

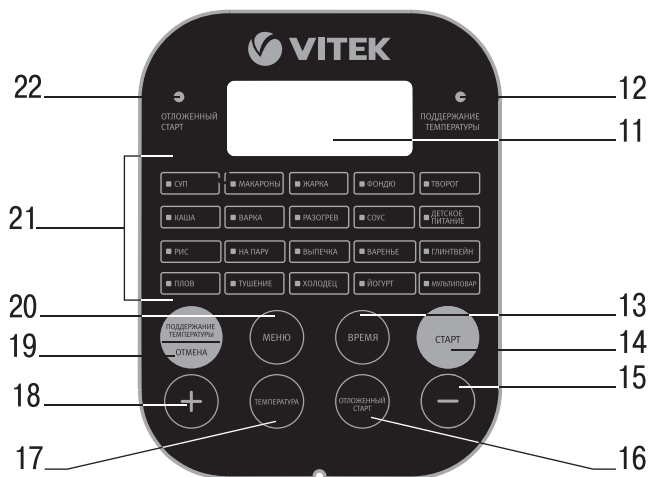
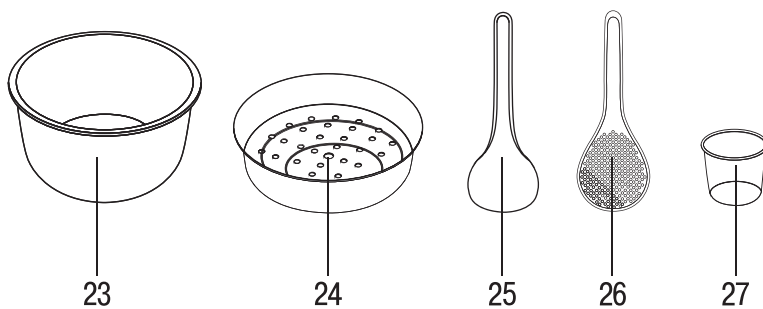
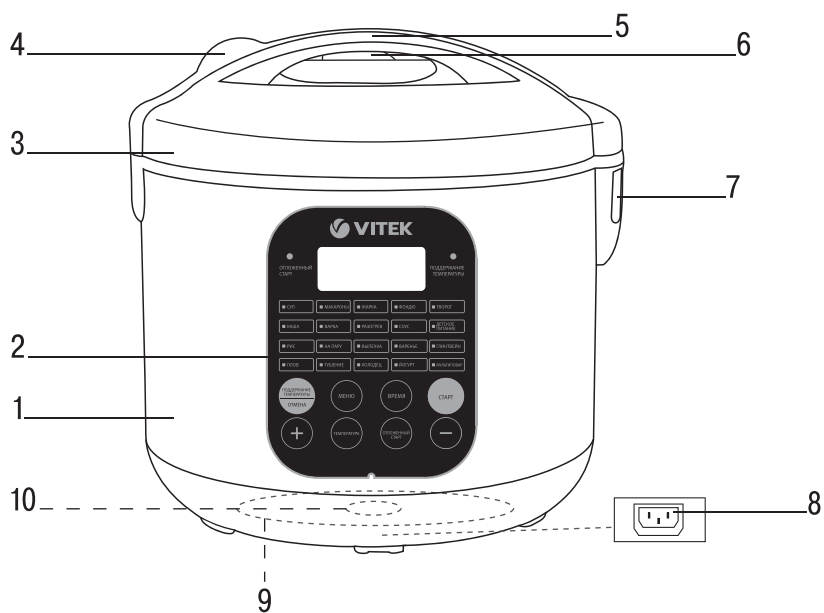
VT-4270 W

Multicooker

Мультиварка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	10
RUS Инструкция по эксплуатации	18
KZ Пайдалану нұсқасы	26
UA Інструкція з експлуатації	34



MULTICOOKER VT-4270 W

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

DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Lid
4. Lid opening button
5. Carrying handle
6. Steam release openings and steam valve
7. Drip container
8. Power cord connector socket
9. Heating element
10. Temperature sensor

Control panel

11. Display
12. «KEEP WARM» mode indicator
13. «TIME» button
14. «START» button
15. «-» button
16. «DELAYED START» button
17. «TEMPERATURE» button
18. «+» button
19. «KEEP WARM/CANCEL» button
20. «MENU» button
21. Cooking program indicators
22. «DELAYED START» mode indicator
23. Bowl
24. Steam cooking basket
25. Soup ladle
26. Spatula
27. Measuring cup

ATTENTION!

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

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read these instructions carefully. Keep these instructions for further reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before using the unit, examine the power cord and the power cord connector located on the unit body closely and make sure that

they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or the power cord connector is damaged.

- Before switching the unit on, make sure that the mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- The power cord is equipped with a «euro-plug»; plug it into the socket with a reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector on the unit body and into the mains socket.
- Use only the supplied power cord; do not use power cords of other units.
- Use the supplied removable parts only.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from moisture, heat sources and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit too close to the wall and to furniture walls.
- Make sure that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the power cord isolation.
- Do not touch the power cord or power plug with wet hands.
- Do not immerse the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately by taking the power plug out of the mains socket. Do not put your hands into water!
- Apply to the authorized service center for checking the unit.
- Do not insert foreign objects into the openings of the unit or between its parts.
- Do not let foreign objects or edges of clothes get between the lid and unit body.
- Do not leave the unit unattended, if you are not using the unit, switch it off and unplug it.
- To avoid burns, do not bend over the steam release opening. Be very careful when opening the multicooker lid during and immediately after cooking. Danger of burns by hot steam!
- When the unit is operating in the «Roasting» mode, do not bend over the multicooker bowl to avoid burns by splashing hot oil.

ENGLISH

- Do not leave the unit lid open during operation, except when operating in the «Fondue» and «Roasting» programs.
- Do not touch the surface of the lid during multicooker operation, open the lid only by pressing the multicooker lid opening button (4).
- To avoid burns by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.
- Keep the steam release openings and the steam valve clean, and clean them when they get dirty.
- Never use the unit without the installed bowl, do not switch the multicooker on without products and sufficient amount of liquid in the cooking bowl.
- Do not use the multicooker if the silicone gasket on the inner side of the lid is damaged.
- Follow all the recommendations for amount of dry products and liquids.
- Do not remove the bowl during the unit operation.
- Do not cover the multicooker during operation.

Attention! When steaming food, watch the level of liquid in the bowl, add water into the bowl as needed. Do not leave the unit unattended!

- Do not carry the unit during operation. Use the carrying handle, having unplugged the unit, removed the bowl with food and let the multicooker cool down preliminarily.
- The lid, cooking bowl and unit body parts heat up strongly during operation, do not touch them; if you need to take out the hot bowl, use potholders.
- Clean the unit regularly.
- 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!**
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- During the unit's operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or

if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- Do not attempt to repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

RULES OF USING OF THE COOKING BOWL (23)

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl by placing it on heating units or cooking surfaces.
- Do not replace the bowl with any other container.
- Always make sure that the surface of the heating element (9) and the bottom of the bowl (23) are clean and dry.
- Do not use the bowl for mixing products. Never chop products in the bowl to avoid damaging the non-stick coating.
- Do not use the bowl if it is deformed or if the non-stick coating is damaged.
- Never leave or keep any foreign objects in the bowl.
- When cooking food in the bowl, stir it only with the plastic soup ladle (25) or spatula (26).
- Do not use metal objects that can damage the non-stick coating of the bowl.
- Before selecting the cooking mode make sure that the bowl is installed properly.
- After cooking dishes with spices and seasonings it is recommended to wash the bowl (23) immediately.
- To avoid damage of the non-stick coating do not put the bowl (23) into cold water immediately after cooking; let it cool down preliminarily.
- **The bowl (23) is not intended for washing in the dishwashing machine.**

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

- Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent multicooker operation.
- Place the multicooker on a flat heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (such as a gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the unit keeping at least a 20 cm gap between the multicooker body and the wall and 30-40 cm of space above the unit.
- Do not place the multicooker close to objects that can be damaged by the released steam of high temperature.

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

- Open the lid (3) by pressing the button (4).
- Wash all the removable parts: the bowl (23), the steam cooking basket (24), the soup ladle (25), the spatula (26), the measuring cup (27) – with a soft sponge with neutral detergent, then rinse under running water and dry.
- Clean the unit body with a damp cloth, then wipe it dry.

USING THE MULTICOOKER

Attention!

- **Never leave the operating unit unattended.**
- **During the first operation of the multicooker, some foreign smell from the heating element can appear. It is normal.**
- **Before you start cooking make sure that the multicooker lid is closed tightly to avoid bad cooking caused by disrupted heat-insulation.**
- **To avoid burns be very careful when opening the lid (3), do not bend over the steam release openings (6) during unit operation and do not place open parts of your body above the bowl (23)!**
- **Watch the food during cooking and, if necessary, stir the products with the plastic soup ladle (25) or spatula (26). Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (23).**
- **Do not leave the plastic soup ladle (25) or spatula (26) in the bowl.**

Put the food into the bowl (23) following the recommendations given in the recipe (see «Recipe book»).

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

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

Measure rice with the measuring cup (27) (one measuring cup is equal to approximately 160 grams of rice), wash it and place in the bowl (23). The level of water needed for a certain amount of rice (measured in cups «CUP») is indicated on the scale inside the bowl (23). Pour water up to the corresponding mark.

Example: *Put four measuring cups of rice, pour water up to the graduating mark «4 CUP» (cups). For liquid porridges it is recommended to mix rice and water in the proportion 1:3.*

Place the bowl (23) in the process chamber of the unit. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is installed evenly and is in tight contact with the surface of the heating element (9).

Notes:

- *do not use the bowl (23) for washing cereals and do not chop products in it, this can damage the non-stick coating.*
- *make sure that there are no foreign objects, dirt or moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (23),*
- *wipe the outer surface and the bottom of the bowl (23) dry before use.*
- *there is a temperature sensor (10) in the middle of the heating element (9). Make sure that nothing prevents the sensor's free movement.*
- *if you steam products, pour water into the bowl (23) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (24). Put the food into the basket (24) and place it in the bowl (23).*
- *Close the lid (3) until clicking.*
- *Insert the power cord connector into the connector socket (8) and the power cord plug into the mains socket.*

Note:

The keyboard on the front panel of the multicooker is touch-sensitive, so you only need to touch slightly the marked point for each button to activate it. Every pressing of the buttons is accompanied by a short sound signal.

ENGLISH

1. Unit connection (standby mode)

After connecting the multicooker to the mains you will hear a short sound signal and the symbols «8888» will appear on the display (11).

The unit is switched to the **standby mode** and is ready for use.

2. Selecting and starting the cooking program

In the standby mode press the «MENU» button (20) and then use the «-» (15) and «+» (18) buttons to select one of 24 cooking programs, the cooking program indicators (21) will be lighting up alternately on the control panel (2), and the symbols indicating default cooking time will appear on the display (11). After selecting the desired cook-

ing program press the «START» button (14), and the cooking process will start; the indicator of the corresponding cooking program will light up on the control panel (2) and the other cooking program indicators will not; the countdown of the time remaining to the end of selected cooking program will be shown on the display (11).

Note:

- To select the cooking program quicker, press and hold the «-» (15) and «+» (18) buttons.
- If no button is pressed after selecting the required program, after some time (~2 minutes) you will hear a short sound signal and the unit will switch back to **the standby mode** and will be ready for selecting a new cooking program.

COOKING PROGRAMS AND THEIR DURATION

Cooking program	Temperature (°C)	Default time	Cooking time	Delayed start	Keep warm mode	Temperature control
Soup	100-110	1 hour	1-4 hours	+	+	-
Porridge	100	20 min.	20 min.-1 hour 10 min.	+	+	-
Rice	105-110	not available	not available	+	+	-
Pilaf	110	30 min.	20 min-2 hours	+	+	-
Pasta	105-110	20 min.	15-40 min.	+	+	-
Boiling/Steam cooking	100-110	20 min.	10 min.-2 hours	+	+	-
Stewing	100-110	40 min.	30 min.-2 hours 30 min.	+	+	-
Roasting	150	10 min.	10 min.-45 min.	-	-	-
Heating	110	30 min.	15 min. 1 hour	+	-	-
Baking	130-140	45 min.	40 min.-2 hours	-	+	-
Jellied minced meat	100-110	4 hours	2-8 hours	-	-	-
Fondue	70-150	20 min.	15-40 min.	-	+	+
Sauce	118-120	5 min.	5-30 min.	-	+	-
Jam	100	30 min.	20 min.-4 hours	-	-	-
Yogurt	39-40	8 hours	6-12 hours	-	-	-
Cottage cheese	65-70	1 hour	1-5 hours	-	-	-
Baby food	105	30 min.	15 min. 2 hours	-	+	-
Gluhwein	90	50 min.	5 min.-1 hour 30 min.	-	+	-
Multicook	30-160	30 min.	10 min.-6 hours	+	+ if cooking temperature exceeds +75°C	+

3. Cancelling the selected function/ cooking program

To cancel the selected function, press the «KEEP WARM/CANCEL» button (19), and to cancel the selected cooking program, press and hold the button (19) for more than 2 seconds, the symbols «8888» will appear on the display (11). The unit will switch back to the standby mode.

4. End of cooking program

After cooking is finished you will hear 5 short sound signals, the symbols «8888» or «0:00» will appear on the display (11).

Depending on the selected cooking program, the unit will either switch to the keep warm mode automatically or will switch back to the standby mode and be ready for selecting a new cooking program.

For a forced stop of a cooking program, press and hold the «KEEP WARM/CANCEL» button (19) for more than 2 seconds, the symbols «8888» will appear on the display (11) and the unit will switch to **the standby mode**.

5. Keep warm mode

Upon finishing of certain cooking programs the unit will be switched to the keep warm mode automatically. See the table to find the cooking programs in which the keep warm mode switches on automatically. After such cooking program is finished, you will hear 5 short sound signals and the multicooker will be switched to the keep warm mode automatically. The keep warm mode indicator (12) will light up, the symbols «0:00» will appear on the display (11) and the count of the keep warm time will start. The bowl temperature will be maintained for 24 hours.

Note:

- *In the keep warm mode the bowl temperature is maintained at 75°C.*
- *Despite the unit keeps the ready dish warm for 24 hours, it is not recommended to leave the food in this mode for too long, because this may spoil the food.*
- *If the multicooker has switched to the keep warm mode automatically, press and hold the «KEEP WARM/CANCEL» button (19) for more than 2 seconds to switch the keep warm mode off. The keep warm mode indicator (12) will go out, the symbols «8888» will appear on the display (11) and after that the unit will be switched to **the standby mode**.*

To switch the keep warm mode on, press and hold the «KEEP WARM/CANCEL» button (19) for more than 2 seconds, the keep warm mode indicator (12) will light up on the control panel (2), the symbols «0:00» will appear on the display (11) and the count of the keep warm time will start, the cooking program indicators will not light up.

