

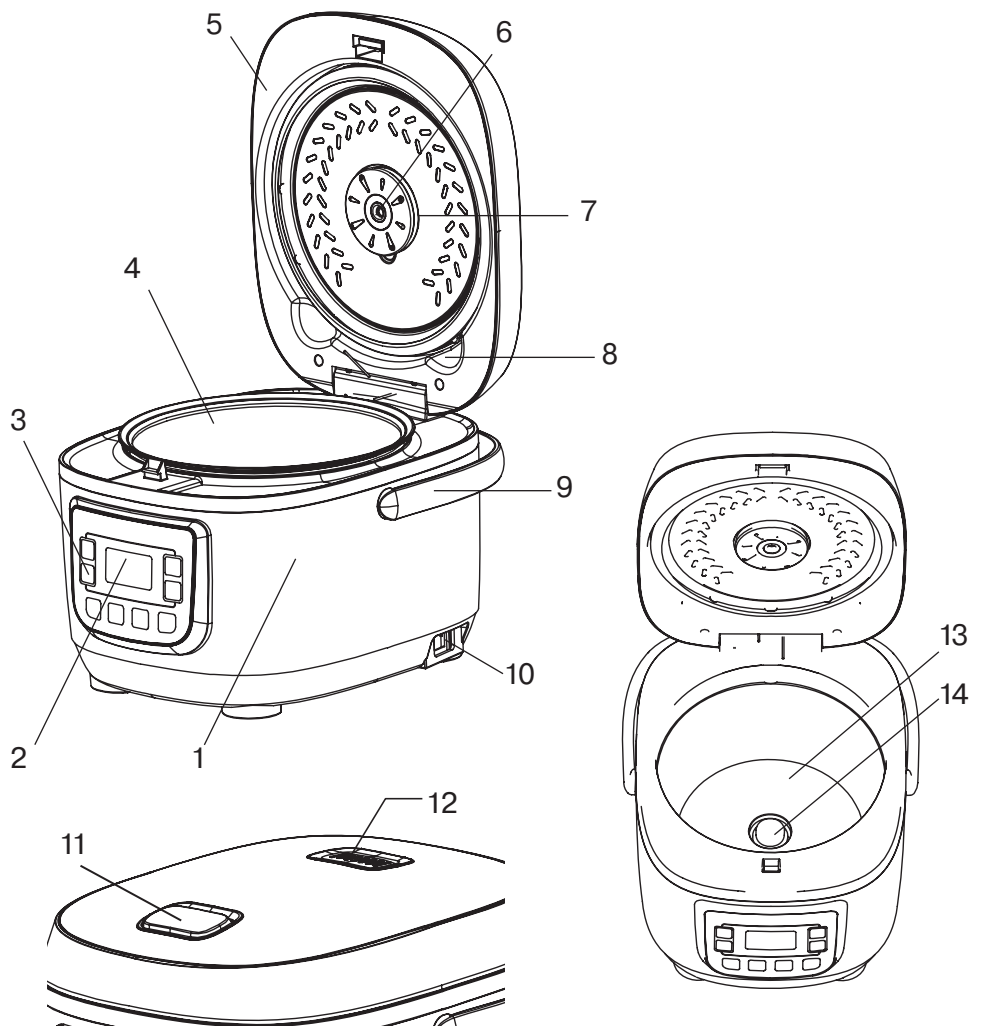
VT-4204 GY

Multicooker

Мультиварка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	10
RUS Инструкция по эксплуатации	16
KZ Пайдалану нұсқасы	23
RO/MD Instrucțiune de exploatare	30
CZ Návod k použití	37
UA Інструкція з експлуатації	43
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	50
UZ Foydalanish qoidalari	57



15



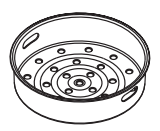
16



17



18



19



ENGLISH

MULTICOOKER

Description

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

Control panel

20. «Stop/Keep warm» button
21. Keep warm function indicator
22. «Rice» button
23. «Delayed start» button
24. Delayed start function indicator
25. «Hours» button
26. «Minutes» button
27. «Menu» button
28. «Yogurt» button
29. «Start» button
30. On/operation indicator

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

SAFETY MEASURES

Before connecting and using the unit, read this instruction manual carefully. Follow all the warnings and operating recommendations for operation of the unit listed in this manual. Keep this manual and use it for future reference.

- Before using the unit, examine the power cord and the power cord connector close-

ly and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or power cord connector are damaged.

- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to unit operating voltage.
- Power cord is equipped with “euro plug”; plug it into the mains socket with reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that one end of the power cord is properly inserted into the corresponding connector of the multicooker and the other end - into the mains socket.
- Use only the supplied power cord, do not use it with other units.
- Use only the removable parts supplied with the unit.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from exposure to water, moisture and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture.
- Avoid contact of the power cord with hot and sharp surfaces. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord or power plug with wet hands.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. Do not put your hands into water! Apply to the authorized service center for the further use of the unit.
- Do not insert foreign objects, including metal parts, such as pins or needles, into the openings or any other parts of the unit.
- Do not leave the operating unit unattended. Always unplug the unit when you are not using it.
- In order to avoid burns do not bend over the steam release opening. Be very careful when opening the multicooker lid dur-

ing and immediately after food cooking.

Danger of burns by hot steam!

- When the unit is operating in “Roasting” program, do not bend over the unit in order to avoid burns by hot oil.
- Never use the unit without installed bowl and also without liquids and/or products in the bowl.
- Follow all the recipe recommendations for amount of dry products and volume of liquids.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not cover the unit.
- Do not carry the unit during operation. Use the carrying handle, unplug the unit and let it cool down preliminary.
- The body and inner parts of the unit heat up during the operation. Do not touch them with bare hands, use thermal protective potholders.
- Clean the unit regularly.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- Children and disabled people can use the unit under adult supervision only.
- Do not use the unit outdoors.
- Never pull the power cord, when disconnecting the unit from the mains, take the power plug and pull it carefully out of the mains socket.
- Do not use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
- 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!**

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

Using of the bowl

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the bowl with other heating units or surfaces.
- Do not replace the bowl with other container.
- Make sure that the heating surface and the bottom of the bowl are clean and dry.
- Do not use the bowl for mixing of products. Never chop the products in the bowl in order to avoid damage of the non-stick coating.
- Do not leave the soup ladle (15), spatula (17) and other objects in the bowl.
- Stir the products in the bowl only with the plastic soup ladle (15) or spatula (17) or use kitchen tools intended for working with non-stick coating.
- Do not tap on the inner surface of the bowl.
- After cooking dishes with spices and seasonings clean the bowl immediately (see chapter “Cleaning and care”).

Before the first use

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

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

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

3. Open the multicooker lid (5) by pressing the button (11).
4. Remove the steam valve (6) and then the protection screen (7) by pressing the clamps (8).
5. Wash all the removable parts (steam valve (6), protection screen (7), bowl (4), basket

ENGLISH

for steam cooking (19), soup ladle (15), spatula (17) and measuring cup (16)) with a soft sponge with some neutral detergent, then rinse under running water and dry.

6. Wipe the unit body with a damp cloth. Let the unit dry.
7. Install the protection screen (7) and the steam valve (6) back to their places.

Using of the multicooker

1. Put the necessary ingredients into the bowl.

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

2. Install the bowl (4) into the process chamber of the unit. Make sure that the bowl (4) is placed evenly and is in secure contact with heating element (13) surface.

Note:

Do not use the bowl (4) for washing cereals and cutting products, this can damage the non-stick coating.

Wipe the outer surface and the bottom of the bowl (4) dry before use. Make sure that there are no foreign objects, dirt and moisture in the process chamber and at the bottom of the bowl (4).

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

3. Install the basket (19) with food into the bowl (4).
4. Close the multicooker lid (5) until click.
5. Insert the power cord into the connector (10), insert the plug of the power cord (18) into the mains socket.
6. To choose the auto cooking program, press the „Menu“ button (27) repeatedly till the indicator arrow appears against the necessary program on the display (2), the on/operation indicator (30) will start blinking.
7. Cooking time in the suggested programs is set by default, but it can vary within the

set range. Use „Hours“ (25) and „Minutes“ (26) buttons to change the cooking time (see Table 2).

8. Press the “Start” button (29) to start cooking.

Note:

If an emergency power cutoff happens during the cooking, the unit keeps the cooking program settings for 40 minutes. If the power supply is restored within 40 minutes after the cutoff, the unit will continue operation automatically. If the emergency power cutoff lasts more than 40 minutes, reprogram the unit.

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

Attention! *In order to avoid burns by hot steam and oil be very careful when opening the multicooker lid (5), don't bend over the unit and don't place your hands above the bowl (4).*

Don't use metal objects which can scratch the bowl (4) or make cracks.

Do not open the multicooker lid (5) during baking.

10. After cooking is finished you will hear 5 sound signals, the unit will be switched to the keep warm mode, the keep warm function indicator (21) will light up.

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

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

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

11. To switch the selected mode off press the «Stop/Keep warm» button (20).

Control panel buttons (3)

Every pressing of the active buttons of the control panel (3) is accompanied by a sound signal.

«Stop/Keep warm» button (20)

After finishing of cooking program the unit is switched to the keep warm mode automatically. You can activate the keep warm function by yourself. To do this, press the “Stop/Keep warm” button (20) once, the indicator (21) will light up, and operation duration in this mode will be shown on the display starting from 0:00. The dish can be kept warm up to 24 hours. To stop the keep warm mode press the “Stop/Keep warm” button (20) again, the indicator (21) will go out.

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

«Rice» Button (22)

By pressing this button you can select the necessary rice cooking mode: “Glutinous rice”, “Fluffy rice” and “Brown rice” You can set cooking time manually with the “Minutes” button (26).

