

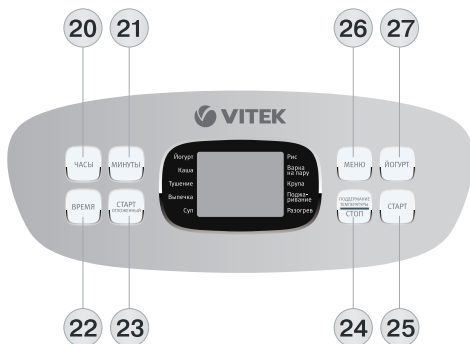
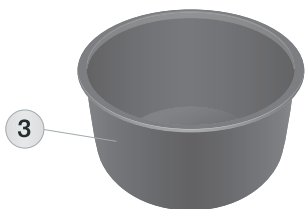
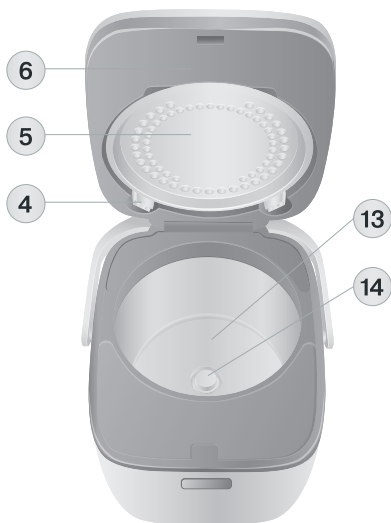
**VT-4207 R**

Multicooker

Мультиварка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>8</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>14</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>20</b>
<b>RO/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>25</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>30</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>35</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>40</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>46</b>



**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. "HOURS» button
21. "MINUTES» button
22. "TIME» button
23. "Delayed START» button
24. "Keep warm/STOP» button
25. "START» button
26. "MENU» button
27. "YOGURT» 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 plug, power cord 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 the power plug is inserted in the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use a power cord of other units.
- Correct work of the unit is possible at the height of 0-2,000 meters above the sea level.
- 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 operating unit unattended. Always unplug the unit when you are not using it.
- To avoid burns do not bend over a steam release opening. Be very careful when opening the multicooker lid during and after the 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.
- 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!**

# ENGLISH

- 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.
3. Open the multicooker lid (6) by pressing the button (2).
  4. Remove the protection screen (5) by pressing the clamps (4).
  5. Press the steam valve (11) from the inner side of the lid and take it out, then disassemble it by turning its lower part to the position .
  6. Wash all the removable parts (steam valve (11) parts, 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 and dry.
  7. Wipe the unit body with a 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 lower part clockwise till locking (position .
  9. Install protection screen (5) and the steam valve (11) back to its place.

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 30-40 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.

## 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 and is not lower than the minimal level. The maximal mark for porridges (except rice) is 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.


3. If you steam products, 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) 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 indicator of the corresponding program appears on the display. Indicator  will light up on the display.
7. Cooking time in different programs is set by default, but it can vary within the set range. To change cooking time press the "TIME» button (22), then set the time with the "HOURS» (20) and "MINUTES» (21) buttons (see Table 1).
8. Press the "START» button (25) to start cooking.

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 cooking is finished you will hear 5 sound signals, the unit will switch to the keep warm mode, operation time in this mode will be shown on the display starting from "0h» and indicator .

**Note:** Despite the unit keeps the ready dish warm for 12 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 products with bare hands, use kitchen tools.

11. To switch the selected mode off press the "Keep warm/STOP» button (24).

### Control panel buttons (10)

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

### "HOURS» (20) and "MINUTES» (21) buttons

Use the buttons (20) and (21) to set the 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» (20) or "MINUTES» (21) button for about 3 seconds, there will be a short sound signal, and digital time values will be flashing on the display (9).

Set the current time (24 Hr) by consequently pressing or holding the "HOURS» (24) and "MINUTES» (21) buttons. To finish time settings press the "START» button (25). The current time will appear on the display (9) and the divisional dots "»" will be flashing.

### "Time» button (22)

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



### "Delayed START» Button (23)

You can preset the time by which the cooking process is to be finished with the help of this function. This function is available in the following modes: "Yogurt", "Porridge", "Stewing", «Soup», "Rice", "Steaming", "Cereal».




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

- You may change cooking time of the product.


**Note:** In delayed start mode product cooking time should be not less than the cooking time set by default. Press the "TIME» button (22), and then set the time with the "HOURS» (20) and "MINUTES» (21) buttons (see Table 1).

- Press the "Delayed START» button (23),  sign will start flashing on the display.
- Press the "HOURS» (20) and "MINUTES» (21) buttons to set the cooking end time.
- Press the "START» button (25) to switch the delayed start function on,  sign will be constantly flashing on the display.

### 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 current time and  » sign will be shown on the display. When the cooking start time is reached, you will hear a sound signal,  » sign will disappear, countdown of the cooking time will start and the  sign will appear. The cooking process will start and it will end up in 30 minutes.

### "Keep warm/STOP» Button (24)


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 "Keep warm/STOP» button (24) once, operation time in this mode starting from "0h» and  indicator will be shown on the display.

The ready dish can be kept warm up to 12 hours. To switch the keep warm mode off press the "Keep warm/STOP» button (24) one more time.

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

### "START» Button (25)

Use the button to switch the program on and keep settings of the current time.

Press the "START» button (25) once to launch the chosen program,  indication of the unit operation mode will light up on the display. When the set 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 "Keep warm/STOP» button (24).

### "Menu» Button (26)

Press the button (26) repeatedly to choose one of the programmed cooking modes: "Rice», "Steaming», "Cereal», "Roasting», "Reheat», "Soup», "Baking», "Stewing», "Porridge», "Yogurt». You may change cooking time of the product. Press the "TIME» button (22), and then set the time with the "HOURS» (20) and "MINUTES» (21) buttons (see Table 1).

# ENGLISH

**Cooking modes (Table 1)**

Program	Duration (hours)	Set by default (hours)
"Rice"	0:15 – 0:40	0:25
"Steam cooking"	0:05 – 1:00	0:20
"Cereal"	0:30 – 2:00	0:40
"Roasting"	-----	0:45
"Reheat"	0:10 – 0:40	0:20
"Soup"	0:30 – 3:00	0:50
"Baking"	0:25 – 2:00	0:50
"Stew"	0:20 – 1:00	0:50
"Porridge"	0:40 – 3:00	0:50
"Yogurt"	0:10-10:00	6:00

**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 by pressing the "Keep warm/STOP" button (24) so the bakery will not burn.

**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 by pressing the "Keep warm/STOP" button (24) 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 non-regulatory as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.

**"Yogurt" Button (27)**

Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. Use yogurt or prebiotics as a leaven, which you can buy at the pharmacy. Yogurt making recipes in more detail you can look up in the «Recipe book».

Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. Use yogurt or prebiotics as a leaven, which you can buy at the pharmacy. Yogurt making recipes in more detail you can look up in the «Recipe book».

1. 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.

2. 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.**

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

You can add fruit, 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 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-4207 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 the "Yogurt" mode. Time of yogurt making is within the range of 6-10 hours (6 hours by default).

To set the dough proofing time press the "TIME" button (22), and then set the "10:00" time with the "HOURS" button (20). Then press "MINUTES" button (21), "0:00" time indication will be shown on the display. Now set necessary dough proofing time using "HOURS" (20)

and «MINUTES» (21) buttons (recommended time is 1 hour). Press the «Start» button (25) 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.

### 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)*

# DEUTSCH

## 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. «STUNDEN»-Taste
21. «MINUTEN»-Taste
22. «ZEIT»-Taste
23. «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste
24. «Temperaturhaltung/STOP»-Taste
25. «START»-Taste
26. «MENÜ»-Taste
27. «JOGHURT»-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 bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.
- Vor der Nutzung des Geräts prüfen Sie 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.
- Der korrekte Gerätebetrieb ist auf der Höhe von 0 bis zu 2000 Metern über dem Meeresspiegel möglich.
- 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 Möbeln 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 Isolierung des Netzkabels.
- 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 Verbrennungen zu vermeiden, beugen Sie sich über den Dampfablassloch nicht. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers während und unmittelbar nach der Nahrungsmittelzubereitung öffnen. **Dampfverbrühungsgefahr!**
- Wenn Sie den Multikocher im «Rösten»-Betrieb benutzen, beugen Sie sich über dem Gerät nicht, um die Verbrennung mit heißen Ölspritzern zu vermeiden.
- Benutzen Sie nie das Gerät ohne aufgestellten Behälter, sowie 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.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu tragen. Benutzen Sie den Tragegriff; trennen Sie das Gerät vorher vom Stromnetz ab, nehmen Sie den Behälter mit den Nahrungsmitteln aus dem Gerät heraus 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. **Erstickungsgefahr!**
- 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 nutzen.
- 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 Behälter (3) für Nahrungsmittelmischung nicht. Zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter (3), um Beschädigung 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 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 30-40 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.
  5. Drücken Sie das Dampfventil (11) von der inneren Seite des Deckels und nehmen Sie es heraus, dann drehen Sie es auf, indem Sie seinen Unterteil in die

Position  stellen.

**DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET**

## VERWENDUNG DES BEHÄLTERS FÜR NAHRUNGSMITTELZUBEREITUNG (3)

- 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.
- 6. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Teile des Dampfventils (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.

- Setzen Sie die Teile des Dampfventils zusammen, indem Sie die Vorsprünge am Unterteil mit den Aussparungen am Oberteil zusammenfallen lassen, und drehen Sie den Unterteil im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten (Position ) .
- Stellen Sie den Schutzschirm (5) und das Dampfventil (11) zurück auf.

## Verwendung des Multikochers


- Legen Sie notwendige Zutaten 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».
- 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 Grützen 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.


- 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.
- Schließen Sie den Deckel des Multikochers (6) bis zum Einrasten.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Anschlussstelle (8) an und stecken Sie den Netzstecker (18) in die Steckdose.
- Um ein automatisches Kochprogramm zu wählen, drücken Sie die MENÜ-Taste (26) konsequent bis eine Anzeige gegenüber dem entsprechenden Programm auf dem Bildschirm erscheint. Dabei leuchtet die Anzeige  auf dem Bildschirm auf.
- Die Zubereitungszeit in den angebotenen Programmen ist voreingestellt, aber kann sich variieren. Um die Zubereitungszeit zu ändern, drücken Sie die ZEIT-Taste (22), dann stellen Sie die Zeit mittels der Tasten (20) «STUNDEN» und (21) «MINUTEN» ein (siehe Tabelle 1).
- Drücken Sie die «START»-Taste (25), um die Zubereitung zu beginnen.
- Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln, bei der Notwendigkeit rühren Sie die Nahrungsmittel mit der Plastik-Schöpfkelle (15)

oder -Schaufel (17), die für die Benutzung mit der Antihafbeschichtung vorgesehen sind.

**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 Metallgegenständen, die den Behälter (3) zerkratzen oder zur Entstehung von Rissen führen können.**

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

- 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 «0h», und die Anzeige  angezeigt.

**Anmerkung:** Trotzdem das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 12 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 Nahrungsmitteln nehmen Sie die Nahrungsmittel mit den Händen nicht, benutzen Sie das Kochbesteck.

- Um den eingestellten Betrieb auszuschalten, drücken Sie die «Temperaturhaltung/STOP»-Taste (24).

## Tasten der Bedienungsplatte (10)

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

### Tasten (20) «STUNDEN» und (21) «MINUTEN»

Benutzen Sie die Tasten (20) und (21) zur Einstellung der aktuellen Zeit, der Zubereitungszeit in den programmierten Betrieben des Multikochers und zur Wahl der Kochenende-Zeit im Startrückstellung-Betrieb.

### Einstellung der aktuellen Zeit

Drücken und halten Sie die «STUNDEN»-Taste (20) oder die «MINUTEN»-Taste (21) für ungefähr 3 Sekunden, ein kurzes Tonsignal ertönt, und die Ziffernwerte der Zeit 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 (20) und die «MINUTEN»-Taste (21) konsequent drücken oder halten.

Drücken Sie die «START»-Taste (25), um die Zeiteinstellung zu beenden.

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

### «Zeit»-Taste (22)

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



## «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste (23)

Mit dieser Funktion können Sie die **Kochenende-Zeit** im voraus programmieren. Diese Funktion ist für folgende Betriebe zugänglich: «Joghurt», «Brei», «Schmoren», «Suppe», «Reis», «Dampfkochen», «Grütze».




- Wählen Sie einen von den obenverwähnten Betrieben mittels der «MENÜ»-Taste (26).
- Sie können die Zeit der Nahrungsmittelzubereitung ändern.

**Anmerkung:** Bei der Startrückstellung soll die Zeit der Nahrungsmittelzubereitung nicht weniger als die voreingestellte Zubereitungszeit sein.


Drücken Sie die «ZEIT»-Taste (22), und dann stellen Sie die Zeit mittels der «STUNDEN»-Taste (20) und der «MINUTEN»-Taste (21) ein (siehe Tabelle 1).

- Drücken Sie die «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste (23), dabei beginnt das Symbol auf dem Bildschirm zu blinken. 
- Stellen Sie die Kochenende-Zeit mittels der «STUNDEN»-Taste (20) und der «MINUTEN»-Taste (21) ein
- Drücken Sie die START-Taste (25) zum Einschalten der Startrückstellung-Funktion, auf dem Bildschirm wird das Symbol  konstant leuchten.

### 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 aktuelle Zeit und das Symbol «» auf dem Bildschirm angezeigt. Nach dem Ablauf der bis zum Beginn der Gerichtszubereitung gebliebenen Zeit ertönt ein Tonsignal, erlischt das Symbol «», beginnt das Rückabzählen der Zubereitungszeit und erscheint das Symbol . Dann beginnt die Zubereitung, die in 30 Minuten beendet wird.

## «Temperaturhaltung/STOP»-Taste (24)

Nach der Beendigung des Kochprogramms schaltet sich das Gerät in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um. Sie können die Funktion der Temperaturhaltung selbständig aktivieren. Dafür drücken Sie die «Temperaturhaltung/STOP»-Taste (24) einmal, auf dem Bildschirm werden die Laufzeit in diesem Betrieb, beginnend mit «0h», und die Anzeige  angezeigt. Das Gericht kann im Betrieb der Temperaturhaltung bis 12 Stunden bleiben. Drücken Sie die «Temperaturhaltung/STOP»-Taste (24) nochmals, um den Betrieb der Temperaturhaltung auszuschalten.

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

## «START»-Taste (25)

Benutzen Sie die Taste zum Programmstarten und zur Speicherung der Einstellungen der aktuellen Zeit. Drücken Sie die «START»-Taste (25) einmal, um das gewählte Programm zu starten, dabei leuchtet die Anzeige des Gerätebetriebs  auf dem Bildschirm auf. Nach der Beendigung der eingestellten Zubereitungszeit wird der Betrieb automatisch ausgeschaltet und wird der Betrieb der Temperaturhaltung aktiviert. Zur zwangsläufigen Unterbrechung der Zubereitung drücken Sie die «Temperaturhaltung/STOP»-Taste (24).

## „Menü“-Taste (26)

Wählen Sie einen von den programmierten Kochbetrieben durch mehrmaliges Drücken der Taste (26): «Reis», «Dampfkochen», «Grütze», «Rösten», «Aufwärmung», «Suppe», «Backen», «Schmoren», «Brei», «Joghurt». Sie können die Zeit der Nahrungsmittelzubereitung ändern. Drücken Sie die «ZEIT»-Taste (22), und dann stellen Sie die Zeit mittels der «STUNDEN»-Taste (20) und der «MINUTEN»-Taste (21) ein (siehe Tabelle 1).

## Kochbetriebe (Tabelle 1).

Programm	Dauer (in Stunden)	Voreingestellt (in Stunden)
«Reis»	0:15 – 0:40	0:25
«Dampfkochen»	0:05 – 1:00	0:20
«Grütze»	0:30 – 2:00	0:40
«Rösten»	-----	0:45
«Aufwärmung»	0:10 – 0:40	0:20
«Suppe»	0:30 – 3:00	0:50
«Backen»	0:25 – 2:00	0:50
«Schmoren»	0:20 – 1:00	0:50
«Brei»	0:40 – 3:00	0:50
«Joghurt»	0:10-10:00	6:00

### 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 «Temperaturhaltung/STOP»-Taste (24) drücken, damit das Gebäck nicht anbrennt.

## **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 «Temperaturhaltung/STOP»-Taste (24) drücken, damit das Gebäck nicht anbrennt.
- Beim Dampfkochen von Nahrungsmitteln gießen Sie Wasser in den Behälter (3) so ein, dass das kochende 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.**

## **„Joghurt“-Taste (27)**

Bereiten Sie den schmackhaftesten Naturaljoghurt aus Milch und Sauerteig. Benutzen Sie Joghurt oder Probiotika, die in Apotheken erhältlich sind, als Sauerteig. Sehen Sie ausführliche Joghurtrezepte im «Rezeptbuch» nach.

1. 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 beigelegte Anweisungen befolgen.*

2. 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.**

3. 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-4207 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 «ZEIT»-Taste (22), und dann stellen Sie die Zeit «10:00» mittels der «STUNDEN»-Taste (20) ein. Dann drücken Sie die «MINUTEN»-Taste (21), auf dem Bildschirm wird die Zeitanzeige «0:00» angezeigt. Jetzt stellen Sie die notwendige Gärzeit mit den Tasten (20) «STUNDEN» und (21) «MINUTEN» ein (die empfohlene Zeit ist 1 Stunde). Drücken Sie die «Start»-Taste (25), um diesen Betrieb zu starten.

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

## **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 einstellen.
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.



*Das vorliegende Produkt entspricht den Anforderungen 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. Разъём для подключения сетевого шнура
9. Дисплей
10. Панель управления
11. Паровой клапан
12. Отверстие для 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 «ЧАСЫ»
21. Кнопка «МИНУТЫ»
22. Кнопка «ВРЕМЯ»
23. Кнопка «СТАРТ отложенный»
24. Кнопка «Поддержание температуры/СТОП»
25. Кнопка «СТАРТ»
26. Кнопка «МЕНЮ»
27. Кнопка «ЙОГУРТ»
28. *Дополнительные аксессуары: стаканчики для йогурта*

### Внимание!

Для дополнительной защиты целесообразно в цепи питания мультиварки установить 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 настоящую инструкцию по эксплуатации, и сохраните её для использования в качестве справочного материала.

- Используйте мультиварку только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции. 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, расположенное на корпусе устройства, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте устройство при наличии повреждений вилки сетевого

шнура, самого сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.

- Перед включением устройства убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- При подключении устройства к электрической сети, не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в гнездо на корпусе мультиварки, а вилка сетевого шнура - в электрическую розетку.
- Используйте только тот сетевой шнур, который входит в комплект поставки, не используйте сетевой шнур от других устройств.
- Корректная работа устройства возможно на высоте 0-2000 метров над уровнем моря.
- Используйте только те съёмные 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. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается мокрыми руками брать за корпус мультиварки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды. По вопросу дальнейшего использования устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия для выхода пара и следите за тем, чтобы посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом мультиварки.
- Не оставляйте устройство без надзора. Всегда отключайте устройство от электрической сети, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание ожогов не наклоняйтесь над отверстием для выхода пара. Соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки во время и непосредственно после при-

готовления продуктов. **Риск получения 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 объёму сухих продуктов и жидкостей.
- Не вынимайте чашу во время работы устройства.
- Не накрывайте устройство.
- Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку для переноски, предварительно отключив устройство от электрической сети, вынув чашу с продуктами из устройства и дав ему остыть.
- Во время работы корпус устройства и внутренние детали нагреваются. Не прикасайтесь к ним незащищенными участками тела или руками; для того, чтобы 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 плёнкой. 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 пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Дети и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством только под наблюдением ответственных 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 её из электрической розетки.
- Запрещается использовать мультиварку при повреждении сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО 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, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу (3) на другую ёмкость.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (13) и дно чаши (3) всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу (3) в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Во избежание повреждений антипригарного покрытия Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше (3).
- 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 теплостойкой поверхности вдали от воздействия воды, сырости и открытого огня. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 30-40 см.