6. Changing the cooking time.

After the desired cooking program is selected (see paragraph 2), the default cooking time for this program will be shown on the display (11). To change the cooking time, press the «TIME» button (13), the time symbols on the display (11) will start flashing. Use the «-» (15) and «+» (18) buttons to decrease or increase the cooking time according to the table above. After setting the cooking time press the «START» button (14). The countdown of the re-set cooking time will be shown on the display (11).

Note: Press and hold down the «-» (15) and «+» (18) buttons to set the time quicker.

7. Delayed start

Use this function if you want to delay the cooking start for some time.

After selecting the desired operation mode press the «DELAYED START» button (16), the delayed start indicator (22) will light up on the control panel (2), and the default delayed start time «2:00» will be flashing on the display (11). Use the «-» (15) and «+» (18) buttons to set the delayed start time. After you finish setting the time, press the «START» button (14), the countdown of the set time will start on the display (11) and the multicooker will switch to the standby (delayed start) mode.

- the maximal delayed start time you can set is 24 hours;
- in the standby (delayed start) mode the time remaining until the start of cooking will be shown on the display (11).
- when the set time expires, the multicooker will start cooking.

To cancel the delayed start, press the «KEEP WARM/CANCEL» button (19) for more than 2 seconds, the symbols «8888» will appear on the display (11) and the unit will switch to the standby mode.

8. Changing the cooking temperature

Note: Changing the cooking temperature is available only in the Multicook and Fondue modes.

ENGLISH

«RICE» PROGRAM

Note: Setting of the cooking time is not available for the «Rice» program. Watch the rice during cooking and, if necessary, stir it with the plastic soup ladle (25) or the spatula (26).

«MULTICOOK» PROGRAM

The «Multicook» program allows you to change the temperature and cooking time in accordance with your needs and preferences. You can change the cooking temperature within the range from +30°C to +160°C and the cooking time from 10 minutes to 6 hours.

Setting the program

In the standby mode press the «MENU» button (20) and select the «MULTICOOK» program using the buttons «-» (15) and «+» (18). After selecting this program the default cooking temperature for this program «100°C» will be shown on the display (11). To switch to the program setting mode press the «TEMPERATURE» button (17) or the «TIME» button (13); only the indicator of the «MULTICOOK» program will light up on the control panel (2) and the other cooking program indicators will not. If you press the «TEMPERATURE» button (17), the temperature indications on the display (11) will start flashing. Use the «-» (15) and «+» (18) buttons to decrease or increase the cooking temperature. To change the cooking time, press the «TIME» button (13), the default cooking time «0:30» will start flashing on the display (11). Use the «-» (15) and «+» (18) buttons to decrease or increase the cooking time.

To review the cooking settings, consequently press the «TEMPERATURE» button (17) and the «TIME» button (13).

After setting the cooking temperature and time press the «START» button (14), and the multicooker will start the cooking process.

Note: After the «MULTICOOK» program time countdown is over, you will hear five sound signals and the unit will switch to the keep warm mode automatically (if the cooking temperature exceeds +75°C, the unit will switch to the keep warm mode after the cooking is finished, if it is less than +75°C, the unit will not switch to the keep warm mode after the cooking is finished).

«FONDUE» PROGRAM

The unit is intended to cook cheese fondue and fondue with broth or vegetable oil. This program

allows selecting heating temperature within the range from +70°C to +150°C.

The setting of this program is similar to the «MULTICOOK» program setting.

Recommended temperature for cooking the cheese fondue is from +70°C to +80°C. If you are cooking fondue, wait until the cheese is melted and the soup/oil heats up.

Note: If you are making fondue, stir the mixture of cheese and wine regularly. Avoid vigorous boiling of liquids. If necessary, decrease the temperature. To do this, switch the cooking program off and re-set the unit.

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

«YOGURT» PROGRAM

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

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

- Place the filled cups without the lids into the bowl (23).
- Install the bowl (23) into the process chamber, select the «Yogurt» program and set the cooking time (**see «Use of the multicooker»**).
- Attention! Do not move the multicooker during operation in the «Yogurt» program.
- Cover the cups with ready yogurt with the small lids and place them into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
- You can add fruit, jam and honey into the ready natural yogurt.

CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- As the drip container (7) is filled up, remove the container and pour the accumulated liquid out of it.
- Open the multicooker lid (3) and remove the steam valve (6) turning it counterclockwise.

Wash the steam valve. To install the steam valve, match the notches on the steam valve with the ledges in the lid (3) opening and turn it clockwise until it is fixed.

- Clean the unit body (1) and lid (3) with a slightly damp cloth and then wipe them dry.
- Wash all removable parts with a soft sponge and neutral detergent, then rinse under running water.
- Do not put the bowl (23) in the dishwashing machine.
- Wipe the surface of the heating element (only when it is cold) with a soft dry cloth, do not allow water to get inside the unit body.
- Do not immerse the unit body, power cord and power plug into water or any other liquids.
- Do not use abrasive and aggressive detergents for washing the unit and accessories.

STORAGE

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

DELIVERY SET

Multicooker – 1 pc.
Bowl – 1 pc.
Steam cooking basket – 1 pc.
Soup ladle – 1 pc.
Spatula - 1 pc.
Measuring cup – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

DEUTSCH

MULTIKOCHER VT-4270 W

Die Hauptbestimmung des Multikochers ist schnelle Nahrungsmittelzubereitung von hoher Qualität.

BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Bedienungsplatte
3. Deckel
4. Taste der Deckelöffnung
5. Tragegriff
6. Dampfablasslöcher und Dampfventil
7. Tropfbehälter
8. Anschlussstelle des Netzkabels
9. Heizelement
10. Temperatursensor

Bedienungsplatte

11. Bildschirm
12. Anzeige des „TEMPERATURHALTUNG“-Betriebs
13. „ZEIT“-Taste
14. „START“-Taste
15. Taste „-“
16. „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste
17. „TEMPERATUR“-Taste
18. Taste „+“
19. „TEMPERATURHALTUNG/ABBRECHEN“-Taste
20. „MENÜ“-Taste
21. Anzeigen der Kochprogramme
22. Anzeige des „STARTRÜCKSTELLUNG“-Betriebs
23. Behälter
24. Schale fürs Dampfkochen
25. Schöpfkelle
26. Schaufel
27. Messbecher

ACHTUNG!

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

SICHERHEITSSMAßNAHMEN

Vor der ersten Nutzung des Elektrogeräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für weitere Referenz auf. Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Gerätenutzung kann zu

seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor der Nutzung des Geräts prüfen Sie das Netzkabel und die Anschlußstelle des Netzkabels, die sich am Gerätegehäuse befindet, aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass sie nicht beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder die Anschlußstelle des Netzkabels beschädigt sind.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Gerätebetriebsspannung übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die Anschlußstelle am Gerätegehäuse und in die Steckdose fest gesteckt ist.
- Benutzen Sie nur das Netzkabel, das mitgeliefert ist. Benutzen Sie keine Netzkabel von anderen Geräten.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Teile.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen hitzebeständigen Oberfläche fern von Feuchtigkeits- und Wärmequellen und offenem Feuer auf.
- Gewähren Sie einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbeln nicht auf.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolation.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen zu berühren.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, trennen Sie es vom Stromnetz sofort ab, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen. Tauchen Sie dabei Ihre Hände unter keinen Umständen ins Wasser ein.

- Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst hinsichtlich weiterer Gerätenutzung.
- Stecken Sie fremde Gegenstände in die Öffnungen und zwischen die Geräteteile nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Kleiderkanten oder fremde Gegenstände zwischen den Deckel und das Gerätegehäuse nicht gelangen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz ab, falls Sie es nicht benutzen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, beugen Sie sich über dem Dampfablassloch nicht. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers während und unmittelbar nach der Nahrungsmittelzubereitung öffnen. Dampfverbrühungsgefahr!
- Beim Betrieb des Geräts im «Rösten»-Programm beugen Sie sich über dem Behälter des Multikochers nicht, um Verbrennung mit heißen Ölspritzern zu vermeiden.
- Lassen Sie den Deckel des Geräts während seines Betriebs (außer den Programmen «Fondue» und «Rösten») nicht offen.
- Berühren Sie die Deckeloberfläche während des Betriebs des Multikochers nicht, öffnen Sie den Deckel nur durch das Drücken der Taste der Deckelöffnung des Multikochers (4).
- Um Verbrühung durch heißen Dampf zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen des Deckels des Multikochers sehr vorsichtig.
- Halten Sie die Dampfablasslöcher und das Dampfventil sauber, reinigen Sie sie im Falle einer Verschmutzung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät ohne aufgestellten Behälter zu benutzen, sowie den Multikocher ohne Nahrungsmittel oder ohne reichende Flüssigkeitsmenge im Behälter für Nahrungsmittelzubereitung einzuschalten.
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher bei der beschädigten Silikondichtung an der inneren Seite des Deckels zu benutzen.
- Befolgen Sie die Empfehlungen bezüglich der Menge der trockenen Nahrungsmittel und der Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie den Behälter während des Gerätebetriebs nicht heraus.
- Decken Sie den Multikocher während des Betriebs nicht ab.

Achtung! Während des Dampfkochens beachten Sie den Stand der Flüssigkeit im Behälter, gießen

Sie Wasser in den Behälter nach Bedarf zu. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt!

- Es ist nicht gestattet, den Multikocher während des Betriebs zu tragen. Benutzen Sie den Tragegriff, indem Sie das Gerät vorher vom Stromnetz abtrennen, den Behälter mit Nahrungsmitteln herausgenommen und den Multikocher abkühlen lassen haben.
- Während des Betriebs des Multikochers erhitzen sich der Deckel, der Behälter für Nahrungsmittelzubereitung und die Gehäuseteile sehr stark, berühren Sie diese nicht. Falls Sie den heißen Behälter herausnehmen müssen, benutzen Sie Topfhandschuhe.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs des Geräts nicht berühren.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Das Gerät ist für körper- oder geistesbehinderte Personen (darunter Kinder) oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Nutzung des Geräts nicht bekommen haben.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie den Netzstecker des Geräts von der Steckdose ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter den Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Website www.vitek.ru angegeben sind.

DEUTSCH

- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

BENUTZUNG DES BEHÄLTERS (23)

- Benutzen Sie das Gerät und seine Teile nur bestimmungsmäßig. Es ist nicht gestattet, den Behälter für Nahrungsmittelzubereitung auf Heizgeräte oder Heizoberflächen aufzustellen.
- Ersetzen Sie den Behälter mit keinem anderen Gefäß.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Heizelements (9) und der Boden des Behälters (23) sauber und trocken sind.
- Benutzen Sie den Behälter für Mischung von Nahrungsmitteln nicht. Zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter, um Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Benutzen Sie den Behälter nicht, falls er deformiert ist, oder im Falle der Beschädigung der Antihafbeschichtung.
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter.
- Während der Nahrungsmittelzubereitung im Behälter rühren Sie sie nur mit der Plastik-Schöpfkelle (25) oder mit der Schaufel (26) um.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters beschädigen können.
- Bevor Sie den Kochbetrieb gewählt haben, vergewissern Sie sich, dass der Behälter richtig aufgestellt ist.
- Bei der Zubereitung der Gerichte mit Kräutern und Gewürzen, ist es empfohlen, den Behälter (23) sofort nach der Zubereitung abzuwaschen.
- Nach der Beendigung der Nahrungsmittelzubereitung stellen Sie den Behälter (23) unter das Kaltwasser sofort nicht, da es zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen kann, lassen Sie ihn zuerst abkühlen.
- **Der Behälter (23) ist fürs Waschen in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.**

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

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

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

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

- Öffnen Sie den Deckel (3), indem Sie die Taste (4) drücken.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile – den Behälter (23), die Schale fürs Dampfkochen (24), die Schöpfkelle (25), die Schaufel (26), den Messbecher (27), mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab, spülen Sie diese mit Leitungswasser und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch, danach trocknen Sie es aus.

VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

Achtung!

- **Lassen Sie das funktionierende Gerät nie unbeaufsichtigt.**
- **Bei erster Nutzung des Multikochers kann ein Fremdgeruch vom Heizelement entstehen, es ist normal.**
- **Vor der Zubereitung vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Multikochers dicht geschlossen ist, um schlechte Zubereitung wegen der Störung der Wärmeisolation zu vermeiden.**
- **Um Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel (3) öffnen, beugen Sie sich nie über den Dampfablasslöchern (6) während des Betriebs des Multikochers, halten Sie offene Körperteile über dem Behälter (23) nicht!**

- **Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln, bei der Notwendigkeit rühren Sie diese mit der Plastik-Schöpfkelle (25) oder mit der Schaufel (26). Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters (23) zerkratzen können.**
- **Lassen Sie die Plastik-Schöpfkelle (25) oder die Schaufel (26) im Behälter nicht.**

Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (23) nach den Empfehlungen im Rezept (siehe das Kochbuch).

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

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

Messen Sie den Reis mit dem Messbecher (27) (ein Messbecher fasst etwa 160 g Reis) ab, waschen Sie den Reis und legen Sie ihn in den Behälter (23) ein. Der Wasserstand, der für eine bestimmte Reismenge (die in Bechern «CUP» gemessen wird) notwendig ist, ist am Anzeiger innerhalb des Behälters (23) angegeben. Gießen Sie Wasser bis zur entsprechenden Marke ein.

Beispiel: Nachdem Sie vier Messbecher Grütze eingeschüttet haben, gießen Sie Wasser bis zum Merkzeichen «4 CUP» (Becher) ein. Zur Zubereitung von dünnen Breien ist die empfohlene Reis-Wasser Proportion 1:3.

Stellen Sie den Behälter (23) in die Arbeitskammer des Geräts. Vergewissern Sie sich, dass die Außenoberfläche des Behälters sauber und trocken ist, und der Behälter selbst aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (9) eng berührt.

Anmerkungen:

- es ist nicht gestattet, den Behälter (23) fürs Waschen von Grützen und Schneiden von Nahrungsmitteln zu benutzen, das kann zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen, vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen oder Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (23) gibt,
- wischen Sie die Außenoberfläche und den Boden des Behälters (23) vor der Nutzung trocken,

- im Zentrum des Heizelements (9) befindet sich der Temperatursensor (10). Achten Sie darauf, dass die freie Bewegung des Temperatursensors nicht verhindert ist.
- beim Dampfkochen gießen Sie Wasser in den Behälter (23) so ein, dass das kochende Wasser den Boden der Schale (24) nicht berührt. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Schale (24) ein und stellen Sie sie in den Behälter (23) auf.
- Schließen Sie den Deckel (3) bis zum Knacken.
- Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlussstelle (8) ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.

Anmerkung:

Die Tastatur auf der Frontplatte des Multikochers ist sensorisiert, deswegen ist es für das Auslösen der Tasten genug, die für jede Taste gekennzeichnete Stelle leicht zu berühren. Beim Drücken jeder Taste ertönt ein kurzes Tonsignal.