Rice cooking

1. Measure the required amount of rice with a measuring cup. Rinse the rice with running water. Rinse the rice till the water is clear.
2. Put the rinsed rice into the bowl. Pour the necessary amount of cold water into the bowl till the required mark on the CUP scale which complies with the number of measuring cups. You can add some amount of water to your taste. Add salt and spices to your taste. Close the lid.
3. Press the „Menu“ button (27) to select „Rice“ mode.
4. Select the necessary rice cooking mode („Glutinous rice“, „Fluffy rice“ or „Brown rice“) by pressing the „Rice“ button (22), the indicator (30) will start blinking.
5. You can set the rice cooking time in each mode by pressing „Minutes“ button (26). (see Table 1).

Cooking time in “Rice” mode (Table 1).

Program	Duration (hours)	Default (hours)
„Glutinous rice“	0:20 – 0:30	0:20
„Fluffy rice“	0:15 – 0:30	0:15
„Brown rice“	0:25 – 0:40	0:30

6. To start cooking, press the “Start” button (29), the indicator (30) will be alight constantly.
7. After cooking is finished you will hear 5 sound signals, the unit will be switched to keep warm mode, the indicator (21) will light up.
8. To switch the multicooker off press the «Stop/Keep warm» button (20).

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

«Delayed start» button (23)

With this function you can preset the time by which the cooking process is to be finished. This function is available in the following modes: “Rice”, “Steam cooking”, “Yogurt”, “Cereal”, “Stew”, “Porridge”, “Soup”. Time range is from 1 to 24 hours.

1. Select one of the modes above with the “Menu” button (27), then press the “Delayed start” button (23), the time 1:00 will be shown on the display. The on/operation indicator (30) will be blinking.
2. Press the “Hours” (25) and “Minutes” (26) buttons to set the cooking end time.
3. Press the “Start” button (29) to switch the delayed start function on, the delayed start function indicator (24) will be alight constantly and the on/operation indicator (30) will start blinking, the remaining cooking time will be shown on the display.

Example: If the time of selected program is 30 minutes, and the dish must be cooked in 3:30, the unit will stay in stand-by mode for 3 hours. Then the cooking process will start and it will end up in 30 minutes.

4. When the cooking start time is reached, one sound signal will be heard.

«Hours» (25) and «Minutes» (26) buttons

Use the buttons (25) and (26) to set the cooking time in programmed modes and to choose the cooking end time in “Delayed start” mode.

«Menu» Button (27)

Press the button (27) repeatedly to choose one of the programmed cooking modes: “Soup”,

ENGLISH

“Porridge”, “Stew”, “Cereal”, “Roasting”, “Rice”, “Steam cooking”, “Yogurt”, “Baking” or “Reheat”. You can set cooking time manually using “Hours” (25) and “Minutes” (26) buttons.

Cooking modes (Table 2).

Program	Cooking time (hours)	Set by default (hours)
„Soup“	0:30 – 3:00	0:50
„Porridge“	0:40 – 3:00	0:50
„Stew“	0:20 – 1:00	0:50
„Roasting“	0:05 – 0:60	0:05
„Cereal“	0:30 – 2:00	0:40
„Steam cooking“	0:05 – 1:00	0:20
«Yogurt»	6:00 – 10:00	6:00
„Baking“	0:25 – 2:00	0:45
„Reheat“	0:10 – 0:40	0:20

Note:

- In “Baking” mode do not open the multicooker lid till the baking is finished.
- After baking is finished, switch the “Keep warm” mode off immediately by pressing the “Stop/Keep warm” button (20) so the baked food doesn’t burn.
- If you steam food, pour water in the bowl (4) so that boiling water doesn’t reach the bottom of the basket (19).
- In «Roasting» mode the unit operates similarly to a stove, the user has to watch the readiness of food during cooking and switch the unit off by himself when the food is ready.

Steam cooking duration (Table 3).

Product	Amount of products	Cooking duration (min.)
Meat and poultry		
Chicken fillet	500 g	20-25
Chicken cutlets	4-6 pcs. / 500 g	18-20
Veal fillet	500 g	25-30
Meat balls	20-25 pcs. / 500 g	15-18

Meat soufflé	500 g	25-30
Pelmeni	450 g	25-30
Dumplings	8-10 pcs. / 500 g	35-40
Fish and seafood		
Fish fillet	500 g	10-14
Frozen-cooked unshelled shrimps	300 g	8-12
Vegetables and pudding		
Fresh frozen broccoli	500 g	18-23
Fresh cauliflower	500 g	20-25
Fresh frozen cauliflower	500 g	20-25
Potatoes	500 g	18-23
New potatoes	500 g	15-18
Beetroot	500 g	30-35
Carrots	500 g	20-25
Cottage cheese pudding	600 g	30-35

Attention!

All recipes are to be taken as recommendations, as the amount and proportions of the ingredients required for the recipes may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.

«Yogurt» Button (28)

Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. As leaven, use yogurt or prebiotics, which you can buy at the pharmacy. You can look up detailed yogurt recipes in the “Recipe book”.

Dough proofing

The temperature mode of this function is also perfect for dough proofing.

Dough proofing is a dough-making step right before baking. During the proofing the dough is intensively fermenting, its structure is restored and it grows in size significantly. One of the main conditions of successful process is absence of draughts and maintenance of constant temperature (about 40°C) and air humidity. To achieve such conditions factories use special chambers. You can create professional conditions for dough proofing at home, using the multicooker VT-4204 in the «Yogurt» mode.

Example:

400 g. flour.

350 ml milk (can be mixed with water)

Salt

Sugar

1.5 teaspoons yeast powder

1.5 tablespoons butter

Mix all dry ingredients, then add milk. Whisk the mixture with a mixer thoroughly, put it into the bowl. Press the «Menu» button (27) and select «Yogurt» mode. Yogurt making time is within the range of 6-10 hours (6 hours by default). To set the dough proofing time set the time «10:00» first, pressing the «Hours» button (25). Then press «Minutes» button (26), time indication «00:00» will be shown on the display. Now set necessary dough proofing time using “Hours” (25) and “Minutes” (26) buttons (recommended time is 1 hour). Press the «Start» button (29) to start this operation mode.

Note: For the best result do not open the lid of the unit till the end of the operation mode.

«Start» Button (29)

Press the “Start” button (29) once to launch the chosen program, the on/operating indicator (30) will be lighting till cooking is finished. When the set cooking time is up, the cooking mode will be switched off automatically and the “Keep warm” mode will be activated. The on/operation indicator (30) goes out and the keep warm function indicator (21) lights up. To stop cooking process press the “Stop/Keep warm” button (20), the on/operation indicator (30) will go out.

Cleaning and care

1. Unplug the unit and let it cool down.
2. Wipe the body (1) and lid (5) with a damp cloth.
3. Wash all removable parts with a soft sponge with some neutral detergent, then rinse under running water.
4. Dry the bowl (4), protection screen (7) and steam valve (6) thoroughly before installing them to their places.
5. Never use abrasives and coarse sponges.
6. Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or any other liquids.

Delivery set

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

Bowl – 1 pc.

Basket for steam cooking – 1 pc.

Soup ladle – 1 pc.

Spatula – 1 pc.

Measuring cup – 1pc.

Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

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

Maximal power consumption: 800 W

Bowl capacity: 5 L

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

Unit operating life is 5 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.

CE *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)*

DEUTSCH

MULTIKOCHER

Beschreibung

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

Bedienungsplatte

20. „STOP/Temperaturhaltung“-Taste
21. Anzeige der Temperaturhaltung
22. „Reis“-Taste
23. Zeitvorwahltaste
24. Zeitvorwahlfunktion-Anzeige
25. „Stunden“-Taste
26. „Minuten“-Taste
27. „Menü“-Taste
28. „Joghurt“-Taste
29. „Start“-Taste
30. Einschalt-/Betriebskontrolleuchte

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 Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Alle Warnungen und Empfehlungen zum Betrieb des Geräts, die in dieser Bedienungsanleitung angeführt sind, sollen eingehalten werden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und nutzen Sie sie für weitere Referenz.

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

die Anschlussstelle des Netzkabels beschädigt sind.

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Spannung des Geräts übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem «Eurostecker» ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die entsprechende Anschlussstelle des Multikochers und die Steckdose fest gesteckt ist.
- Benutzen Sie nur das Netzkabel, das mitgeliefert ist. Benutzen Sie es mit anderen Geräten nicht.
- Benutzen Sie nur die abnehmbaren Teile, die zum Lieferumfang gehören.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden hitzbeständigen Oberfläche fern von Einwirkung von Wasser, Feuchtigkeit und offenem Feuer auf.
- Gewähren Sie einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Plätzen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbel nicht auf.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit heißen und scharfen Oberflächen. Vermeiden Sie die Beschädigung der Isolierung des Netzkabels.
- Greifen Sie das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, schalten Sie es vom Stromnetz sofort ab. Dabei tauchen Sie ihre Hände ins Wasser nicht ein. Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst hinsichtlich weiterer Nutzung des Geräts.
- Stecken Sie fremde Gegenstände, einschließlich Metallteile, wie Stecknadeln und Nadeln, in die Öffnungen und andere Stellen des Geräts nicht ein.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, beugen Sie sich über den Dampfablassloch nicht. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den

Deckel des Multikochers unmittelbar nach der Nahrungsmittelzubereitung öffnen.

Verbrühungsgefahr!

- Wenn Sie das "Röstung"-Betrieb benutzen, beugen Sie sich über das Gerät nicht, um die Verbrennung mit heißem Öl zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät ohne aufgestellten Behälter, sowie ohne Flüssigkeiten und/oder Nahrungsmittel im Behälter nicht.
- Folgen Sie den Empfehlungen zur Menge der trockenen Nahrungsmittel und Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie den Behälter während des Betriebs des Geräts nicht aus.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu übertragen. Benutzen Sie den Tragegriff, indem Sie das Gerät vorher vom Stromnetz abgeschaltet und es abkühlen gelassen haben.
- Während des Betriebs werden das Gehäuse und die Innenteile stark erhitzt. Berühren Sie diese mit ungeschützten Händen nicht, benutzen Sie hitzebeständige Topfhandschuhe.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Kinder und behinderte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht nutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abtrennen vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

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

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET.