**Внимание! Не размещайте устройство вблизи ванн, раковин или других ёмкостей 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. Нажмите на паровой клапан (11) с внутренней стороны крышки и извлеките его, а затем раскрутите его, повернув нижнюю его часть в положение .
6. Вымойте все съёмные детали (части парового клапана (11), защитный экран (5), чашу (3), поддон для готовки на пару (19), половник (15), ло-

патку (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 поверните нижнюю часть по часовой стрелке до фиксации (положение )
9. Установите защитный экран (5) и паровой клапан (11) на место.

## Использование мультиварки

1. Поместите необходимые ингредиенты в чашу.

**Примечание:** Следите за тем, чтобы объём ингредиентов и жидкостей не превышал уровня максимальной отметки и не был меньше отметки минимального уровня. Отметка максимума для различных каш (кроме риса) – 3 л, отметка максимального уровня для остальных продуктов и жидкостей – «СУР».


2. Установите чашу (3) в рабочую камеру устройства. Убедитесь в том, 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 в том, 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.


3. 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).
4. Закройте крышку мультиварки (6) до щелчка.
5. Подсоедините сетевой шнур в разъём (8), а вилку сетевого шнура (18) вставьте в электрическую розетку.
6. Для выбора автоматической программы приготовления последовательно нажимайте кнопку (26) «МЕНЮ» до появления на дисплее индикатора напротив соответствующей программы. При этом на дисплее загорится индикатор .
7. Время приготовления в предложенных программах установлено по умолчанию, но может варьироваться. Для изменения времени приготовления нажмите на кнопку (22) «ВРЕМЯ», затем установите время с помощью кнопок (20) «ЧАСЫ» и (21) «МИНУТЫ» (см. Табл. 1).
8. Нажмите на кнопку (25) «СТАРТ» для начала процесса приготовления.
9. 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.**

10. После завершения приготовления, прозвучит 5 звуковых сигналов, устройство перейдёт в режим поддержания температуры, на дисплее будет отображаться время работы в данном режиме, начиная с «0h», появится индикатор .

**Примечание:** Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 12 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.

11. Для выключения заданного режима работы нажмите кнопку (24) «Поддержание температуры/СТОП».

## Кнопки панели управления (10)

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

## Кнопки (20) «ЧАСЫ» и (21) «МИНУТЫ»

Используйте кнопки (20) и (21) для настройки текущего времени, времени приготовления в запрограммированных режимах мультиварки и при выборе времени, через которое процесс приготовления пищи будет завершён, в режиме «СТАРТ отложенный».

## Установка текущего времени

Нажмите и удерживайте кнопку (20) «ЧАСЫ» или (21) «МИНУТЫ» около 3 секунд, раздастся короткий звуковой сигнал, а цифровые значения времени на дисплее (9) будут мигать.

Последовательно нажимая или удерживая кнопки (20) «ЧАСЫ» и (21) «МИНУТЫ», установите текущее время (время устанавливается в формате 24 часов). Для завершения установки времени нажмите кнопку (25) «СТАРТ».

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

## Кнопка (22) «Время»

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





## Кнопка (23) «СТАРТ отложенный»




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

- С помощью кнопки (26) «МЕНЮ» выберите один из перечисленных выше режимов.
- Вы можете изменить время приготовления продукта.


**Примечание:** При отложенном старте время приготовления продукта не должно быть меньше, чем время приготовления, установленное по умолчанию. Нажмите на кнопку (22) «ВРЕМЯ», а затем установите время с помощью кнопок (20) «ЧАСЫ» и (21) «МИНУТЫ» (см. Табл. 1).

- Нажмите на кнопку (23) «СТАРТ Отложенный», при этом на дисплее начнёт мигать символ .
- Кнопками (20) «ЧАСЫ» и (21) «МИНУТЫ» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено.
- Нажмите кнопку «СТАРТ» (25) для включения функции отложенного старта, на дисплее символ  будет гореть постоянно.

### 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 текущее время и символ . По достижении времени, оставшегося до начала приготовления блюда, прозвучит один звуковой сигнал, символ  исчезнет, начнётся обратный отсчет времени приготовления и появится символ . Начнётся процесс приготовления, который будет завершён через 30 минут.

## Кнопка (24) «Поддержание температуры/СТОП»


После окончания программы приготовления устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры. Вы можете самостоятельно активировать функцию поддержания температуры. Для этого нажмите кнопку (24) «Поддержание температуры/ СТОП» один раз, на дисплее будет отображаться время работы в данном режиме, начиная с «0h», при этом появится индикатор .

В режиме поддержания температуры блюдо может находиться до 12 часов. Для отключения режима поддержания температуры нажмите кнопку (24) «Поддержание температуры/ СТОП» ещё раз.

**Примечание:** Данная функция не предназначена для разогрева продуктов.

## Кнопка (25) «СТАРТ»

Используйте кнопку для запуска программы и сохранения настроек текущего времени.

Нажмите кнопку (25) «СТАРТ» один раз для запуска выбранной программы, при этом на дисплее загорится индикация режима работы устройства . По окончании установленной продолжительности приготовления происходит автоматическое отключение режима и активация режима «Поддержание температуры».

Для принудительной остановки процесса приготовления нажмите кнопку (24) «Поддержание температуры/СТОП».

## Кнопка (26) «Меню»

Повторными нажатиями кнопки (26) выберите один из запрограммированных режимов приготовления: «Рис», «Варка на пару», «Крупа», «Поджаривание», «Разогрев», «Суп», «Выпечка», «Тушение», «Каша», «Йогурт». Вы можете изменить время приготовления продукта. Нажмите на кнопку (22) «ВРЕМЯ», а затем установите время с помощью кнопок (20) «ЧАСЫ» и (21) «МИНУТЫ» (см. Табл. 1).

### Режимы приготовления (Табл. 1)

Программа	Продолжительность (в часах)	Установлено по умолчанию (в часах)
«Рис»	0:15 – 0:40	0:25
«Варка на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Поджаривание»	-----	0:45
«Разогрев»	0:10 – 0:40	0:20
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Выпечка»	0:25 – 2:00	0:50
«Тушение»	0:20 – 1:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Йогурт»	0:10-10:00	6:00

## **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 (24) «Поддержание температуры/СТОП», чтобы выпечка не подгорела.

## **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 (24) «Поддержание температуры/СТОП», 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, при этом пользователю необходимо самостоятельно следить за готовностью продуктов и отключать устройство, когда продукты будут готовы.

## **Внимание!**

**Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объёмы и соотношения ингредиентов могут варьироваться в зависимости от региональной специфики продуктов и высоты над уровнем моря.**

## **Кнопка (27) «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».

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 внутри 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 магазинах 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 можно 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-4207 в режиме «Йогурт» вы сможете создать профессиональные условия для расстойки теста у себя дома.

## **Пример:**

400 г муки

350 мл молока (можно смешать с водой)

Соль

Сахар

1,5 чайной ложки сухих дрожжей

1,5 столовой ложки сливочного масла

Все сухие ингредиенты смешать, 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 (22) «ВРЕМЯ», а затем установите время «10:00» с помощью кнопки (20) «ЧАСЫ». Затем нажмите кнопку (21) «МИНУТЫ», на дисплее отобразится индикация времени «0:00». Теперь с помощью кнопок (20) «ЧАСЫ» и (21) «МИНУТЫ» установите необходимое время для расстойки теста (рекомендуемое время 1 час). Нажмите кнопку (25) «Старт» для начала работы данного режима.

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

## **Чистка и уход**

1. Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.
2. Протрите корпус (1) и крышку (6) влажной тканью.
3. Все съёмные детали вымойте мягкой губкой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните проточной водой.
4. Тщательно просушите чашу (3), защитный экран (5) и паровой клапан (11) прежде чем устанавливать их на место.
5. Запрещается использовать абразивные моющие средства и жесткие губки.

6. Не погружайте устройство, электрический шнур и вилку электрического шнура в воду или другие жидкости.

### **Комплектация**

Мультиварка (со съёмным защитным экраном и паровым клапаном) – 1 шт.

Чаша – 1 шт.

Поддон для готовки на пару – 1 шт.

Половник – 1 шт.

Лопатка – 1 шт.

Мерный стакан – 1 шт.

Инструкция – 1 шт.

Стаканчики для йогурта – 6 шт.

### **Технические характеристики**

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 800 Вт

Объём чаши: 5 л

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.*

**Срок службы устройства - 3 года**



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

**ME 61**

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

## МУЛЬТИПІСІРГІШ

Мультипісіргіш тамақты пісіру және ысыту үшін арналған

### Сипаттамасы

1. Мультипісіргіш корпусы
2. Қақпақты ашу пернесі
3. Тостаған
4. Қорғаныс экран бекіткіштері
5. Қорғаныс экраны
6. Мультипісіргіш қақпағы
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Желілік бауды қосуға арналған ағытпа
9. Дисплей
10. Басқару тақтасы
11. Бу құлақшасы
12. Бу шығаруға арналған саңылау
13. Қыздырғыш элемент
14. Температура бергіші
15. Ожау
16. Өлшеуіш стақан
17. Қалақ
18. Желілік бау
19. Буға пісіруге арналған табақ

### Басқару тақтасы

20. «SAFATTAP» батырмасы
21. «МИНУТТАР» батырмасы
22. «УАҚЫТ» батырмасы
23. «Кейінге қалдырылған СТАРТ» батырмасы
24. «Температураны сақтау/ СТОП» батырмасы
25. «СТАРТ» батырмасы
26. «МӨЗІР» батырмасы
27. «ЙОГУРТ» батырмасы
28. Қосымша жабдықтар: Йогуртке арналған станшалар

### Назар аударыңыз!

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

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз. және оны келешекте анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Құрылғыны тек тікелей мақсаты бойынша ғана, берілген басшылықта жазылғандай пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлгіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны пайдалану алдында, желілік бауды және аспаптың корпусындағы желілік бау ағытпасын зейін қойып қарап шығыңыз, олардың бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Аспапты бүлінген желілік баумен немесе желілік бау ағытпасымен пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік шнур «еуроайыртетікпен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар электр ашалығына қосыңыз.
- Құрылғыны желіге қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Желілік бау құрылғы корпусындағы сәйкес ағытпаға және желілік ашалыққа тығыз салынуын қадағалаңыз.
- Жеткізілім жинағына кіретін желілік бауды ғана пайдаланыңыз және оны басқа құрылғылармен пайдаланбаңыз.
- Құрылғының дұрыс жұмыс істеуі теңіз деңгейінен 0-2000 метрде мүмкін.
- Тек жеткізу жинағына кіретін алынбалы бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны тұзу ыстыққа төзімді бетте, судан, ылғалдан және ашық оттан алшақ орналастырыңыз.
- Желілік ашалыққа еркін жетуге болатындай етіп құрылғыны орналастырыңыз.
- Құрылғыны желдетісі жақсы жерлерде пайдаланыңыз.
- Құрылғыға тікелей күн сәулелерінің әсерін тигізбеңіз.
- Құрылғыны қабырға мен жиһаздың тікелей қасында орналастырмаңыз.
- Мультипісіргіштің үстіндегі бос кеңістік 30-40 см-ден кем болмауы керек.
- Желілік баудың ыстық және үшкір беттермен жанасуына жол бермеңіз. Желілік бау оқшалануының бүлінуін болдырмаңыз.
- Желілік бауды және желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Аспап суға түсіп кеткен жағдайда, оны дереу желіден ажыратыңыз. Сол кезде ешбір жағдайда қолыңызды суға салмаңыз. Аспапты кейінгі пайдалану сұрағы бойынша туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бөтен заттарды құрылғының саңылауларына немесе кез-келген басқа бөлшектерінің арасына салмаңыз және бөтен заттардың аспаптың қақпағы мен корпусы арасына түспеуін қадағалаңыз.
- Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Егер аспапты пайдаланбасаңыз, оны ерқашан желіден ажыратыңыз.
- Күліктерге жол бермеу үшін бушығарғыш қақпағының үстінен төнбеңіз. Мультипісіргіш қақпағын тағамдарды пісіру уақытында және тікелей пісіріп болғаннан кейін ашқанда аса сақ болыңыз. **Буға күйіп қалу қаупі бар!**
- Құрылғы «Қуыру» бағдарламасында жұмыс істеген уақытта, ыстық майға күйіп қалмау үшін аспаптың үстінен төнбеңіз.
- Аспапты орнатылған тостағансыз, сонымен қатар тостағандағы сұйықтықтарсыз және/немесе тағамдарсыз пайдалануға қатаң тыйым салынады.
- Құрғақ тағамдардың және сұйықтықтардың көлемі бойынша ұсыныстарды қатаң сақтаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тостағанды шығармаңыз.
- Құрылғы жұмыс уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Құрылғыны жұмыс істеген жағдайда тасымалдауға тыйым салынады. Құрылғыны алдын-ала желіден

ажыратып және оған салқындауға уақыт беріп, тасымалдауға арналған салпы пайдаланыңыз.

- Жұмыс істеген уақытта құрылғы корпусы және оның ішкі бөлшектері қызады, Оларға қолыңызды тигізбеңіз, ыстық тостағанды шығару қажет болғанда, асханалық қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Аспапты уақытында тазалап тұрыңыз.
- Балаларға аспапты ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса, берілген құрылғы олардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар ересектердің бақылауымен пайдалануға болады.
- Құрылғыны бөлмеден тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырғанда, ешқашан баудан тартпаңыз, ал желілік баудың айыртетігінен ұстаңыз және оны абайлап ашалықтан шығарыңыз.
- Желілік айыр тетіктің немесе баудың бүлінуі кезінде, егер ол іркіліспен істегенде немесе суға түскеннен кейін құрылғыны пайлануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ҮЙДЕ ҒАНА ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН.**

## ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ТОСТАҒАНДЫ (3) ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Мультитіпсіргішті және оның шешіlmелі тостағанын (3) қатаң міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Тостағанды (3) басқа қыздырғыш аспаптармен немесе беттермен пайдалануға тыйым салынады.
- Тостағанды (3) басқа ыдыспен алмастырмаңыз.
- Қыздырғыштың элементтің (13) беті және тостаған (3) түбі газға және құрғақ болуын қадағалаңыз.
- Тостағанды (3) тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Күюге қарсы қабаттың бүлінуіне жол бермеу үшін ешқашан тағамдарды тікелей тостағанның (3) ішінде ұсақтамаңыз.
- Тостағанның (3) ішінде қандай да бір басқа заттарды қалдырмаңыз.
- Тостағандағы (3) тағамдарды тек қалақпен (17) ғана араластырыңыз, не болмаса ағаш, пластик немесе силикон жабдықтарды пайдаланыңыз.
- Тостағанның (3) күюге қарсы қабатын бүлдіре алатын металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Тостағанның (3) ішкі жағынан ұрмаңыз.



- Дәмдеуіштері бар тағамдарды пісіріп болғаннан кейін тостағанды (3) дереу жуу керек («Тазалау және күтімі» тарауын қар.).
- Тағамдарды дайындап болғаннан кейін күюге қарсы қабаттың бүлінуіне жол бермеу үшін, тостағанды (3) бірден суық судың астына салмаңыз, оған әуелі салқындауға уақыт беріңіз.
- Тостаған (3) ыдыс жуатын машинада жууға арналмаған.

## Алғаш пайдаланар алдында

1. Құрылғыны ораудан шығарыңыз, құрылғының жұмыс істеуіне кедергі жасайтын кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.
2. Құрылғыны түзу, құрғақ, ыстыққа төзімді бетте, судан, ылғалдан және ашық оттан алшақ орналастырыңыз. Ең жақын беттерге дейінгі қашықтық 20 см-ден кем болмауы керек.

**Назар аударыңыз!** Аспапты ванналардың, қолжұғыштардың немесе суға толы басқа ыдыстардың қасында орналастырмаңыз.

**Ескертпе:** Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалдаған немесе сақтаған жағдайда оны бөлім температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.

3. Мультитіпсіргіш қақпағын (6) батырмаға (2) басып ашыңыз.
4. Бекіткіштерге басып (4), қорғаныс экранды (5) шешіңіз.
5. Бу құлақшасын (11) шешіңіз және оны бұраңыз, оның төменгі бөлігін  күйіне бұрыңыз.
6. Барлық шешіlmелі бөлшектерді (бу қақпағын (11), қорғаныс экранды (5), тостағанды (3), бұға пісіруге арналған табақты (19), ожауды (15), қалақты (17) және өлшейтін стаканшаны (16)) бейтарап жұғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
7. Құрылғы корпусын дымқыл матамен сүртіңіз. Құрылғыға құрғауға уақыт беріңіз.
8. Төменгі бөлігіндегі шығыңқыларды жоғарғы жағындағы ойықтармен сәйкестендіріп, құлақша бөліктерін қосыңыз және жоғарғы бөлігін сағат тілі бойынша бекітілгенге дейін бұраңыз ( күйі).
9. Қорғаныс экранды (5) және бу қақпағын (11) орнына орнатыңыз.

## Мультитіпсіргішті пайдалану


1. Қажетті құрамдас бөліктерді тостағанға салыңыз. **Ескертпе:** Құрамдас бөліктер және сұйықтықтар максималды белгі деңгейінен асып кетпеуін қадағалаңыз. Әртүрлі ботқаларға (күріштен басқаларға) арналған максимум белгісі – 3 л, басқа тағамдар мен сұйықтықтарға арналған максималды деңгей белгісі – «CUP».
2. Тостағанды (3) құрылғының жұмыс камерасына орнатыңыз. Тостаған (3) қисаймай орнатылғанына және қыздырғыш элементтің (13) бетімен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз.

## Ескерту:

Тостағанды (3) жармаларды жуу үшін және тағамдарды турау үшін пайдаланбаңыз, бұл күюге қарсы қабатты бүлдіруі мүмкін.