1. Geräteanschaltung (Wartezustand)

Nach dem Anschalten des Multikochers ans Stromnetz hören Sie ein kurzes Tonsignal und auf dem Bildschirm (11) werden die Symbole «8888» angezeigt. Das Gerät hat sich in den **Wartezustand** umgeschaltet und ist betriebsbereit.

2. Wahl des Kochprogramms und sein Start

Im Wartezustand drücken Sie die „MENÜ“-Taste (20), dann mittels der Tasten (15) „-“ und (18) „+“ wählen Sie eine von 24 Kochprogrammen, dabei werden die Anzeigen der Kochprogramme (21) auf der Bedienungsplatte (2) aufeinanderfolgend leuchten, und auf dem Bildschirm (11) werden die Symbole der voreingestellten Zubereitungszeit angezeigt. Nach der Wahl des gewünschten Programms drücken Sie die „START“-Taste (14), dann beginnt die Zubereitung, dabei wird auf der Bedienungsplatte (2) nur die Anzeige des entsprechenden Kochprogramms leuchten, andere Anzeigen der Kochprogramme werden nicht leuchten, und auf dem Bildschirm (11) beginnt das Rückabzählen der Zubereitungszeit des gewählten Kochprogramms.

Anmerkung:

- Zur schnelleren Wahl der Kochprogramme drücken und halten Sie die Tasten (15) «-» und (18) «+».
- Wenn nach der Wahl des gewünschten Programms keine Taste gedrückt wurde, hören Sie nach einiger Zeit (~2 Minuten) ein kurzes Tonsignal, danach kehrt das Gerät zum **Wartezustand** zurück und wird zur Wahl eines neuen Kochprogramms bereit.

DEUTSCH

KOCHPROGRAMME UND IHRE DAUER

Kochprogramm	Temperatur (°C)	Voreingestellte Zeit	Zubereitungszeit	Start-rückstellung	Temperaturhaltung	Temperaturregelung
Suppe	100-110	1 Stunde	1-4 Stunden	+	+	-
Brei	100	20 Min.	20 Min.- 1 Stunde 10 Min.	+	+	-
Reis	105-110	unzugänglich	unzugänglich	+	+	-
Pilaw	110	30 Min.	20 Min.-2 Stunden	+	+	-
Nudeln	105-110	20 Min.	15-40 Min.	+	+	-
Kochen/ Dampfkochen	100-110	20 Min.	10 Min.-2 Stunden	+	+	-
Schmoren	100-110	40 Min.	30 Min.- 2 Stunden 30 Min.	+	+	-
Braten	150	10 Min.	10 Min.-45 Min.	-	-	-
Aufwärmung	110	30 Min.	15 Min.-1 Stunde	+	-	-
Backen	130-140	45 Min.	40 Min.-2 Stunden	-	+	-
Sülze	100-110	4 Stunden	2-8 Stunden	-	-	-
Fondue	70-150	20 Min.	15-40 Min.	-	+	+
Soße	118-120	5 Min.	5-30 Min.	-	+	-
Konfitüre	100	30 Min.	20 Min.-4 Stunden	-	-	-
Joghurt	39-40	8 Stunden	6-12 Stunden	-	-	-
Quark	65-70	1 Stunde	1-5 Stunden	-	-	-
Kindernahrung	105	30 Min.	15 Min.-2 Stunden	-	+	-
Glühwein	90	50 Min.	5 Min.- 1 Stunde 30 Min.	-	+	-
Multikoch	30-160	30 Min.	10 Min.-6 Stunden	+	+ wenn die Zubereitungs- temperatur +75°C übersteigt	+

3. Abbrechen der gewählten Funktion/ des Kochprogramms

Drücken Sie die „TEMPERATURHALTUNG/ABBRECHEN“-Taste (19), um die gewählte Funktion abzubrechen, und um das gewählte Kochprogramm abzubrechen, drücken und halten Sie die Taste (19) mehr als 2 Sekunden, dabei werden die Symbole «8888» auf dem Bildschirm (11) angezeigt. Das Gerät kehrt zum Wartezustand zurück.

4. Beendigung des Kochprogramms

Nach der Beendigung des Kochprogramms hören Sie 5 kurze Tonsignale, auf dem Bildschirm (11) werden die Symbole «8888» oder «0:00» angezeigt.

Abhängig vom gewählten Kochprogramm schaltet sich das Gerät entweder in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um, oder kehrt zum Wartezustand zurück und wird zur Wahl eines neuen Kochprogramms wieder bereit.

Drücken und halten Sie die „TEMPERATURHALTUNG/ABBRECHEN“-Taste (19) mehr als 2 Sekunden, um das Kochprogramm manuell zu beenden, dabei werden die Symbole «8888» auf dem Bildschirm (11) angezeigt, und das Gerät schaltet sich in den **Wartezustand** um.

5. Temperaturhaltung

Nach der Beendigung der bestimmten Kochprogramme schaltet sich das Gerät in den

Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um. Entsprechend der Tabelle achten Sie darauf, für welche Kochprogramme der Betrieb der Temperaturhaltung automatisch eingeschaltet wird. Nach der Beendigung der Zubereitung bei solchen Programmen hören Sie 5 kurze Tonsignale und der Multikocher schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um. Dabei leuchtet die Anzeige des Betriebs der Temperaturhaltung (12), auf dem Bildschirm (11) werden die Symbole «0:00» angezeigt und beginnt das Abzählen der Laufzeit der Temperaturhaltung. Die Temperatur des Behälters wird während 24 Stunden gehalten.

Anmerkung:

- Im Betrieb der Temperaturhaltung wird die Temperatur des Behälters auf dem Niveau von 75°C gehalten.
- Obwohl das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden lang unterhält, ist es nicht empfohlen, die Nahrungsmittel auf lange Zeit zu lassen, denn es kann zum Verderben der Nahrungsmittel führen.
- Falls sich der Multikocher in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch umgeschaltet hat, dann drücken und halten Sie die „TEMPERATURHALTUNG/ABBRECHEN“-Taste (19) mehr als 2 Sekunden, um den Betrieb der Temperaturhaltung abubrechen. Die Anzeige des Betriebs der Temperaturhaltung (12) erlischt, auf dem Bildschirm (11) werden die Symbole «8888» angezeigt, danach schaltet sich das Gerät in den Wartezustand um.

Um den Betrieb der Temperaturhaltung einzuschalten, drücken und halten Sie die „TEMPERATURHALTUNG/ABBRECHEN“-Taste (19) mehr als 2 Sekunden, auf der Bedienungsplatte (2) leuchtet die Anzeige des Betriebs der Temperaturhaltung (12), auf dem Bildschirm (11) werden die Symbole «0:00» angezeigt und beginnt das Abzählen der Laufzeit der Temperaturhaltung, die Anzeigen der Kochprogramme werden dabei nicht leuchten.

6. Änderung der Zubereitungszeit

Nach der Wahl des gewünschten Programms (siehe Punkt 2) wird auf dem Bildschirm (11) die voreingestellte Zubereitungszeit in diesem Betrieb angezeigt. Um die Zubereitungszeit zu ändern, drücken Sie die „ZEIT“-Taste (13), die Zeitangaben auf dem Bildschirm (11) beginnen dabei zu blinken. Mittels der Tasten (15) «-» und (18) «+» können Sie die Zubereitungszeit entsprechend den Angaben

der Tabelle oben erhöhen oder verringern. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit drücken Sie die «START»-Taste (14). Auf dem Bildschirm (11) beginnt das Rückabzählen der neu eingestellten Zubereitungszeit.

Anmerkung: Zur schnelleren Eingabe der Zeitangaben drücken und halten Sie die Tasten (15) «-» und (18) «+».

7. Startrückstellung

Benutzen Sie diese Funktion, wenn Sie die Zubereitung für einige Zeit rückstellen möchten. Nach der Wahl des gewünschten Betriebs und der Einstellung der notwendigen Zubereitungszeit drücken Sie die „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (16), dabei leuchtet die Anzeige der Startrückstellung (22) auf der Bedienungsplatte (2), auf dem Bildschirm (11) wird die voreingestellte Startrückstellungszeit «2:00» gezeigt und beginnt zu blinken. Mittels der Tasten (15) «-» und (18) «+» stellen Sie die Zeit ein, dafür Sie den Anfang der Zubereitung rückstellen möchten. Nach der Einstellung drücken Sie die „START“-Taste (14), auf dem Bildschirm (11) beginnt das Rückabzählen der eingestellten Zeit, der Multikocher schaltet sich in den Wartezustand (Betrieb der Startrückstellung) um.

- die maximale Zeit, die Sie einstellen können, beträgt 24 Stunden;
- im Wartezustand (Betrieb der Startrückstellung) wird auf dem Bildschirm (11) die bis zum Anfang der Zubereitung gebliebene Zeit angezeigt.
- nach dem Ablauf der eingestellten Zeit beginnt der Multikocher die Zubereitung.

Um den Betrieb der Startrückstellung abubrechen, drücken und halten Sie die „TEMPERATURHALTUNG/ABBRECHEN“-Taste (19) mehr als 2 Sekunden, auf dem Bildschirm (11) werden die Symbole «8888» angezeigt, danach schaltet sich das Gerät in den Wartezustand um.

8. Änderung der Zubereitungstemperatur

Anmerkung: Änderung der Zubereitungstemperatur ist nur in den Betrieben Multikoch und Fondue möglich.

„REIS“-PROGRAMM

Anmerkung: Die Einstellung der Zubereitungszeit ist fürs «Reis»-Programm unzugänglich. Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Reis, bei der Notwendigkeit rühren Sie den Reis mit der Plastik-Schöpfkelle (25) oder mit der Schaufel (26).

DEUTSCH

«MULTIKOCH»-PROGRAMM

Das „Multikoch“-Programm lässt Sie die Temperatur und die Zubereitungszeit nach Ihren Erfordernissen und Vorzügen einstellen. Die Temperatur kann im Bereich von +30°C bis +160°C und die Zubereitungszeit im Bereich von 10 Minuten bis 6 Stunden geändert werden.

Einstellung des Programms

Im Wartezustand drücken Sie die „MENÜ“-Taste (20), dann mittels der Tasten (15) «-» und (18) «+» wählen Sie das „MULTIKOCH“-Programm. Nach der Wahl dieses Programms wird auf dem Bildschirm (11) die voreingestellte Zubereitungstemperatur in diesem Betrieb «100°C» angezeigt und beginnt zu blinken. Um in den Betrieb der Einstellung des Programms einzutreten, drücken Sie die „TEMPERATUR“-Taste (17) oder die „ZEIT“-Taste (13), dabei wird auf der Bedienungsplatte (2) nur die Anzeige des „MULTIKOCH“-Programms leuchten, andere Anzeigen der Kochprogramme werden dabei nicht leuchten. Wenn Sie die „TEMPERATUR“-Taste (17) gedrückt haben, beginnen die Temperaturangaben auf dem Bildschirm (11) zu blinken. Mittels der Tasten «-» (15) und «+» (18) können Sie die Zubereitungstemperatur erhöhen oder verringern. Dann, um die Zubereitungszeit zu ändern, drücken Sie die „ZEIT“-Taste (13), auf dem Bildschirm (11) wird die voreingestellte Zubereitungszeit in diesem Betrieb «0:30» angezeigt und beginnt zu blinken. Mittels der Tasten (15) «-» und (18) «+» können Sie auch die Zubereitungszeit erhöhen oder verringern.

Zum Ansehen der eingestellten Zubereitungsparameter drücken Sie die „TEMPERATUR“-Taste (17) und die „ZEIT“-Taste (13) aufeinanderfolgend.

Nach der Einstellung der Zubereitungstemperatur und -zeit drücken Sie die «START»-Taste (14), der Multikocher beginnt die Zubereitung.

Anmerkung: Nach der Beendigung des Rückabzählens des „MULTIKOCH“-Programms hören Sie fünf kurze Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um (wenn die Zubereitungstemperatur höher als +75°C ist, schaltet sich das Gerät in den Betrieb der Temperaturhaltung um, wenn die Zubereitungstemperatur niedriger als +75°C ist, schaltet sich das Gerät nach der Beendigung der Zubereitung in den Betrieb der Temperaturhaltung nicht um).

«FONDUE»-PROGRAMM

Das Gerät ist für die Zubereitung von Käsefondue, sowie Fondue mit Brühe oder Pflanzenöl bestimmt. Dieses Programm lässt die Erwärmungstemperatur im Bereich von +70°C bis +150°C wählen.

Die Einstellung des Programms wird analogisch zum „MULTIKOCH“-Programm vorgenommen.

Die empfohlene Temperatur fürs Käsefondue beträgt vom +70°C bis +80°C. Falls Sie Fondue zubereiten, warten Sie ab, bis der Käse zerschmilzt, und die Brühe/das Öl heiß wird.

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

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

«JOGHURT»-PROGRAMM

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

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

- Stellen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in den Behälter (23) ein.
- Stellen Sie den Behälter (23) in die Arbeitskammer, wählen Sie das «Joghurt»-Programm und stellen Sie die Zubereitungszeit ein (siehe «Verwendung des Multikochers»).
- **Achtung!** Stellen Sie den Multikocher während seines Betriebs im «Joghurt»-Programm nicht um.

- Bedecken Sie die Joghurtgläser mit den Deckeln und stellen Sie diese in den Kühlschrank für einige Stunden ein, um das Bakterienwachstum zu stoppen.
- Sie können Früchte, Konfitüre und Honig in den fertigen Naturjoghurt zugeben.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Beim Auffüllen der Tropfschale (7) nehmen Sie die Schale ab und gießen Sie die angesammelte Flüssigkeit daraus ab.
- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (3) und nehmen Sie das Dampfventil (6) ab, indem Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Spülen Sie das Dampfventil ab. Um das Dampfventil aufzustellen, lassen Sie die Aussparungen am Dampfventil und die Vorsprünge in der Deckelöffnung (3) zusammenfallen und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (3) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab, dann spülen Sie diese mit fließendem Wasser ab.
- Es ist nicht gestattet, den Behälter (23) in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Wischen Sie die Oberfläche des Heizelements (nur wenn es abgekühlt ist) mit einem weichen trockenen Tuch ab, lassen Sie Wasser auf keinen Fall ins Gerätegehäuse gelangen.
- Tauchen Sie nie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie abrasive und aggressive Waschmittel für die Reinigung des Geräts und des Zubehörs nicht.