Verwendung des Behälters

- Benutzen Sie das Gerät und seine Teile nur bestimmungsmäßig. Es ist nicht gestattet, den Behälter mit anderen Heizgeräten oder Heizoberflächen zu benutzen.
- Ersetzen Sie den Behälter mit anderer Schale nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Erhitzers und der Boden des Behälters sauber und trocken sind.
- Benutzen Sie den Behälter für Mischung von Nahrungsmitteln nicht. Zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen Sie die Schöpfkelle (15), die Schaufel (17) und andere Gegenstände im Behälter nicht liegen.
- Mischen Sie die Nahrungsmittel im Behälter nur mit der Kunststoff-Schöpfkelle (15) oder mit der Schaufel (17), oder benutzen Sie Kochbestecke, die für die Nutzung mit Antihafbeschichtung bestimmt sind.
- Klopfen Sie auf die Innenoberfläche des Behälters nicht.
- Nach der Gerichtzubereitung mit Würzen waschen Sie sofort den Behälter (siehe die Abteilung „Reinigung und Pflege“.)

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

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

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

DEUTSCH

- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (5), indem Sie die Taste (11) drücken.
- Nehmen Sie das Dampfventil (6) ab, dann nehmen Sie den Schutzschirm (7) ab, indem Sie die Halterungen (8) drücken
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (das Dampfventil (6), den Schutzschirm (7), den Behälter (4), die Schale fürs Dampfkochen (19), die Schöpfkelle (15), die Schaufel (17) und den Messbecher (16)) mit weichem Schwamm und neutralem Waschmittel ab, spülen Sie diese mit Leitungswasser und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie das Gerät vollständig trocknen.
- Stellen Sie den Schutzschirm (7) und das Dampfventil (6) zurück auf.
- Um das Programm des automatischen Kochens zu wählen, drücken Sie die Taste (27) „Menü“ konsequent bis ein Zeiger gegenüber dem notwendigen Programm auf dem Display (2) erscheint, dabei blinkt die Einschalt-/Betriebskontrolleuchte (30).
- Zubereitungszeit in den zugänglichen Programmen ist voreingestellt, sie kann aber innerhalb des bestimmten Umfangs verändert sein. Um die Zubereitungszeit zu ändern, benutzen Sie die Tasten „Stunden“ (25) und „Minuten“ (26) (siehe Tabelle 2).
- Drücken Sie die „Start“-Taste (29), um die Zubereitung zu beginnen.

Anmerkung:

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

Verwendung des Multikochers

- Legen Sie notwendige Zutaten in den Behälter ein.

Anmerkung: Übersteigen Sie den Höchststand von Zutaten und Flüssigkeiten nicht. Höchststand von verschiedenen Breien (außer Reis) ist 3 l, von anderen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten - «CUP».

- Stellen Sie den Behälter (4) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter (4) aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (13) eng berührt.

Anmerkung:

Benutzen Sie den Behälter (4) fürs Waschen von Grünzeten und Schneiden von Nahrungsmitteln nicht, das kann zur Beschädigung der Antihafbeschichtung führen.

Wischen Sie die Außenoberfläche und den Boden des Behälters (4) vor der Nutzung ab. Vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen und Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (4) gibt.

Im Zentrum des Heizelements (13) befindet sich der Temperatursensor (14). Achten Sie darauf, dass der Temperatursensor (14) sich ungehindert bewegt.

- Stellen Sie die Schale (19) mit Nahrungsmitteln in den Behälter (4) auf.
- Schließen Sie den Deckel des Multikochers (5) bis zum Einrasten zu.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Anschlussstelle (10) an und stecken Sie den Netzstecker (18) in die Steckdose.

- Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln, bei der Notwendigkeit mischen Sie diese mit der Kunststoff-Schöpfkelle (15) oder mit der Schaufel (17), die für die Benutzung mit Antihafbeschichtung vorgesehen sind.

Achtung! *Um die Verbrennung durch Dampf oder Öl zu vermeiden, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers (5) öffnen, beugen Sie sich über das Gerät nicht und halten Sie ihre Hände über den Behälter (4) nicht.*

Benutzen Sie keine Metallgegenständen, die den Behälter (4) zerkratzen können oder zur Entstehung von Rissen führen.

Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (5) während des Backprozesses nicht.

- Nach der Beendigung der Zubereitung ertönen 5 Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung um und die Temperaturhaltung-Anzeige (21) leuchtet.

Anmerkung: *Ungeachtet dessen, dass das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden unterhält, lassen Sie die Nahrungsmittel in diesem Betrieb auf lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zur Geschmacks- und Farbveränderung der Nahrungsmittel führen. Benutzen Sie den Betrieb der Temperaturhaltung für Aufwärmung von Nahrungsmitteln nicht.*

Nach der Dampfzubereitung der Nahrungsmittel nehmen Sie diese mit ungeschützten Händen

nicht, benutzen Sie Küchenzubehöre.

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

Tasten der Bedienungsplatte (3)

Bei jedem Drücken der Funktionstasten der Bedienungsplatte (3) ertönt ein Tonsignal.

“STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20)

Nach der Beendigung des Kochprogramms schaltet sich das Gerät in den Betrieb der Temperaturhaltung. Sie können die Funktion der Temperaturhaltung selbständig aktivieren. Dafür drücken Sie einmal die “STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20), die Anzeige (21) leuchtet, die Betriebszeit in diesem Betrieb wird auf dem Display beginnend mit 0:00 angezeigt. Das Gericht kann im Betrieb der Temperaturhaltung bis 24 Stunden bleiben. Um den Betrieb der Temperaturhaltung auszuschalten, drücken Sie die “STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20) noch einmal, die Anzeige (21) erlischt.

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

“Reis“-Taste (22)

Sie können den gewünschten Betrieb der Reiszubereitung mittels dieser Taste wählen: “Klebriger Reis”, “Körniger Reis” und “Brauner Reis”. Zubereitungszeit können Sie manuell mittels der Taste “Minuten” (26) einstellen.

Reiszubereitung

- Messen Sie die notwendige Menge Reis mit dem Messbecher ab. Waschen Sie Reis mit Leitungswasser ab. Waschen Sie Reis ab, bis Wasser durchsichtig ist.
- Legen Sie den gewaschenen Reis in den Behälter um. Gießen Sie die notwendige Menge Kaltwasser in den Behälter bis zur Zeichnung auf der Skala CUP, die der Anzahl der Messbecher entspricht, ein. Auf Wunsch können Sie etwas mehr Wasser eingießen. Salzen Sie den Reis, geben Sie Gewürze nach Geschmack zu. Schließen Sie den Deckel.
- Wählen Sie den „Reis“-Betrieb, indem Sie die „Menü“-Taste (27) drücken.
- Wählen Sie den gewünschten Betrieb der Reiszubereitung mittels „Reis“-Taste (22) („Klebriger Reis“, „Körniger Reis“ oder „Brauner Reis“), die Einschalt-/Betriebskontrollleuchte (30) wird blinken.

- Reiszubereitungszeit können Sie in jedem Betrieb mittels der Taste „Minuten“ (26) einstellen. (siehe Tabelle 1).

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

Programm	Zubereitungszeit (in Stunden)	Voreingestellt (in Stunden)
„Klebriger Reis“	00:20 – 0:30	00:20
„Körniger Reis“	0:15 – 0:30	00:15
„Brauner Reis“	00:25 – 00:40	00:30

- Um die Zubereitung zu beginnen, drücken Sie die „Start“-Taste (29), die Anzeige (30) wird konstant leuchten.
- Nach der Beendigung der Zubereitung ertönen 5 Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung um und die Anzeige (21) leuchtet.
- Um den Multikocher auszuschalten, drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20).

Anmerkung: Nach der Beendigung der Zubereitung öffnen Sie den Deckel nicht, lassen Sie den Reis 10-15 Minuten stehen bleiben, damit er durchgetränkt werden kann.

Zeitvorwahl Taste (23)

Sie können die Zubereitungszeit im voraus programmieren. Diese Funktion ist für folgende Betriebe zugänglich: “Reis”, “Dampfkochen”, “Joghurt”, “Grütze”, “Schmoren”, “Brei”, “Suppe”. Zeitumfang: von 1 bis 24 Stunden.

- Wählen Sie einen von obenerwähnten Betrieben mittels “Menü“-Taste (27), dann drücken Sie die Zeitvorwahl Taste (23), dabei wird die Zeit 1:00 auf dem Display angezeigt. Dabei blinkt die Einschalt-/Betriebskontrollleuchte (30).
- Stellen Sie die Zubereitungszeit mittels Tasten “Stunden” (25) und “Minuten” (26) ein.
- Drücken Sie die “Start“-Taste (29), um die Zeitvorwahlfunktion einzuschalten, Zeitvorwahlfunktion-Anzeige (24) wird konstant leuchten, und die Einschalt-/Betriebskontrollleuchte (30) wird blinken, die gebliebene Zubereitungszeit wird auf dem Display angezeigt.

Beispiel: Falls die Dauer des gewählten Programms 30 Minuten beträgt, und das Gericht in 3:30 zubereitet werden muss, wird das Gerät im Wartezustand 3 Stunden lang bleiben. Dann beginnt die Zubereitung, die in 30 Minuten beendet wird.