*Пайдалану алдында, тостағанның (3) сыртқы бетін және түбін құрғатып сүртiңiз жұмыс камерасы мен тостағанның (3) түбiнде бетен заттардың, ластың және ылғалдың жоқ екенiне көз жеткiзiңiз*


*Қыздырғыш элементтiң (13) ортасында температура бәрeшi (14) орналасқан. Бәрeш (14) қозғалысы шектелмеуiн қадағаланыз.*

- Егер Сiз тағамдарды бұға дайындасаңыз, тағамдары бар табақты (19) тостағанға (3) орнатыңыз, суды тостағанға (3) қайнап жатқан су табақтың (19) түбiне тимейтiңiз етiп құйыңыз.
- Мультипiсiргiш қақпағын (6) шыртылға дейiн жабыңыз.
- Желiлiк бауды ағыпаға (8) қосыңыз, желiлiк баудың айыртетiгiн (18) ашалыққа салыңыз.
- Автоматты пiсiру бағдарламасын таңдау үшiн дисплейде қажеттi бағдарламаға қарсы бағдар пайда болғанға дейiн «МӨЗiП» батырмасын (26) кезектеп басыңыз, сол кезде iске қосылу/жұмыс iстеу көрсеткiшi жанып-сөнe бастайды. Осы кезде дисплейде  көрсеткiшi жанады.
- Ұзынылған бағдарламалардағы пiсiру уақыты өзгертилмеген күйде белгiленген, бiрақ белгiленген ауқым шегiнде өзгертугi мүмкiн. Пiсiру ұзақтығын баптау үшiн «УАҚЫТ» батырмасын (22), содан кейiн «САФАТТАР» (20) және «МИНУТТАР» (21) батырмаларымен белгiлеңiз (Кесте 2 қар.).
- Дайындау процесiн бастау үшiн «СТАРТ» батырмасын (27) басыңыз.
- Пiсiру процесiнде тағамдардың пiсуiн байқаңыз, қажет болғанда тағамдарды пластик ожаумен (15) немесе күнге қарсы қабатпен пайдалануға арналған қалақпен (17) араластырыңыз.

**Назар аударыңыз! Бұға және майға күйiп қалмау үшiн, мультипiсiргiш қақпағын (6) ашқанда, өте сақ болыңыз. Құрылғы үстiнен төнбегiз және қолыңызды тостағанның (3) үстiнен созбаңыз. Бұл ылғалжинауыштың толып кетуiне әкелуi мүмкiн.**

**Тостағанды (3) тырнай алатын немесе шытынауға әкеле алатын металл заттарды пайдаланбаңыз.**

**Нан пiсiру уақытында мультипiсiргiш (6) қақпағын ашпаңыз.**

- Пiсiру аяқталғаннан кейiн, 5 дыбыстық сигнал шығады, құрылғы температураны сақтау режимiне көшедi, дисплейде берiлген режимдегi жұмыс уақыты «0h» бастап және  көрсеткiшi көрсетiледi.

**Ескерту:** Құрылғы пiскен тағамның температурасын 12 сағатқа дейiн сақтау алатынына қарамастан, тамақты бұл режимде көпке қалдыру ұсынылмайды, себебi бұл тағамдардың бүлiнуiне әкелуi мүмкiн.

Температураны сақтау режимiн тағамдарды ысыту үшiн пайдаланбаңыз.

Тағамдарды бұмен пiсiрiп болғаннан кейiн тағамдарды қолыңызбен шығармаңыз, асханалық жабдықтарды пайдаланыңыз.

- Белгiленген режимдi сөндiру үшiн «Температураны сақтау/СТОП» батырмасын (24) басыңыз.

## Басқару тақтасының (10) батырмалары

Басқару тақтасының (10) белсендi батырмаларының әр басылуы дыбыстық сигналмен сүйемелденедi.

## «САФАТТАР» (20) және «МИНУТТАР» (21) батырмалары

Батырмаларды (20) және (21) мультипiсiргiштiң бағдарламаланған режидерiнде пiсiру уақытын баптау үшiн және «Кейiнге қалдырылған СТАРТ» режимiнде тамақты пiсiру процесi аяқталатын уақытты таңдаған кезде пайдаланыңыз.

## Ағымдағы уақытты белгiлеу

«САФАТТАР» (20) немесе «МИНУТТАР» (21) батырмасын 3 секундта таяу басып ұстап тұрыңыз, қысқа дыбыстық сигнал шығады, және дисплейдегi (9) уақыттың санды көрсетiлiмдерi жанып-сөнедi.

«САФАТТАР» (20) және «МИНУТТАР» (21) батырмасын кезектеп басып немесе ұстап тұрып, ағымдағы уақытты белгiлеңiз (уақыт 24 сағат пiшiмiнде белгiленедi).

Белгiлеудi аяқтау үшiн «СТАРТ» батырмасын (25) басыңыз.

Дисплейде (9) ағымдағы уақыт көрсетiледi және бөлетiн нүктелер «:» жанып-сөнедi.

## «УАҚЫТ» батырмасы (22)

Берiлген батырма Сiзбен таңдалған бағдарламада дайындау уақытын баптау режимiне кiру үшiн арналған.

## «Кейiнге қалдырылғын СТАРТ» батырмасы (23)


Сiз қай уақытта пiсiру процесi аяқталатынын алдынала бағдарламалай аласыз. Берiлген қызмет келесi режимдерде мүмкiн: «Йогурт», «Ботқа», «Бұқтыру», «Көже», «Күрiш», «Бұға пiсiру», «Жарма».

• «МӨЗiП» батырмасы (26) көмегiмен жоғарыда аталған режимдердiң бiреуiн таңдаңыз.


• Сiз тағамдардың дайындалу уақытын өзгерте аласыз.




**Ескерту:** Кейiнге қалдырылған старт кезiнде тағамдарды дайындау уақыты шарт бойынша белгiленген уақыттан кем болмауы керек.

«УАҚЫТ» батырмасына (22) басыңыз, ал содан кейiн уақытты «САФАТТАР» (20) және «МИНУТТАР» (21) батырмаларымен белгiлеңiз (Кесте. 1 қар.).

• «Кейiнге қалдырылған СТАРТ» батырмасына (23) басыңыз, осы кезде дисплейде  таңбасы жанып-сөнедi бастайды.

• «САФАТТАР» (20) және «МИНУТТАР» (21) батырмаларымен тағам пiсетiн уақыты белгiленгiз.

• Кейiнге қалдырылған старт қызметiн iске қосу үшiн «СТАРТ» батырмасын (27) басыңыз, дисплейде  таңбасы тұрақты жанады.

Үлгi: Егер таңдалған бағдарламаның ұзақтығы 30 минут болса, ал тағам 3:30 сағаттан кейiн дайын болу керек болса, онда құрылғы күту режимiнде 3 сағат болады, осы кезде дисплейде ағымдағы уақыт және  таңбасы көрсетiледi. Тағамды дайындауға қалған уақытқа жеткенде, бiр дыбыстық сигнал шығады,  таңбасы көрсетiлiмi сөнедi, дайындау уақытының керi санағы басталады және  таңбасы пайда болады. Содан кейiн пiсiру процесi басталады, ол 30 минуттан кейiн аяқталады.


## Пісіру режимдері (Кесте 1)

Бағдарлама	Ұзақтығы (сағатпен)	Шарт бойынша белгіленген (сағатпен)
«Күріш»	0:15 – 0:40	0:25
«Бұға пісіру»	0:05 – 1:00	0:20
«Жарма»	0:30 – 2:00	0:40
«Қуыру»	-----	0:45
«Ысыту»	0:10 – 0:40	0:20
«Көже»	0:30 – 3:00	0:50
«Нан пісіру»	0:25 – 2:00	0:50
«Бұқтыру»	0:20 – 1:00	0:50
«Ботқа»	0:40 – 3:00	0:50
«Йогурт»	0:10-10:00	6:00

### Ескерту:

«Нан пісіру» режимінде пісіру процесі аяқталғанға дейін мультипісірейш қақпағын ашпаңыз. Нанды пісіру процесі аяқталғаннан кейін, нан күйіп кетпеуі үшін «Температураны сақтау/СТОП» батырмасын (24) басып, «Температураны сақтау» режимін бірден сөндіру керек.

### «Температураны сақтау/СТОП» батырмасы (24)


Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін құрылғы автоматты температураны сақтау режиміне көшеді. Сіз өз бетіңізбен температураны сақтау режимін қызмет іске қоса аласыз. Бұл үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (24) бір рет басыңыз, дисплейде берілген режимде жұмыс істеу уақыты 0h бастап және  көрсетіледі.

Температураны сақтау режимінде тағам 12 сағатқа дейін бола алады. Температураны сақтау режимін сөндіру үшін «Температураны сақтау/СТОП» батырмасын (24) тағы басыңыз.

*Ескерту: Берілген қызмет тағамдарды ысытуға арналмаған*

### «СТАРТ» батырмасы (25)

Батырманы Бағдарламаны бастау және ағымдағы уақыт баптауларын сақтау үшін пайдаланыңыз.

Таңдалған бағдарламаны бастау үшін «СТАРТ» батырмасын (25) бір рет басыңыз, осы кезде құрылғының жұмыс режимінің көрсетілімі  жанады. Дайындаудың белгіленген ұзақтығы өткеннен кейін режимнің автоматты сөнуі және «Температураны сақтау» режимінің іске қосылуы жүзеге асады.

Процесті мәжбүрлеп тоқтату үшін «Температураны сақтау/СТОП» батырмасын (24) басыңыз.

### «Мәзір» батырмасы (26)

Батырманы (26) қайталап басып бағдарламаланған режимдердің біреуін таңдаңыз: «Күріш», «Бұға пісіру», «Жарма», «Қуыру», «Ысыту», «Көже», «Нан пісіру», «Бұқтыру», «Ботқа», «Йогурт». Сіз пісіру уақытын өзгерте аласыз. «УАҚЫТ» батырмасын (22) басыңыз, содан кейін «САФАТТАР» (20) және «МИНУТТАР» (21) батырмаларының көмегімен уақытты белгілеуге болады.

### Ескерту:

- «Нан пісіру» режимінде дайындау процесі аяқталғанға дейін қақпақты ашпаңыз.
- Нан күйіп кетпеуі үшін «Нан пісіру» бағдарламасы аяқталғаннан кейін температураны сақтау режимін «Температураны сақтау/СТОП» батырмасына (24) басып, бірден сөндіру қажет.
- Егер Сіз тағамдарды бұға дайындасаңыз, тағамдары бар табақты (19) тостағанға (3) орнатыңыз, суды тостағанға (3) қайнап жатқан су табақтың (19) түбіне тимейтіндей етіп құйыңыз.
- «Қуыру» режимі пешпен бірдей жұмыс істейді және пайдаланушы тағамдардың дайын болуын өз бетінше қадағалайды, сынме қатар тағамдар дайын болғанда, құрылғыны сөндіреді.

### Назар аударыңыз!

**Барлық дайындау әдістері ұсыныстық сипатта болады, себебі дайындау әдістеріне қажетті құрамдас бөліктердің көлемдері мен қатынастары аймақтық ерекшеліктерге және теңіз деңгейінен биіктігіне байланысты өзгеріп оытруы мүмкін.**

### «Йогурт» батырмасы (27)

Тәтті табиғи йогуртты сүт пен ашытқыдан дайындаңыз. Ашытқы ретінде дәріханда сатып алуға болатын йогуртты немесе пробиотиктерді пайдаланыңыз. Йогурттарды дайындаудың нақты әдістерін «Дайындау әдістері кітабынан» қараңыз.

Тәтті табиғи йогуртты сүт пен ашытқыдан дайындаңыз. Ашытқы ретінде дәріханда сатып алуға болатын йогуртты немесе пробиотиктерді пайдаланыңыз. Йогурттарды дайындаудың нақты әдістерін «Дайындау әдістері кітабынан» қараңыз.

1. Стаканшаларға (28) ашытқыны және сүтті 1:10 қатынасында құйыңыз, және стаканшаларды тостағанның (3) ішіне салыңыз..

## **Ескерту**

Ашытқы ретінде қоспалары және бояғыштары жоқ ең аз сақталу мерзімі бар табиғи йогуртты қосыңыз. Сонымен қатар ашытқыны өз бетіңізбен арнайы бактериялы ашытқыдан дайындай аласыз (дәріханаларда немесе салауатты тамақтану дүкендерінен сатып алыңыз), салынған нұсқаулықты орындаңыз.

2. «Йогурт» бағдарламасын таңдаңыз және дайындау уақытын 6-8 сағат ауқымында белгілеңіз.

## **Назар аударыңыз!**

**Жұмыс істеген уақытта құрылғыны тасымалдауға болмайды.**

3. Дайын йогуртты бактериялардың өсуін тоқтату үшін тоңазытқышқа бірнеше сағатқа салып қойыңыз.

Дайын табиға йогуртқа Сіз жемістерді, тосапты, балды қоса аласыз.

## **Қамырды көтеру**

Берілген қызметтің температуралық режимі қамырды көтеруге ең жақсы келеді.

Қамырды көтеру – бұл қамырды пісіру алдында дайындау кезеңі. Көтеру кезінде қарқынды ашу жүреді, қамырдың құрылымы қалпына келеді, оның көлемі анағұрлым өседі. Сәтті процесстің негізгі шарттарының бірі болып, самал желдің болмауы және тұрақты температураны (40°C таяу) және ауа ылғалдылығын сақтау есептеледі, бұл үшін өндірістік жағдайларда арнайы шкаффтар пайдаланылады. VT-4207 мультипісіргіші көмегімен «Йогурт» режимінде сіз өз үйіңізде қамырды көтерудің кәсіби жағдайларын жасай аласыз.

## **Мысал:**

400 гр. ұн

350 мл. сүт (сумен араластыруға болады)

Тұз

Қант

1,5 ш.қ. құрғақ ашытқы

1,5 а.қ. сары май

Барлық құрғақ құрамдас бөліктерді араластырыңыз, соңында сүт қосыңыз. Жақсылап миксермен бұлғаңыз, тостағанға салыңыз.

«Мәзір» батырмасы (26) көмегімен «Йогурт» режимін таңдаңыз. Йогуртты дайындау уақыты 6-10 сағат ауқымында жатыр (шарт бойынша 6 сағат).

Қамырды көтеру үшін уақытты белгілегенде, «УАҚЫТ» батырмасын (22) басыңыз, ал содан кейін «САФАТТАР» батырмасының (20) көмегімен уақытты «10:00» белгілеңіз. Содан кейін «МИНУТТАР» батырмасын (21) басыңыз, дисплейде «0:00» уақыт көрсетілімі пайда болады. Енді «САФАТТАР» (20) және «МИНУТТАР» (21) батырмасының көмегімен қамырды көтеруге қажетті уақытты белгілеңіз (ұсынылатын уақыт 1 сағат). Берілген режимнің жұмысын бастау үшін «Старт» батырмасын (25) басыңыз.

## **Ескерту**

Ең жақсы нәтижеге жету үшін режим аяқталғанға дейін құрылғы қақпағын ашпаңыз.

## **Тазалау және күтім**

1. Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
2. Корпус (1) пен қақпақты (6) дымқыл матамен сүртіңіз.
3. Барлық шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
4. Тостағанды (3), қорғаныс экранды (5) және бу қақпағын (11) орнына қойғанға дейін жақсылап құрғатыңыз.
5. Қажайтын жуғыш заттар мен қатты ысқыштарды пайдалануға тыйым салынады.
6. Құрылғыны, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

## **Жеткізілім жинағы**

Мультипісіргіш (шешілмелі қорғаныс экраны мен бу қақпағы бар) – 1 дн.

Тостаған – 1 дн.

Буға пісіруге арналған табақ – 1 дн.

Ожау – 1 дн.

Қалақ – 1 дн.

Өлшеуіш стақан – 1 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

Йогуртқа арналған стаканшалар – 6 дн.

## **Техникалық сипаттары**

Электрқорегі: 220-240В ~ 50/60 Гц

Максималды тұтыну қуаты: 800 Вт

Тостаған көлемі: 5 л

Өндіруші құрылғылардың сипаттамаларын алдын-ла хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

## **Құрылғының қызмет ету мерзімі - 3 жыл**

## **Гарантиялық міндеттілігі**

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



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 2004/108/ЕС Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (2006/95/ЕС)



## MULTICOOKER

Multicooker-ul este destinat pentru prepararea și încălzirea mâncării.

### Descriere

1. Carcasă multicooker
2. Buton deschidere capac
3. Bol
4. Fixatoare ecran de protecție
5. Ecran de protecție
6. Capac multicooker
7. Mâner pentru transportare
8. Racord pentru conectarea cablului de alimentare
9. Display
10. Panou de comandă
11. Supapă de aburi
12. Orificiu ieșire abur
13. Element de încălzire
14. Senzor de temperatură
15. Polonic
16. Pahar de măsură
17. Spatulă
18. Cablu de alimentare
19. Platou pentru gătire la aburi

### Panou de comandă

20. Buton «ORE»
21. Buton «MINUTE»
22. Buton «TIMP»
23. Buton «PORNIRE întârziată»
24. Buton «Menținere temperatură/STOP»
25. Buton «START»
26. Buton «MENU»
27. Buton «IAURT»
28. *Accesorii suplimentare: Păhăruțe pentru iaurt*

### Atenție!

Pentru o protecție suplimentară instalați în circuitul de alimentare un dispozitiv pentru curent rezidual (RCD) al cărui curent nominal de declanșare să nu depășească 30 mA, pentru instalarea RCD apălați la un specialist.

### MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție acest ghid de utilizare înainte de exploatarea multicooker-ului și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

- Utilizați multicooker-ul doar în scopurile pentru care a fost creat așa cum este descris în această instrucțiune. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea lui, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății acestuia.
- Înainte de utilizarea aparatului examinați atent cablul de alimentare și racordul pentru conectarea cablului de alimentare, situat pe carcasa aparatului, asigurați-vă că acestea nu prezintă defecțiuni. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau racordul cablului de alimentare.
- Înainte de a pune aparatul în funcțiune asigurați-vă că voltajul sursei de alimentare corespunde cu cel menționat pe aparat.
- Cablul de alimentare este prevăzut cu fișă de tip «euro»; introduceți-o doar în priză prevăzută cu împământare.
- Nu utilizați piese intermediare pentru conectarea aparatului la rețeaua electrică.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să fie introdus perfect în racordul de pe carcasa aparatului, iar fișa cablului de alimentare să fie introdusă în priza electrică.
- Utilizați doar cablul de alimentare furnizat împreună cu aparatul și nu folosiți cabluri de alimentare de la alte dispozitive.
- O funcționare corectă a aparatului este posibilă la o înălțime de 0-2000 metri deasupra nivelului mării.
- Utilizați doar acele piese detașabile care sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Plasați aparatul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, departe de surse de apă, umezeală și foc deschis.
- Plasați aparatul astfel, încât accesul la priza electrică să fie liber.
- Utilizați aparatul în locuri cu o bună aerisire.
- Feriți aparatul de acțiunea razelor directe ale soarelui.
- Nu plasați aparatul în apropiere imediată de pereți și suprafețele mobilierului.
- Spațiul liber de asupra multicooker-ului trebuie să constituie minim 30-40 cm.
- Feriți cablul de alimentare de contactul cu suprafețele fierbinți sau muchiile ascuțite ale mobilierului. Evitați deteriorarea izolației cablului de alimentare.
- Nu atingeți cu mâinile ude carcasa multicooker-ului, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă scoateți imediat fișa din priză, și numai după aceasta puteți scoate aparatul din apă. Cu probleme referitoare la utilizarea ulterioară a aparatului apălați la un centru service autorizat.
- Nu introduceți obiecte străine în orificiile de ieșire a aburului și aveți grijă ca obiectele străine să nu pătrundă între capacul și carcasa multicooker-ului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat. Întotdeauna opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică dacă nu îl folosiți.
- Pentru a preveni arsurile nu vă aplecați de asupra orificiilor de ieșire a aburului și de asupra capacului deschis. Fiți extrem de precauți atunci când deschideți capacul multicooker-ului în timpul și nemijlocit după prepararea alimentelor. **Pericol de opărire cu abur!**
- La funcționarea aparatului în regimul «Prăjire», pentru a evita arsurile de la stropii de ulei fierbinte nu vă aplecați de asupra aparatului.
- Este categoric interzisă exploatarea aparatului fără bolul instalat, precum și fără lichide și/sau alimente în bol.
- Respectați cu strictețe recomandările privind volumul ingredientelor uscate și a lichidelor.
- Nu scoateți bolul în timpul funcționării aparatului.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Nu acoperiți aparatul.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării. Utilizați mânerul pentru transportare, decuplând în prealabil aparatul de la rețea și lăsându-l să se răcească.
- În timpul funcționării carcasa aparatului și piesele interioare se încălzesc. Nu le atingeți cu părțile neprotejate ale corpului sau mâinile, pentru a scoate bolul fierbinte utilizați mănuși de bucătărie cu protecție termică.
- Efectuați cu regularitate curățarea aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu multicooker-ul.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj, fără supraveghere.
- **Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu abilități reduse decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă cu siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Dispozitivul poate fi utilizat de către copii și persoane cu dizabilități numai sub supravegherea adulților.
- Nu utilizați aparatul în afara încăperilor.
- Niciodată nu trageți de cablul de alimentare atunci când deconectați aparatul de la rețeaua electrică, apucați de fișa de alimentare și extrageți-o cu grijă din priză electrică.
- Nu folosiți aparatul dacă sunt deteriorate fișa sau cablul de alimentare, dacă acesta funcționează cu anomalii, sau dacă a căzut. Nu încercați să reparați singuri aparatul. Pentru reparații apelați la un centru service autorizat.