AUFBEWAHRUNG

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

LIEFERUMFANG

Multikocher – 1 St.
 Behälter – 1 St.
 Schale fürs Dampfkochen – 1 St.
 Schöpfkelle – 1 St.
 Schaufel – 1 St.
 Messbecher – 1 St.
 Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme: 900 W
 Fassungsvermögen des Behälters: 5 L

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

Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

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

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

РУССКИЙ

МУЛЬТИВАРКА VT-4270 W

Основное предназначение мультиварки – быстрое и качественное приготовление продуктов.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Крышка
4. Кнопка открытия крышки
5. Ручка для переноски
6. Отверстия для выхода пара и паровой клапан
7. Ёмкость для сбора конденсата
8. Гнездо для подключения сетевого шнура
9. Нагревательный элемент
10. Датчик температуры

Панель управления

11. Дисплей
12. Индикатор режима «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»
13. Кнопка «ВРЕМЯ»
14. Кнопка «СТАРТ»
15. Кнопка «-»
16. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
17. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА»
18. Кнопка «+»
19. Кнопка «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»
20. Кнопка «МЕНЮ»
21. Индикаторы программ приготовления
22. Индикатор режима «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
23. Чаша
24. Лоток для готовки на пару
25. Половник
26. Лопатка
27. Мерный стаканчик

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.
- Перед включением устройства убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в разъём на корпусе устройства и в сетевую розетку.
- Используйте только тот сетевой шнур, который входит в комплект поставки, и не используйте сетевой шнур от другого устройства.
- 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 электрической розетке был всегда свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и стенок мебели.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями и с острыми кромками мебели. Избегайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается мокрыми руками прикасаться к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электрической сети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки.
- По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия или в пространство между деталями устройства.
- Следите за тем, чтобы края одежды или посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом прибора.
- Не оставляйте устройство без присмотра; если вы не пользуетесь прибором, выключайте прибор и отключайте его от электрической сети.
- Во избежание ожогов не наклоняйтесь над отверстием для выхода пара. Соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки во время и непосредственно после приготовления продуктов. Риск ожога паром!
- При работе устройства в программе «Жарка» во избежание ожога брызгами горячего масла не наклоняйтесь над чашей мультиварки.
- Не оставляйте открытой крышку устройства во время её работы, кроме программ «Фондю» и «Жарка».
- Не прикасайтесь к поверхности крышки во время работы мультиварки, открывать крышку можно только при нажатии на кнопку открытия крышки мультиварки (4).
- Во избежание получения ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность при открытии крышки мультиварки.
- Содержите в чистоте отверстия для выхода пара и паровой клапан, а в случае загрязнения очищайте их.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора без установленной чаши, запрещается включать мультиварку без продуктов и без наличия достаточного количества жидкости в чаше для приготовления продуктов.
- Запрещается использовать мультиварку при наличии повреждений силиконовой прокладки на внутренней стороне крышки.
- Соблюдайте рекомендации по объёму сухих продуктов и жидкости.
- Не извлекайте чашу во время работы устройства.
- Не накрывайте мультиварку во время работы.
- **Внимание!** При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. **Не оставляйте устройство без присмотра!**
- Запрещается переносить мультиварку во время работы. Используйте ручку для переноски, предварительно отключив устройство от электрической сети, вынув чашу с продуктами и дав мультиварке остыть.
- Во время работы мультиварки крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним, при необходимости вынуть горячую чашу используйте кухонные рукавицы.
- Регулярно проводите чистку прибора.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Не используйте устройство, если имеются повреждения сетевого шнура или вилки сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после падения прибора.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите сетевую вилку прибора из электрической розетки и обратитесь

РУССКИЙ

в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ (23)

- Используйте устройство и его детали строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу другой ёмкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (9) и дно чаши (23) всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Не используйте чашу в случае ее деформации или нарушения антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Во время приготовления продуктов в чаше перемешивайте их только пластиковым половником (25) или лопаткой (26).
- Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие чаши.
- Перед тем, как выбрать режим приготовления, убедитесь, что чаша установлена правильно.
- При приготовлении блюд с использованием приправ и специй сразу после приготовления рекомендуется вымыть чашу (23).
- После окончания приготовления продуктов во избежание повреждения антипригарного покрытия не помещайте чашу (23) сразу под холодную воду, дайте ей сначала остыть.
- Чаша (23) не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре

необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

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

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

- Откройте крышку (3), нажав на кнопку (4).
- Вымойте все съёмные детали – чашу (23), лоток для готовки продуктов на пару (24), половник (25), лопатку (26) и мерный стаканчик (27) – мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой и просушите.
- Корпус устройства протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Внимание!

- **Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.**
- **При первом использовании мультиварки возможно появление постороннего запаха от нагревательного элемента, это допустимо.**
- **Перед началом приготовления убедитесь, что крышка мультиварки плотно закрыта, во избежание плохого приготовления, связанного с нарушением теплоизоляции.**
- **Во избежание получения ожогов соблюдайте осторожность, открывая крышку (3), не наклоняйтесь над отверстиями для выхода пара (6) в процессе работы мультиварки, не располагайте открытые участки тела над чашей (23)!**

- **Следите за готовностью продуктов в процессе приготовления, при необходимости помешивайте продукты пластиковым половником (25) или лопаткой (26). Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши (23).**
- **Не оставляйте пластиковый половник (25) или лопатку (26) внутри чаши.**

Положите продукты в чашу (23) в соответствии с требованиями рецепта (см. Книгу рецептов).
Примечание: Следите за тем, чтобы объём ингредиентов вместе с жидкостью не превышал отметку максимального уровня «1.8» и был не ниже отметки минимального уровня «0.6». Отметка максимального уровня для каш (кроме риса) – «1.4».

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

Отмерьте рис мерным стаканчиком (27) (в одном мерном стаканчике приблизительно 160 г риса), промойте рис и поместите его в чашу (23). Уровень воды, необходимый для определенного количества риса (измеренного в стаканчиках «CUP») указан на шкале внутри чаши (23). Налейте воду до соответствующей отметки.

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

Установите чашу (23) в рабочую камеру устройства. Убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, а сама чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (9).

Примечания:

- не используйте чашу (23) для мытья круп и не режьте в ней продукты, это может повредить антипригарное покрытие,
- убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (23) нет посторонних предметов, загрязнений или влаги,
- перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (23) насухо,
- в середине нагревательного элемента (9) находится датчик температуры (10). Следите за тем, чтобы свободному перемещению датчика ничто не мешало.
- если вы готовите продукты на пару, налейте воду в чашу (23) так, чтобы кипящая вода не

касалась дна лотка (24). Поместите продукты в лоток (24) и установите его в чашу (23).

- Закройте крышку (3) до щелчка.
- Вставьте разъем сетевого шнура в гнездо (8), а вилку сетевого шнура – в электрическую розетку.

Примечание:

Клавиатура на передней панели мультиварки сенсорная, поэтому для срабатывания кнопок достаточно слегка прикоснуться к обозначенному месту для каждой кнопки. Нажатие каждой кнопки сопровождается коротким звуковым сигналом.

1. Подключение устройства (режим ожидания)

После подключения мультиварки к электрической сети вы услышите короткий звуковой сигнал и на дисплее (11) появятся символы «8888».

Устройство перешло в **режим ожидания** и готово к работе.

2. Выбор программы приготовления и её запуск

В режиме ожидания нажмите кнопку (20) «МЕНЮ», а затем с помощью кнопок (15) «-» и (18) «+» выберите одну из 24 программ приготовления, при этом на панели управления (2) будут поочередно загораться индикаторы программ приготовления (21), а на дисплее (11) будут появляться символы, отображающие время приготовления, установленное по умолчанию. После выбора желаемой программы нажмите кнопку (14) «СТАРТ», начнется процесс приготовления, при этом на панели управления (2) будет гореть только индикатор соответствующей программы приготовления, другие индикаторы программ приготовления гореть не будут, а на дисплее (11) начнется обратный отсчет времени приготовления выбранной программы.

Примечание:

- Для ускоренного выбора программ приготовления нажмите и удерживайте кнопки (15) «-» и (18) «+».
- Если после выбора желаемой программы никакая кнопка не была нажата, то через некоторое время (~2 минуты), вы услышите короткий звуковой сигнал, после чего устройство вернется в **режим ожидания** и будет готово к выбору новой программы приготовления.

РУССКИЙ

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ИХ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Программа приготовления	Температура (°C)	Время по умолчанию	Время приготовления	Отложенный старт	Поддержание температуры	Регулировка температуры
Суп	100-110	1 час	1-4 часа	+	+	-
Каша	100	20 мин.	20 мин.-1 час 10 мин.	+	+	-
Рис	105-110	недоступно	недоступно	+	+	-
Плов	110	30 мин.	20 мин.-2 часа	+	+	-
Макароны	105-110	20 мин.	15 - 40 мин.	+	+	-
Варка/На пару	100-110	20 мин.	10 мин.-2 часа	+	+	-
Тушение	100-110	40 мин.	30 мин.-2 часа 30 мин.	+	+	-
Жарка	150	10 мин.	10 мин.-45 мин.	-	-	-
Разогрев	110	30 мин.	15 мин.-1 час	+	-	-
Выпечка	130-140	45 мин.	40 мин.-2 часа	-	+	-
Холодец	100-110	4 часа	2-8 часов	-	-	-
Фондю	70-150	20 мин.	15-40 мин.	-	+	+
Соус	118-120	5 мин.	5-30 мин.	-	+	-
Варенье	100	30 мин.	20 мин.-4 часа	-	-	-
Йогурт	39-40	8 часов	6-12 часов	-	-	-
Творог	65-70	1 час	1-5 часов	-	-	-
Детское питание	105	30 мин.	15 мин.-2 часа	-	+	-
Глинтвейн	90	50 мин.	5 мин.-1 час 30 мин.	-	+	-
Мультиповар	30-160	30 мин.	10 мин.-6 часов	+	+ если температура приготовления превышает +75 °C	+

3. Отмена выбранной функции/программы приготовления

Для отмены выбранной функции нажмите кнопку (19) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», а для отмены выбранной программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку (19) более 2 секунд, при этом на дисплее (11) отобразятся символы «8888». Устройство вернётся в режим ожидания.

4. Завершение программы приготовления

После завершения программы приготовления вы услышите 5 коротких звуковых сигналов, на дисплее (11) появятся символы «8888» или «0:00».

В зависимости от выбранной программы приготовления устройство автоматически перейдёт

или в режим поддержания температуры, или вернётся в режим ожидания и будет снова готово к выбору новой программы приготовления.

Для принудительного завершения программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку (19) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» более 2 секунд, при этом на дисплее (11) отобразятся символы «8888» и устройство перейдёт в режим ожидания.

5. Поддержание температуры

После выполнения определённых программ приготовления устройство автоматически перейдёт в режим поддержания температуры. В соответствии с таблицей обратите внимание, для каких программ приготовления режим поддержания температуры включается автоматически. После окончания процесса приго-

товления, для таких программ, вы услышите 5 коротких звуковых сигналов и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры. При этом загорится индикатор режима поддержания температуры (12), на дисплее (11) отобразятся символы «0:00» и начнётся отсчёт времени поддержания температуры. Температура чаши будет поддерживаться в течение 24 часов.

Примечание:

- В режиме поддержания температуры температура чаши поддерживается на уровне **75°C**.
- Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может стать причиной порчи продуктов.
- Если мультиварка автоматически перешла в режим поддержания температуры, то для выключения режима поддержания температуры, нажмите и удерживайте кнопку (19) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» более 2 секунд. Индикатор режима поддержания температуры (12) погаснет, на дисплее (11) отобразятся символы «8888», после чего устройство перейдёт в **режим ожидания**.

Для включения режима поддержания температуры нажмите и удерживайте кнопку (19) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» более 2 секунд, на панели управления (2) начнёт гореть индикатор режима поддержания температуры (12), на дисплее (11) отобразятся символы «0:00» и начнётся отсчёт времени поддержания температуры, индикаторы программ приготовления при этом гореть не будут.

6. Изменение времени приготовления.

После выбора желаемой программы приготовления (смотрите пункт 2) на дисплее (11) отобразится время приготовления в этом режиме, установленное по умолчанию. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку (13) «ВРЕМЯ», показания времени на дисплее (11) при этом начнут мигать. Кнопками (15) «-» и (18) «+» вы можете уменьшить или увеличить время приготовления, в соответствии с данными приведёнными в таблице выше. После завершения установки времени приготовления нажмите кнопку (14) «СТАРТ». На дисплее (11) начнётся обратный отсчёт вновь установленного времени.

Примечание: Для ускорения ввода показаний времени нажмите и удерживайте кнопки (15) «-» и (18) «+».

7. Отложенный старт

Воспользуйтесь этой функцией, если вы хотите отложить начало приготовления на некоторое время.

После выбора желаемого режима работы и установки требуемого времени приготовления, нажмите кнопку (16) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», при этом на панели управления (2) загорится индикатор отложенного старта (22), а на дисплее (11) отобразится и начнёт мигать время отложенного старта установленное по умолчанию «2:00». При помощи кнопок (15) «-» и (18) «+» установите время, на которое вы хотите отложить начало приготовления. После завершения установки нажмите кнопку (14) «СТАРТ», на дисплее (11) начнётся обратный отсчёт установленного времени, мультиварка перейдет в режим ожидания (отложенного старта).

- максимально время, которое вы можете установить – 24 часа;
- в режиме ожидания (отложенного старта) на дисплее (11) будет отображаться время, оставшееся до начала приготовления.
- по истечении установленного времени мультиварка начнёт процесс приготовления.

Для отмены отложенного старта нажмите и удерживайте кнопку (19) «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» более 2 секунд, на дисплее (11) отобразятся символы «8888», после чего устройство перейдёт в режим ожидания.

8. Изменение температуры приготовления

Примечание: Изменение температуры приготовления доступно только в режимах Мультиповар и Фондю.

ПРОГРАММА «РИС»

Примечание: Настройка продолжительности приготовления недоступна для программы «Рис». Следите за готовностью риса в процессе приготовления, при необходимости помешивайте рис пластиковым половником (25) или лопаткой (26).

ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «Мультиповар» позволяет настроить температуру и время приготовления в соответствии с вашими потребностями и пред-

РУССКИЙ

почтениями. Температуру можно менять в пределах от +30°C до +160°C, а время приготовления от 10 минут до 6 часов.

Настройка программы

В режиме ожидания нажмите кнопку (20) «МЕНЮ», а затем с помощью кнопок (15) «-» и (18) «+» выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». После выбора этой программы на дисплее (11) отобразится, и начнёт мигать температура приготовления в этом режиме, установленная по умолчанию «100°C». Для входа в режим настройки программы нажмите кнопку (17) «ТЕМПЕРАТУРА» или кнопку (13) «ВРЕМЯ», при этом на панели управления (2) будет гореть только индикатор программы «МУЛЬТИПОВАР», другие индикаторы программ приготовления гореть не будут. Если вы нажали кнопку (17) «ТЕМПЕРАТУРА», то показания температуры на дисплее (11) начнут мигать. Кнопками «-» (15) и «+» (18) вы можете уменьшить или увеличить температуру приготовления. Далее, для изменения времени приготовления нажмите кнопку (13) «ВРЕМЯ», на дисплее (11) отобразится и начнёт мигать время приготовления установленное по умолчанию «0:30». Кнопками (15) «-» и (18) «+» вы также можете уменьшить или увеличить время приготовления.