DEUTSCH

4. Nach dem Ablauf der zum Zubereitungsbeginn gebliebenen Zeit ertönt ein Tonsignal.

Tasten "Stunden" (25) und "Minuten" (26).

Benutzen Sie die Tasten (25) und (26) für die Einstellung der Zubereitungszeit in den programmierten Betrieben des Multikochers und der Zubereitungszeit im Zeitvorwahl-Betrieb.

«MENÜ»-Taste (27)

Wählen Sie einen von programmierten Betrieben durch das mehrmalige Drücken der Taste (27) aus: "Suppe", "Brei", "Schmoren", "Grütze", "Röstung", "Reis", "Dampfkochen", "Joghurt", "Backen" oder "Erwärmung". Zubereitungszeit können Sie manuell mittels der Tasten "Stunden" (25) und "Minuten" (26) einstellen.

Zubereitungsbetriebe (Tabelle 2)

Programm	Zubereitungszeit (in Stunden)	Voreingestellt (in Stunden)
„Suppe“	00:30 – 03:00	00:50
„Brei“	00:40 – 03:00	00:50
„Schmoren“	00:20 – 01:00	00:50
„Röstung“	00:05 – 0:60	00:05
„Grütze“	00:30 – 02:00	00:40
„Dampfkochen“	00:05 – 01:00	00:20
„Joghurt“	06:00 – 10:00	06:00
„Backen“	00:25 – 02:00	00:45
„Erwärmung“	00:10 – 00:40	00:20

Anmerkung:

- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers vor der Beendigung der Zubereitung im "Backen"-Betrieb nicht.
- Nach der Beendigung des Backens schalten Sie den Betrieb der Temperaturhaltung sofort aus, indem Sie die "STOP/Temperaturhaltung"-Taste (20) drücken, damit das Gebäck nicht anbrennt.
- Während des Dampfkochens von Nahrungsmitteln gießen Sie Wasser in den Behälter (4) so ein, dass kochendes Wasser den Boden der Schale (19) nicht berührt.
- Im Röstung-Betrieb funktioniert das Gerät wie ein Kochherd, und der Benutzer soll die Gare von den Nahrungsmitteln selbstständig prüfen und das Gerät ausschalten, wenn die Nahrungsmittel garfertig sind.

Dampfzubereitungszeit (Tabelle 3)

Nahrungsmittel	Nahrungsmittelmenge	Zubereitungszeit (Min.)
Fleisch und Geflügel		
Huhnfilet	500 g	20-25
Huhnkotelett	4-6 St. / 500 g	18-20
Kalbfilet	500 g	25-30
Bällchen	20-25 St. / 500 g	15-18
Fleischauflauf	500 g	25-30
Pelmeni	450 g	25-30
Gekochte Fleischtaschen	8-10 St. / 500 g	35-40
Fisch und Meeresprodukte		
Fischfilet	500 g	10-14
Ungeschälte, gekochte und gefrorene Garnelen	300 g	8-12
Gemüse und Pudding		
Tiefgekühlter Brokkoli	500 g	18-23
Frischer Blumenkohl	500 g	20-25
Feinfrostblumenkohl	500 g	20-25
Kartoffeln	500 g	18-23
Frischkartoffeln	500 g	15-18
Rübe	500 g	30-35
Karotte	500 g	20-25
Quarkpudding	600 g	30-35

Achtung!

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

«Joghurt»-Taste (28)

Bereiten Sie den schmackhaftesten naturreinen Joghurt aus Milch und Säurewecker zu. Als Säurewecker benutzen Sie Joghurt oder Präbiotika, die in Apotheken erhältlich sind. Sehen Sie ausführliche Joghurtrezepte im „Kochbuch“ nach.

Teiggare

Der Temperaturbetrieb dieser Funktion ist auch für die Teiggare ideal.

Die Gare ist die Stufe der Teigzubereitung unmittelbar vor dem Backen. Während der Gare findet eine intensive Gärung statt, die Teigstruktur wird

wiederhergestellt, der Teig steigt viel an. Eine der Hauptbedingungen des erfolgreichen Prozesses ist das Fehlen von Zugluft und Unterhaltung einer konstanten Temperatur (ca. 40 °C) und Luftfeuchtigkeit, wofür spezielle Schränke in Industriebedingungen verwendet werden. Mit dem Multikocher VT-4204 können Sie im „Joghurt“-Betrieb die professionellen Gärbedingungen zu Hause schaffen.

Beispiel:

400 g Mehl

350 ml Milch (kann mit Wasser vermischt werden)

Salz

Zucker

1,5 Teelöffel Trockenhefe

1,5 Esslöffel Milchbutter

Alle trockenen Zutaten vermischen, am Ende Milch zugeben. Mit dem Mixer sorgfältig schlagen, in die Schale auslegen. Den „Joghurt“-Betrieb mit der „Menü“-Taste (27) wählen. Die Joghurtzubereitungszeit liegt im Bereich von 6 bis 10 Stunden (vorbestimmt 6 Stunden). Um die Gärzeit einzustellen, stellen Sie zuerst die Zeit „10:00“ ein, indem Sie die „Stunden“-Taste (25) drücken. Dann drücken Sie die „Minuten“-Taste (26), auf dem Bildschirm wird die Zeitanzeige „00:00“ angezeigt. Jetzt stellen Sie die notwendige Gärzeit mit den Tasten „Stunden“ (25) und „Minuten“ (26) ein (die empfohlene Zeit ist 1 Stunde). Drücken Sie die „Start“-Taste (29), um diesen Betrieb zu starten.

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

“Start“-Taste (29)

Drücken Sie die “Start“-Taste (29) einmal, um das gewählte Programm einzuschalten, die Einschalt-/Betriebskontrollleuchte (30) wird bis zur Beendigung der Zubereitung leuchten. Nach der Beendigung der eingestellten Zubereitungszeit wird der Betrieb automatisch ausgeschaltet und die Temperaturhaltung aktiviert. Dabei erlischt die Einschalt-/Betriebskontrollleuchte (30) und die Anzeige der Temperaturhaltung (21) leuchtet. Um die Zubereitung zwangsläufig zu unterbrechen, drücken Sie die “STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20), die Einschalt-/Betriebskontrollleuchte (30) erlischt.

Reinigung und Pflege

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

2. Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (5) mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem weichen Schwamm und neutralem Waschmittel ab, spülen Sie diese mit Leitungswasser ab.
4. Trocknen Sie den Becher (4), den Schutzschirm (7) und das Dampfventil (6) sorgfältig ab, bevor Sie diese zurück einstellen.
5. Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel und harte Schwämme zu benutzen.
6. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht.

Lieferumfang

Multikocher (mit abnehmbarem Schutzschirm und einem Dampfventil) – 1 St.

Behälter – 1 St.

Schale fürs Dampfkochen – 1 St.

Schöpfkelle – 1 St.

Schaufel – 1 St.

Messbecher – 1 St.

Bedienungsanleitung – 1 St.

Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximale Aufnahmeleistung: 800 W

Fassungsvermögen des Behälters: 5 l

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

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 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 89/336/EWG-Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

МУЛЬТИВАРКА

Описание

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

Панель управления

20. Кнопка «Стоп/Поддержание температуры»
21. Индикатор функции поддержания температуры
22. Кнопка «Рис»
23. Кнопка «Отложенный старт»
24. Индикатор функции отложенного старта
25. Кнопка «Часы»
26. Кнопка «Минуты»
27. Кнопка «Меню»
28. Кнопка «Йогурт»
29. Кнопка «Старт»
30. Индикатор включения/работы

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 подключением и использованием устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию. Необходимо соблюдать все предупреждения и рекомендации по эксплуатации устройства, приведенные в данной инструкции. Сохраните инструкцию, исполь-

зуйте ее в дальнейшем в качестве справочного материала.

- Перед использованием устройства внимательно осмотрите сетевой шнур и разъем сетевого шнура мультиварки, убедитесь, что они не повреждены. Не используйте устройство при наличии поврежденный сетевого шнура или разъема сетевого шнура.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в электрическую розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- При подключении устройства к сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы один конец сетевого шнура был плотно вставлен в соответствующий разъем мультиварки, а другой конец – в электрическую розетку.
- Используйте только тот сетевой шнур, который входит в комплект поставки, и не используйте его с другими устройствами.
- Используйте только те съемные детали, которые входят в комплект поставки.
- Размещайте устройство на ровной теплостойкой поверхности вдали от воздействия воды, сырости и открытого огня.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости от стен и мебели.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими и острыми поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции электрического шнура.
- Запрещается брать за электрический шнур и вилку электрического шнура мокрыми руками.
- Не погружайте устройство, электрический шнур и вилку электрического шнура в воду или в любые другие жидкости.
- В случае падения устройства в воду его следует немедленно отключить от электрической сети. При этом ни в коем слу-

чае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Не вставляйте посторонние предметы, в том числе металлические детали, такие как булавки или иголки, в отверстия или любые другие места устройства.
- Не оставляйте устройство без надзора. Устройство должно быть отключено от электрической сети, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание ожогов не наклоняйтесь над отверстием для выхода пара. Соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки во время и непосредственно после приготовления продуктов. **Риск ожога паром!**
- При работе устройства в программе «Поджаривание» во избежание ожога горячим маслом не наклоняйтесь над устройством.
- Категорически запрещается эксплуатация устройства без установленной чаши, а также без жидкостей и/или продуктов в чаше.
- Строго соблюдайте рецептурные рекомендации по количеству сухих продуктов и объему жидкостей.
- Не вынимайте чашу во время работы устройства.
- Не накрывайте устройство.
- Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку для переноски, предварительно отключив устройство от сети и дав ему остыть.
- Во время работы корпус устройства и внутренние детали нагреваются. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками, используйте кухонные термозащитные рукавицы.
- Регулярно проводите чистку устройства.
- Не разрешайте детям использовать мультиварку в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Дети и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством только под наблюдением взрослых.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Отключая устройство от электрической сети, никогда не дергайте за электрический шнур, возьмитесь за электрическую вилку и аккуратно извлеките ее из электрической розетки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или электрического шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Правила пользования чашей

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещено использовать чашу с другими нагревательными приборами или поверхностями.
- Не заменяйте чашу другой емкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревателя и дно чаши были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Не оставляйте в чаше половник (15), лопатку (17) и другие предметы.
- Продукты в чаше перемешивайте только пластиковым половником (15) или лопаткой (17), либо используйте кухонные аксессуары, предназначенные для использования с антипригарным покрытием.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши.