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

## REGULI DE UTILIZARE A BOLULUI PENTRU PREPARAREA ALIMENTELOR (3)

- Utilizați multicooker-ul și bolul detașabil al acestuia (3) doar conform destinației. Este interzisă utilizarea bolului (3) pentru prepararea alimentelor plasându-l pe aparate de încălzit sau suprafețe de gătit.
- Nu înlocuiți bolul (3) cu un alt recipient.
- Aveți grijă ca suprafața elementului de încălzire (13) și fundul bolului (3) să fie întotdeauna curate și uscate.
- Nu utilizați bolul (3) în calitate de recipient pentru mișcarea alimentelor. Niciodată nu mărunțiți alimentele nemijlocit în bol (3) pentru a evita deteriorarea învelișului anti-aderent.
- Niciodată nu lăsați și nu păstrați în bol (3) obiecte străine.
- Mestecați alimentele în bol (3) numai cu spatula (17), pentru acest scop puteți utiliza accesoriile de lemn, plastic sau silikon.



- Nu utilizați obiecte metalice care pot să deterioreze învelișul anti-aderent al bolului (3).
- Nu bateți pe partea interioară a bolului (3).
- Dacă gătiți mâncarea folosind condimente și mirode-nii este necesar să spălați bolul (3) imediat după utilizare (vezi titlul «Curățare și întreținere»).
- După terminarea gătirii alimentelor, pentru a preveni deteriorarea învelișului anti-aderent, nu introduceți imediat bolul (3) în apă rece, permiteți-i să se răcească mai întâi.
- Bolul (3) nu este destinat pentru spălare în mașina de spălat vase.

## Înainte de prima utilizare

1. Scoateți aparatul din ambalaj, îndepărtați toate materialele de ambalare și orice etichete care ar împiedica funcționarea aparatului.
2. Așezați multicooker-ul pe o suprafață plană, uscată și rezistentă la căldură departe de acțiunea apei, umezelii și a focului deschis. Distanța până la cele mai apropiate suprafețe trebuie să constituie minim 30-40 cm.

**Atenție! Nu plasați aparatul lângă vane, chiuvețe sau alte recipiente cu apă.**

**Remarcă:** După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi joase, acesta trebuie ținut la temperatura camerei minim două ore.

3. Deschideți capacul multicooker-ului (6), apăsând pe tasta (2).
4. Scoateți ecranul de protecție (5), apăsând pe fixatoare (4).
5. Apăsăți pe supapa de aburi (11) din partea interioară a capacului și scoateți-o, apoi deșurubați-o rotind partea sa inferioară în poziția .
6. Spălați toate accesoriile detașabile (părțile supapei de aburi (11), ecranul de protecție (5), bolul (3), plătoul pentru gătit la aburi (19), polonicul (15), spatula (17) și paharul de măsură (16)) cu un burete moale adăugând un agent de curățare neutru, clătiți în apă curgătoare și uscați.
7. Ștergeți carcasa aparatului cu un material umed. Lăsați aparatul să se usuce.
8. Asamblați părțile supapei, aliniind ieșiturile de pe partea inferioară cu adânciturile de pe partea superioară și rotiți partea superioară în sensul acelor de ceasornic până la fixare (poziția .
9. Instalați ecranul de protecție (5) și supapa de aburi (11) la loc.

## Utilizarea multicooker-ului

1. Așezați ingredientele necesare în bol.


**Remarcă:** Urmăriți ca volumul ingredientelor și lichidelor să nu depășească nivelul gradății maxime și să nu se situeze mai jos de gradăția nivelului minim. Gradăția maximă pentru diferite terciuri (afară de orez) – 3 l, gradăția maximă pentru celelalte alimente și lichide – «CUP».

2. Instalați bolul (3) în camera activă a aparatului. Asigurați-vă că bolul (3) este așezat uniform și aderă etanș la suprafața elementului de încălzire (13).

## Remarcă:


Nu utilizați bolul (3) pentru spălarea crupelor și tăierea alimentelor pentru a nu deteriora învelișul anti-aderent. Înainte de utilizare ștergeți suprafața exterioară și fundul bolului (3) până la uscare. Asigurați-vă că în camera activă și pe fundul bolului (3) nu există obiecte străine, murdărie și umezeală.

În mijlocul elementului de încălzire (13) se află senzorul de temperatură (14). Aveți grijă ca mișcarea liberă a senzorului (14) să nu fie limitată.

- Dacă gătiți alimentele la aburi instalați platoul (19) cu alimente și turnați apa în bol (3) astfel, încât apa fierbând să nu se atingă de fundul platoului (19).
- Închideți capacul multicooker-ului (6) până la clic.
- Cuplați cablul electric la racordul (8), iar fișa cablului de alimentare (18) introduceți-o în priza electrică.
- Pentru selectarea programului automat de preparare apăsați consecutiv butonul (26) «MENU» până pe display va fi afișat indicatorul programului necesar. Pe display se va aprinde indicatorul .
- Tempul de preparare în programele propuse este setat implicit, dar poate varia. Pentru a schimba timpul de preparare apăsați pe butonul (22) «TIMP», apoi setați timpul cu ajutorul butoanelor (20) «ORE» și (21) «MINUTE» (vezi Tabelul 1).
- Apăsați pe butonul (25) «START» pentru a începe procesul de preparare.
- Urmăriți gradul de pregătire a alimentelor în procesul de preparare, în caz de necesitate mestecați alimentele cu polonicul de plastic (15) sau spatula (17), care este potrivită pentru utilizare pe învelișuri anti-aderente.

**Atenție! Pentru a preveni arsurile cu aburii și uleiul fierți extrem de precauți atunci când deschideți capacul multicooker-ului (6), nu vă aplecați de asupra aparatului și nu poziționați mâinile de asupra bolului (3). Nu utilizați obiecte metalice care pot zgâria bolul (3) sau pot duce la apariția fisurilor.**

**Nu deschideți capacul multicooker-ului (6) în timpul coacerii.**

- După încheierea preparării vor răsună 5 semnale sonore, aparatul va trece în regimul de menținere a temperaturii, pe display va fi vizualizat timpul de funcționare în acest regim începând cu "0h" și indicatorul .

**Remarcă:** Deși aparatul menține temperatura mâncării preparate până la 12 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea în acest regim pentru mult timp, deoarece acest lucru poate duce la schimbarea gustului și culorii alimentelor.

Nu utilizați regimul de menținere a temperaturii pentru încălzirea alimentelor.

După prepararea alimentelor la aburi nu scoateți alimentele cu mâinile, utilizați ustensile de bucătărie.

- Pentru a opri regimul de funcționare setat apăsați butonul (24) «Menținere temperatură/STOP».

## Butoanele panoului de comandă (10)

Fiecare apăsare a butoanelor active ale panoului de comandă (10) este însoțită de un semnal sonor.

## Butoanele (20) «ORE» și (21) «MINUTE»

Utilizați butoanele (20) și (21) pentru setarea timpului curent, timpului de preparare în regimurile programate ale multicooker-ului și la selectarea timpului la expirarea căruia procesul de preparare a mâncării va fi încheiat, în regimul «PORNIRE întârziată».

## Setarea timpului curent

Apăsați îndelung butonul (20) «ORE» sau (21) «MINUTE» circa 3 secunde, va răsună un semnal sonor scurt și indicațiile cifrice ale timpului de pe display (9) vor clipi. Apăsând consecutiv sau menținând butoanele (20) «ORE» și (21) «MINUTE», setați timpul curent (timpul este setat în formatul 24 ore).

Pentru încheierea setării timpului apăsați butonul (25) «START».

Pe display (9) va fi afișat timpul curent și punctele de separație «:» vor clipi.

## Butonul (22) «Timp»

Acest buton este destinat pentru intrarea în regimul setării timpului de preparare în programul selectat de D-voastră.



## Butonul (23) «PORNIRE întârziată»

Cu ajutorul acestei funcții puteți programa **timpul către care procesul de preparare a mâncării va fi încheiat**. Această funcție este accesibilă în regimurile: «Iaurt», «Terci», «Călire», «Supă», «Orez», «Gătire la aburi», «Crupe».




- Cu ajutorul butonului (26) «MENU» selectați unul din regimurile enumerate.
- Puteți schimba timpul de preparare a alimentelor.

**Remarcă:** La pornirea întârziată timpul de gătire a alimentului nu trebuie să fie mai mic decât timpul de preparare setat implicit.

Apăsați pe butonul (22) «TIMP», iar apoi setați timpul cu ajutorul butoanelor (20) «ORE» și (21) «MINUTE» (vezi Tabelul 1).

- Apăsați pe butonul (23) «PORNIRE Întârziată», pe display va începe să clipească simbolul .
- Cu butoanele (20) «ORE» și (21) «MINUTE» setați timpul către care mâncarea trebuie preparată.
- Apăsați butonul «START» (25) pentru pornirea funcției pornire întârziată, pe display simbolul  va arde permanent.


## Exemplu

*Dacă durata programului selectat constituie 30 minute, iar mâncarea trebuie preparată peste 3:30, atunci aparatul se va afla în regimul de așteptare 3 ore, pe display va fi afișat timpul curent și simbolul . La atingerea timpului rămas până la începerea gătitii mâncării va răsună un semnal sonor, simbolul  va dispărea, va începe numărătoarea inversă a timpului de preparare și va apare simbolul . Va începe procesul de preparare care va fi încheiat peste 30 de minute.*

## Butonul (24) «Menținere temperatură/STOP»

După încheierea programei de preparare aparatul trece automat în regimul de menținere a temperaturii. Puteți

# ROMÂNĂ/ Moldovenească


să activați singuri funcția menținere temperatură. Pentru aceasta apăsați butonul (24) «Menținere temperatură/STOP» o dată, pe display va fi afișat timpul de funcționare în acest regim începând cu "0h" și indicatorul .

În regimul de menținere a temperaturii mâncarea poate sta până la 12 ore. Pentru a opri regimul de menținere a temperaturii apăsați butonul (24) « Menținere temperatură/STOP» încă o dată.

**Remarcă:** Această funcție nu este destinată pentru încălzirea alimentelor.

## Butonul (25) «START»

Utilizați butonul pentru pornirea programului și păstrarea setărilor timpului curent.

Apăsați butonul (25) «START» o dată pentru pornirea programului selectat, pe afișaj se va aprinde indicația regimului de funcționare a aparatului .

. După expirarea duratei de preparare setate are loc deconectarea automată a regimului și activarea regimului «Menținere temperatură».

Pentru oprirea forțată a procesului de gătire apăsați butonul (24) «Menținere temperatură/STOP».

## Buton (26) «Meniu»

Apăsând repetat butonul (26) selectați unul din regimurile de preparare programate: «Orez», «Gătire la aburi», «Crupe», «Prăjire», «Încălzire», «Supă», «Coacere», «Călire», «Terci», «Iaurt». Puteți schimba timpul de preparare a alimentului. Apăsați pe butonul (22) «TIMP», iar apoi setați timpul cu ajutorul butoanelor (20) «ORE» și (21) «MINUTE» (vezi Tabelul 1).

### Remarcă:

- În regimul «Coacere» nu deschideți capacul multicooker-ului până la încheierea procesului de preparare.

## Moduri de preparare (Tabelul 1)

Program	Durata (în ore)	Setat implicit (în ore)
«Iaurt»	0:15 – 0:40	0:25
«Fierbere la aburi»	0:05 – 1:00	0:20
«Crupe»	0:30 – 2:00	0:40
«Prăjire»	-----	0:45
«Încălzire»	0:10 – 0:40	0:20
«Supă»	0:30 – 3:00	0:50
«Coacere»	0:25 – 2:00	0:50
«Călire»	0:20 – 1:00	0:50
«Terci»	0:40 – 3:00	0:50
«Iaurt»	0:10-10:00	6:00

### Remarcă:

În regimul «Coacere» nu deschideți capacul multicooker-ului până la încheierea procesului de preparare.

După încheierea procesului de coacere este necesar să opriți imediat regimul «Menținere temperatură», apăsând pe butonul (24) «Menținere temperatură/Stop», pentru ca copturile să nu se ardă.

- După încheierea procesului de coacere este necesar să opriți imediat regimul «Menținere temperatură», apăsând pe butonul (24) «Menținere temperatură/Stop», pentru ca copturile să nu se ardă.
- Dacă gătiți alimentele la aburi turnați apa în bolul (3) astfel, încât apa clocotindă să nu se atingă de fundul platoului (19).
- În regimul «Prăjire» aparatul funcționează ca o plită și utilizatorul trebuie să urmărească singur gradul de preparare a alimentelor, precum și să oprească aparatul atunci când alimentele vor fi gata.

### Atenție!

**Toate rețetele poartă un caracter de recomandare, deoarece volumul și proporțiile ingredientelor pot varia în funcție de specificul regional al alimentelor și înălțimea deasupra nivelului mării.**

## Butonul (27) «Iaurt»

Preparați un iaurt gustos și natural din lapte și maia. În calitate de maia utilizați un iaurt sau probiotice pe care le puteți procura la farmacie. Modulile de preparare detaliate a iaurturilor le puteți vedea în «Cartea de rețete». Preparați un iaurt gustos și natural din lapte și maia. În calitate de maia utilizați un iaurt sau probiotice pe care le puteți procura la farmacie. Modulile de preparare detaliate a iaurturilor le puteți vedea în «Cartea de rețete».

1. Turnați în păhăruțele pentru iaurt (28) maiaua și laptele în proporție 1:10 și instalați păhăruțele în interiorul bolului (3).

### Remarcă

Utilizați în calitate de maia un iaurt natural fără adaosuri și coloranți cu un termen de păstrare minim. De asemenea puteți prepara maiaua singuri din maia bacteriană specială (procurați în farmacii sau magazinele de alimentație sănătoasă), urmând instrucțiunile anexate.

2. Setează programul «Iaurt», setați timpul de preparare în diapazonul cuprins între 6 și 8 ore.

## **Atenție!**

### **Aparatul nu trebuie mutat în timpul funcționării.**

3. Iaurtul preparat puneți-l în frigider pentru a încetini creșterea bacteriilor.

Puteți adăuga în iaurtul natural preparat fructe, dulceață, miere.

## **Creșterea aluatului**

Regimul termic al acestei funcții de asemenea este perfect pentru creșterea aluatului.

Creșterea aluatului este o etapă de preparare a aluatului nemijlocit înainte de coacere. În timpul creșterii are loc fermentarea intensivă, este restabilă structura aluatului, acesta crește considerabil în dimensiuni. O condiție de bază a unui proces reușit constă în lipsa curenților de aer și în menținerea temperaturii (în jur de 40°C) și a umidității aerului constante, în condiții industriale în acest scop fiind utilizate dulapuri speciale. Cu ajutorul multicooker-ului VT-4207 în regimul «Iaurt» veți putea crea condiții profesionale pentru creșterea aluatului la dumneavoastră acasă.

## *Exemplu:*

400 g de făină

350 ml lapte (se poate amesteca cu apă)

Sare

Zahăr

1,5 linguriță de drojdie deshidratată

1,5 lingură de masă de unt

Toate ingredientele uscate trebuie amestecate, adăugați la urmă laptele. Bateți bine cu mixer-ul, așezați în bol. Cu ajutorul butonului (26) «Meniu» selectați regimul «Iaurt». Durata de preparare a iaurtului se încadrează într-un diapazon cuprins între 6-10 ore (implicit 6 ore).

Pentru setarea timpului de creștere a aluatului apăsați pe butonul (22) «TIMP», iar apoi setați timpul «10:00» cu ajutorul butonului (20) «ORE». Apoi apăsați butonul (21) «MINUTE», pe display va fi afișată indicația timpului «0:00». Acum cu ajutorul butoanelor (20) «ORE» și (21) «MINUTE» setați timpul necesar pentru creșterea aluatului (timpul recomandat 1 oră). Apăsați butonul (25) «Start» pentru a porni acest regim.

**Remarcă:** Pentru a obține un rezultat optim nu deschideți capacul aparatului până la oprirea regimului.

## **Curățare și întreținere**

1. Scoateți fișa cablului de alimentare din priză electrică și permiteți aparatului să se răcească.
2. Ștergeți carcasa (1) și capacul (6) cu un material umed.
3. Spălați toate piesele detașabile cu un burete moale și un agent de curățare neutru, clătiți sub jet de apă.
4. Uscați bine bolul (3), ecranul de protecție (5) și supapa de aburi (11) înainte de a le instala la loc.
5. Este interzisă utilizarea agenților de curățare abrazivi și a bureților aspri.
6. Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.

## **Conținut pachet**

Multicooker (cu ecran de protecție detașabil și supapă de aburi) – 1 buc.

Bol – 1 buc.

Platou pentru gătire la aburi – 1 buc.

Polonic – 1 buc.

Spatulă – 1 buc.

Pahar de măsură – 1 buc.

Instrucțiune – 1 buc.

Păhăruțe pentru iaurt – 6 buc.

## **Specificații tehnice**

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Consum maxim de putere: 800 W

Capacitate bol: 5 l

*Producătorul își rezervă dreptul să modifice designul și caracteristicile tehnice ale aparatului fără preaviz.*

**Termenul de funcționare a aparatului - 3 ani.**

## **Garanție**

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (2006/95/EC).