Для просмотра установленных параметров приготовления последовательно нажимайте кнопку (17) «ТЕМПЕРАТУРА» и кнопку (13) «ВРЕМЯ».

После завершения установки температуры и времени нажмите кнопку (14) «СТАРТ», мультиварка начнет процесс приготовления.

Примечание: После завершения обратного отсчёта установленного времени программы «МУЛЬТИПОВАР» вы услышите пять звуковых сигналов, устройство автоматически перейдёт в режим поддержания температуры (если температура приготовления превышает +75°C, устройство перейдёт в режим поддержания температуры, если меньше +75°C, устройство не перейдёт в режим поддержания температуры после завершения приготовления).

ПРОГРАММА «ФОНДЮ»

Устройство предназначено для приготовления сырного фондю с бульоном или растительным маслом. Данная программа позволяет выбирать температуру нагрева в диапазоне от +70°C до +150°C.

Настройка программы производится аналогично программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рекомендуемая температура для сырного фондю составляет от +70°C до +80°C. Если вы готовите фондю, подождите, пока сыр растопится, а бульон/масло нагреется.

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

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

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

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

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

- Наполненные стаканчики без крышек установите в чашу (23).
- Установите чашу (23) в рабочую камеру, выберите программу «Йогурт» и установите время приготовления (см. «Использование мультиварки»).
- Внимание! Не перемещайте мультиварку во время работы в программе «Йогурт».
- Стаканчики с готовым йогуртом закройте крышечками и поместите в холодильник на несколько часов, чтобы приостановить рост бактерий.
- В готовый натуральный йогурт можно добавить фрукты, варенье, мёд.

Примечание: Вы можете использовать любые стаканчики для йогурта.

ЧИСТКА И УХОД

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

- Снимайте ёмкость для сбора конденсата (7) по мере заполнения и выливайте из неё накопившуюся жидкость.
- Откройте крышку мультиварки (3) и снимите паровой клапан (6), повернув его против часовой стрелки. Промойте паровой клапан. Для установки парового клапана совместите пазы на паровом клапане с выступами в отверстии крышки (3) и поверните его по часовой стрелке до фиксации.
- Протрите корпус (1) и крышку (3) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Все съёмные детали вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой.
- Запрещается помещать чашу (23) в посудомоечную машину.
- Протрите поверхность нагревательного элемента (только в остывшем состоянии) мягкой сухой тканью, ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь корпуса прибора.
- Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные и агрессивные моющие вещества.

ХРАНЕНИЕ

- Отключите устройство и произведите его чистку.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка – 1 шт.
Чаша – 1 шт.
Лоток для готовки на пару – 1 шт.
Половник – 1 шт.
Лопатка – 1 шт.
Мерный стаканчик – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 900 Вт
Объём чаши: 5 л

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года



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

Изготовитель: АНДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

Адрес: Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Информация для связи – email: anderproduct@gmail.com

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.

Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru

Единая справочная служба:
+7 (495) 921-01-70

Сделано в Китае

ҚАЗАҚША

VT-4270 W МУЛЬТИПИСІРГІШІ

Мультисірігіштің негізгі тағайындалымы – өнімдерді жылдам және сапалы өзірлеу.

СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Басқару панелі
3. Қақпағы
4. Қақпақты ашу батырмасы
5. Алып жүруге арналған тұтқа
6. Бу шығатын тесік және бу клапаны
7. Конденсатты жинауға арналған сыйымдылық
8. Желі бауын тығуға арналған ұя
9. Қыздырғыш элемент
10. Температура датчигі

Басқару панелі

11. Дисплей
12. «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ» тәртіптемесінің индикаторы
13. «УАҚЫТ» батырмасы
14. «СТАРТ» батырмасы
15. «-» батырмасы
16. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ»
17. «ТЕМПЕРАТУРА» батырмасы
18. «+» батырмасы
19. «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ/ БОЛДЫРМАУ»
20. «МӨЗІР» батырмасы
21. Өзірлеу бағдарламалары индикаторы
22. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» тәртіптеме индикаторы
23. Шыныаяқ
24. Буда өзірлеуге арналған науа
25. Шөміш
26. Күрекше
27. Мөлшерлеу стақаншасы

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қоректендіру тізбегінде қосымша қорғау үшін тоқтың номиналды іске қосылуы, 30 мА аспайтын, қорғаныс сәндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнатқан тиімді. ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жүгініңіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электрқұралын қолдану алдында пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және оны анықтағыш материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта айтылғандай, тікелей тағайыны бойынша

пайдаланыңыз. Құралды дұрыс пайдаланбау жағдайы оның бұзылуына әкеліп соғуы, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін.

- Құралды пайдаланар алдында желі бауы мен құрылғы корпусында орналасқан, желі бауын тығатын орынды мұқият тексеріп қарап шығыңыз, олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Желі бауы немесе желі бауын тығатын орын зақымданса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкестігіне көз жеткізіңіз.
- Желі бауы «евроашамен» қамтамасыз етілген; оны сенімді жерлендіру түйісі бар электр розеткасына қосыңыз.
- Құрылғыны электр желісіне қосар алдында жалғастырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Желі бауы құрылғы корпусындағы орынға және желі розеткасына тығыз тығылған болуын қадағалаңыз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін желі бауын ғана пайдаланыңыз, және басқа құрылғының желі бауын пайдаланбаңыз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін алмалы-салмалы бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жылу немесе ашық от, ылғал көздерінен алшақ, тегіс және жылуға төзімді бетке қойыңыз,
- Құрылғыны электр розеткасына әрқашан еркін қолжетімділік болатындай етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны желдетілімі жақсы орындарда пайдаланыңыз.
- Құралға күн сәулесінің тікелей тиюін болдырмаңыз.
- Құралды қабырғаның немесе жиһаздың дәл жанына қоймаңыз.
- Желі бауының үстелден салбырауын және ыстық беткейлерге тиіп тұруын болдырмаңыз. Желі бауы оқшауының зақымдануын болдырмаңыз.
- Желі бауына және желі бауының ашасына сулы қолмен тиюге тыйым салады.
- Құрылғыны, желі бауын және желі бауының ашасын суға немесе кез келген сұйықтыққа батырмаңыз.
- Құрал суға түсіп кеткен жағдайда, желі бауының ашасын электр розеткасынан алып тастап, дереу электр желісінен ажыратыңыз. Бұл кезде қолыңызды ешбір жағдайда суға малмаңыз.

- Құралды бұдан кейінгі пайдалану мәселесі бойынша авторланған (уәкілетті) сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Құрылғының бөлшектері арасындағы қуыстарға немесе тесіктерге бөгде заттарды тықпаңыз.
- Киім шеттері немесе бөгде заттардың құрал мен оның қақпағы арасында қалмауын қадағалаңыз.
- Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз; егер құралды пайдаланбасаңыз, құралды электр желісінен ажыратыңыз да сөндіріңіз.
- Күйіп қалмас үшін бу шығатын тесік үстіне қарай еңкеймеңіз. Өнімдерді әзірлегеннен кейін және әзірлеу кезінде, мультипісіргіш қақпағын ашу барысында мұқият абайлық сақтаңыз. Бұдан күйіп қалу қауіпі!
- Құрылғы „Қуыру“ бағдарламасы бойынша жұмыс істеп жатқанда, ыстық май шашырандысынан күйіп қалмас үшін, мультипісіргіш шыныаяғының үстіне қарай еңкеймеңіз.
- «Фондю» және „Қуыру“ бағдарламаларынан басқа, құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қақпағын ашық қалдырмаңыз.
- Мультипісіргіш жұмыс істеп тұрған кезде, қақпақтың бетіне тиіспеңіз, қақпақты тек (4) мультипісіргіш қақпағын ашу батырмасын басу арқылы ғана ашуға болады.
- Ыстық бұдан күйіп қалмас үшін, мультипісіргіш қақпағын ашарда мұқият абайлық сақтаңыз.
- Бу шығатын тесік пен бу клапанын таза ұстаңыз, ал ластанған жағдайда оларды тазартыңыз.
- Құралды шыныаяғын орнатпай пайдалануға үзілді-кесілді тыйым салынады, мультипісіргішті өнімдерсіз және өнімдерді әзірлеуге арналған шыныаяқта жеткілікті мөлшердегі сұйықтық болмай, іске қосуға тыйым салынады.
- Қақпақтың ішкі жағындағы силикон салындысы зақымдалған болса, мультипісіргішті пайдалануға тыйым салынады.
- Құрғақ өнімдер мен сұйықтық көлеміне қатысты ұсынымдарды сақтаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда шыныаяқты шығармаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда мультипісіргішті жаппаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Өнімдерді бұда әзірлеу барысында шыныаяқтағы сұйықтық деңгейін қадағалаңыз, қажетіне

қарай шыныаяққа су құйып отырыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз!

- Мультипісіргіш жұмыс істеп тұрғанда алып жүруге тыйым салынады. Құрылғыны алдын-ала электр желісінен ажыратып, өнімдері бар шыныаяқты алып шығып, мультипісіргішті салқындатып, алып жүруге арналған тұтқаны пайдаланыңыз.
- Мультипісіргіш жұмыс істеп тұрғанда қақпағы, өнімдерді әзірлеуге арналған шыныаяқ, сонымен қатар корпус бөлшектері қатты ысиды, оларға тиіспеңіз, ыстық шыныаяқты алып шығу қажет болғанда асуі қолғабын пайдаланыңыз.
- Құралды әрдайым тазартып отырыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін орама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе орама плёнкасымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тұншығу қауіпі!**
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда құрылғы мен желі бауына балалардың тиісуіне рұқсат етпеңіз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Жұмыс істеу барысында және жұмыс айналымдары арасындағы үзілістерде құрылғына тек балалардың қолы жетпейтін жерге орнатыңыз.
- Құрал физикалық, психикалық қабілеттері төмен және ақыл-есі кемдеу (соның ішінде балалар да) тұлғалардың пайдалануына тағайындалмаған немесе олардың білімдері мен тәжірибесі болмаса, егер оларға құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулық берілмесе немесе қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауында болмаса.
- Құрылғы зақымданбас үшін құрылғыны тек заут орамасында тасымалдаңыз.
- Желі бауы немесе желі ашасында небір зақым болса, егер құрылғы кідіріспен жұмыс істесе, сондай-ақ ол құлаған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құралды өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Кез келген ақау шыққан жағдайда, құралды өздігіңізден бөлшектемеңіз, сондай-ақ құрылғы құлаған жағдайда құралды розеткадан ажыратыңыз және кез келген авторланған (уәкілетті) сервистік орталыққа кепілдік талонында көрсетілген байланысу мекенжайы бойынша және www.vitek.ru сайтына жүгініңіз.

ҚАЗАҚША

- Құрылғыны құрғақ салқын орында, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНЫМДАР ҮШІН ҒАНА ТАҒАЙЫНДАЛҒАН

(23) ШЫНЫАЯҚТЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Құрылғыны және оның бөлшектерін тура тағайыны бойынша пайдаланыңыз. Қыздырғыш құралдар мен пісіргіш беттерге қою арқылы өнімдер әзірлеу үшін шыныаяқты пайдалануға тыйым салынады.
- Шыныаяқты басқа сыйымдылықпен ауыстырмаңыз.
- (9) қыздырғыш элементі мен (23) шыныаяқ түбі әрқашан таза және құрғақ болуын қадағалаңыз.
- Шыныаяқты өнімдерді араластыруға арналған сыйымдылық ретінде пайдаланбаңыз. Күюге қарсы жабындының зақымдануын болдырмау үшін, шыныаяқтың тикелей ішінде өнімдерді ешқашан ұсақтамаңыз.
- Күюге қарсы жабындысының зақымдануы немесе деформациясы болған жағдайда шыныаяқты пайдаланбаңыз.
- Небір бөгде заттарды ешқашан шыныаяқтың ішінде сақтамаңыз және қалдырмаңыз.
- Шыныаяқтағы өнімдерді әзірлеу барысында оларды тек (25) пластикалы шөмішпен немесе (26) күрекшесімен ғана араластырыңыз.
- Күюге қарсы жабындыны зақымдап кетуі мүмкін болатын, металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Әзірлеу тәртіптемесін таңдамас бұрын, шыныаяқ дұрыс қойылғанына көз жеткізіңіз.
- Тағам әзірлеу барысында дәмдеуіштер мен қоспаларды пайдалансаңыз, әзірлеп болғаннан кейін бірден (23) шыныаяғын жуу ұсынылады.
- Өнімдерді әзірлеп болғаннан кейін күюге қарсы жабындыны зақымдап алмау үшін (23) шыныаяғын бірден суық су астына қоймаңыз, алдымен салқындатып алыңыз.
- (23) шыныаяғы ыдыс жуатын мәшинеді жууға тағайындалмаған.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНАР АЛЫНДА

Тасымалданғаннан кейін немесе құрылғы төмен температурада сақталған болса оны бөлме температурасында үш сақаттан кем емес уақыт ұстау қажет.

- Құрылғыны орамасынан шығарыңыз, мультипісіргіштің жұмыс істеуіне кедергі келтіретін, барлық қаптама материалдарын және кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Мультипісіргішті тегіс жылыға төзімді бетке орналастырыңыз, асүйдегі барлық жылу (газ плитасы, электр плита немесе пісіргіш панель сияқты)көздерінен алшақ ұстаңыз.
- Құрылғыны мультипісіргіш корпусы мен қабырға арасындағы қашықтық 20 см-дан кем болмайтындай, ал үстіндегі бос кеңістік 30-40 см-дан кем болмайтындай етіп орналастырыңыз.
- Құрылғыны шығатын будың жоғары температурасынан зақымданып кететін заттардың дәл қасына қоймаңыз.

Назар аударыңыз! Құралды ванна, раковина немесе басқадай суға толы сыйымдылықтарға жақын қоймаңыз.

- (4) батырмасына басып, (3) қақпағын ашыңыз.
- (23) шыныаяғы, (24) буда әзірлеуге арналған науа, (25) шөміш, (26) күрекше және (27) мөлшерлеу стақаншасы – алмалы-салмалы бөлшектерін, жұмсақ губкамен бейтарап жуу құралымен жуып шығыңыз, ағынды сумен шайыңыз да құрғатып қойыңыз.
- Құрылғы корпусын ылғалды шүберекпен сүртіп шығыңыз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Назар аударыңыз!