РУССКИЙ

- После приготовления блюд с использованием приправ и специй необходимо сразу вымыть чашу (см. раздел «Чистка и уход»).

Перед первым использованием

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

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

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

3. Откройте крышку мультиварки (5), нажав на клавишу (11).
4. Снимите паровой клапан (6), а затем снимите защитный экран (7), нажав на фиксаторы (8).
5. Вымойте все съемные детали (паровой клапан (6), защитный экран (7), чашу (4), поддон для готовки на пару (19), половник (15), лопатку (17) и мерный стакан (16)) мягкой губкой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните проточной водой и просушите.
6. Корпус устройства протрите влажной тканью. Дайте устройству высохнуть.
7. Установите защитный экран (7) и паровой клапан (6) на место.

Использование мультиварки

1. Поместите необходимые ингредиенты в чашу.

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

2. Установите чашу (4) в рабочую камеру устройства. Убедитесь, что чаша (4) установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (13).

Примечание:

Не используйте чашу (4) для мытья круп и резки продуктов, это может повредить антипригарное покрытие.

Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (4) насухо. Убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (4) нет посторонних предметов, загрязнений и влаги.

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

3. Установите поддон (19) с продуктами в чашу (4).
4. Закройте крышку мультиварки (5) до щелчка.
5. Подсоедините электрический шнур в разъем (10), а вилку сетевого шнура (18) вставьте в электрическую розетку.
6. Для выбора автоматической программы приготовления последовательно нажимайте кнопку (27) «Меню» до появления на дисплее (2) стрелки индикатора напротив необходимой программы, при этом индикатор включения/работы (30) начнет мигать.
7. Время приготовления в предложенных программах установлено по умолчанию, но может варьироваться в рамках установленного диапазона. Для изменения времени приготовления воспользуйтесь кнопками (25) «Часы» и (26) «Минуты» (см. Табл. 2).
8. Нажмите на кнопку (29) «Старт» для начала процесса приготовления.

Примечание:

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

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

Внимание! Во избежание ожогов паром и маслом, открывая крышку мультиварки (5), соблюдайте крайнюю осторожность, не наклоняйтесь над устройством и не помещайте руки над чашей (4).

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу (4) или привести к возникновению трещин.

Не открывайте крышку мультиварки (5) во время выпечки.

10. После завершения приготовления, прозвучит 5 звуковых сигналов, устройство перейдет в режим поддержания температуры, загорится индикатор функции поддержания температуры (21).

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

Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.

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

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

Кнопки панели управления (3)

Каждое нажатие активных кнопок панели управления (3) сопровождается звуковым сигналом.

Кнопка (20) «Стоп/Поддержание температуры»

После окончания программы приготовления устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры. Вы можете самостоятельно активировать функцию поддержания температуры. Для этого нажмите кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры» один раз, загорится индикатор (21), на дисплее будет отображаться продолжительность работы в данном режиме, начиная с 0:00. В режиме поддержания температуры блюдо может находиться до 24 часов. Для отключения режима поддержания температуры нажмите кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры» ещё раз, индикатор (21) погаснет.

Примечание: Данная функция не предназначена для разогрева продуктов.

Кнопка (22) «Рис»

С помощью данной кнопки вы можете выбрать необходимый режим приготовления риса: «Липкий рис», «Рассыпчатый рис» и «Бурый рис». Время приготовления можно установить вручную с помощью кнопки (26) «Минуты».

Приготовление риса

1. Отмерьте необходимое количество риса мерным стаканом. Промойте рис проточной водой. Промывать рис необходимо до тех пор, пока вода не станет прозрачной.
2. Переложите промытый рис в чашу. Налейте в чашу необходимое количество холодной воды до отметки на шкале «CUP», соответствующей количеству мерных стаканов. При желании количество воды можно немного увеличить по своему вкусу. Посолите, добавьте специи по вкусу. Закройте крышку.
3. Нажимая на кнопку (27) «Меню», выберите режим «Рис».
4. С помощью кнопки (22) «Рис» выберите необходимый режим приготовления риса («Липкий рис», «Рассыпчатый рис» или «Бурый рис»), индикатор (30) начнет мигать.
5. Вы можете задать время приготовления риса в каждом из режимов с помощью кнопки (26) «Минуты». (см. Табл. 1)

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

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

6. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку (29) «Старт», индикатор (30) будет гореть постоянно.
7. После завершения приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов, устройство перейдет в режим поддержания температуры, загорится индикатор (21).

РУССКИЙ

8. Для отключения мультиварки нажмите на кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры».

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

Кнопка (23) «Отложенный старт»

С помощью этой функции можно заранее запрограммировать, к какому времени процесс приготовления пищи будет завершен. Данная функция доступна для режимов: «Рис», «Варка на пару», «Йогурт», «Крупа», «Тушение», «Каша», «Суп». Диапазон времени от 1 до 24 часов.

1. С помощью кнопки (27) «Меню» выберите один из перечисленных выше режимов, затем нажмите на кнопку (23) «Отложенный старт», при этом на дисплее отобразится время 1:00. Индикатор включения/работы (30) будет мигать.
2. Кнопками (25) «Часы» и (26) «Минуты» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено.
3. Нажмите кнопку «Старт» (29) для включения функции отложенного старта, индикатор функции отложенного старта (24) будет гореть постоянно, а индикатор включения/работы (30) начнет мигать, на дис-

плее будет отображаться время, оставшееся до конца приготовления пищи.

Пример: Если продолжительность выбранной программы составляет 30 минут, а блюдо должно быть приготовлено через 3:30, то устройство будет находиться в режиме ожидания 3 часа. Затем начнется процесс приготовления, который будет завершен через 30 минут.

4. По достижении времени, оставшегося до начала приготовления блюда, прозвучит один звуковой сигнал.

Кнопки (25) «Часы» и (26) «Минуты»

Используйте кнопки (25) и (26) для настройки времени приготовления в запрограммированных режимах мультиварки и при выборе времени, через которое процесс приготовления пищи будет завершен, в режиме «Отложенный старт».

Кнопка (27) «Меню»

Повторными нажатиями кнопки (27) выберите один из запрограммированных режимов приготовления: «Суп», «Каша», «Тушение», «Крупа», «Поджаривание», «Рис», «Варка на пару», «Йогурт», «Выпечка» или «Разогрев». Время приготовления можно установить вручную с помощью кнопок (25) «Часы» и (26) «Минуты».

Режимы приготовления (Табл. 2)

Программа	Продолжительность приготовления (в часах)	Установлено по умолчанию (в часах)
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Тушение»	0:20 – 1:00	0:50
«Поджаривание»	0:05 – 0:60	0:05
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Варка на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Йогурт»	6:00 – 10:00	6:00
«Выпечка»	0:25 – 2:00	0:45
«Разогрев»	0:10 – 0:40	0:20

Примечание:

- В режиме «Выпечка» не открывайте крышку мультиварки до окончания процесса приготовления.
- После окончания процесса выпечки необходимо сразу отключить режим «Поддержание температуры», нажав на кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры», чтобы выпечка не подгорела.

- Если вы готовите продукты на пару, налейте в чашу (4) воду таким образом, чтобы кипящая вода не касалась дна поддона (19).
- Устройство в режиме «Поджаривание» работает по аналогии с плитой и пользователю необходимо следить за готовностью продуктов самостоятельно, а также отключать устройство, когда продукты будут готовы.

Продолжительность приготовления блюд на пару (Табл. 3)

Продукт	Количество продуктов	Продолжительность приготовления (мин.)
Мясо и птица		
Филе куриное	500 г	20-25
Котлеты куриные	4-6 шт. / 500 г	18-20
Филе телятины	500 г	25-30
Фрикадельки	20-25 шт. / 500 г	15-18
Суфле мясное	500 г	25-30
Пельмени	450 г	25-30
Манты	8-10 шт. / 500 г	35-40
Рыба и морепродукты		
Филе рыбы	500 г	10-14
Креветки неочищенные варено-мороженые	300 г	8-12
Овощи и пудинг		
Брокколи с/м	500 г	18-23
Цветная капуста свежая	500 г	20-25
Цветная капуста свежемороженая	500 г	20-25
Картофель	500 г	18-23
Картофель молодой	500 г	15-18
Свекла	500 г	30-35
Морковь	500 г	20-25
Пудинг творожный	600 г	30-35

Внимание!

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

Кнопка (28) «Йогурт»

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

Расстойка теста

Температурный режим данной функции также идеально подходит для расстойки теста. Расстойка теста — этап приготовления теста непосредственно перед выпечкой. Во время расстойки происходит интенсивное брожение, восстанавливается структура теста, оно значительно увеличивается в размере. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры (около 40°C) и влажности воздуха, для чего в промышленных условиях используются специальные шкафы. С помощью мультиварки VT-4204 в режиме «Йогурт» вы сможете создать профессиональные условия для расстойки теста у себя дома.