## MULTIFUNKČNÍ

Multifunkční parní hrnec je určen pro přípravu a ohřev jídla

### Popis

1. Tělo multifunkčního parního hrnce
2. Tlačítko otevření poklice
3. Mísa
4. Fixátory ochranného stínítka
5. Ochranné stínítko
6. Poklice multifunkčního parního hrnce
7. Držadlo k přenášení
8. Konektor pro napájecí kabel
9. Displej
10. Ovládací panel
11. Parní ventil
12. Otvor pro výstup páry
13. Topné těleso
14. Teplotní čidlo
15. Naběračka
16. Měrná sklenice
17. Lopatka
18. Síťový kabel
19. Pánev pro vaření v páře

### Ovládací panel

20. Tlačítko „HODINY“
21. Tlačítko „MINUTY“
22. Tlačítko „ČAS „
23. Tlačítko „START odložený“
24. Tlačítko «Udržování teploty/STOP»
25. Tlačítko „START“
26. Tlačítko „MENU “
27. Tlačítko „ JOGURT“
28. *Dodatečné příslušenství: Jogurtové kelímky*

### Upozornění!

Pro dodatečnou ochranu je vhodné instalovat do obvodu napájení multifunkčního parního hrnce proudový chránič (RCD) se jmenovitým proudem provozu, nepřesahujícím 30 mA, pro instalaci RCD obraťte se na odborníka.

### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím multifunkčního parního hrnce si pozorně přečtěte tento návod a zachovejte ho pro použití v budoucnu jako informační materiál.

- Používejte multifunkční parní hrnec pouze k určenému účelu, jak je popsáno v tomto návodu. Nesprávné zacházení s přístrojem může vést k jeho poškození, poranění uživatele nebo způsobit škodu jeho majetku.
- Před použitím přístroje si pozorně prohlédněte napájecí kabel a konektor pro napájecí kabel, který se nachází na spotřebiči, a ujistěte se, že nejsou poškozené. Nepoužívejte přístroj, pokud došlo k poškození vidlice napájecího kabelu, samotného kabelu nebo konektoru napájecího kabelu.
- Před zapnutím přístroje zkontrolujete, zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Přívodní kabel je opatřen „euro-vidlicí“, zapínejte ji do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.

- Při připojení zařízení k elektrické síti nepoužívejte adaptéry.
- Dbejte na to, aby síťový kabel byl pevně zasunut do příslušného konektoru na těle multifunkčního parního hrnce a vidlice napájecího kabelu - do zásuvky.
- Používejte pouze napájecí kabel z kompletace balení a nepoužívejte síťový kabel od jiných spotřebičů.
- Správná funkce zařízení je možná v nadmořské výšce 0-2000 metrů nad hladinou moře.
- Používejte pouze odnímatelné části, které jsou součástí dodávky.
- Umístějte přístroj na rovný povrch, tepelně odolný, vдали od zdrojů vlhkosti, tepla a otevřeného ohně.
- Umístěte spotřebič tak, aby přístup k síťové zásuvce byl volný.
- Používejte spotřebič v místnostech s dobrým větráním.
- Nevystavujte zařízení působení přímého slunečního záření.
- Neumístějte přístroj v bezprostřední blízkosti zdí a stěn nábytku.
- Třeba nechat mezeru nad multifunkčním parním hrncem alespoň 30-40 cm.
- Kontrolujte, aby nedošlo ke kontaktu napájecího kabelu s horkými povrchy a ostrými okraji. Dbejte na to, aby nedošlo k poškození izolace napájecího kabelu.
- Je zakázáno dotýkat se těla multifunkčního parního hrnce, napájecího kabelu a vidlice napájecího kabelu mokřými rukama.
- Neponožte přístroj, napájecí kabel a vidlici napájecího kabelu do vody nebo jakýchkoliv jiných tekutin.
- Pokud přístroj spadl do vody, okamžitě vytáhněte síťovou vidlici ze zásuvky, pouze pak můžete vyjmout spotřebič z vody. Ohleďte dalšího využití zařízení obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Nevkládejte cizí předměty do otvorů pro výstup páry a kontrolujte, aby cizí předměty nespadaly mezi poklici a kryt multifunkčního parního hrnce.
- Nenechávejte spotřebič bez dohledu. Vždy odpojte zařízení od sítě, pokud ho nepoužíváte.
- Chcete-li předejít popálení, nenaklánějte se nad otevřenou výstupu páry a nad otevřenou poklici. Buďte velmi opatrní při sejmutí poklice multifunkčního parního hrnce během přípravy jídla a také hned po dokončení vaření. **Riziko popálení párou!**
- Při provozu multifunkčního parního hrnce v režimu „Opékání“, aby nedošlo k popálení stříkáním horkého oleje nenaklánějte se nad přístrojem.
- Je přísně zakázáno používat přístroj bez instalované mísy, a také bez tekutých produktů a/nebo potravin v míse.
- Přísně dodržujte doporučení, pokud jde o objem pevných potravin a tekutých produktů.
- Nevyjímejte mísu během provozu přístroje.
- Nezakrývejte zařízení.
- Je zakázáno přenášet spotřebič během provozu. Použijte k přenášení držadlo, a to po předběžném odpojení zařízení od elektrické sítě a vychladnutí.

- Za provozu tělo přístroje stejně jako vnitřní součástky se silně ohřívají. Nedotýkejte se jich nechráněnými částmi těla nebo rukama pro vyjmutí horké misky použijte kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou.
- Pravidelně čistěte přístroj.
- Nedovolte dětem používat multifunkční parní hrnce jako hračku.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte použité v obalu igelitové sáčky bez dohledu.
- **Pozor! Nedovolujte dětem hrát si s igelitovými sáčky nebo obalovou fólií. Nebezpečí udušení!**
- Tento přístroj není určen pro děti a zdravotně postižené osoby; pokud ovšem osoba, odpovědná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varování o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Děti a zdravotně postižené osoby mohou používat přístroj pouze pod dohledem dospělých.
- Je zakázáno používat zařízení mimo domácnost.
- Při odpojení přístroje od elektrické sítě nikdy netahajte za kabel, uchopte síťovou zástrčku a opatrně ji vytáhněte ze zásuvky.
- Je zakázáno používat zařízení, pokud je poškozená síťová vidlice nebo napájecí kabel, pokud přístroj pracuje přerušovaně, a také po jeho pádu. Nepokoušejte se samostatně opravit spotřebič. Pro všechny otázky opravy zařízení obraťte se na autorizované servisní středisko.

**PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI**

## PRÁVIDLA PRO POUŽITÍ MÍSY NA VAŘENÍ POTRAVIN (3)



- Multifunkční parní hrnce a odnímatelnou mísu (3) použijte podle přímého určení. Je zakázáno používat mísu (3) pro přípravu potravin na jiných topných zařízeních nebo na varných površích.
- Nenahrazujte mísu(3) jinou nádobou.
- Zajistěte, aby povrch topného tělesa(13) a spodek mísy (3) byly vždy čisté a suché.
- Nepoužívejte mísu (3) jako kontejner pro míchání produktů. Nikdy nerozměňujte potraviny přímo v míse (3), aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy.
- Nikdy nenechávejte a neskladujte v míse (3) kterékoliv cizí předměty.
- Potraviny v míse (3) míchejte pouze lopatkou (17), můžete také používat dřevěné, plastové nebo silikonové doplňky.
- Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškrábat nepřilnavou vrstvu mísy (3).
- Neklpejte na vnitřní povrch mísy (3).
- Při vaření jídel s bylinkami a kořením je třeba okamžitě umýt mísu (3). (viz čl. „Čistění a údržba“)
- Po dokončení přípravy potravin, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu nepokládejte mísu (3) ihned pod studenou vodu, nechte ji nejdříve vychladnout.
- Mísa (3) není určena pro mytí v myčce na nádobí.

## Před prvním použitím

1. Vybalte přístroj, odstraňte všechny štítky a balicí materiály, které překážejí provozu přístroje.
2. Nainstalujte jednotku na rovný, suchý povrch tepelně odolný, vдали od vody, vlhkosti a otevřeného plamene. Vzdálenost od těchto ploch nesmí být menší než 30-40 cm.

**Pozor! Neumíst'ujte přístroj v blízkosti vany, umyvadla a jiných nádob naplněných vodou.**

**Poznámka:** Po přepravě nebo skladování spotřebiče při nízké teplotě, je nutno uchovávat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.


3. Sejměte poklici multifunkčního parního hrnce (6) stisknutím tlačítka (2).
4. Sejměte ochranné stínítko (5) stisknutím fixátorů (4).
5. Stlačte parní ventil (11) s vnitřní částí poklice, vyjměte ho, pak odšroubujte otáčením spodní části do polohy .
6. Umyjte všechny odnímatelné části: (parní ventil (11), ochranné stínítko (5), mísu (3), pánev na vaření v páře (19), naběračku (15), lopatku (17) a odměrku (16), měkkou houbou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte pod tekoucí vodou a osušte.
7. Tělo zařízení otřete vlhkým hadříkem. Nechte přístroj vyschnout.
8. Sestavte části ventilu zarovnáním výstupků na spodní části s drážkami na horní a otočte dolní část ve směru hodinových ručiček do zajištěné polohy (poloha .
9. Nainstalujte ochranné stínítko (5) a parní ventil (11) na svoje místo.

## Použití multifunkčního parního hrnce

1. Vložte potřebné ingredience do mísy.
- Poznámka:** Ujistěte se, že přísady a tekutiny nepřekračují maximální úroveň a neklasají pod minimální rysku. Maximální značka pro různé kaše (kromě rýže) - 3 l, maximální hodnota pro zbývající pevné potraviny a kapaliny - „CUP“.
2. Umístěte mísu (3) v pracovní komoře zařízení. Ujistěte se, že mísa (3) je instalována bez zešikmení a je v těsném kontaktu s povrchem topného tělesa (13).

### **Poznámka:**

- Nepoužívejte mísu (3) na mytí kroupy a krájení potravin, může to poškodit nepřilnavý povrch.
- Před použitím otřete vnější povrch a dno mísy (3) dosucha. Ujistěte se, že v pracovní komoře a na dně mísy (3) nejsou žádné cizí předměty, špína a vlaha.
- Ve středu topného tělesa(13) je čidlo teploty (14). Kontrolujte, aby pohyb čidla (14) nebyl omezen.
3. Pokud budete vařit potraviny v páře, umístěte pánev (19) s potravinami a nalijte do mísy (3) vodu tak, aby se vroucí voda nedotýkala dna pánve (19).
  4. Zavřete poklici multifunkčního parního hrnce (6), pokud nezapadne.
  5. Zapojte napájecí kabel do konektoru (8), a vidlici napájecího kabelu(18) vložte do elektrické zásuvky.


- Chcete-li vybrat programy automatického vaření, opakovaně stiskněte tlačítko (26) „MENU“, až se na displeji objeví Indikátor naproti příslušnému programu. Při tom na displeji se rozsvítí indikátor .
- Doba vaření v navrhovaných programech je nastavena ve výchozím nastavení, ale může se lišit. Chcete-li změnit dobu vaření, stiskněte tlačítko (22) „ČAS“, pak nastavte čas pomocí tlačítek (20), „HODINY“ a (21) „MINUTY“ (viz Tab. 1).

- Stisknutím tlačítka (25) „START“ zahájíte proces vaření.
- Kontrolujte připravenost potravin při vaření, pokud je to nutné, míchejte produkty plastovou naběračkou (15), nebo lopatkou (17), vhodnými pro použití ve spotřebičích s nepřilnavým povrchem.

**Pozor! Aby se předešlo popáleninám od páry a oleje, při otevření poklice multifunkčního parného hrnce (6), buďte velmi opatrní, nenakláňte se nad hrncem a nedávejte ruce nad mísu (3).**

**Nepoužívejte kovové předměty, které by mohly poškrábat mísu (3) nebo způsobit prasknutí.**

**Neotvírejte poklici multifunkčního parného hrnce (6) za provozu.**

- Po dokončení režimu vaření se ozvou 5 zvukových signálů, přístroj se přepne do režimu udržení teploty, na displeji se zobrazí doba provozu v nastaveném režimu, začínaje od „0h“ a indikátor .

**Poznámka:** Nehleď na to, že zařízení udržuje teplotu hotového jídla během 12 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo v tomto režimu na delší dobu, protože by mohlo dojít k změně chutě a barvy potravin.

*Nepoužívejte režim udržování teploty k ohřevu potravin. Po vaření potravin v páře nevyndávejte potraviny rukama, používejte kuchyňské doplňky.*

- Pro vypnutí zadaného provozního režimu, stiskněte tlačítko (24) „Udržování teploty/STOP“.

## Tlačítka na ovládacím panelu (10)

Každé stisknutí aktivních tlačítek na ovládacím panelu (10) je doprovázeno zvukovým signálem.

### Tlačítka (20) „HODINY“ a (21) „MINUTY“

Tlačítka (20) a (21) se používají k nastavení aktuálního času, doby přípravy potravin v nastavených režimech multifunkčního parného hrnce a při nastavení doby, během které proces vaření jídla bude dokončen, v režimu „START odložený“.

### Nastavení aktuálního času

Stiskněte a podržte tlačítko (20) „HODINY“ nebo (21) „MINUTY“ po dobu kolem 3 sekund, ozve se krátké pípnutí a digitální hodnoty času na displeji (9) budou blikat. Opakovaným stisknutím nebo podržením tlačítek (20) „HODINY“ a (21) „MINUTY“, nastavte aktuální čas (čas se nastavuje ve formátu 24 hodin).

Pro dokončení nastavení času stiskněte tlačítko (25) „START“.

Na displeji (9) se zobrazí aktuální čas a dělicí tečky „:“ budou blikat.

### Tlačítko (22) „Čas“

Pomocí tohoto tlačítka vstoupíte do režimu nastavení doby vaření ve zvoleném programu.

### Tlačítko (23) „START odložený“



Pomocí této funkce můžete předem naprogramovat,

**ke které době by měl být dokončen proces vaření.** Tato funkce je k dispozici pro režimy: „Jogurt“, „Kaše“, „Dušení“, „Polévka“, „Rýže“, „Vaření v páře“, „Kroupy“.




- Pomocí tlačítka (26) „MENU“, vyberte jeden z výše uvedených režimů.
- Můžete změnit dobu připravení potraviny.

**Poznámka:** V případě odloženého startu doba vaření potraviny *by neměla být menší než doba vaření ve výchozím nastavení.*


Stiskněte tlačítko (22) „ČAS“, pak nastavte dobu pomocí tlačítek (20), „HODINY“ a (21) „MINUTY“ (viz Tab. 1).

- Stiskněte tlačítko (23) „START Odložený“, na displeji bude blikat .
- Tlačítka (20) „HODINY“ a (21) „MINUTY“ nastavte čas, ke kterému má být jídlo uvařené.
- Stiskněte tlačítko „Start“ (25), pro aktivaci funkce odloženého startu, na displeji symbol  bude svítit stále.

### Příklad

*Pokud doba trvání programu je 30 minut a jídlo by mělo být uvařené za 3:30, bude zařízení setrvávat v pohotovostním režimu 3 hodiny a na displeji se bude zobrazovat aktuální čas a symbol . Po dosažení času zbývajících do začátku vaření, uslyšíte jedno pípnutí, symbol  zmizí, začne zpětně odpočítávání času vaření a zobrazí se symbol . Začne proces vaření, který bude dokončen během 30 minut.*


### Tlačítko (20) „Udržování teploty/STOP“

Po dokončení programu vaření potraviny zařízení se automaticky přepne na režim udržování teploty. Můžete ručně aktivovat funkci udržování teploty. K tomuto účelu stiskněte tlačítko (24) „Udržování teploty/STOP“ jednou, na displeji se zobrazí doba trvání zvoleného režimu, začínaje od „0h“ a indikátor .

V režimu udržování teploty pokrm může zůstat až 12 hodin. Chcete-li vypnout režim udržování teploty, stiskněte tlačítko (24) „Udržování teploty/STOP“ znovu. **Poznámka:** *Nepoužívejte funkci udržování teploty pro ohřev potravin.*

### Tlačítko (25) „START“

Použijte tlačítko pro spuštění programu a uložení nastavení aktuálního času.

Stiskněte tlačítko (25) „Start“ jednou pro spuštění zvoleného programu, na displeji se rozsvítí indikace režimu zařízení . Na konci nastavené doby vaření se automaticky vypne režim a aktivuje se režim „Udržování teploty“.

Chcete-li nuceně zastavit proces vaření, stiskněte tlačítko (24) „Udržování teploty / STOP“.

### Tlačítko (26) „Menu“

Opakovaným stiskem tlačítka (26) vyberte jeden z přednastavených režimů vaření: „Rýže“, „Vaření v páře“, „Kroupy“, „Opékání“, „Pečení“, „Polévka“, „Pečení“ „Dušení“, „Kaše“, „Jogurt“. Můžete změnit dobu připravení potraviny. Stiskněte tlačítko (22) „ČAS“ a poté nastavte dobu pomocí tlačítek (20) „HODINY“ a (21) „MINUTY“ (viz tab. 1).



## Režimy připravení (tab. 1)

Program	Doba (v hodinách)	Výchozí nastavení (v hodinách)
«Rýže»	0:15 – 0:40	0:25
«Vaření v páře»	0:05 – 1:00	0:20
«Kroupy»	0:30 – 2:00	0:40
«Opékání»	-----	0:45
«Ohřev»	0:10 – 0:40	0:20
«Polévka»	0:30 – 3:00	0:50
«Pečení»	0:25 – 2:00	0:50
«Dušení»	0:20 – 1:00	0:50
«Kaše»	0:40 – 3:00	0:50
«Jogurt»	0:10-10:00	6:00

### Poznámka:

V režimu „Pečení“ neotevírejte poklici multifunkčního parního hrnce před koncem procesu vaření.

Po ukončení procesu pečení je třeba okamžitě vypnout režim „Udržování teploty“ stisknutím tlačítka (24) „Udržování teploty/STOP“, aby se pečivo nepodpálilo.

### Poznámka

- V režimu „Pečení“ neotevírejte poklici parního hrnce před koncem procesu vaření.
- Po dokončení procesu pečení je třeba okamžitě vypnout režim „Udržování teploty“ stisknutím tlačítka (24) „Udržování teploty/STOP“, 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 specifikce potravin a nadmořské výšce.**

### Tlačítko (27) „Jogurt“

Připravte si lahodný přírodní jogurt z mléka a kvasnic. Jako zázvas použijte jogurt nebo probiotika, které můžete koupit v lékárně. Podrobné metody pro přípravu jogurtu naleznete v části „Knihy receptů.“

1. Nalijte do jogurtových kelímků (28) kvasnici a mléko v poměru 1:10 a umístěte kelímky dovnitř misky (3).

### Poznámka

Jako zázvas, používejte přírodní jogurt bez přísad a barviva s minimální trvanlivostí. Také si můžete připravit zázvas samostatně ze speciální bakteriální kvasnice (můžete koupit v lékárně nebo obchodech se zdravou výživou), s dodržáním příložených instrukcí.

2. Nastavte program „Jogurt“, nastavte dobu přípravu v rozmezí 6 až 8 hodin.

### Pozor!

**Během provozu přístroj nelze přesunovat.**

3. Hotový jogurt dejte do chladničky aby zastavil růst bakterií.

Do hotového přírodního jogurtu můžete přidat ovoce, džem, med.

### Kynutí těsta

Teplotní rozsah této funkce je také ideální pro kynutí těsta.

Kynutí těsta – fáze přípravu 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 průvanů a udržení stálé teploty (kolem 40 ° C) a vlhkosti vzduchu, což v průmyslovém prostředí se dosahuje pomocí speciálních skříní. Pomocí multifunkčního parního hrnce VT-4207 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 přípravu jogurtu se pohybuje v rozmezí 6 až 10 hodin (výchozí nastavení 6 hodin).