- **Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.**
- **Мультипісіргішті алғаш пайдаланғанда қыздырғыш элементінен бөгде иіс шығуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай.**
- **Әзірлеу алдында жылу оқшаулығының бұзылуына байланысты, нашар әзірлеуді болдырмау үшін, мультипісіргіш қақпағының тығыз жабылғандығына көз жеткізіңіз**
- **Күйіп қалмас үшін абайлық сақтаңыз, мультипісіргіш жұмыс істеп тұрғанда (3) қақпағын ашарда, (6) бу шығатын тесіктің үстіне қарай еңкеймеңіз, (23) шыныаяғының үстіне денеңіздің ашық жерлерін тоспаңыз!**
- **Әзірлеу барысында өнімдердің дайын болуын қадағалаңыз, қажет болса өнімдерді (25) шөмішімен немесе (26)**

күрекшесімен араластырыңыз. (23) шыныаяғының күюге қарсы жабындысын зақымдап кету мүмкіндігі бар метал заттарды пайдаланбаңыз.

- **(25) пластикалық шөмішін немесе (26) күрекшесін шыныаяқ ішінде қалдырмаңыз.**

Өнімдерді рецепт талаптарына сәйкестендіріп (Рецептілер кітабына қараңыз) (23) шыныаяғына салыңыз.

Ескерту: Сұйықтық қоса алғанда ингредиенттер көлемі «1.8» ең жоғары деңгей белгісінен аспауын және «0.6» ең төменгі деңгейі белгісінен төмен болмауын қадағалаңыз. Ботқалар үшін ең жоғары деңгей (күріштен басқа) белгісі - «1.4».

Су мен өнімдерді салудың жалпы үлгісі (үлгі ретінде күріш қарастырылды)

Күрішті (27) мөлшерлеу стақаншасымен өлшеп алыңыз (бір мөлшерлеу стақаншасында шамамен 160 г күріш бар), күрішті жуып жіберіңіз және (23) шыныаяғына салыңыз. Белгілі мөлшердегі күрішке («CUP» стақаншаларымен өлшенген) арналған су деңгейі (23) шыныаяғының ішіндегі шәкілде көрсетілген. Қажетті белгіге дейін су құйыңыз.

Мысалы: Төрт мөлшерлеу стақанша жарма салып, «4 CUP» (стақанша) белгісіне дейін су құйыңыз. Сұйық ботқалар үшін күріш пен суды 1:3 пропорция қатынасында пайдалануды ұсынамыз.

(23) шыныаяғын құрылғының жұмыс камерасына орналастырыңыз. Шыныаяқтың сыртқы беті таза әрі құрғақ екеніне, ал шыныаяқтың өзі қисаймай орналасып, (9) қыздыру элементінің бетіне тығыздалып қойылғанына көз жеткізіңіз,

Ескерту:

- (23) шыныаяғын жармаларды жуу үшін пайдаланбаңыз және оның ішінде өнімдерді кеспеңіз, ол күюге қарсы жабындыны зақымдауы мүмкін.
- жұмыс камерасында және (23) шыныаяғының түбінде бөде заттардың, ылғал немесе ластанулардың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.
- пайдаланар алдында (23) шыныаяғының сыртқы бетін және түбін құрғатып сүртіңіз.
- (9) қыздырғыш элементі ортасында (10) температура датчигі бар. Датчиктің еркін қозғалысына еш кедергі болмауын қадағалаңыз.

- егер сіз өнімдерді бұға пісіретін болсаңыз, қайнаған су (24) науасының түбіне тимейтіндей етіп суды (23) шыныаяғына құйыңыз. Өнімдерді (24) науасына салыңыз да оны (23) шыныаяғына орналастырыңыз.
- (3) қақпағын тырсылдағанға дейін жабыңыз.
- Желі бауының жалғағышын (8) ұясына, ал желі бауының ашасын – электр розеткасына тығыңыз

Ескерту:

Мультитипісіргіштің алдыңғы панелінің пернетақтасы сенсорлы, сондықтан батырмалардың іске қосылуы үшін әр батырмаға белгіленген орынды ақырын бассаңыз жетеді. Әр батырманың басылуы қысқа дыбыстық белгімен сүйемелденеді.

1. Құрылғыны қосу (күту тәртіптемесі)

Мультитипісіргіш электр желісіне қосылғаннан кейін сіз қысқа дыбыстық белгіні естисіз және (11) дисплейінде «8888» символдары пайда болады. Құрылғы күту тәртіптемесіне көшті және жұмысқа дайын.

2. Әзірлеу бағдарламасын таңдау және оны іске қосу

Күту тәртіптемесінде (20) «МӨЗІР» батырмасын басыңыз, содан кейін «-» (15) және «+» (18) батырмалары арқылы әзірлеудің 24 бағдарламасынан біреуін таңдаңыз, осы кезде (2) басқару панелінде кезектесіп (21) әзірлеу бағдарламаларының индикаторлары жанады, ал (11) дисплейінде әзірлеу уақытын көрсететін бекітілген символдар пайда бола бастайды. Қалаған бағдарламаңызды таңдағаннан кейін (14) «СТАРТ» батырмасын басыңыз, әзірлеу үдерісі басталады, осы кезде (2) басқару панелінде әзірлеу бағдарламасына сәйкес индикатор ғана жанып тұрады, басқа әзірлеу индикаторлары жанбайды, ал (11) дисплейінде таңдалған бағдарлама бойынша әзірлеу уақытының кері саналуы басталады.

Ескерту:

- Әзірлеу бағдарламаларын жылдам таңдау үшін «-» (15) және «+» (18) батырмаларын басыңыз да батырманы басып ұстап тұрыңыз.
- Егер қалаған бағдарламаны таңдағаннан кейін еш батырма басылмаған болса, біраз уақыттан кейін (~2 минуттан) сіз қысқа дыбыстық белгіні естисіз, содан кейін құрылғы күту тәртіптемесіне оралады және әзірлеудің жаңа бағдарламасын таңдауға әзір болады.

ҚАЗАҚША

ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ҰЗАҚТЫҒЫ

Әзірлеу бағдарламасы	Температура (°C)	Бекітілген уақыт	Әзірлеу уақыты	Кейінге қалдырылған старт	Температураны қолдау	Температураны реттеу
Сорпа	100-110	1 сағат	1 - 4 сағат	+	+	-
Ботқа	100	20 мин.	20 мин.-1 сағат 10 мин.	+	+	-
Күріш	105-110	жеткіліксіз	жеткіліксіз	+	+	-
Палау	110	30 мин.	20 мин.-2 сағат	+	+	-
Макарон	105-110	20 мин.	15 - 40 мин.	+	+	-
Пісіру/буда	100-110	20 мин.	10 мин.-2 сағат	+	+	-
Бұқтыру	100-110	40 мин.	30 мин.-2 сағат 30 мин.	+	+	-
Қуыру	150	10 мин.	10 мин.-45 мин.	-	-	-
Жылыту	110	30 мин.	15 мин.-1сағат	+	-	-
Қыздырып пісіру	130-140	45 мин.	40 мин.-2 сағат	-	+	-
Сілікпе	100-110	4 сағат	2-8 сағат	-	-	-
Фондю	70-150	20 мин.	15-40 мин.	-	+	+
Тұздық	118-120	5 мин.	5-30 мин.	-	+	-
Қайнатпа	100	30 мин.	20 мин.-4 сағат	-	-	-
Йогурт	39-40	8 сағат	6-12 сағат	-	-	-
Сүзбе	65-70	1 сағат	1-5 сағат	-	-	-
Балалар тағамы	105	30 мин.	15 мин.-2 сағат	-	+	-
Глинтвейн	90	50 мин.	5 мин.-1сағат 30 мин.	-	+	-
Мультиаспаз	30-160	30 мин.	10 мин.-6 сағат	+	+ егер әзірлеу температурасы +75 °C-тан асса	+

3. Таңдаған әзірлеу қызметі/бағдарламасын болдырмау

Таңдаған қызметті болдырмау үшін (19) «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ/БОЛДЫРМАУ» батырмасын басыңыз, ал таңдаған бағдарламаны болдырмау үшін (19) батырмасын басыңыз да, 2 секундтан аса басып тұрыңыз, осы кезде (11) дисплейінде «8888» символдары көрінеді. Құрылғы күту тәртіптемесіне оралады.

4. Әзірлеу бағдарламасын сұрату

Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін сіз 5 қысқа дыбыстық белгі естисіз, (11) дисплейінде «8888» немесе «0:00» символдары көрінеді. Таңдаған әзірлеу бағдарламасына қарай құрылғы автоматты түрде температураны қолдау тәртіптемесіне көшеді, немесе күту тәртіптемесіне оралады және қайтадан жаңа әзірлеу бағдарламасын таңдауға әзір болады.

Әзірлеу бағдарламасын мәжбүрлеп аяқтату үшін (19) «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ/БОЛДЫРМАУ» батырмасын басыңыз да, 2 секундтан аса басып тұрыңыз, осы кезде (11) дисплейінде «8888» символдары көрінеді де, құрылғы күту тәртіптемесіне оралады.

5. Температураны қолдау

Белгіленген әзірлеу бағдарламаларын орындағаннан кейін құрылғы автоматты түрде температураны қолдау тәртіптемесіне көшеді. Температураны қолдау тәртіптемесіне көшу қандай әзірлеу бағдарламаларына автоматты түрде қосылатындығын кестеге сәйкес қараңыз. Әзірлеу үдерісі аяқталғаннан кейін, осындай бағдарламалар үшін, сіз 5 қысқа дыбыстық белгі естисіз және мультипісіргіш автоматты түрде температураны қолдау тәртіптемесіне көшеді. Осы кезде (12)

температураны қолдау тәртіптемесінің индикаторы жанады (11) дисплейінде «0:00» символдары көрінеді және температураны қолдау уақытының кері санауы басталады. Шыныаяқ температурасын 24 сағат бойы ұстап тұрады.

Ескерту:

- Температураны қолдау тәртіптемесінде шыныаяқ температурасын **75°C** деңгейінде ұстап тұрады.
- Құрылғы дайын тағамның 24 сағат бойы температураны ұстап тұруына қарамастан, асты осы тәртіптемеде ұзақ қалдыруға кеңес берілмейді, себебі өнімдер бүлінуі мүмкін.
- Егер мультипісіргіш автоматты түрде температураны қолдау тәртіптемесіне көшсе, температураны қолдау тәртіптемесін өшіру үшін (19) «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ/БОЛДЫРМАУ» батырмасын басыңыз да 2 секундтан аса басып тұрыңыз. (12) температураны қолдау тәртіптемесінің индикаторы өшеді, (11) дисплейінде «8888», символдары көрінеді, содан кейін құрылғы күту тәртіптемесіне көшеді.

Температураны қолдау тәртіптемесін іске қосу үшін (19) «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ/БОЛДЫРМАУ» батырмасын басыңыз да 2 секундтан аса басып тұрыңыз, (2) басқару панелінде (12) температураны қолдау тәртіптемесінің индикаторы жана бастайды, (11) дисплейінде «0:00» символдары көрінеді және температураны қолдау уақытының санауы басталады, осы кезде әзірлеу бағдарламасы индикаторлары жанбайды.

6. Әзірлеу уақытын өзгерту.

Қалаған әзірлеу бағдарламасын (2 пунктін қараңыз) таңдағаннан кейін (11) дисплейінде осы тәртіптеме бойынша бекітілген әзірлеу уақыты көрінеді. Әзірлеу уақытын өзгерту үшін (13) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, осы кезде (11) дисплейі жыпылықтай бастайды. «-» (15) және «+» (18) батырмалары арқылы жоғарыда көрсетілген кестедегі деректерге сәйкес, сіздің әзірлеу уақытын ұзартуға немесе азайтуға мүмкіндігіңіз бар. Әзірлеу уақытын қойып болғаннан кейін (14) «СТАРТ» батырмасын басыңыз. (11) дисплейінде қойылған уақыттың кері санауы басталады.

Ескерту: Уақыт көрсеткіштерін тезірек енгізу үшін (15) «-» және (18) «+» батырмаларын басыңыз да ұстап тұрыңыз.

7. Кейінге қалдырылған старт

Егер сіз әзірлеу уақытының басын белгілі уақытқа кейін қалдырғыңыз келсе, осы қызметті пайдаланыңыз. Жұмыстың қалаған тәртіптемесін таңдағаннан кейін және талап етілген әзірлеу уақытын қойғаннан кейін, (16) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» батырмасын басыңыз, осы кезде (2) басқару панелінде (22) кейінге қалдырылған старт индикаторы жанады, ал (11) дисплейінде бекітілген «2:00», кейінге қалдырылған старт уақыты жыпылықтай бастайды. (15) «-» және (18) «+» батырмалары арқылы әзірлеуді бастауды өзіңіз қалаған уақытқа шегеруіңізге болады. Қойып болғаннан кейін (14) «СТАРТ» батырмасын басыңыз, (11) дисплейінде қойылған уақыттың кері санауы басталады, мультипісіргіш күту (кейінге қалдырылған старт) тәртіптемесіне көшеді

- орнатуға мүмкіндігіңіз болатын уақыттың барлығы - 24 сағат;
- күту тәртіптемесінде (кейінге қалдырылған старт) (11) дисплейінде әзірлеуді бастауға дейін қалған уақыт көрсетіліп тұрады.
- белгіленіп қойған уақыт өткеннен кейін мультипісіргіш әзірлеу үдерісін бастайды.

Кейінге қалдырылған стартты болдырмау үшін (19) «ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҚОЛДАУ/БОЛДЫРМАУ» батырмасын басыңыз да 2 секундтан аса басып тұрыңыз, (11) дисплейінде «8888», символдары көрінеді, содан кейін құрылғы күту тәртіптемесіне көшеді.

8. Әзірлеу температурасын өзгерту

Ескерту: Әзірлеу температурасын өзгерту тек Мультиаспаз және Фондю тәртіптемелерінде ғана бар.

«КҮРІШ» БАҒДАРЛАМАСЫ

Ескерту: Әзірлеу ұзақтығын реттеу «Күріш» бағдарламасында ғана жоқ. Күріштің дайын болуын әзірлеу үдерісінде бақылап отырыңыз, қажет болған жағдайда күрішті (25) пластикалық шөмішімен (26) күрекшесімен араластырып отырыңыз.

«МУЛЬТИАСПАЗ» БАҒДАРЛАМАСЫ

«Мультиаспаз» бағдарламасы сіздің талаптарыңыз бен қалауларыңызға сәйкес әзірлеу уақыты мен температураны реттеуге мүмкіндік береді. Температураны +30°C-тан бастап +160°C-қа дейін өзгертуге, ал әзірлеу уақытын 10 минуттан 6 сағатқа дейін өзгертуге болады.

