи в даному режимі, починаючи з «0:00». У режимі підтримки температури блюдо може знаходитися до 24 годин. Для відключення режиму підтримки

УКРАЇНЬСКА

температури натисніть кнопку (20) «СТОП/Підтримання температури» ще раз.

Примітка: Дана функція не призначена для розігрівання продуктів.

Кнопка (21) «РИС»

За допомогою даної кнопки ви можете вибрати необхідний режим приготування рису: «Липкий рис», «Розсипчастий рис» і «Бурий рис».

Приготування рису

- Відміряйте необхідну кількість рису мірним стаканчиком. Промийте рис проточною водою. Промивати рис необхідно до тих пір, поки вода не стане прозорою.
- Перекладіть промитий рис в чашу. Налийте в чашу необхідну кількість холодної води до відмітки на шкалі CUP, відповідній кількості мірних стаканчиків. За бажанням кількість води можна трохи збільшити за своїм смаком. Посолите, додайте спеції за смаком. Закрийте кришку.
- За допомогою кнопки (21) «Рис» виберіть необхідний режим приготування рису («Липкий рис», «Розсипчастий рис» або «Бурий рис»).
- Ви можете задати час приготування рису в кожному з режимів.
- Натисніть на кнопку (25) «ТАЙМЕР», на дисплеї з'явиться індикація «Таймер».
- За допомогою кнопки (24) «ХВИЛИНИ» установіть час приготування.

Тривалість приготування в режимі «Рис» (Табл. 1)

Програма	Тривалість (у годинах)	Встановлено за умовчанням (у годинах)
«Липкий рис»	0:20 – 0:30	0:20
«Розсипчастий рис»	0:15 – 0:30	0:15
«Бурий рис»	0:25 – 0:40	0:30

- Щоб почати приготування, натисніть кнопку (27) «СТАРТ».
- Після завершення приготування прозвучить 5 звукових сигналів, пристрій перейде в режим підтримки температури.
- Для відключення мультиварки натисніть на кнопку (20) «СТОП/Підтримання температури».

Примітка: Після закінчення процесу приготування не відкривайте кришку, залиште рис на 10-15 хвилин, щоб він просочився.

Кнопка (22) «СТАРТ відкладений»

За допомогою цієї функції можна заздалегідь запрограмувати, до якого часу процес приготування їжі буде завершений. Дана функція доступна для

режимів: «Йогурт», «Рис», «Вариво на пару», «Каша», «Суп», «Крупа», «Гасіння».

- За допомогою кнопки (26) «МЕНЮ» виберіть один з перерахованих вище режимів.
- Ви можете змінити час приготування продукту. Торкніться кнопки (25) «Таймер», а потім встановіть час за допомогою кнопок (23) «ГОДИНИ» і (24) «ХВИЛИНИ» (див. Табл. 2).
- Натисніть кнопку (22) «СТАРТ відкладений», при цьому на дисплеї почне блимати напис «Відкладений старт» і індикація вибраного режиму.
- Кнопками (23) «ГОДИНИ» і (24) «ХВИЛИНИ» встановіть час, до якого блюдо має бути приготоване.
- Натисніть кнопку «Старт» (27) для включення функції відкладеного старту, на дисплеї відобразуватиметься індикація і час роботи пристрою в вибраному режимі, а також індикація режиму відкладеного старту «СТАРТ відкладений».

Приклад:

Якщо тривалість вибраної програми складає 30 хвилин, а блюдо має бути приготоване до 3:30, то пристрій знаходитиметься в режимі чекання 3 години, при цьому на дисплеї відобразуватиметься час приготування встановленого режиму і індикація режиму «Відкладений старт». Після досягнення часу, що залишився до початку приготування блюда, прозвучить один звуковий сигнал, індикація «Відкладений старт» відключається, почнеться зворотний відлік часу приготування і з'явиться індикація «Таймер». Почнеться процес приготування, який буде завершений через 30 хвилин.

Кнопки (23) «ГОДИНИ» і (24) «ХВИЛИНИ»

Використовуйте кнопки (23) і (24) для налаштування поточного часу, часу приготування в запрограмованих режимах мультиварки і при виборі часу, через який процес приготування їжі буде завершений, в режимі «СТАРТ відкладений».

Установка поточного часу

Натисніть і утримуйте кнопку (23) «ГОДИНИ» або (24) «ХВИЛИНИ» близько 3 секунд, при цьому пролунає короткий звуковий сигнал, і цифрові значення часу на дисплеї (9) почнуть блимати.

Послідовно натискаючи або утримуючи кнопки (23) «ГОДИНИ» і (24) «ХВИЛИНИ», встановіть поточний час (час встановлюється у форматі 24 годин).

Для завершення установки часу натисніть кнопку (27) «СТАРТ».

На дисплеї (9) буде відобразитися поточний час і розділові крапки «:» будуть блимати.

Кнопка (25) «Таймер»

Дана кнопка призначена для входу в режим налаштування часу приготування у вибраній Вами програмі.