РУССКИЙ

Пример:

400 гр. муки

350 мл. молока (можно смешать с водой)

Соль

Сахар

1,5 ч.л. сухих дрожжей

1,5 ст.л. сливочного масла

Все сухие ингредиенты смешать, в конце добавить молоко. Тщательно взбить миксером, выложить в чашу. С помощью кнопки (27) «Меню» выбрать режим «Йогурт». Время приготовления йогурта находится в диапазоне 6-10 часов (по умолчанию 6 часов). Для установки времени для расстойки теста сперва установите время «10:00», нажимая кнопку (25) «Часы». Затем нажмите кнопку (26) «Минуты», на дисплее отобразится индикация времени «00:00». Теперь с помощью кнопок (25) «Часы» и (26) «Минуты» установите необходимое время для расстойки теста (рекомендуемое время 1 час). Нажмите кнопку (29) «Старт» для начала работы данного режима.

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

Кнопка (29) «Старт»

Нажмите кнопку (29) «Старт» один раз для запуска выбранной программы, индикатор включения/работы (30) будет гореть до окончания процесса приготовления. По окончании установленной продолжительности приготовления происходит автоматическое отключение режима и активация режима «Поддержание температуры». При этом гаснет индикатор включения/работы (30), и загорается индикатор функции поддержания температуры (21).

Для принудительной остановки процесса приготовления нажмите кнопку (20) «Выкл./Поддержание температуры», индикатор включения/работы (30) отключится.

Чистка и уход

1. Извлеките вилку электрического шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.
2. Протрите корпус (1) и крышку (5) влажной тканью.
3. Все съемные детали вымойте мягкой губкой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните проточной водой.

4. Тщательно просушите чашу (4), защитный экран (7) и паровой клапан (6) прежде чем устанавливать их на место.
5. Запрещается использовать абразивные моющие средства и жесткие губки.
6. Не погружайте устройство, электрический шнур и вилку электрического шнура в воду или другие жидкости.

Комплектация

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

Чаша – 1 шт.

Поддон для готовки на пару – 1 шт.

Половник – 1 шт.

Лопатка – 1 шт.

Мерный стакан – 1 шт.

Инструкция – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 800 Вт

Объем чаши: 5 л

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

Срок службы устройства – 5 лет.



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

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

МУЛЬТИПІСІРГІШ

Сипаттамасы

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

Басқару тақтасы

20. «Стоп/Температураны сақтау» батырмасы
21. Температураны сақтау қызметінің көрсеткіші
22. «Күріш» батырмасы
23. «Кейінге қалдырылған старт» батырмасы
24. Кейінге қалдырылған старт қызметінің көрсеткіші
25. «Сағаттар» батырмасы
26. «Минуттар» батырмасы
27. «Мәзір» батырмасы
28. «Йогурт» батырмасы
29. «Старт» батырмасы
30. Іске қосу/жұмыс істеу көрсеткіші

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны іске қосу және пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз. Осы нұсқаулықта келтірілген құрылғыны пайдалану бойынша ескертулерді және ұсыныстардың барлығын сақтау керек. Нұсқаулықты сақтаңыз, оны келешекте анықтамалық материал ретінде пайдаланыңыз.

- Құрылғыны пайдалану алдында, желілік бауды және мультитипісіргіштің желілік бау

ағытпасын зейін қойып қарап шығыңыз, олардың бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Аспапты бүлінген желілік баумен немесе желілік бау ағытпасымен пайдаланбаңыз.

- Іске қосу алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік шнур «евроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар электр ашалығана қосыңыз.
- Құрылғыны желіге қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Желілік бау мультитипісіргіштің сәйкес ағытпасына және желілік ашалыққа тығыз салынуын қадағалаңыз.
- Жеткізілім жинағына кіретін желілік бауды ғана пайдаланыңыз және оны басқа құрылғылармен пайдаланбаңыз.
- Тек жеткізу жинағына кіретін алынбалы бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны тұзу ыстыққа төзімді бетте, судан, ылғалдан және ашық оттан алшақ орналастырыңыз.
- Желілік ашалыққа еркін жетуге болатындай етіп құрылғыны орналастырыңыз.
- Құрылғыны желдетісі жақсы жерлерде пайдаланыңыз.
- Құрылғыға тікелей күн сәулелерінің әсерін тигізбеңіз.
- Құрылғыны қабырға мен жиһаздың тікелей қасында орналастырмаңыз.
- Желілік баудың ыстық және үшкір беттермен жанасуына жол бермеңіз. Желілік бау оқшаулануының бүлінуін болдырмаңыз.
- Желілік бауды және желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Аспап суға түсіп кеткен жағдайда, оны дереу желіден ажыратыңыз. Сол кезде ешбір жағдайда қолыңызды суға салмаңыз. Аспапты кейінгі пайдалану сұрағы бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бөтен заттарды, оның ішінде түйреуіш немесе ине сияқты металл бөлшектерді құрылғының саңылауларына немесе кез-келген басқа бөлшектеріне салмаңыз.
- Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Егер үтікті пайдаланбасаңыз, оны әрқашан желіден ажыратыңыз.

ҚАЗАҚША

- Күіктерге жол бермеу үшін бушығарғыш қақпағының үстінен төнбеңіз. Мультипісіргіш қақпағын тағамдарды пісіру уақытында және тікелей пісіріп болғаннан кейін ашқанда аса сақ болыңыз. **Бұға күйіп қалу қаупі бар!**
- Құрылғы «Қуыру» бағдарламасында жұмыс істеген уақытта, ыстық майға күйіп қалмау үшін аспаптың үстінен төнбеңіз.
- Аспапты орнатылған тостағансыз, сонымен қатар тостағандағы сұйықтықтарсыз және/немесе тағамдарсыз пайдалануға қатаң тыйым салынады.
- Құрғақ тағамдардың және сұйықтықтардың көлемі бойынша ұсыныстарды қатаң сақтаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тостағанды шығармаңыз.
- Құрылғыны бүркеп жаппаңыз.
- Құрылғыны жұмыс істеген жағдайда тасымалдауға тыйым салынады. Құрылғыны алдын-ала желіден ажыратып және оған салқындауға уақыт беріп, тасымалдауға арналған сапты пайдаланыңыз.
- Жұмыс істеген уақытта құрылғы корпусы мен ішкі бөлшектері қызады. Оларға қорғалмаған қолыңызды тигізбеңіз, асханалық қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Аспапты уақытында тазалап тұрыңыз.
- Балаларға аспапты ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса, берілген құрылғы олардың пайдалануына арналмаған.
- Құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар ересектердің бақылауымен пайдалануға болады.
- Құрылғыны бөлмеден тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырғанда, ешқашан баудан тартпаңыз, ал желілік баудың айыртетігінен ұстаңыз және оны абайлап ашалықтан шығарыңыз.
- Желілік айыр тетіктің немесе баудың бүлінуі кезінде, егер ол іркіліспен істегенде немесе суға түскеннен кейін құрылғыны пайлануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық

жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ҮЙДЕ ҒАНА ҚОЛДАНУҒА АРНАЛҒАН

Тостағанды пайдалану ережелері

- Құрылғыны және оның бөлшектерін қатаң міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Тостағанды басқа қыздырғыш аспаптармен немесе беттермен пайдалануға тыйым салынады.
- Тостағанды басқа ыдыспен алмастырмаңыз.
- Қыздырғыштың беті және тостаған түбі таза болуын қадағалаңыз.
- Тостағанды тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Күюге қарсы қабаттың бүлінуіне жол бермеу үшін ешқашан тағамдарды тікелей тостағанның ішінде ұсақтамаңыз.
- Тостағанның ішінде ожауды (15), қалақты (17) және басқа заттарды қалдырмаңыз.
- Тостағандағы тағамдарды тек пластик ожаумен (15) немесе қалақпен (17) ғана араластырыңыз, не болмаса күюге қарсы қабатпен пайдалануға арналған асханалық жабдықтарды пайдаланыңыз.
- Тостағанның ішкі жағынан ұрмаңыз.
- Дәмдеуіштері бар тағамдарды пісіріп болғаннан кейін тостағанды дереу жуу керек («Тазалау және күтімі» тарауын қар.).

Алғаш пайдаланар алдында

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

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

Ескерту: Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалдаған немесе сақтаған жағдайда оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.

3. Мультипісіргіш қақпағын (5) батырмаға (11) басып ашыңыз.
4. Бу қақпағын (6) шешіңіз, содан кейін бекіткіштерге басып (8), қорғаныс экранды (7) шешіңіз.
5. Барлық шешілмелі бөлшектерді (бу қақпағын (6), қорғаныс экранды (7), тостағанды (4), буға пісіруге арналған табақты (19), ожауды (15), қалақты (17) және өлшейтін стаканшаны (16)) бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
6. Құрылғы корпусын дымқыл матамен сүртіңіз. Құрылғыға құрғауға уақыт беріңіз.
7. Қорғаныс экранды (7) және бу қақпағын (6) орнына орнатыңыз.

Мультипісіргішті пайдалану

1. Қажетті құрамдас бөліктерді тостағанға салыңыз.

Ескерту: Құрамдас бөліктер және сұйықтықтар максималды белгі деңгейінен асып кетпеуін қадағалаңыз. Өртүрлі ботқаларға (күріштен басқаларға) арналған максимум белгісі – 3 l, басқа тағамдар мен сұйықтықтарға арналған максималды деңгей белгісі – «CUP».

2. Тостағанды (4) құрылғының жұмыс камерасына орнатыңыз. Тостаған (4) қисаймай орнатылғанына және қыздырғыш элементтің (13) бетімен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз.

Ескерту:

Тостағанды (4) жармаларды жуу үшін және тағамдарды турау үшін пайдаланбаңыз, бұл күюге қарсы қабатты бүлдіруі мүмкін.