Pro nastavení doby pro kynutí těsta, stiskněte tlačítko (22) „ČAS“ a pak nastavte čas „10:00“, pomocí tlačítka (20) „HODINY“. Poté stiskněte tlačítko (21) „MINUTY“, na displeji se zobrazí indikace času „0:00“. Nyní tlačítka (20) „HODINY“ a (21) „MINUTY“ nastavte požadovanou dobu kynutí těsta (doporučená doba - 1 hodina). Stiskněte tlačítko (25) „Start“ pro spuštění tohoto režimu.

### Poznámka

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

## **Čistění 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.

## **Kompletace**

Multifunkční parní hrnec (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 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 nízkonapěťových přístrojích.*

## МУЛЬТІВАРКА

Мультіварка призначена для приготування і розігрівання їжі.

### Опис

1. Корпус мультіварки
2. Клавіша відкриття кришки
3. Чаша
4. Фіксатори захисного екрану
5. Захисний екран
6. Кришка мультіварки
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 «ГОДИНИ»
21. Кнопка «ХВИЛИНИ»
22. Кнопка «ЧАС»
23. Кнопка «СТАРТ відкладений»
24. Кнопка «СТОП/Підтримка температури»
25. Кнопка «СТАРТ»
26. Кнопка «МЕНЮ»
27. Кнопка «ЙОГУРТ»

28. *Додаткові аксесуари: Стаканчики для йогурту*

### Увага!

Для додаткового захисту доцільно в ланцюзі живлення мультіварки 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 мультіварки уважно прочитайте цей посібник по експлуатації і збережіть його для використання в якості довідкового матеріалу.

- Використовуйте мультіварку 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, розташований 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 мультіварки, а вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.
- Використовуйте лише мережевий шнур з комплекту постачання і не використовуйте мережевий шнур від інших пристроїв.
- Коректна робота пристрою можлива на висоті 0-2000 метрів над рівнем моря.
- 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 мультіваркою 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 мультіварки, 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 вийняти 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 попали поміж кришкою та корпусом мультіварки.
- 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. 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 нахилийтеся 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.
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку для перенесення, заздалегідь відключивши пристрій від мережі, вийнявши чашу з продуктами з пристрою і давши йому остигнути.
- Під час роботи корпусу 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 користуванні.
- 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 перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

**ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## **ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ (3)**

- Використовуйте мультіварку та її знімну чашу (3) тільки по призначенню. Забороняється викорис-

товувати чашу (3) для приготування продуктів, встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.


- Не замінюйте 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 пошкоджень 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 блюду 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 30-40 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), натискаючи на фіксатори (4).
5. Натисніть на паровий клапан (11) з внутрішньої сторони кришки і витягніть його, потім розберіть, обернувши нижню частину його в положення .
6. Вимийте всі знімні деталі (частини парового клапана (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.
7. Корпус пристрою протріть вологою тканиною. Дайте пристрою висохнути.
8. З'єднаєте частини клапана, поєднавши виступи на нижній частині з поглибленнями на верхній

частині і поверніть нижню частину за годинничковою стрілкою до фіксації (положення )

- 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 – «СУР».


- 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 натискуйте кнопку (26) «МЕНЮ» до появи на дисплеї (2) індикатора напроти відповідної програми. При цьому на дисплеї спалахне індикатор .
- Час приготування в запропонованих програмах встановлений за умовчанням, але може варіюватися. Для зміни часу приготування продуктів натисніть кнопку (22) «ЧАС», потім встановіть час за допомогою кнопок (20) «ГОДИНИ» і (21) «ХВИЛИНИ» (див. Табл. 1).
- Натисніть на кнопку (25) «Старт» для початку процесу приготування.
- 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 "0h" і індикатор .

**Примітка:** Не дивлячись на те, що пристрій підтримує температуру готового блюда до 12 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 виключення заданого режиму роботи натисніть кнопку (24) «Підтримання температури/СТОП».

## Кнопки панелі управління (10)

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

## Кнопки (20) «ГОДИНИ» і (21) «ХВИЛИНИ»

Використовуйте кнопки (20) і (21) для налаштування поточного часу, часу приготування в запрограмованих режимах мультіварки і при виборі часу, через який процес приготування їжі буде завершений, в режимі «СТАРТ відкладений».

## Установка поточного часу

Натисніть і утримуйте кнопку (20) «ГОДИНИ» або (21) «ХВИЛИНИ» близько 3 секунд, при цьому пролунає короткий звуковий сигнал, і цифрові значення часу на дисплеї (9) почнуть блимати.

Послідовно натискаючи або утримуючи кнопки (20) «ГОДИНИ» і (21) «ХВИЛИНИ», встановіть поточний час (час встановлюється у форматі 24 годин).

Для завершення установки часу натисніть кнопку (25) «СТАРТ».

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

## Кнопка (22) «Час»

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

## Кнопка (23) «СТАРТ відкладений»



За допомогою цієї функції можна заздалегідь запрограмувати, до якого часу процес приготування їжі буде завершений. Дана функція доступна для режимів: «Йогурт», «Каша», «Гасіння», «Суп», «Рис», «Вариво на пару», «Крупа»

- За допомогою кнопки (26) «МЕНЮ» виберіть один з перерахованих вище режимів.
- Ви можете змінити час приготування продукту.




**Примітка:** При відкладеному старті час приготування продукту не має бути менше, ніж час приготування, встановлений за умовчанням.

# УКРАЇНЬСКА


Торкніться кнопки (22) «ЧАС», а потім встановите час за допомогою кнопок (20) «ГОДИНИ» і (21) «ХВИЛИНИ» (див. Табл. 1).

- Натисніть кнопку (23) «СТАРТ відкладений», при цьому на дисплеї почне блимати символ .
- Кнопками (20) «ГОДИНИ» і (21) «ХВИЛИНИ» встановите час, до якого блюдо має бути приготоване.
- Натисніть кнопку «Старт» (25) для включення функції відкладеного старту, на дисплеї символ  горітиме постійно.

#### 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 відображатиметься поточний час і символ «». Після досягнення часу, що залишився до початку приготування блюда, прозвучить один звуковий сигнал, символ «» пропаде, почнеться зворотний відлік часу приготування і з'явиться символ . Почнеться процес приготування, який буде завершений через 30 хвилин.

#### Кнопка (24) «Підтримання температури/СТОП»

Після закінчення програми приготування пристрій автоматично переходить в режим підтримки температури. Ви можете самостійно активувати функцію підтримки температури. Для цього натисніть кнопку (24) «Підтримання температури/СТОП» один раз, на дисплеї відображатиметься час роботи в даному режимі, починаючи з "0h" і індикатор .

У режимі підтримки температури блюдо може знаходитися до 12 годин. Для відключення режиму підтримки температури натисніть кнопку (24) «Підтримання температури/СТОП» ще раз.

**Примітка:** Дана функція не призначена для розігрівання продуктів.

#### Режими приготування (Табл. 1)


Програма	Тривалість (у годинах)	Встановлено за умовчанням (у годинах)
«Рис»	0:15 – 0:40	0:25
«Вариво на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Підсмажування»	-----	0:45
«Розігрівання»	0:10 – 0:40	0:20
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Випічка»	0:25 – 2:00	0:50
«Гасіння»	0:20 – 1:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Йогурт»	0:10-10:00	6:00

#### Примітка:

У режимі «Випічка» не відкривайте кришку мультиварки до закінчення процесу приготування. Після закінчення процесу випічки необхідно відразу відключити режим «Підтримання температури», натиснувши на кнопку (24) «Підтримання температури/СТОП», щоб випічка не підгоріла.

#### Кнопка (25) «СТАРТ»

Використовуйте кнопку для запуску програми і збереження налаштувань поточного часу.

Натисніть кнопку (25) «СТАРТ» один раз для запуску вибраної програми, при цьому на дисплеї спалахне індикація режиму роботи пристрою . Після закінчення встановленої тривалості приготування відбувається автоматичне відключення режиму і активація режиму «Підтримання температури».

Для примусової зупинки процесу приготування натисніть кнопку (24) «Підтримання температури/СТОП».

#### Кнопка (26) «Меню»

Повторними натисненнями кнопки (26) виберіть один із запрограмованих режимів приготування: «Рис», «Вариво на пару», «Крупа», «Підсмажування», «Розігрівання», «Суп», «Випічка», «Гасіння», «Каша», «Йогурт». Ви можете змінити час приготування продукту. Торкніться кнопки (22) «ЧАС», а потім встановите час за допомогою кнопок (20) «ГОДИНИ» і (21) «ХВИЛИНИ» (див. Табл. 1).

#### Примітка:

- У режимі «Випічка» не відкривайте кришку мультиварки до закінчення процесу приготування.
- Після закінчення процесу випічки необхідно відразу відключити режим «Підтримання температури», натиснувши на кнопку (24) «Підтримання температури/СТОП», щоб випічка не підгоріла.
- Якщо ви готуєте продукти на пару, налейте 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) «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 дивіться в «Книзі рецептів».

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 дивіться в «Книзі рецептів».

1. Налийте в стаканчики для йогурту (28) закваску і молоко в пропорції 1:10 і встановіть 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-4207 у режимі «Йогурт» ви зможете створити професійальні 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 (22) (25) «ЧАС», а потім установіть час «10:00», за допомогою кнопки (20) «ГОДИНИ». Потім натисніть відобразиться індикація часу «00:00». Тепер за допомогою кнопок (20) «Години» та (21) «Хвилини» установіть необхідний час для розстойки тіста (рекомендований час 1 година). Натисніть кнопку (25) «Старт» для початку роботи даного режиму.

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

## 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 просушите 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

Мультіварка (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 продає 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 про низьковольтних апаратурах.

# БЕЛАРУСКАЯ

## МУЛЬТИВАРКА

Мультиварка прызначана для прыгатавання і разагравання ежы.

### Апісанне

1. Корпус мультиваркі
2. Клавіша адкрыцця вёчка
3. Чара
4. Фіксатары ахоўнага экрана
5. Ахоўны экран
6. Вёчка мультиваркі
7. Ручка для пераноскі
8. Раздым для падключэння сеткавага шнура
9. Дысплей
10. Панэль кіравання
11. Паравы клапан
12. Адтуліна выйсця пары
13. Награвальны элемент
14. Датчык тэмпературы
15. Палоўнік
16. Мерная шклянка
17. Лапатка
18. Сеткавы шнур
19. Паддон для гатавання на пару

### Панэль кіравання

20. Кнопка «ГДЗІНЫ»
21. Кнопка «ХВІЛІНЫ»
22. Кнопка «ЧАС»
23. Кнопка «СТАРТ адкладзены»
24. Кнопка «Падтрыманне тэмпературы/СТОП»
25. Кнопка «СТАРТ»
26. Кнопка «МЕНЮ»
27. Кнопка «ЁГУРТ»
28. *Дадатковыя аксэсуары: Шклянчкі для ёгурта*

### Ўвага!

Для дадатковай аховы мэтазгодна ў ланцугі сілкавання мультиваркі ўстанавіць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўстаноўкі ПАА звярніцеся да спецыяліста.

### МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі мультиваркі ўважліва прачытайце сапраўднае кіраўніцтва па эксплуатацыі і захавайце яго для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

- Выкарыстоўвайце мультиварку толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзеным кіраўніцтве. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.
- Перад выкарыстаннем прыбора ўважліва аглядзьце сеткавы шнур і гняздо для падключэння сеткавага шнура, размешчаны на корпусе прыбора, пераканайцеся, што яны не маюць пашкоджанняў. Не выкарыстоўвайце прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў вілі сеткавага шнура, сеткавага шнура ці раздыма сеткавага шнура.

- Перад уключэннем прылады пераканайцеся, што напруга электрычнай сеткі адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкаяй»; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зязямлення.
- Пры падключэнні прылады да сеткі, не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур быў шчыльна ўстаўлены ў гняздо на корпусе мультиваркі, а вілка сеткавага шнура ўстаўлена ў разетку.
- Выкарыстоўвайце толькі сеткавы шнур з камплекта пастаўкі і не выкарыстоўвайце сеткавы шнур ад іншых прылад.
- Карэктная праца прылады магчыма на вышыні 0-2000 метраў над узроўнем мора.
- Выкарыстоўвайце толькі тэя здымныя дэталі, якія ўваходзяць у комплект пастаўкі.
- Размяшчайце прыладу на роўнай цэглаўстойлівай паверхні воддала ад крыніц вільгаці, цеплыні і адкрытага агню.
- Усталёўвайце прыладу так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Не падвяргайце прыладу ўздзеянню прамых сонечных прамянёў.
- Не размяшчайце прыладу ў непасрэднай блізкасці ад сцен і мэблі.
- Свабодная прастора над мультиваркай павінна быць не меней 30-40 см.
- Не дапушчайце судотыку сеткавага шнура з гарачымі і вострымі паверхнямі. Не дапушчайце пашкоджання ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца брацца за корпус мультиваркі, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці.
- Калі прылада звалілася ў ваду, неадкладна выміце сеткавую вілку з разеткі, толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады. Па пытанні далейшага выкарыстання прылады звернецеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы ў адтуліны выйсця пары і сачыце за тым, каб староннія прадметы не патрапілі паміж вёчкамі і корпусам мультиваркі.
- Не пакідайце прыладу без нагляду. Заўсёды адключайце прыладу ад сеткі, калі вы ёй не карыстаецеся.
- У пазбяганне апёкаў не нахіляйцеся над адтулінай для выйсця пары. Захоўвайце крайнюю асцярожнасць, адкрываючы вёчка мультиваркі падчас і непасрэдна пасля прыгатавання прадуктаў. **Рызыка апёку парай!**
- Пры працы мультиваркі ў рэжыме «Падсмажванне», каб пазбегнуць атрымання апёкаў пырскамі гарачага масла, не нахіляйцеся над прыладай.



- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прылады без усталяванай чары, а таксама без вадкасцяў і/ці прадуктаў у чары.
- Строга выконвайце рэкамендацыі па аб'ёме сухіх прадуктаў і вадкасцяў.
- Не вымайце чару падчас працы прылады.
- Не накрывайце прыладу.
- Забараняецца пераносіць прыладу падчас працы. Выкарыстоўвайце ручку для пераноскі, папярэдне адключыўшы прыладу ад сеткі, выняўшы чару з прадуктамі і даўшы ёй астыць.
- Падчас працы корпус прылады і ўнутраныя дэталі нагрываюцца. Не датыкайцеся да іх неабароненымі ўчасткамі цела ці рукамі; калі неабходна дастаць гарачую чару, выкарыстоўвайце кухонныя тэрмаахоўныя рукавіцы.
- Рэгулярна праводзіце чыстку прылады.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць мультыварку ў якасці цацкі.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці пакавальнай плёнкай. Небяспека ўдушша!**
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным карыстанні.
- Дзеці і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай толькі пад назіраннем сталых.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу па-за памяшканнямі.
- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не цягніце і не туйайце за сеткавы шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выцягніце яе з электрычнай разеткі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці сеткавага шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях ремонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.

**ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ.**

## ПРАВИЛА КАРЫСТАННЯ ЧАРАЙ ДЛЯ ПРЫГАТАВАННЯ ПРАДУКТАЎ (3)

- Выкарыстоўвайце мультыварку і яе здымную чару (3) толькі па прызначэнні. Забараняецца выкарыстоўваць чару (3) для прыгатавання прадуктаў, устанаўліваючы яе на нагрывальныя прыборы ці варачныя паверхні.


- Не замяняйце чашу (3) іншай ёмістасцю.
- Сачыце за тым, каб паверхня нагрывальнага элемента (13) і дно чары (3) заўсёды былі чыстымі і сухімі.
- Не выкарыстоўвайце чару (3) у якасці ёмістасці для змешвання прадуктаў. Ніколі не здрабняйце прадукты непасрэдна ў чашы (3), каб не дапусціць пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця.
- Ніколі не пакідайце і не захоўвайце ў чашы (3) якія-небудзь пабочныя прадметы.
- Прадукты ў чары (3) змешвайце толькі лапаткай (17), можна таксама выкарыстоўваць драўляныя, пластыкавыя ці сіліконовыя аксэсуары.
- Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё чашы (3).
- Не стукайце па ўнутранай паверхні чары (3).
- Пасля прыгатавання страў з выкарыстаннем запраў і спецыяльна неабходна адразу вымыць чару (3) (гл. частку «Чыстка і догляд»).
- Закончыўшы прыгатаванне прадуктаў, не змяшчайце чашу (3) адразу пад халодную ваду, каб пазбегчы пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця, — дайце ёй спачатку астыць.
- Чаша (3) не прызначаная для мыцця ў пасудамыечнай машыне.

## Перад першым выкарыстаннем


1. Дастаньце прыладу з пакавання, ачысціце ад любых налепак і пакавальных матэрыялаў, якія замінаюць працы прылады.
2. Усталюйце прыладу на роўнай, сухой, цеплаўстойлівай паверхні ўдалечыні ад уздзеяння вады, волкасі і адкрытага агню. Адлегласць да найблізкіх паверхняў павінна быць не меней 30-40 см.

**Увага! Не мясцуйце металду зблізку ваннаў, рававін ці іншых ёмістасцяў з вадой.**

**Нагадка:** Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

3. Адкрыйце вецка мультываркі (6), націснуўшы на клавіш (2).
4. Зніміце ахоўны экран (5), націснуўшы на фіксатары (4).
5. Націсніце на паравы клапан (11) з унутранага боку вецка і выміце яго, затым раскруціце, павярнуўшы ніжнюю частку ў становішча .
6. Вымойце ўсе здымныя дэталі (часці паравога клапана (11), ахоўны экран (5), чару (3), паддон для гатавання на пару (19), палавінік (15), лапатку (17) і мерную шкляначку (16)) мяккай губкай з даданнем нейтральнага мыльнага сродку, апаласніце праточнай вадой і прасушыце.
7. Корпус прылады пратрыце вільготнай тканінай. Дайце прыладзе высахнуць.
8. Злучыце часткі клапана, сумясціўшы выступы на ніжняй частцы з паглыбленнямі на верхняй

# БЕЛАРУСКАЯ

- і павярніце ніжнюю частку па гадзіннікавай стрэлцы да фіксацыі (становішча ).
9. Усталюйце ахоўны экран (5) і паравы клапан (11) на месца.

## Выкарыстанне мультываркі

1. Змесціце неабходныя інгрэдыенты ў чару.

**Нататка:** Сачыце за тым, каб інгрэдыенты і вадкасці не перавышалі ўзроўня максімальнай адзнакі і не былі ніжэй адзнакі мінімальнага ўзроўню. Адзнака максімуму для розных каш (акрамя рысу) – 3 л, адзнака максімальнага ўзроўня для астатніх прадуктаў і вадкасцяў – «CUP».

2. Усталюйце чару (3) у працоўную камеру прылады. Пераканайцеся, што чара (3) ўсталявана без перакосаў і шчыльна датыкаецца з паверхняй нагрэвальнага элемента (13).

### Нататка:

Не выкарыстоўвайце чару (3) для мыцця круп і рэзання прадуктаў, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё.


Перад выкарыстаннем вытрыце vonкавую паверхню і дно чары (3) насуха. Пераканайцеся, што ў працоўнай камеры і на дне чары (3) няма старонніх прадметаў, забруджванняў і вільгаці.

У сярэдзіне нагрэвальнага элемента (13) знаходзіцца датчык тэмпературы (14). Сачыце за тым, каб рух датчыка (14) не быў абмежаваны.