ҚАЗАҚША

Бағдарламаны реттеу

Күту тәртіптемесінде (20) «МӨЗІР» батырмасын басыңыз, содан кейін (15) «-» және (18) «+» батырмалары арқылы «МУЛЬТИАСПАЗ» бағдарламасын таңдаңыз. Осы бағдарламаны таңдағаннан кейін (11) дисплейінде осы тәртіптемеде бекітілген «100°C» әзірлеу температурасы көрінеді де жыпылықтай бастайды. Бағдарламаны реттеу тәртіптемесіне кіру үшін (17) «ТЕМПЕРАТУРА» немесе (13) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, осы кезде (2) басқару панелінде «МУЛЬТИАСПАЗ» бағдарламасының индикаторы ғана жанып тұрады, басқа әзірлеу бағдарлама индикаторлары жанбайды. Егер сіз (17) «ТЕМПЕРАТУРА» батырмасын бассanız (11) дисплейіндегі температура көрсеткіштері жыпылықтай бастайды. «-» (15) және «+» (18) батырмалары арқылы сіз әзірлеу температурасын көбейтуге немесе азайтуға мүмкіндігіңіз бар. Содан кейін, әзірлеу уақытын өзгерту үшін (13) «УАҚЫТ» батырмасын басыңыз, (11) дисплейінде бекітілген «0:30» әзірлеу уақыты көрінеді де жыпылықтай бастайды. (15) «-» және (18) «+» батырмалары арқылы әзірлеу уақытын азайта немесе көбейте аласыз.

Қойылған әзірлеу параметрлерін көру үшін (17) «ТЕМПЕРАТУРА» және (13) «УАҚЫТ» батырмаларын ретімен басыңыз.

Уақыт пен температураны қойғаннан кейін (14) «СТАРТ» батырмасын басыңыз, мультипісіргіш әзірлеу үдерісін бастайды.

Ескерту: «МУЛЬТАСПАЗ» бағдарламасымен қойылған кері санау аяқталғаннан кейін сіз бес дыбыстық белгіні естисіз, құрылғы автоматты түрде температураны қолдау тәртіптемесіне көшеді (егер әзірлеу температурасы +75°C-тан асатын болса, құрылғы температураны қолдау тәртіптемесіне көшеді, егер +75°C-тан кем болса, құрылғы әзірлеу аяқталғаннан кейін құрылғы температураны қолдау тәртіптемесіне көшпейді.)

«ФОНДЮ» БАҒДАРЛАМАСЫ

Құрылғы сорпа немесе өсімдік майымен ірімшік фондюін әзірлеуге арналған. Осы бағдарлама +70°C-тан бастап +150°C-қа дейінгі қыздыру температурасын таңдауға мүмкіндік береді.

Бағдарламаны реттеу «МУЛЬТИАСПАЗ» бағдарламасы сияқты жасалады.

Ірімшік фондюін әзірлеуге ұсынылатын температура +70°C-тан бастап +80°C-қа дейінді

құрайды. Егер сіз фондю әзірлесеңіз ірімшіктің еріп кетуін, ал сорпа/майдың қызуын күтіңіз.

Ескерту: Егер сіз фондю әзірлесеңіз, ірімшік пен шарап қоспасын әрдайым араластырып тұрыңыз. Сұйықтықтың қатты қайнауын болдырмаңыз. Қажет болған жағдайда температураны азайтыңыз. Ол үшін әзірлеу бағдарламасын өшіріңіз де құрылғыны қайтадан реттеңіз.

- Ет, асшаян немесе балықты алдын-ала маринадтауға болады. Өнімдерді кішірек бірдей мөлшердегі бөлшектерге кесіңіз.
- Фондюді әзірлеу үшін мұздатылған өнімдерді пайдалануға тыйым салынады.
- Асшаяндардың, еттің, балықтың немесе көкөністердің кішірек бөлшектерін арнайы фондюға арналған метал шанышқыларға немесе шампурларға шанышңыз.
- Шанышқыларға шанышылған өнімдерді қыздырылған сорпа/май/ірімшікке батырыңыз.

«ЙОГУРТ» БАҒДАРЛАМАСЫ

- стақаншасына 1:10 пропорция қатынасында ашытқы мен сүт құйыңыз.

Ескерту: Ашытқы ретінде сақтау мерзімі ең аз, бояуыштар мен қоспалары жоқ табиғи йогуртты алыңыз. Сондай-ақ ашытқыны арнайы бактериалы ашытқыдан (салауатты тамақтану дүкендерінен немесе дәріханалардан алуға болады), ашытқыда көрсетілген нұсқаулық бойынша, өздігінен әзірлеуге де болады.

- қақпақшаларын жаппай толтырылған стақаншаларды (23) шыныаяғына орнатыңыз.
- (23) шыныаяғын жұмыс камерасына орнатыңыз да, «Йогурт» бағдарламасын таңдаңыз және әзірлеу бағдарламасын қойыңыз („Мультипісіргішті пайдаланудан“ қараңыз).
- Назар аударыңыз! «Йогурт» бағдарламасы бойынша жұмыс істеп тұрған кезде мультипісіргішті қозғамаңыз.
- Дайын йогурті бар стақаншаларды қақпақшаларымен жабыңыз және бактериялардың өсуін тоқтату үшін бірнеше сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз
- Дайын табиғи йогуртқа жемістер, қайнатпа, бал қосуға болады.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Желі бауының ашасын электр розеткасынан алып тастаңыз да құрылғыны салқындатыңыз.

- (7) конденсатын жинауға арналған сыйымдылықты шешіп алыңыз да толған сайын ішіне жиналған сұйықтықты төгіңіз.
- (3) мультипісіргіш қақпағын ашыңыз да сағат тіліне қарсы бурып, (6) бу клапанын шешіп алыңыз. Бу клапанын жуып жіберіңіз. Бу клапанын орнату үшін бу клапанындағы ойықтарды (3) қақпағы тесіктеріндегі кедірлерге сәйкестендіріңіз де, сағат тіліне қарай бекігенге дейін бұрыңыз.
- (1) корпусын және (3) қақпағын шамалы ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Барлық алмалы-салмалы бөлшектерді жұмсақ губкамен бейтарап жуу құралымен жуып шығыңыз, ағынды суда шайыңыз.
- (23) шыныаяғын ыдыс жуу мәшinesіне салуға тыйым салынады.
- Қыздыратын элемент бетін (тек суыған жағдайда ғана) құрғақ жұмсақ матамен сүртіңіз, ешбір жағдайда құрал корпусының ішіне су тиюін болдырмаңыз.
- Құрал корпусын, желі бауын және желі бауының ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Құралды және аксессуарларын тазарту үшін абразивті және агрессивті жуу заттарын пайдаланбаңыз.

САҚТАУЫ

- Құрылғыны өшіріңіз және содан соң тазартыңыз.
- Құрылғыны құрғақ салқын орында, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖИЙНТЫҒЫ

Мультипісіргіш – 1 дана
Шыныаяқ – 1 дана
Буда пісіруге арналған науа – 1 дана
Шөміш – 1 дана
Күрекше – 1 дана
Мөлшерлеу стақаншасы – 1 дана
Нұсқаулық – 1 дана

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электр қорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Пайдаланатын қуаты: 900 Вт
Шыныаяқ көлемі: 5 л

Өндіруші алдын ала ескертулерсіз құрылғының сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзінде қалдырады.

Құралдың қызмет көрсету 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.

ЕАС

УКРАЇНЬСКА

МУЛЬТИВАРКА VT-4270 W

Основне призначення мультіварки – швидко та якісно приготування продуктів.

ОПИС

1. Корпус
2. Панель управління
3. Кришка
4. Кнопка відкриття кришки
5. Ручка для перенесення
6. Отвори для виходу пари та паровий клапан
7. Посудина для збирання конденсату
8. Гніздо для підмикання мережного шнура
9. Нагрівальний елемент
10. Датчик температури

Панель управління

11. Дисплей
12. Індикатор режиму «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ»
13. Кнопка «ЧАС»
14. Кнопка «СТАРТ»
15. Кнопка «-»
16. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
17. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА»
18. Кнопка «+»
19. Кнопка «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СКАСУВАННЯ»
20. Кнопка «МЕНЮ»
21. Індикатори програм приготування
22. Індикатор режиму «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
23. Чаша
24. Лоток для готування на парі
25. Ополоник
26. Лопатка
27. Мірна склянка

УВАГА!

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

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання як довідковий матеріал.

Використовуйте пристрій лише за його прямим призначенням, як викладено у цій

інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням пристрою уважно огляньте мережний шнур та роз'єм для підмикання мережного шнура, розташований на корпусі пристрою, переконайтеся у тому, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте пристрій за наявності пошкоджень мережного шнура або роз'єму мережного шнура.
- Перед вмиканням пристрою переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережний шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підмиканні пристрою до електричної мережі не використовуйте перехідники.
- Наглядайте за тим, щоб мережний шнур був щільно вставлений у роз'єм на корпусі пристрою та у мережну розетку.
- Використовуйте лише той мережний шнур, який входить до комплекту постачання, і не використовуйте мережний шнур від іншого пристрою.
- Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять до комплекту постачання.
- Розміщайте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до електричної розетки був завжди вільним.
- Використовуйте пристрій у місцях з доброю вентиляцією.
- Не піддавайте пристрій дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте пристрій у безпосередній близькості від стіни і стінок меблів.
- Не допускайте зіткнення мережного шнура з гарячими поверхнями і гострими кромками меблів. Уникайте пошкодження ізоляції мережного шнура.
- Забороняється мокрими руками торкатися мережного шнура та вилки мережного шнура.
- Не занурюйте пристрій, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду або у будь-які інші рідини.
- У разі падіння пристрою у воду негайно вимкніть його з електричної мережі,

- вийнявши вилку мережного шнура з електричної розетки. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки.
- З питання подальшого використання пристрою зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
 - Не вставляйте сторонні предмети в отвори або в простір між деталями пристрою.
 - Наглядайте за тим, щоб краї одягу або сторонні предмети не попали між кришкою і корпусом пристрою.
 - Не залишайте пристрій без нагляду; якщо ви не користуєтеся пристроєм, вимикайте пристрій та від'єднуйте його з електричної мережі.
 - Щоб уникнути опіків, не нахилийтеся над отвором для виходу пари. Дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки під час і безпосередньо після приготування продуктів. Ризик опіку парую!
 - При роботі пристрою у програмі «Смаження», щоб уникнути опіку брызками гарячої олії, не нахилийтеся над чашею мультіварки.
 - Не залишайте відкритою кришку пристрою під час його роботи, крім програм «Фондю» та «Смаження».
 - Не торкайтеся поверхні кришки під час роботи мультіварки, відкривати кришку можна тільки при натисненні на кнопку відкриття кришки мультіварки (4).
 - Щоб уникнути отримання опіків гарячою парую, дотримуйтеся крайньої обережності при відкритті кришки мультіварки.
 - Утримуйте в чистоті отвори для виходу пари та паровий клапан, а у разі забруднення очищайте їх.
 - Категорично забороняється експлуатація пристрою без встановленої чаші, забороняється вмикати мультіварку без продуктів і без наявності достатньої кількості рідини у чаші для приготування продуктів.
 - Забороняється використовувати мультіварку за наявності пошкоджень силіконової прокладки на внутрішній стороні кришки.
 - Дотримуйтеся рекомендацій щодо об'єму сухих продуктів та рідини.
 - Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
 - Не накривайте мультіварку під час роботи.
 - **Увага!** При готуванні продуктів на парі наглядайте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. **Не залишайте пристрій без нагляду!**
 - Забороняється переносити мультіварку під час роботи. Використовуйте ручку для перенесення, попередньо вимкнувши пристрій з електричної мережі, вийнявши чашу з продуктами і давши мультіварці остигнути.
 - Під час роботи мультіварки кришка, чаша для приготування продуктів, а також деталі корпусу сильно нагріваються, не торкайтеся них, при необхідності вийняти гарячу чашу використовуйте кухонні рукавиці.
 - Регулярно робіть чищення пристрою.
 - З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
 - **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою. **Небезпека задусення!**
 - Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережного шнура під час роботи пристрою.
 - Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
 - Під час роботи і у перервах між робочими циклами розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
 - Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
 - Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.
 - Не використовуйте пристрій, якщо є пошкодження мережного шнура або вилки мережного шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після падіння пристрою.
 - Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою від'єдніть мережну вилку пристрою з електричної розетки та зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адре-

УКРАЇНЬСКА

сами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.

- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ (23)

- Використовуйте пристрій та його деталі строго за призначенням. Забороняється використовувати чашу для приготування продуктів, встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.
- Не замінюйте чашу іншою посудиною.
- Наглядайте за тим, щоб поверхня нагрівального елемента (9) і дно чаші (23) завжди були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу як посудину для змішування продуктів. Ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо у чаші, щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття.
- Не використовуйте чашу у разі її деформації або пошкодження антипригарного покриття.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте у чаші які-небудь сторонні предмети.
- Під час приготування продуктів у чаші перемішуйте їх лише пластиковим ополоником (25) або лопаткою (26).
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть зіпсувати антипригарне покриття чаші.
- Перед тим, як вибрати режим приготування, переконайтеся, що чаша встановлена правильно.
- При приготуванні страв з використанням приправ і спецій відразу після приготування рекомендується вимити чашу (23).
- Після закінчення приготування продуктів, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття, не поміщайте чашу (23) відразу під холодну воду, дайте їй спочатку остигнути.
- Чаша (23) не призначена для миття у посудомийній машині.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі

необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

- Витягніть пристрій з упаковки, видаліть всі пакувальні матеріали та будь-які наклейки, що заважають нормальної роботі мультиварки.
- Установіть мультиварку на рівній теплостійкій поверхні, далеко від всіх кухонних джерел тепла (таких як газова плита, електроплита або варильна панель).
- Установіть пристрій так, щоб від стіни до корпусу мультиварки залишалася відстань не менше 20 см, а вільний простір над нею складав не менше 30-40 см.
- Не розміщуйте пристрій у безпосередній близькості до предметів, які можуть бути пошкоджені високою температурою вихідної пари.

Увага! Не розміщуйте пристрій поблизу ванн, раковин або інших посудин, наповнених водою.

- Відкрийте кришку (3), натиснувши на кнопку (4).
- Вимийте всі знімні деталі – чашу (23), лоток для готування продуктів на парі (24), ополоник (25), лопатку (26) і мірну склянку (27) – м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, ополосніть проточною водою та просушіть.
- Корпус пристрою протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ

Увага!

- **Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.**
- **При першому використанні мультиварки можливе з'явлення стороннього запаху від нагрівального елемента, це допустимо.**
- **Перед початком приготування переконайтеся, що кришка мультиварки щільно закрита, щоб уникнути поганого приготування, пов'язаного з порушенням теплоізоляції.**
- **Щоб уникнути отримання опіків, будьте обережні відкриваючи кришку (3), не нахиляйтеся над отворами для виходу пари (6) у процесі роботи мультиварки, не розташовуйте відкриті ділянки тіла над чашею (23)!**

- **Наглядайте за готовністю продуктів у ході приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (25) або лопаткою (26). Не використовуйте металеві предмети, які можуть подрпати антипригарне покриття чаші (23).**
- **Не залишайте пластиковий ополоник (25) або лопатку (26) всередині чаші.**

Покладіть продукти у чашу (23), дотримуючись вимог рецепта (див. Книгу рецептів).