Пайдалану алдында, тостағанның (4) сыртық бетін және түбін құрғатып сүртіңіз жұмыс камерасы мен тостағанның (4) түбінде бөтен заттардың, ластың және ылғалдың жоқ екеніне көз жеткізіңіз

Қыздырғыш элементтің (13) ортасында температура бергіші (14) орналасқан. Бергіш (14) қозғалысы шектелмеуін қадағалаңыз.

3. Тағамдары бар табақты (19) тостағанға (4) салыңыз.
4. Мультипісіргіш қақпағын (5) шыртылға дейін жабыңыз.
5. Желілік бауды ағыпаға (10) қосыңыз, желілік

- баудың айыртетігін (18) ашалыққа салыңыз.
6. Автоматты пісіру бағдарламасын таңдау үшін дисплейде (2) қажетті бағдарламаға қарсы бағдар пайда болғанға дейін «Мәзір» батырмасын (27) кезектеп басыңыз, сол кезде іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші жанып-сөне бастайды.
7. Ұсынылған бағдарламалардағы пісіру уақыты өзгертілмеген күйде белгіленген, бірақ белгіленген ауқым шегінде өзгертілуі мүмкін. Пісіру ұзақтығын баптау үшін «Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмаларымен белгілеңіз (Кесте 2 қар.).
8. Пісіру процесін бастау үшін «Старт» батырмасын (29) басыңыз.

Ескерту:

Егер пісіру процесінде апатты электрқорегінің сөнуі болса, құрылғы пісіру бағдарламасының баптауларын 40 минут бойы сақтайды. Егер қоректендіру 40 минут ішінде қалпына келсе, құрлығы автоматты жұмысын жалғастырады. Егер электр энергияның апатты сөнуі 40 минуттан асып кетсе, құрылғыны қайта бағдарламалауды жүзеге асырыңыз.

9. Пісіру процесінде тағамдардың пісуін байқаңыз, қажет болғанда тағамдарды пластик ожаумен (15) немесе күюге қарсы қабатпен пайдалануға арналған қалақпен (17) араластырыңыз.

Назар аударыңыз! Буға және майға күйіп қалмау үшін, мультипісіргіш қақпағын (5) ашқанда, өте сақ болыңыз, құрлығы үстінен төнбеңіз және қолыңызды тостағанның (4) үстінен созбаңыз. Бұл ылғалжинауыштың толып кетуіне әкелуі мүмкін.

Тостағанды (4) тырнай алатын немесе шытынауға әкеле алатын металл заттарды пайдаланбаңыз.

Нан пісіру уақытында мультипісіргіш (5) қақпағын ашпаңыз.

10. Пісіру аяқталғаннан кейін, 5 дыбыстық сигнал шығады, құрылғы температураны сақтау режиміне көшеді, көрсеткіш (21) жанады.

Ескерту: Құрылғы піскен тағамның температурасын 24 сағатқа дейін сақтай алатынына қарамастан, тамақты бұл режимде көпке қалдыру ұсынылмайды, себебі бұл тағамдардың бүлінуіне әкелуі мүмкін.

Температураны сақтау режимін тағамдарды ысыту үшін пайдаланбаңыз.

ҚАЗАҚША

Тағамдарды бұмен пісіріп болғаннан кейін тағамдарды қолыңызбен шығармаңыз, асханалық жабдықтарды пайдаланыңыз.

11. Белгіленген режимді сөндіру үшін «Стоп/ Температураны сақтау» батырмасын (20) басыңыз.

Басқару тақтасының (3) батырмалары

Басқару тақтасының (3) белсенді батырмаларының әр басылуы дыбыстық сигналмен сүйемелденеді.

«Стоп/Температураны сақтау» батырмасы (20)

Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін құрылғы автоматты температураны сақтау режиміне көшеді. Сіз өз бетіңізбен температураны сақтау режимін қызмет іске қоса аласыз. Для Бұл үшін «Стоп/ Температураны сақтау» батырмасын (20) бір рет басыңыз, көрсеткіш (21) жанады, дисплейде берілген режимде жұмыс істеу уақыты 0:00 бастап көрсетіледі. Температураны сақтау режимінде тағам 24 сағатқа дейін бола алады. Температураны сақтау режимін сөндіру үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (20) тағы басыңыз, көрсеткіш (21) сөнеді.

Ескерту: Берілген қызмет тағамдарды ысытуға арналмаған

«Күріш» батырмасы (22)

Берілген батырма көмегімен сіз күрішті пісірудің қажетті режимін таңдай аласыз: «Жабысқақ күріш», «Үгілетін күріш» және «Қоңыр күріш». Пісіру уақытын сіз қолыңызбен «Минуттар» батырмасы (26) көмегімен белгілей аласыз.

Күрішті пісіру

1. Өлшейтін стаканмен күріштің қажетті көлемін өлшеп алыңыз. Күрішті ағын сумен жуыңыз. Су мөлдір болғанға дейін күрішті жуу қажет.
2. Жуылған күрішті тостағанға салыңыз. Тостағанға өлшейтін стаканшалардың санына сәйкес келетін бағандағы CUP белгісіне дейін суық судың қажетті көлемін құйыңыз. Қажет болғанда суық судың көлемін талғамға байланысты сәл көбейтуге болады. Тұздаңыз, дәмдеуіштерді талғамға байланысты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз.
3. «Мәзір» батырмасын (27) басып, «Күріш» режимін таңдаңыз.
4. «Күріш» батырмасы (22) көмегімен күрішті пісірудің қажетті режимін таңдаңыз

(«Жабысқақ күріш», «Үгілетін күріш» және «Қоңыр күріш»), көрсеткіш (30) жанып-сөне бастайды.

5. Сіз күрішті пісіру уақытын әрбір режимде «Минуттар» батырмасы (26) көмегімен белгілей аласыз. (Кесте 1 қар.)

«Күріш» режимінде пісіру ұзақтығы (Кесте 1)

Бағдарлама	Ұзақтығы (сағатпен)	Өзгертілмеген белгілеулер (сағатпен)
«Жабысқақ күріш»	0:20 – 0:30	0:20
«Үгілетін күріш»	0:15 – 0:30	0:15
«Қоңыр күріш»	0:25 – 0:40	0:30

1. Пісіруді бастау үшін «Старт» батырмасын (29) басыңыз, көрсеткіш (30) тұрақты жанып тұрады.
2. Пісіру аяқталғаннан кейін 5 дыбыстық сигнал шығады, құрылғы температураны сақтау режиміне көшеді, көрсеткіш (21) жанады.
3. Мультипісіргішті сөндіру үшін «Стоп/ Температураны сақтау» батырмасын (20) басыңыз.

Ескерту: Пісіру процессі аяқталғаннан кейін қақпақты ашпаңыз, күрішті 10-15 минутқа қалдырыңыз, ол сіңуі керек.

«Кейінге қалдырылғын старт» батырмасы (23)

Кейінге қалдырылған старт қызметін баптаңыз. Сіз қай уақытта пісіру процесі аяқталатынын алдын-ала бағдарламалай аласыз. Берілген қызмет келесі режимдерде мүмкін: «Күріш», «Буға пісіру», «Йогурт», «Жарма», «Бұқтыру», «Ботқа», «Көже». Уақыт ауқымы 1-ден 24 сағатқа дейін.

1. «Мәзір» батырмасы (27) көмегімен жоғарыда аталған режимдердің біреуін таңдаңыз, содан кейін «Кейінге қалдырылған старт» батырмасына (23) басыңыз, сол кезде дисплейде 1:00 уақыты көрсетіледі. Іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) жанып-сөнеді.
2. «Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмаларымен тағам пісетін уақытты белгілеңіз.
3. Кейінге қалдырылған старт қызметін іске қосу үшін «Старт» батырмасын (29) басыңыз, кейінге қалдырылған старт

көрсеткіші (24) тұрақты жанып тұрады, ал іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) – жанып-сөнеді, дисплейде тағамның пісуі аяқталғанға дейінгі уақыт көрсетіледі.

Үлгі: Егер таңдалған бағдарламаның ұзақтығы 30 минут болса, ал тағам 3:30 сағаттан кейін дайын болу керек болса, онда құрылғы күту режимінде 3 сағат болады. Содан кейін пісіру процесі басталады, ол 30 минуттан кейін аяқталады.

4. Тағамды пісіруге қалған уақыт болғанда, бір дыбыстық сигнал шығады.

«Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмалары

Батырмаларды (25) және (26) мультипісіргіштің бағдарламаланған режидерінде пісіру

уақытын баптау үшін және «Кейінге қалдырылған старт» режимінде тамақты пісіру процесі аяқталатын уақытты таңдаған кезде пайдаланыңыз.

«Мәзір» батырмасы (27)

Батырманы (27) қайталап басып бағдарламаланған режидердің біреуін таңдаңыз: «Көже», «Ботқа», «Бұқтыру», «Жарма», «Қуыру», «Күріш», «Буға пісіру», «Йогурт», «Нан пісіру» немесе «Ысыту». Пісіру уақытын қолмен «Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмаларының көмегімен белгілеуге болады.

Пісіру режимдері (Кесте 2)

Бағдарлама	Жасалу ұзақтығы (сағатпен)	Өзгертілмей белгіленгені (сағатпен)
«Көже»	0:30 – 3:00	0:50
«Ботқа»	0:40 – 3:00	0:50
«Бұқтыру»	0:20 – 1:00	0:50
«Қуыру»	0:05 – 0:60	0:05
«Жарма»	0:30 – 2:00	0:40
«Буға пісіру»	0:05 – 1:00	0:20
«Йогурт»	6:00 – 10:00	6:00
«Нан пісіру»	0:25 – 2:00	0:45
«Ысыту»	0:10 – 0:40	0:20

Ескерту:

- «Нан пісіру» режимінде пісіру процесі аяқталғанға дейін мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз.
- Нанды пісіру процесі аяқталғаннан кейін, нан күйіп кетпеуі үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (20) басып, «Температураны сақтау» режимін бірден сөндіру керек.
- Егер сіз тағамдарды буға пісірсеңіз, қайнап жатқан су табақтың (19) түбіне тимейтіндей етіп, тостағанға (4) су құйыңыз.
- Құрылғы «Қуыру» режимінде плита сияқты жұмыс істейді және пайдаланушы тағамдардың дайындығын өз бетінше қадағалауы, сондай-ақ тағамдар өзір болған кезде құрылғыны ажыратуы қажет.