3. Калі вы гатуеце прадукты на пару, устанавіце паддон (19) з прадуктамі і наліце ў чару (3) вадку такім чынам, каб кіпячая вада не дакраналася дна паддона (19).

4. Зачыніце вёчка мультываркі (6) да шчаўчка.

5. Падлучыце электрычны шнур у раздзым (8), а вілку сеткавага шнура (18) ўстаўце ў электрычную разетку.

6. Для выбару аўтаматычнай праграмы прыгатавання паслядоўна націскайце кнопку (26) «МЕНЮ» да з'яўлення на дысплеі індикатара насупраць адпаведнай праграмы. Пры гэтым на дысплеі загарыцца індикатар .

7. Час прыгатавання ў прапанаваных праграмах усталяваны па змаўчанні, але можа вар'іравацца. Для змены часу прыгатавання націсніце кнопку (22) «ЧАС», затым устанавіце час з дапамогай кнопак (20) «ГАДЗІНЫ» і (21) «ХВІЛІНЫ» (гл. Табл. 1).


8. Націсніце на кнопку (25) «СТАРТ» для пачатку працэсу прыгатавання.

9. Сачыце за гатовасцю прадуктаў падчас прыгатавання, пры неабходнасці памешвайце прадукты пластыкавым палавінікам (15) ці лапаткай (17), прыдатнай для выкарыстання з антыпрыгарным пакрыццём.

**Увага! Каб пазбегнуць апёкаў парай і баслам, адкрываючы вёчка мультываркі (6), будзьце вельмі асцярожныя, не нахіляйцеся над прыладай і не змяшчайце рукі над чарай (3). Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы,**

**якія могуць падрапаць чару (3) ці прывесці да ўзнікнення расколін.**

**Не адкрывайце вёчка мультываркі (6) падчас выпечкі.**

10. Пасля завяршэння прыгатавання прагучаць 5 гукавых сігналаў, прылада пяройдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, на дысплеі будзе адлюстроўвацца час працы ў дадзеным рэжыме, пачынальна з «0h» і індикатар .

**Нататка:** Нягледзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы да 12 гадзін, не рэкамендуецца пакідаць ежу ў гэтым рэжыме надоўга, бо гэта можа прывесці да змены смаку і колеру прадуктаў.

Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагравання прадуктаў.

Пасля прыгатавання прадуктаў на пары не вымайце прадукты рукамі, карыстайцеся кухоннымі прыладамі.

11. Для выключэння зададзенага рэжыму працы націсніце кнопку (24) «Падтрыманне тэмпературы/СТОП».

## Кнопкі панэлі кіравання (10)

Кожны націск актыўных кнопак панэлі кіравання (10) суправаджаецца гукавым сігналам.

## Кнопкі (20) «ГАДЗІНЫ» і (21) «ХВІЛІНЫ»

Выкарыстоўвайце кнопкі (20) і (21) для налады бягучага часу, часу прыгатавання ў запраграмаваных рэжымах мультываркі і пры выбары часу, праз якое працэс прыгатавання ежы будзе завершаны, у рэжыме «СТАРТ адкладзены».

## Устаноўка бягучага часу

Націсніце і ўтрымлівайце кнопку (20) «ГАДЗІНЫ» ці (21) «ХВІЛІНЫ» каля 3 секунд, прагучыць кароткі гукавы сігнал, і лічбавы значэнні часу на дысплеі (9) пачнуць міргаць.

Паслядоўна націскаючы ці ўтрымліваючы кнопкі (20) «ГАДЗІНЫ» і (21) «ХВІЛІНЫ», устанавіце бягучы час (час устанавіваецца ў фармаце 24 гадзін).

Для завяршэння ўстаноўкі часу націсніце кнопку (25) «СТАРТ».

На дысплеі (9) адлюструецца бягучы час і раздзяляльныя кропкі «:» будуць мігаць.

## Кнопка (22) «Час»

Дадзеная кнопка прызначана для пераходу ў рэжым настройкі часу прыгатавання ў абранай вамі праграме.



## Кнопка (23) «СТАРТ адкладзены»

З дапамогай гэтай функцыі можна загадзя запраграмаваць, да якога часу працэс прыгатавання ежы будзе завершаны. Дадзеная функцыя даступная для рэжымаў: «Ёгурт», «Каша», «Тушонне», «Суп», «Рыс», «Варэнне на пару», «Крупы».




- З дапамогай кнопкі (26) «МЕНЮ» абярыце адзін з пералічаных вышэй рэжымаў.
- Вы можаце змяніць час прыгатавання прадукту.

**Наватка:** *Пры адкладзеным старце час прыгатавання прадукту не павінен быць меней чым час прыгатавання, устаноўлены па змаўчання.*

Націсніце кнопку (22) «ЧАС», затым устанавіце час з дапамогай кнопак (20) «ГАДЗІНЫ» і (21) «ХВІЛІНЫ» (гл. Табл. 1).


- Націсніце кнопку (23) «СТАРТ Адкладзены», пры гэтым на дысплеі пачне міргаць знак .
- Кнопкамі (20) «ГАДЗІНЫ» і (21) «ХВІЛІНЫ» ўстанавіце час, да якога страва павінна быць прыгатавана.
- Націсніце кнопку «СТАРТ» (25) для ўключэння функцыі адкладзенага старту, на дысплеі знак  будзе гарэць пастаянна.

### Прыклад

*Калі працягласць абранай праграмы складае 30 хвілін, а страва павінна быць прыгатавана праз 3:30, то прылада будзе знаходзіцца ў рэжыме чакання 3 гадзіны, пры гэтым на дысплеі адлюструецца бягучы час і знак «».* Па дасягненні часу, пакінутага да пачатку прыгатавання стравы, прагучыць адзін гукавы сігнал, знак «» знікне, пачнецца зваротны адлік часу прыгатавання і з'явіцца знак . Пачнецца працэс прыгатавання, які будзе завершаны праз 30 хвілін.

### Кнопка (24) «Падтрыманне тэмпературы/СТОП»

Пасля канчатка праграмы прыгатавання прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым падтрымання тэмпературы. Вы можаце самастойна актываваць функцыю падтрымання тэмпературы. Для гэтага


націсніце кнопку (24) «Падтрыманне тэмпературы/СТОП» адзін раз, на дысплеі будзе адлюстроўвацца час працы ў дадзеным рэжыме, пачынальна з «0h» і індыкатар .

У рэжыме падтрымання тэмпературы страва можа знаходзіцца да 12 гадзін. Для адключэння рэжыму падтрымання тэмпературы націсніце кнопку (24) «Падтрыманне тэмпературы/СТОП» яшчэ раз.

**Наватка:** *Дадзеная функцыя не прызначана для разагравання прадуктаў.*

### Кнопка (25) «СТАРТ»

Выкарыстоўвайце кнопку для запуску праграмы і захавання настроек бягучага часу.

Націсніце кнопку (25) «СТАРТ» адзін раз для запуску абранай праграмы, пры гэтым на дысплеі загарацца індывідуальны рэжым працы прылады . Па канчатку ўсталяванага працягласці прыгатавання адбываецца аўтаматычнае адключэнне рэжыму і актывацыя рэжыму «Падтрыманне тэмпературы».

Для прымусовага прыпынку працэсу прыгатавання націсніце кнопку (24) «Падтрыманне тэмпературы/СТОП».

### Кнопка (26) «Меню»

Паўторнымі націскамі кнопкі (26) выбярыце адзін з запраграмаваных рэжымаў прыгатавання: «Рыс», «Варэнне на пару», «Крупы», «Падсмажванне», «Разаграванне», «Суп», «Выпечка», «Тушэнне», «Каша», «Ёгурт». Вы можаце змяніць час прыгатавання прадукту. Націсніце кнопку (22) «ЧАС», затым устанавіце час з дапамогай кнопак (20) «ГАДЗІНЫ» і (21) «ХВІЛІНЫ» (гл. Табл. 1).

### Рэжымы прыгатавання (Табл. 1)

Праграма	Працягласць (у гадзінах)	Усталявана па змаўчання (у гадзінах)
«Рыс»	0:15 – 0:40	0:25
«Варэнне на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Падсмажванне»	-----	0:45
«Разаграванне»	0:10 – 0:40	0:20
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Выпечка»	0:25 – 2:00	0:50
«Тушэнне»	0:20 – 1:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Ёгурт»	0:10-10:00	6:00

### Наватка:

*У рэжыме «Выпечка» не адкрывайце вёчка мультываркі да канчатка працэсу прыгатавання. Пасля канчатка працэсу выпечкі неабходна адразу адключыць рэжым «Падтрыманне тэмпературы», націснуўшы на кнопку (24) «Падтрыманне тэмпературы/СТОП», каб выпечка не надгарэла.*

## **Нататка:**

- У рэжыме «Выпечка» не адкрывайце вэчка мультываркі да канчатка працэсу прыгатавання.
- Пасля канчатка працэсу выпечкі неабходна адразу адключыць рэжым «Падтрыманне тэмпературы», націснуўшы на кнопку (24) «Падтрыманне тэмпературы/СТОП», каб выпечка не надгарэла.
- Калі вы гатуеце прадукты на пару, наліце ў чару (3) ваду такім чынам, каб кіпячая вада не дакраналася дна паддона (19).
- Прылада ў рэжыме “Падсмажванне” працуе па аналогіі з плітой, і карыстачу неабходна сачыць за гатоўнасцю прадуктаў самастойна, а таксама адключаць прыладу, калі прадукты будуць гатовыя.

## **Ўвага!**

**Усе рэцэпты носяць рэкамендацыйны характар, бо неабходныя для рэцэптаў аб’ёмы і суадносіны інгрэдыентаў могуць вар’іравацца ў залежнасці ад рэгіянальнай спецыфікі прадуктаў і вышыні над узроўнем мора.**

## **Кнопка (27) «Ёгурт»**

Прыгатуйце найсмачны натуральны ёгурт з малака і закваскі. У якасці закваскі выкарыстоўвайце ёгурт ці прэбіётыкі, якія прадаюцца ў аптэках Падрабязныя спосабы падрыхтоўкі ёгуртаў глядзіце у «Кнізе рэцэптаў».

Прыгатуйце найсмачны натуральны ёгурт з малака і закваскі. У якасці закваскі выкарыстоўвайце ёгурт ці прэбіётыкі, якія прадаюцца ў аптэках. Падрабязныя спосабы падрыхтоўкі ёгуртаў глядзіце у «Кнізе рэцэптаў».

1. Наліце ў шклянчкі для ёгурта (28) закваску і малако ў прапорцыі 1:10 і ўсталюйце шклянчкі ўсярэдзіне чары (3).

## **Нататка**

У якасці закваскі выкарыстоўвайце натуральны ёгурт без дадаткаў і фарбавальнікаў з мінімальным тэрмінам захоўвання. Таксама закваску можна прыгатаваць самастойна са спецыяльнай бактэрыяльнай закваскі (набываеце ў аптэцы ці крамах здаровага сілкавання), у адпаведнасці з інструкцыяй, якая да яе прыкладзена.

2. Выбярыце праграму «Ёгурт», устанавіце час гатавання ў інтэрвале ад 6 да 8 гадзін.

## **Ўвага!**

**Падчас працы прыладу нельга перасоўваць.**

3. Гатовы ёгурт змясціце ў халадзільнік, каб прыпыніць рост бактэрый.

У гатовы натуральны ёгурт Вы можаце дадаць садавіну, варэнне, мёд.

## **Расстойка цеста**

Тэмпературны рэжым дадзенай функцыі таксама ідэальна падыходзіць для расстойкі цеста.

Расстойка цеста - этап прыгатавання цеста непасрэдна перад выпечкай. Падчас расстойкі

адбываецца інтэнсіўнае закісанне, аднаўляецца структура цеста, яно значна павялічваецца ў памеры. Адной з асноўных умоў паспяховага працэсу з’яўляецца адсутнасць скрызнякаў і падтрыманне пастаяннай тэмпературы (каля 40°C) і вільготнасці паветра, для чаго ў прамысловых умовах выкарыстоўваюцца спецыяльныя шафы. З дапамогай мультываркі VT-4207 у рэжыме «Ёгурт» вы зможце стварыць прафесійныя ўмовы для расстойкі цеста ў сваёй хаце.

## **Прыклад:**

400 гр. мукі

350 мл малака (можна змяшаць з вадай)

Соль

Цукар

1,5 ч. л. сухіх дрожджаў

1,5 ст. л. сметанковага масла

Ўсе сухія інгрэдыенты змяшаць, у канцы дадаць малака. Старанна ўзбіць міксерам, вылажыць ў чару. З дапамогай кнопкі (26) «Меню» абраць рэжым «Ёгурт». Час прыгатавання ёгурта знаходзіцца ў дыяпазоне 6-10 гадзін (па змаўчанні 6 гадзін).

Для ўстаноўкі часу для расстойкі цеста націсніце кнопку (22) «ЧАС», затым устанавіце час «10:00» з дапамогай кнопкі (20) «ГАДЗІНЫ». Затым націсніце кнопку (21) «ХВІЛІНЫ», на дысплеі адлюструецца індывідуальнае часу «0:00». Зараз з дапамогай кнопак (20) «ГАДЗІНЫ» і (21) «ХВІЛІНЫ» ўстанавіце неабходны час для расстойкі цеста (рэкамендуемы час 1 гадзіна). Націсніце кнопку (25) «Старт» для пачатку працы дадзенага рэжыму.

**Нататка:** Для атрымання найлепшага выніку не адкрывайце вэчка прыбора да заканчэння рэжыму.

## **Чыстка і догляд**

1. Выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай рэзэткі і дайце прыладзе астыць.
2. Пратрыце корпус (1) і вэчка (6) вільготнай тканінай.
3. Усе здымныя дэталі вымойце мяккай губкай з даданнем нейтральнага мыйнага сродку, ополосніце праточнай вадай.
4. Старанна прасушыце чару (3), ахоўны экран (5) і паравы клапан (11) перш чым усталёўваць іх на месца.
5. Забараняецца выкарыстоўваць абразіўныя мыльныя сродкі і цвёрдыя губкі.
6. Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку электрычнага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.

## **Камплектацыя**

Мультыварка (са здымным ахоўным экранам і паравым клапанам) – 1 шт.

Чара – 1 шт.

Паддон для гатавання на пару – 1 шт.

Палоўнік – 1 шт.

Лапатка – 1 шт.  
Мерная шклянка – 1 шт.  
Інструкцыя – 1 шт.  
Шклянчкі для ёгурта – 6 шт.

### **Тэхнічныя характарыстыкі**

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Максімальная спажываная магутнасць: 800 Вт  
Аб'ём чары: 5 л

*Вытворца захоўвае за сабой права змяняць дызайн і тэхнічныя характарыстыкі прылады без папярэдняга апавяшчэння.*

**Тэрмін службы прылады - 3 гады.**

### **Гарантыя**

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



*Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве 2004/108/ЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (2006/95/ЕС)*

# O'ZBEKCHA

## KO'P XIL TAOM PISHIRGICH

Ko'p xil taom pishirgich o'vqat pishirish va isitishga mo'ljallangan.

### Qismlari

1. Ko'p xil taom pishirgich korpusi
2. Qopqog'ini ochadigan tugma
3. Idishi
4. Berkitadigan to'siq mahkamlagichi
5. Berkitadigan to'siq
6. Ko'p xil taom pishirgich qopqog'i
7. Ko'taradigan dastak
8. Elektr shnur ulanadigan o'rni
9. Display
10. Ishlatish paneli
11. Bug' klapani
12. Bug' chiqadigan o'rni
13. Qizitgich
14. Harorat ko'rsatgichi
15. Cho'mich
16. O'lchov idishi
17. Kaftgir
18. Elektr shnuri
19. Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak

### Ishlatish paneli

20. «SOAT» tugmasi
21. «DAQIQA» tugmasi
22. «VAQT» tugmasi
23. «BOSHLASHNI keyinga surish» tugmasi
24. «Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasi
25. «BOSHLASH» tugmasi
26. «MENYU» tugmasi
27. «YOGURT» tugmasi
28. *Qo'shimcha idishi: Yogurt bardoqlari*

### Diqqat!

Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun ko'p xil taom pishirgich quvvat oladigan elektr manbaiga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi, HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

### EHTIYOT CHORALARI

Ko'p xil taom pishirgichni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.

- Ko'p xil taom pishirgichni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatish. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.
- Ishlatishdan oldin elektr shnurini, jihoz korpusidagi elektr shnuri ulanadigan o'rnini diqqat bilan qarab, biror joyi shikastlanmaganini tekshirib ko'ring. Elektr vilkasi, elektr shnuri va elektr shnur ulanadigan o'rni shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka birkiritilgan, uni yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Elektr shnuri jihoz korpusidagi ulanadigan o'rniga, elektr vilkasi esa rozetkaga zich birikkan bo'lishi kerak.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan elektr shnurini ishlatish, boshqa jihozlar elektr shnurini ishlatmang.
- Jihoz faqat dengiz sathidan 0-2000 metr balandda to'g'ri ishlashi mumkin.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan olinadigan qismlarni ishlatish.
- Jihozni tekis, issiqqa chidamli, suvdan, issiq chiqaradigan jihozlar va ochiq olovdan nariroqqa qo'ying.
- Jihozni rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlatish.
- Jihozga quyosh nuri tushmasligi kerak.
- Jihozni devorga, mebelga yaqin qo'ymang.
- Ko'p xil taom pishirgich ustida kamida 30-40 cm ochiq joy bo'lishi kerak.
- Elektr shnuri issiq yuzalarga, mebel o'tkir qirrasiga tegmasin. Elektr shnur izolyatsiyasini shikastlantirib qo'ymang.
- Ko'p xil taom pishirgich korpusini, elektr shnuri va elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlab ta'qilnadi.
- Jihozni, elektr shnurini va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvga tushib ketsa elektr vilkasini tez rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olsa bo'ladi. Jihozni ishlatish mumkinligini bilish uchun vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling.
- Bug' chiqadigan joylariga biror buyum kiritmang, ko'p xil taom pishirgich korpusi bilan eshigi orasiga biror buyum kirib qolmasin.
- Jihozni qarovsiz qoldirmang. Ishlatilmayotgan bo'lsa jihozni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Kuyib qolmaslik uchun bug' chiqadigan joyi ustiga engashmang. O'vqat pishayotganda va pishishi bilan ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ochganda juda ehtiyot bo'ling. **Bug' kuydirishi mumkin!**
- Ko'p xil taom pishirgich «Qovurish» usulida ishlayotgan bo'lsa, qizigan yog' sachrab kuydirmasligi uchun, jihoz ustiga engashmang.
- Idishi qo'yilmagan, idishiga masalliq va/yoki suyuqlik solinmagan jihozni ishlatish qat'iy ta'qiqlanadi.
- Quruq masalliq bilan suyuqlik miqdori haqidagi tavsiyalarga qat'iy amal qiling.
- Jihoz ishlayotganda idishini olmang.
- Jihoz ustini yopib qo'ymang.
- Ishlayotgan jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi. Ko'targanda dastagidan ushlab ko'taring, oldin jihozni elektrdan ajratib qo'ying, sovushini kutib turing.
- Jihoz ishlayotganda korpusi bilan ichidagi qismlari qizib ketadi, ularga qo'l , terining ochiq joylarini tekkizmang, issiq idishini olish kerak bo'lsa issiq o'tkazmaydigan oshxona qo'lqopi ishlatish.