Примітка: Наглядайте за тим, щоб об'єм інгредієнтів вкупі з рідиною не перевищував відмітку максимального рівня «1.8» і був не нижче за відмітку мінімального рівня «0.6». Відмітка максимально рівня для каш (крім рису) – «1.4».

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

Відмірте рис мірною склянкою (27) (у одній мірній склянці приблизно 160 г рису), промийте рис та помістіть його у чашу (23). Рівень води, необхідний для визначеної кількості рису (виміряного у склянках «CUP»), вказаний на шкалі всередині чаші (23). Налийте воду до відповідної відмітки.

Приклад: Насипавши чотири мірні склянки, налейте води до мітки «4 CUP» (склянки). Для рідких каш рекомендуємо використовувати рис і воду у пропорції 1:3. Установіть чашу (23) у робочій камері пристрою. Переконайтеся у тому, що зовнішня поверхня чаші чиста та суха, а сама чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елемента (9).

Примітки:

- не використовуйте чашу (23) для миття круп і не ріжте продукти в ній, це може пошкодити антипригарне покриття.
- переконайтеся, що у робочій камері та на дні чаші (23) немає сторонніх предметів, забруднень або вологи,
- перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (23) досуха.
- всередині нагрівального елемента (9) знаходиться датчик температури (10). Наглядайте за тим, щоб вільному переміщенню датчика ніщо не заважало.
- Якщо ви готуєте продукти на парі, налейте воду у чашу (23) так, щоб кипляча вода не

торкалася дна лотка (24). Помістіть продукти у лоток (24) та встановіть його у чашу (23).

- Закрийте кришку (3) до клацання.
- Вставте роз'єм мережного шнура у гніздо (8), а вилку мережного шнура – в електричну розетку.

Примітка:

Клавіатура на передній панелі мультиварки сенсорна, тому для спрацювання кнопок досить злегка торкнутися визначеного місця для кожної кнопки. Натиснення кожної кнопки супроводжується коротким звуковим сигналом.

1. Підмикання пристрою (режим очікування)

Після підмикання мультиварки до електричної мережі ви почуєте короткий звуковий сигнал, і на дисплеї (11) з'являться символи «8888». Пристрій перейшов до режиму очікування і готовий до роботи.

2. Вибір програми приготування та її запуск

У режимі очікування натисніть кнопку (20) «МЕНЮ», а далі за допомогою кнопок (15) «-» та (18) «+» виберіть одну з 24 програм приготування, при цьому на панелі управління (2) будуть по чергову засвічуватися індикатори програм приготування (21), а на дисплеї (11) з'являтимуться символи, що відображають час приготування, встановлений за умовчанням. Після вибору бажаної програми натисніть кнопку (14) «СТАРТ», почнеться процес приготування, при цьому на панелі управління (2) світитиметься лише індикатор відповідної програми приготування, інші індикатори програм приготування світитися не будуть, а на дисплеї (11) почнеться зворотний відлік часу приготування вибраної програми.

Примітка:

- Для прискореного вибору програм приготування натисніть і утримуйте кнопки (15) «-» та (18) «+».
- Якщо після вибору бажаної програми жодна кнопка не була натиснута, то через деякий час (~ 2 хвилини) ви почуєте короткий звуковий сигнал, після чого пристрій повернеться до режиму очікування і буде готовий до вибору нової програми приготування.

УКРАЇНЬСКА

ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ ТА ЇХ ТРИВАЛІСТЬ

Програми приготування	Температура (°C)	Час за умовчанням	Час приготування	Відкладений старт	Підтримання температури	Регулювання температури
Суп	100-110	1 година	1-4 години	+	+	-
Каша	100	20 хв.	20 хв.- 1 година 10 хв.	+	+	-
Рис	105-110	недоступне	недоступне	+	+	-
Плов	110	30 хв.	20 хв.-2 години	+	+	-
Макарони	105-110	20 хв.	15 - 40 хв.	+	+	-
Варіння/ На парі	100-110	20 хв.	10 хв.-2 години	+	+	-
Тушкування	100-110	40 хв.	30 хв.- 2 години 30 хв.	+	+	-
Смаження	150	10 хв.	10 хв.-45 хв.	-	-	-
Розігрівання	110	30 хв.	15 хв.-1 година	+	-	-
Випікання	130-140	45 хв.	40 хв.-2 години	-	+	-
Холодець	100-110	4 години	2-8 годин	-	-	-
Фондю	70-150	20 хв.	15-40 хв.	-	+	+
Соус	118-120	5 хв.	5-30 хв.	-	+	-
Варення	100	30 хв.	20 хв.-4 години	-	-	-
Йогурт	39-40	8 годин	6-12 годин	-	-	-
Сир	65-70	1 година	1-5 годин	-	-	-
Дитяче харчування	105	30 хв.	15 хв.-2 години	-	+	-
Глінтвейн	90	50 хв.	5 хв.- 1 година 30 хв.	-	+	-
Мультикухар	30-160	30 хв.	10 хв.-6 годин	+	+ якщо температура приготування перевищує +75°C	+

3. Скасування вибраної функції/ програми приготування

Для скасування вибраної функції натисніть кнопку (19) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СКАСУВАННЯ», а для скасування вибраної програми приготування натисніть та утримуйте кнопку (19) більше 2 секунд, при цьому на дисплеї (11) відобразяться символи «8888». Пристрій повернеться до режиму очікування.

4. Завершення програми приготування

Після завершення програми приготування ви почуєте 5 коротких звукових сигналів, на дисплеї (11) з'являться символи «8888» або «0:00».

Залежно від вибраної програми приготування пристрій автоматично перейде або до режиму підтримання температури, або повернеться до режиму очікування і буде знов готовий до вибору нової програми приготування.

Для примусового завершення програми приготування натисніть та утримуйте кнопку (19) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СКАСУВАННЯ» більше 2 секунд, при цьому на дисплеї (11) відобразяться символи «8888», і пристрій перейде до режиму очікування.

5. Підтримання температури

Після виконання деяких програм приготування пристрій автоматично перейде до режиму підтримання температури.

Відповідно до таблиці зверніть увагу, для яких програм приготування режим підтримання температури вмикається автоматично. Після закінчення процесу приготування для таких програм ви почуєте 5 коротких звукових сигналів, і мультиварка автоматично перейде до режиму підтримання температури. При цьому засвітиться індикатор режиму підтримання температури (12), на дисплеї (11) відобразяться символи «00:00», і почнеться відлік часу підтримання температури. Температура чаші буде підтримуватися протягом 24 годин.

Примітка:

- У режимі підтримання температури температура чаші підтримується на рівні **75°C**.
- Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готової страви до 24 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго, так як це може стати причиною зіпсуття продуктів.
- Якщо мультиварка автоматично перейшла до режиму підтримання температури, то для вимкнення режиму підтримання температури натисніть і утримуйте кнопку (19) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СКАСУВАННЯ» більше 2 секунд. Індикатор режиму підтримання температури (12) погасне, на дисплеї (11) відобразяться символи «8888», після чого пристрій перейде до **режиму очікування**.

Для увімкнення режиму підтримання температури натисніть і утримуйте кнопку (19) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СКАСУВАННЯ» більше 2 секунд, на панелі управління (2) почне світитися індикатор режиму підтримання температури (12), на дисплеї (11) відобразяться символи «00:00», і почнеться відлік часу підтримання температури, індикатори програм приготування при цьому не світитимуться.

6. Зміна часу приготування

Після вибору бажаної програми приготування (дивіться пункт 2) на дисплеї (11) відобразиться час приготування у цьому режимі, встановлений за умовчанням. Для зміни часу приготування натисніть кнопку (13) «ЧАС», показання часу на дисплеї (11) при цьому почнуть блимати. Кнопками (15) «-» та (18) «+» ви можете зменшити або збільшити час приготування відповідно до даних, вказа-

них у таблиці вище. Для завершення установлення часу приготування натисніть кнопку (14) «СТАРТ». На дисплеї (11) почнеться зворотний відлік знов встановленого часу.

Примітка: Для прискорення уведення показань часу натисніть і утримуйте кнопки (15) «-» та (18) «+».

7. Відкладений старт

Скористайтеся цією функцією, якщо ви хочете відкласти початок приготування на деякий час.

Після вибору бажаного режиму роботи та установлення необхідного часу приготування натисніть кнопку (16) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», при цьому на панелі управління (2) засвітиться індикатор відкладеного старту (22), а на дисплеї (11) відобразиться і почне блимати час відкладеного старту, встановлений за умовчанням «2:00». За допомогою кнопок (15) «-» и (18) «+» встановіть час, на який ви хочете відкласти початок приготування. Після завершення установлення натисніть кнопку (14) «СТАРТ», на дисплеї (11) почнеться зворотний відлік встановленого часу, мультиварка перейде до режиму очікування (відкладеного старту).

- максимальний час, який ви можете встановити, – 24 години;
- у режимі очікування (відкладеного старту) на дисплеї (11) відображатиметься решта часу до початку приготування.
- після закінчення встановленого часу мультиварка почне процес приготування.

Для скасування відкладеного старту натисніть та утримуйте кнопку (19) «ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/СКАСУВАННЯ» більше 2 секунд, на дисплеї (11) відобразяться символи «8888», після чого пристрій перейде до режиму очікування.

8. Зміна температури приготування

Примітка: Зміна температури приготування доступна тільки у режимах Мультикухар та Фондю.

ПРОГРАМА «РИС»

Примітка: Налаштування часу приготування недоступне для програми «Рис». Наглядайте за готовністю рису у ході приготування, при необхідності помішуйте рис пластиковим ополоником (25) або лопаткою (26).

УКРАЇНЬСКА

ПРОГРАМА «МУЛЬТИКУХАР»

Програма «Мультикухар» дозволяє настроїти температуру та час приготування відповідно до ваших потреб та переваг. Температуру можна змінювати у межах від +30°C до +160°C, а час приготування - від 10 хвилин до 6 годин.

Настроювання програми

У режимі очікування натисніть кнопку (20) «МЕНЮ», а потім за допомогою кнопок (15) «-» та (18) «+» виберіть програму «МУЛЬТИКУХАР». Після вибору цієї програми на дисплеї (11) відобразиться та почне блимати температура приготування у цьому режимі, встановлена за умовчанням «100°C». Для входу у режим настроювання програми натисніть кнопку (17) «ТЕМПЕРАТУРА» або кнопку (13) «ЧАС», при цьому на панелі управління (2) світитиметься лише індикатор програми «МУЛЬТИКУХАР», інші індикатори програм приготування не світитимуться. Якщо ви натиснули кнопку (17) «ТЕМПЕРАТУРА», то показання температури на дисплеї (11) почнуть блимати. Кнопками «-» (15) та «+» (18) ви можете зменшити або збільшити температуру приготування. Далі для зміни часу приготування натисніть кнопку (13) «ЧАС», на дисплеї (11) відобразиться і почне блимати час приготування, встановлений за умовчанням «0:30». Кнопками «-» (15) та «+» (18) ви також можете зменшити або збільшити температуру приготування.

Для переглядання встановлених параметрів приготування послідовно натискайте кнопку (17) «ТЕМПЕРАТУРА» та кнопку (13) «ЧАС».

Після завершення установлення температури та часу натисніть кнопку (14) «СТАРТ» більше 2 секунд, мультиварка почне процес приготування.

Примітка: Після завершення зворотного відліку встановленого часу програми «МУЛЬТИКУХАР» ви почуєте п'ять звукових сигналів, пристрій автоматично перейде до режиму підтримання температури (якщо температура приготування перевищує +75°C, пристрій перейде до режиму підтримання температури, якщо менше +75°C, пристрій не перейде до режиму підтримання температури після завершення приготування).

ПРОГРАМА «ФОНДЮ»

Пристрій призначений для приготування сирного фондю та фондю з бульйоном або рослинною олією. Ця програма дозволяє вибирати температуру нагрівання у діапазоні від +70°C до +150°C.

Настроєння програми проводиться аналогічно програмі «МУЛЬТИКУХАР».

Рекомендуєма температура для сирного фондю складає від +70°C до +80°C. Якщо ви готуєте фондю, почекайте, поки сир розтопиться, а бульйон/олія нагріється.

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

- М'ясо, креветки або рибу можна завчасно замаринувати. Продукти наріжте на невеликі шматочки однакового розміру.
- Забороняється використовувати для фондю заморожені продукти.
- Креветки, невеликі шматочки м'яса, риби або овочів наколіть на спеціальні металеві виделочки для фондю або шампури.
- Продукти, що настроєні на виделочки, опустіть у розігрітий бульйон/олію/сир.

ПРОГРАМА «ЙОГУРТ»

- Налийте у скляночки закваску і молоко у пропорції 1:10.

Примітка: Як закваску використовуйте натуральний йогурт без добавок і барвників з мінімальним терміном зберігання. Також закваску можна приготувати самостійно з спеціальної бактерійної закваски (придбайте в аптеці або крамницях здорового харчування), дотримуючись інструкції, що додається до закваски.

- Наповнені скляночки без кришок установіть у чашу (23).
- Установіть чашу (23) у робочу камеру, виберіть програму «Йогурт» та установіть час приготування (**див. «Використання мультиварки»**).
- Увага! Не переміщайте мультиварку під час роботи у програмі «Йогурт».
- Скляночки з готовим йогуртом закрийте кришечками і помістіть в холодильник на декілька годин, щоб припинити зростання бактерій.
- У готовий натуральний йогурт можна додати фрукти, варення, мед.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.
- Знімайте посудину для збирання конденсату (7) у міру заповнення та виливайте з неї рідину, яка набралася.
- Відкрийте кришку мультиварки (3) та зніміть паровий клапан (6), повернувши його проти годинникової стрілки. Промийте паровий клапан. Для установлення парового клапана сумістіть пази на паровому клапані з виступами в отворі кришки (3) та поверніть його за годинниковою стрілкою до фіксації.
- Протріть корпус (1) та кришку (3) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою.
- Забороняється поміщати чашу (23) у посудомийну машину.
- Протріть поверхню нагрівального елемента (лише у захоллому стані) м'якою сухою тканиною, у жодному випадку не допускайте потрапляння води всередину корпусу приладу.
- Не занурюйте корпус пристрою, мережний шнур і вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не використовуйте для чищення пристрою та аксесуарів абразивні і агресивні миючі речовини.

ЗБЕРІГАННЯ

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

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка – 1 шт.

Чаша – 1 шт.

Лоток для готування на парі – 1 шт.

Ополоник – 1 шт.

Лопатка – 1 шт.

Мірна склянка – 1 шт.

Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Споживаєма потужність: 900 Вт

Об'єм чаші: 5 л

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

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

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

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



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.

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.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.