Кнопка (26) «Меню»

- Повторними натисненнями кнопки (26) виберіть один із запрограмованих режимів приготування: «Йогурт», «Рис», «Вариво на пару», «Розігрівання», «Каша», «Підсмажування», «Випічка», «Суп», «Крупа» або «Гасіння». Ви можете змінити час приготування продукту. Торкніться кнопки (25) «Таймер», а потім встановите час за допомогою кнопок (23) «ГОДИНИ» і (24) «ХВИЛИНИ» (див.

Режими приготування (Табл. 2)

Програма	Тривалість (у годинах)	Встановлено за умовчанням (у годинах)
«Йогурт»	0:10 – 10:00	6:00
«Вариво на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Розігрівання»	0:10 – 0:40	0:20
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Підсмажування»	-----	0:45
«Випічка»	0:25 – 2:00	0:50
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Гасіння»	0:20 – 1:00	0:50

Примітка:

У режимі «Випічка» не відкривайте кришку мультіварки до закінчення процесу приготування. Після закінчення процесу випічки необхідно відразу відключити режим «Підтримання температури», натиснувши на кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури», щоб випічка не підгоріла.

Режим «Йогурт»

Приготуйте дуже смачний натуральний йогурт з молока і закваски. В якості закваски використовуйте йогурт або пребіотики, які можна купити в аптеці. Детальні способи приготування йогуртів дивитесь в «Книзі рецептів».

1. Налийте в стаканчики для йогурту (28) закваску і молоко в пропорції 1:10 і встановите стаканчики всередину чаші (3).

Примітка

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

2. Виберіть програму «ЙОГУРТ», установіть час приготування в діапазоні від 6 до 8 годин.

Увага!

Під час роботи пристрій не можна переміщати.

3. Готовий йогурт помістіть в холодильник, щоб призупинити ріст бактерій.

У готовий натуральний йогурт Ви можете додати фрукти, варення, мед.

Розстойка тіста

Температурний режим даної функції також ідеально пасує для розстойки тіста.

Розстойка тіста — етап приготування тіста безпосередньо перед випіканням. Під час розстойки відбувається інтенсивне бродіння, відновлюється структура тіста, воно значно збільшується в розмірі. Одним з основних умов успішного процесу є відсутність протягів і підтримання постійної температури (приблизно 40 °C) та вологості повітря, для чого в промислових умовах використовуються спеціальні шафи. За допомогою мультіварки VT-4206 у режимі «Йогурт» ви зможете створити професійнальні умови для розстойки тіста у себе вдома.

Приклад:

400 г борошна

350 мл молока (можна змішати з водою)

Сіль

Цукор

1,5 ч.л. сухих дріжджів

1,5 ст.л. вершкового масла

Всі сухі інгредієнти змішати, в кінці додати молоко. Ретельно збити міксером, викласти в чашу.

За допомогою кнопки (26) «Меню» виберіть режим «Йогурт». Час приготування йогурту є в діапазоні 6-10 годин (за умовчанням 6 годин).

Для установлення часу (для розстойки тіста, торкніться кнопки (25) (25) «ТАЙМЕР», а потім установіть час «10:00», за допомогою кнопки (23) «ГОДИНИ». Потім натисніть кнопку (24) «Хвилини», на дисплеї відобразиться індикація часу «00:00». Тепер за допомогою кнопок (23) «Години» та (24) «Хвилини» установіть необхідний час для розстойки тіста (рекомендований час 1 година). Натисніть кнопку (27) «Старт» для початку роботи даного режиму.

Примітка

Для отримання найкращого результату не відкривайте кришку пристрою до закінчення режиму.

Примітка

- У режимі «Випічка» не відкривайте кришку мультіварки до закінчення процесу приготування.
- Після закінчення процесу випічки необхідно відразу відключити режим «Підтримання температури», натиснувши на кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури», щоб випічка не підгоріла.

УКРАЇНЬСКА

- Якщо ви готуєте продукти на пару, налийте в чашу (3) воду так, щоб кипляча вода не торкалася дна піддону (19).
- Пристрій у режимі "Піджарювання" працює за аналогією з плитою і користувачу необхідно стежити за готовністю продуктів самостійно, а також вимикати пристрій, коли продукти будуть готові.

Увага!

Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.

Кнопка (27) «СТАРТ»

Натисніть кнопку (19) «СТАРТ» один раз для запуску вибраної програми. Після закінчення встановленої тривалості приготування відбувається автоматичне відключення режиму і активація режиму «Підтримання температури».

Для примусової зупинки процесу приготування натисніть кнопку (20) «СТОП/Підтримання температури».

Чищення та догляд

1. Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.
2. Протріть корпус (1) і кришку (6) вологою тканиною.
3. Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою.
4. Ретельно просушіть чашу (3), захисний екран (5) і паровий клапан (11) перш ніж встановлювати їх на місце.
5. Забороняється використовувати абразивні миючі засоби і жорсткі губки.

6. Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.

Комплектація

Мультиварка (із знімним захисним екраном і паровим клапаном) – 1 шт.

Чаша – 1 шт.

Піддон для готування на пару – 1 шт.

Ополоник – 1 шт.

Лопатка – 1 шт.

Мірний стакан – 1 шт.

Інструкція – 1 шт.

Стаканчики для йогурту з кришками – 6 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В, ~ 50/60 Гц

Максимальна потужність: 800 Вт

Об'єм чаші: 5 л

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні 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.

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





© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Мультиварка Vitek-4206 для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.