- Jihozni vaqtda tozalab turing.
- Bolalar ko'p xil taom pishirgichni o'yinchoq qilib o'yinlashiga ruxsat bermang.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'yinlashiga ruxsat bermang. Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar faqat kattalar qarab turgandagina jihozni ishlatishlari kerak.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan ushlab tirmang, elektr vilkasidan ushlab, sekin rozetkadan chiqarib oling.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.

## JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

### OVQAT PISHIRILADIGAN Idishini (3) ishlatish qoidalar



- Ko'p xil taom pishirgich bilan olinadigan idishini (3) faqat nimaga mo'ljallangan bo'lsa, shunga ishlatilishi kerak. Ovqat pishadigan idishini (3) qiziydigan jihozlarga, ovqat pishiriladigan sahnalarga qo'yib ishlatish ta'qiqlanadi.
- Idishning (3) o'miga boshqa idish ishlatmang.
- Qizitgich (13) yuzasi bilan idishning (3) osti doim toza va quruq bo'lishiga qarab turing.
- Idishni (3) masalliq aralashtirishga ishlatmang. Kuydirmaydigan qoplama shikastlanmasligi uchun hech qachon masalliq idishning (3) o'zida maydalamang.
- Hech qachon idishga (3) biror buyum solib qo'ymang, uni biror buyum saqlashga ishlatmang.
- Ovqat pishirayotganda idishdagi (3) ovqatni faqat kaftgir (17) bilan aralashtiring, yog'och, plastik yoki silikon oshxona asboblari ham ishlatasa bo'ladi.
- Idish (3) kuydirmaydigan qoplamasini tirnashi mumkinligi uchun metall asbob ishlatmang.
- Idish (3) ichiga urmang.
- Ovqat ziravor va maza beruvchi solib pishirilgan bo'lsa ovqat olinishi bilan idishini (3) yuvib qo'yish kerak («Tozalash va ehtiyot qilish» bo'limga qarang).
- Kuydirmaydigan qoplama shikastlanmasligi uchun pishqan ovqat olinishi bilan idishiga (3) sovuq suv tekizmang, oldin sovushini kutib turing.
- Idish (12) idish yuvadigan mashinada yuvishga mo'ljallanmagan.

### Birinchi marta ishlatishdan oldin

1. Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan yelimlangan yoriqlari, o'rashga ishlatilgan ashyolarni olib tashlang.
2. Jihozni tekis, quruq, issiqqa chidamli, suv, zax va ochiq olovdan nariroq joyga qo'ying. Yaqinidagi yuzalar bilan jihoz o'rtasida kamida 30-40 cm ochiq joy bo'lishi kerak.

### Diqqat! Jihozni vanna, qo'l yuvgich yoki suv solingan boshqa idishlar yaqiniga qo'ymang.

**Eslatma:** Jihoz sovuqda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

3. Tugmasini (2) bosib ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (6) oching.
4. Mahkamlagichini (4) bosib berkitadigan to'sig'ini (5) oling.
5. Qopqog' ichidan bosib bug' klapanini (11) oling, so'ng chiqarib oling. pastini  tomonga burab qo'ying
6. Olinadigan qismlarining hammasini (bug' klapani (11), berkitadigan to'sig'i (5), idishi (3), bug'da pishirishga ishlatiladigan lappagi (19), cho'michi (15), kaftgiri (17) va o'lchov idishini (16)) mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq g'ovak bilan yuving, oqib turgan suvda chaying, quritib oling.
7. Jihoz korpusini nam mato bilan arting. Jihozni quritib oling.
8. Pastidagi chiqib turgan joyni ustidagi chuqur joyga tushirib klapan qismlarini yig'ing, yuqori qismini soat mili tomonga burab mahkamlang ( holatida bo'ladi).
9. Berkitish to'sig'i (5) bilan bug' klapanini (11) joyiga qo'ying.

### Ko'p xil taom pishirgichni ishlatish

1. Masalliqni idishga soling.
- Eslatma:** Masalliq bilan suyuqlik ko'p belgisidan oshib ketmasligiga va kam belgisidan tushib ketmasligiga qarab turing. Yormalar uchun (guruchdan tashqari) ko'p belgisi – 3 l bo'ladi, boshqa masalliq bilan suyuqlik uchun esa ko'p belgisi «CUP» belgisi bo'ladi.
2. Idishni (3) jihoz ish bo'lmasiga soling. Idish (3) qiyshaymasdan, qizitgich (13) yuzasiga zich tegib turishi kerak.

### Eslatma:


Idishni (3) donli masalliqni yuvishga, masalliq to'g'rashga ishlatmang, kuydirmaydigan qoplama shikastlanishi mumkin.

Ishlatishdan oldin idish (3) sirti bilan ostini quritib artib oling. Ish bo'lmasi bilan idish (3) ostida biror yot jism, kir, suv bo'lmasligi kerak.

Qizitgich (13) o'rtasiga harorat ko'rsatgichi (14) qo'yilgan. Ko'rsatgich (14) harakati cheklanib qolmasligiga qarab turing.

1. Agar ovqat bug'da pishadigan bo'lsa masalliq solingan lappakni (19) qo'ying, idishga (3) suvni qaynaganda lappak (19) ostiga tegmaydigan qilib quyish kerak.
2. Ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (6) shiqillagan ovoz eshitilguncha yoping.


# O'ZBEKCHA

- Elektr shnurini ulanadigan o'rniga (8), elektr shnur (18) vilkasini esa rozetkaga ulang.
- O'zi pishiradigan dasturni tanlash uchun displeyda dastur ko'rsatgichi ko'ringuncha «MENYU» tugmasini (26) ketma-ket bosang. Displeyda  ko'rsatgichi yorishadi.
- Dasturlardagi ovqat pishadigan vaqt oldindan belgilab qo'yilgan, lekin o'zgartirilishi mumkin. Ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirish uchun «VAQT» tugmasini (22) bosang, so'ng «SOAT» (20) va «DAQIQA» tugmasini (21) bosib vaqtni belgilab qo'ying (1-jadvalga qarang).
- Ovqat pishishi boshlanishi uchun «BOSHLASH» tugmasini (25) bosang.
- Pishayotgan ovqatga qarab turing, zarur bo'lsa plastik cho'mich (15) yoki kaftgir (17) bilan ovqatni aralashtirib turing, kuydirmaydigan qoplamali idishlarga ishlatiladigan boshqa oshxona asboblari ham ishlatilsa bo'ladi.

**Diqqat! Bug' yoki yog' kuydirmasligi uchun ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (6) ochganda juda ehtiyot bo'ling, jihoz ustiga engashmang, qo'lingizni idish (3) ustiga keltirmang.**

**Idishga (3) tirnaydigan yoki darz ketkazishi mumkin bo'lgan metall asboblari ishlatmang.**

**Pishirgich pishayotganda ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (6) ochmang.**

- Ovqat pishganidan so'ng 5 marta ovoz eshitiladi, jihoz ovqatni issiq saqlash usuliga o'tib ishlay boshlaydi, displeyda "0h" dan boshlab shu usulda ishlash vaqti bilan  alomati ko'rinadi.

**Eslatma:** Jihoz pishgan ovqatni 12 soatgacha issiq saqlagani bilan bu usulda ko'p ishlatish tavsiya qilinmaydi, sababi, ovqat mazasi bilan ranggi o'zgarishi mumkin.

Issiq saqlash usulini ovqat isitishga ishlatmang.

Bug'da pishgan ovqatni qo'l bilan olmang, oshxona asboblari ishlatmang.

- Belgilangan usulda ishlashini o'chirish uchun «Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasini (24) bosang.

## Ishlatish panelidagi (10) tugmalar

Ishlatish panelidagi (10) tugmalar bosilganda ovoz eshitiladi.

### «SOAT» (20) va «DAQIQA» tugmasi (21)

Bu tugmalar (20) va (21) soatni to'g'rilashga, ko'p xil taom pishirgich dasturidagi ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirishga, «BOSHLASHNI keyinga surish» usulida esa ovqat pishishi qachon tugashini belgilab qo'yishga ishlatiladi.

### Soatni to'g'rilash

«SOAT» (20) yoki «DAQIQA» tugmasini (21) taxminan 3 sekund bosib ushlab turing, qisqa ovoz eshitiladi, displeydagi (9) vaqt raqamlari o'chib-yona boshlaydi. «SOAT» (20) va «DAQIQA» tugmasini (21) ketma-ket bosib yoki bosib ushlab soatni to'g'rilab qo'ying (vaqt 24 soat usulida ko'rsatiladi).

Vaqt to'g'rilanishini tugatish uchun «BOSHLASH» tugmasini (25) bosang.

Displeyda (9) soat ko'rinadi, «:» ajratish nuqtalari o'chib-yona boshlaydi.

### «Vaqt» tugmasi (22)

Bu tugma tanlangan ovqat pishirish dasturida vaqtni to'g'rilashga ishlatiladi.



### «BOSHLASHNI keyinga surish» tugmasi (23)

Jihozni bu usulda ishlatib ovqat pishishi qachon tugashini belgilab qo'ysangiz bo'ladi. Bu usulni «Yogurt», «Yorma», «Dimlash», «Sho'rva», «Guruch», «Bug'da pishirish», «Donli ovqat» usullarida ishlatilsa bo'ladi.




- «MENYU» tugmasi (26) bilan yuqoridagi ishlash usullaridan bittasini tanlang.
- Ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirib qo'ysangiz bo'ladi.

**Eslatma:** Boshlash keyinga surilganda ovqat pishiriladigan vaqt oldindan belgilab qo'yilgan ovqat pishadigan vaqtdan kam bo'lmasligi kerak.


Buning uchun oldin «VAQT» tugmasini (22) bosang, so'ng «SOAT» (20) va «DAQIQA» tugmasini (21) bilan ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying (1-jadvalga qarang).

- «BOSHLASHNI keyinga surish» tugmasini (23) bosang, displeyda  alomati o'chib-yona boshlaydi.
- «SOAT» (20) va «DAQIQA» tugmasini (21) bilan ovqat pishishi tugaydigan vaqtni belgilab qo'ying.
- Keyinga surish usuli ishlashi boshlanishi uchun «Boshlash» tugmasini (25) bosang,  alomati o'chmasdan yorishib turadi.

### Misol

Agar tanlangan dastur 30 daqiqaga ishlasa, ovqat 3:30 daqiqadan keyin pishishi kerak bo'lsa jihoz 3 soat kutish holatida turadi, displeyda soat bilan  alomati ko'rinib turadi. Ovqat pishishi boshlanadigan vaqt bo'lganida bir marta ovoz eshitiladi,  alomati ko'rinmay qoladi, teskari vaqt hisobi boshlanadi va  alomati ko'rinadi. Ovqat pishishi boshlanib 30 daqiqadan so'ng tugaydi.


### «Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasi (24)

Ovqat pishirish dasturi tugagandan keyin jihoz o'zi issiq saqlash usuliga o'tib ishlay boshlaydi. Jihozni o'zingiz ham issiq saqlash usuliga o'tkazib ishlatsangiz bo'ladi. Buning uchun «Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasini (24) bir marta bosang, displeyda "0h" dan boshlab jihoz shu usulda ishlaydigan vaqt va  alomati ko'rinadi. Jihoz 12 soatgacha ovqatni issiq saqlab turadi. Bu usulda ishlashini to'xtatish uchun yana bir marta «Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasini (24) bosang.

**Eslatma:** Bu usul ovqat isitishga mo'ljallanmagan.

### «BOSHLASH» tugmasi (25)

Bu tugma tanlangan dasturni ishlatish, soat to'g'rilanishini saqlab qo'yishga ishlatiladi.

Tanlangan dasturni ishlatish uchun «BOSHLASH» tugmasini (25) bir marta bosang, displeyda jihoz shu usulda ishlayotgani alomati  ko'rinadi. Belgilangan ovqat pishirish vaqti tugagandan so'ng jihozning tanlangan



## Ovqat pishirish usullari (1-jadval)

Dastur nomi	Ishlaydigan vaqti (soat)	Belgilab qo'yilgan vaqti (soat)
«Guruch»	0:15 – 0:40	0:25
«Bug'da pishirish»	0:05 – 1:00	0:20
«Donli ovqat»	0:30 – 2:00	0:40
«Qovurish»	-----	0:45
«Isitish»	0:10 – 0:40	0:20
«Sho'rva»	0:30 – 3:00	0:50
«Pishiriq»	0:25 – 2:00	0:50
«Dimlash»	0:20 – 1:00	0:50
«Yorma»	0:40 – 3:00	0:50
«Yogurt»	0:10-10:00	6:00

**Eslatma:**

«Pishiriq» usida pishiriq pishmaguncha ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ochmang. Pishiriq pishishi bilan, kuyib ketmasligi uchun, «Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasini (24) bosib jihoz «Issiq saqlash» usulida ishlashini o'chirish kerak.

usulda ishlashi to'xtaydi va jihoz «Issiq saqlash» usuliga o'tib ishlaydi.

«Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasini (24) bosib ovqat pishirishini o'zingiz ham to'xtatsangiz bo'ladi.

**«Menu» tugmasi (26)**

Bu tugmani (26) ketma-ket bosib dasturlab qo'yilgan «Guruch», «Bug'da pishirish», «Donli ovqat», «Qovurish», «Isitish», «Sho'rva», «Pishiriq», «Dimlash», «Yorma» yoki «Yogurt» ovqat pishirish usullaridan bittasini tanlaysiz. Ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirib qo'ysangiz bo'ladi. Buning uchun «VAQT» tugmasini (22) bosib, so'ng «SOAT» (20) va «DAQIQA» tugmasi (21) bilan ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying (1-jadvalga qarang).

**Eslatma:**

- «Pishiriq» usida pishiriq pishmaguncha ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ochmang.
- Pishiriq pishishi bilan, kuyib ketmasligi uchun, «Issiq saqlash/TO'XTATISH» tugmasini (24) bosib jihoz «Issiq saqlash» usulida ishlashini o'chirish kerak.
- Agar ovqat bug'da pishadigan bo'lsa idishga (3) suvni qaynaganda lappak (19) ostiga tegmaydigan qilib quyish kerak.
- «Qovurish» usulida jihoz plitaga o'xshab ishlaydi, shuning uchun foydalanuvchi ovqat pishishiga o'zi qarab turishi, ovqat pishgandan keyin esa jihozni o'chirib qo'yishi kerak.

**Diqqat!**

**Reseptlarning hammasi faqat tavsiya qilib berilgan, sababi ishlatiladigan masalliq miqdori bilan nisbati mahsulot o'sgan hududning o'ziga xosligi bilan uning dengiz sathidan balandligiga qarab boshqacha bo'lishi mumkin.**

**«Yogurt» tugmasi (27)**

Sut bilan achiqtidan juda mazali yogurt tayyorlasangiz bo'ladi. Achiqtiga yogurt yoki dorixonada sotiladigan probiotik ham ishlatsangiz bo'ladi. Yogurt tayyorlash tafsiloti «Reseptlar kitobida» berilgan.

1. Yogurt bardoqlariga (28) 1:10 nisbatda achiqti bilan sut quyib bardoqlarni idishga (3) qo'ying.

**Eslatma:**

Achiqtiga qo'shimcha va rang aralashtirilmagan, saqlanish muddati eng kam tabiiy yogurt ham ishlatsa bo'ladi. Qo'llanmasida aytilganlarga amal qilib achiqtini maxsus bakteriyali achiqti ishlatib o'zingiz ham tayyorlasangiz bo'ladi (dorixona yoki sog'lom ovqat do'konlarida sotiladi).

2. «Yogurt» dasturini tanlang, tayyor bo'ladigan vaqtni 6 soatdan 8 soatgacha belgilab qo'ying.

**Diqqat!**

**Ishlayotganda jihozni joyidan olmaslik kerak.**

3. Bakteriyyalar ko'payishini to'xtatish uchun tayyor yogurtni sovutgichga olib qo'ying. Tayyor yogurtga meva, murabbo, asal qo'shsangiz bo'ladi.

**Xamir oshirish**

Jihoz bu usulda ishlagandagi harorat xamir oshirishga ayni mos keladi.

Xamir pishirishdan oldin oshirib olinadi. Xamir oshganda xamirtirush ko'payib xamir tarkibi o'zgaradi, xamir ko'tarilib hajmi oshadi. Xamir yaxshi oshishi uchun unga yelvizak tegmasligi, harorat bir xil (taxminan 40°C daraja) bo'lishi, havo nam bo'lishi kerak, buning uchun sanoatda alohida shkaflar ishlatiladi. VT-4207 ko'p xil taom pishirgichini «Yogurt» usulida ishlatsangiz uyingizda xamir ishlab chiqarishdagi kabi oshadigan sharoit bo'ladi.

Misol:

400 gr. un

350 ml sut (suv bilan aralashtirsa bo'ladi)

# O'ZBEKCHA

## Tuz

### Shakar

1,5 choy qoshiq quruq xamirturush

1,5 osh qoshiq sariyog'

Quruq masalliqlarning xammasi aralashtirilib oxirida sut qo'shiladi. Mikser bilan yaxshilab aralashtiring. «Menyu» tugmasini (26) bosib jihozni «Yogurt» usulida ishlashga o'tkazing. Yogurt 6-10 soat atrofida tayyor bo'ladi (6 soatda tayyor bo'lishi belgilab qo'yilgan).

Xamir oshadigan vaqtni belgilash uchun «VAQT» tugmasini (22) bosib, so'ng «SOAT» tugmasi (20) bilan vaqtni «10:00» ga o'tkazib qo'ying. So'ng «DAQIQA» tugmasini (21) bosib, displeyda «0:00» ko'rinadi. Endi «SOAT» (20) va «DAQIQA» tugmasi (21) bilan xamir oshadigan vaqtni belgilab qo'ying (1 soatga qo'yish tavsiya qilinadi). Jihoz shu usulda ishlashi uchun «Boshlash» tugmasini (25) bosib.

**Eslatma:** Natija yaxshi bo'lishi uchun xamir oshayotganda jihoz qopqog'ini ochmang.

## Tozalash va ehtiyot qilish

1. Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing.
2. Korpusi (1) bilan qopqog'ini (6) nam mato bilan arting.
3. Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq g'ovak bilan yuving, oqib turgan suvda chaying.
4. Joyiga qo'yishdan oldin idishi (3), berkitgich to'sig'i (5) va bug' klapanini (11) yaxshilab quritib oling.
5. Tozalashga qirib tozalaydigan vositalar, qattiq g'ovak ishlatish ta'qiqlanadi.
6. Jihozni, elektr shnurini va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

## To'plami

Ko'p xil taom pishirgich (olinadigan berkitgich to'sig'i va bug' klapani bilan) - 1 dona.

Idish - 1 dona.

Bug'da pishirishga ishlatiladigan lappak - 1 dona.

Cho'mich - 1 dona.

Kaftgir - 1 dona.

O'lchov idishi - 1 dona.

Qo'llanma - 1 dona.

Yogurt bardog'i - 6 dona.

## Texnik xususiyati

Ishlaydigan tok kuchi: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 800 W

Idishining sig'imi: 5 l

*Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz ko'rinishi va xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.*

## Jihoz ishlaydigan muddat - 3 yil

## Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



*Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.*

## **GB**

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

## **DE**

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

## **RUS**

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

## **KZ**

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

## **RO/MD**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

## **CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

## **UA**

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

## **BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацізначнае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

## **UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