Тағамдарды буға пісіру уақыты (Кесте 3)

Тағам	Тағамдар көлемі	Пісіру уақыты (мин.)
Ет және құс		
Тауық еті	500 гр.	20-25
Тауық котлеттері	4-6 дн. / 500 г	18-20
Бұзау еті	500 гр.	25-30
Фрикаделькалар	20-25 дн. / 500 г	15-18
Ет суфлесі	500 гр.	25-30
Пельмендер	450 гр.	25-30

ҚАЗАҚША

Мантылар	8-10 дн. / 500 г	35-40
Балық және теңіз тағамдары		
Балық еті	500 гр.	10-14
Тазартылмаған асшаян піскен-мұздатылған	300 гр.	8-12
Көкөністер мен пудинг		
Брокколи жаңа/мұздатылған	500 гр.	18-23
Түсті орамжапырақ жаңа	500 гр.	20-25
Түсті орамжапырақ жаңа ғана мұздатылған	500 гр.	20-25
Картоп	500 гр.	18-23
Картоп жас	500 гр.	15-18
Қызылша	500 гр.	30-35
Сәбіз	500 гр.	20-25
Ірімшіктен жасалған пудинг	600 гр.	30-35

Назар аударыңыз!

Барлық рецептілер ұсыныс сипатта берілген, себебі рецептілер үшін қажетті ингредиенттің көлемі мен арақатынасы өнімдердің өңірлік айырмашылығына және теңіз деңгейінен биіктігіне байланысты ерекшеленіп отыруы мүмкін.

«Йогурт» (28) түймесі

Сүт пен ұйытқыдан дәмді табиғи йогуртты дайындаңыз. Ұйытқы ретінде йогуртты немесе дәріханалардан сатып алуға болатын пребиотиктерді пайдаланыңыз. Осындай йогурттарды әзірлеу тәсілдерін «Рецептілер кітабынан» қараңыз.

Қамырды көтерілту

Бұл функцияның температуралық режимі қамырды көтерілту үшін өте қолайлы.

Қамырды көтерілту — қамырды дәл пісіру алдында дайындау кезеңі. Көтерілту кезінде ашытқы қатты көтеріледі, құрылымы қалпына келеді, оның көлемі едәуір ұлғаяды. Сәтті көтерілту процесінің негізгі шарттарының бірі өтпе желдердің жоқ болуы және тұрақты температураны (шамамен 40С) және қатысты ылғалдықты ұстап тұру болып табылады, бұл үшін өнеркәсіптік жағдайларда арнайы шкафтар пайдаланылады. VT-4204 мультипісіргішінің көмегімен «Йогурт» режимінде сіз қамырды көтерілту үшін өз үйіңізде кәсіби жағдайлар жасай аласыз.

Үлгі:

400 гр. ұн

350 мл. сүт (сүмен араластыруға болады)

Тұз

Қант

1,5 ш.қ. құрғақ ашытқы

1,5 ас қ. сары май

Барлық құрғақ ингредиенттерді араластырып, соңында сүт қосу керек. Миксермен жақсылап көпіршітіп, тостаққа құю керек. «Мәзір» (27) түймесінің көмегімен «Йогурт» режимін таңдау керек. Йогуртты дайындау уақыты 6-10 сағат аралығында тұрады (әдепкі бойынша 6 сағат). Қамырды көтерілту уақытын белгілеу үшін алдымен «Сағат» (25) түймесін басып «10:00» уақытты орнатыңыз. Одан кейін «Минут» (26) түймесін басыңыз, дисплейде уақыт көрсеткіші «00:00» көрінеді. Енді «Сағат» (25) және «Минут» (26) түймелерінің көмегімен қамырдың көтерілуіне қажетті уақытты орнатыңыз (ұсынылатын уақыт 1 сағат). Бұл режим жұмысы бастауы үшін «Старт» (29) түймесін басыңыз.

Ескертпе: Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін режимнің жұмысы аяқталғанша прибордың қақпағын ашпаңыз.

«Старт» батырмасы (29)

Таңдалған бағдарламаны іске қосу үшін «Старт» батырмасын (29) бір рет басыңыз, іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) пісіру процесі аяқталғанға дейін жанып тұрады. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін режимнің автоматты сөнуі және «Температураны сақтау» режимінің іске қосылуы жүзеге асады. Сол кезде іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) сөнеді және температураны сақтау қызметінің көрсеткіші (21) жанады.

Пісіру процесін мәжбүрлеп тоқтату үшін «Сөнд./ Температураны сақтау» батырмасын (20) басыңыз, іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) сөнеді.

Тазалау және күтім

1. Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
2. Корпус (1) пен қақпақты (5) дымқыл матамен сүртiңiз.
3. Барлық шешiлмелi бөлшектердi бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
4. Тостағанды (4), қорғаныс экранды (7) және бу қақпағын (6) орнына қойғанға дейiн жақсылап құрғатыңыз.
5. Қажайтын жуғыш заттар мен қатты ысқыштарды пайдалануға тыйым салынады.
6. Құрылғыны, желiлiк бауды немесе желiлiк баудың айыртетiгiн суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

Жеткiзiлiм жинағы

Мультипiсiргiш (шешiлмелi қорғаныс экраны мен бу қақпағы бар) – 1 дн.
Тостаған – 1 дн.
Буға пiсiруге арналған табақ – 1 дн.
Ожау – 1 дн.
Қалақ – 1 дн.
Өлшеуiш стақан – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Электрқорегі: 220-240В ~ 50/60 Гц
Максималды тұтыну қуаты: 800 Вт
Тостаған көлемі: 5 л

Өндiрушi құрылғылардың сипаттамаларын алдын-ла хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Құрылғының қызмет ету мерзiмi - 5 жыл

Гарантиялық мiндеттiлiгi

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана берiледi. Осы гарантиялық мiндеттiлiгiндегi шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуi қажет.



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келедi негiзгi Мiндеттемелер 89/336/EEC Директиваның ережелерiне енгiзiлген Төменгi Ережелердiң Реттелуi (73/23 EEC)

MULTICOOKER

Descriere

1. Carcasă multicooker
2. Display
3. Panou de comandă
4. Bol
5. Capacul multicooker-ului
6. Supapă de aburi
7. Ecran de protecție
8. Fixatoarele ecranului de protecție
9. Mâner pentru transportare
10. Racord pentru conectarea cablului de alimentare
11. Tastă deschidere capac
12. Orificiu de ieșire a aburului
13. Element de încălzire
14. Senzor de temperatură
15. Polonic
16. Pahar de măsură
17. Spățulă
18. Cablu de alimentare
19. Platou pentru gătire cu aburi

Panou de comandă

20. Buton «Stop/Menținere temperatură»
21. Indicator funcție menținere temperatură
22. Buton «Orez»
23. Buton «Pornire întârziată»
24. Indicator funcție pornire întârziată
25. Butonul «Ore»
26. Buton «Minute»
27. Buton «Meniu»
28. Buton «Iaure»
29. Buton «Start»
30. Indicator de conectare/lucru

Pentru protecție suplimentară se recomandă instalarea unui disjuncteur de protecție (ECB) cu curent nominal nu mai mare de 30 mA în circuitul de alimentare electrică. Pentru instalarea ECB adresați-vă unui specialist.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție instrucțiunea înainte de a porni și utiliza aparatul. Este necesară respectarea tuturor avertizărilor și recomandărilor cu privire la exploatarea aparatului aduse în această instrucțiune. Păstrați instrucțiunea și folosiți-o pentru consultări ulterioare.

- Înainte de utilizare verificați atent cablul de alimentare și racordul cablului de alimentare al multicooker-ului, asigurați-vă că acestea nu sunt deteriorate. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau racordul cablului de alimentare prezintă defecțiuni.
- Înainte de conectare asigurați-vă că voltajul sursei de alimentare corespunde cu cel menționat pe aparat.
- Cablul electric este dotat cu fișă de tip „euro”; conectați-l la priză cu contact sigur cu pământul.
- Nu utilizați piese intermediare atunci când conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să fie introdus perfect în racordul corespunzător al multicooker-ului și în priza electrică.
- Utilizați doar cablul de alimentare furnizat împreună cu aparatul și nu îl folosiți cu alte dispozitive.
- Folosiți doar accesoriile detașabile furnizate împreună cu aparatul.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană termorezistentă departe de acțiunea apei, umidității sau a focului deschis.
- Plăsați dispozitivul astfel, încât accesul la priza electrică s-a fie liber.
- Utilizați aparatul doar în locuri cu o bună aerisire.
- Feriți aparatul de razele directe ale soarelui.
- Nu plasați aparatul în apropiere imediată de pereți și mobilier.
- Feriți cablul de alimentare de contactul cu suprafețe fierbinți și muchii ascuțite. Nu permiteți deteriorarea izolației cablului de alimentare.
- Nu atingeți cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă acesta trebuie deconectat imediat de la rețea. Nici într-un caz nu introduceți mâinile în apă. Cu probleme referitoare la utilizarea ulterioară a aparatului apelați la un centru service autorizat.
- Nu introduceți obiecte, inclusiv piese metalice ca boldurile sau acele în orificii sau orice alte locuri ale aparatului.

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat. Aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică dacă nu îl folosiți.
- Pentru a evita arsurile nu vă aplecați de asupra orificiului de ieșire a aburului. Fiți foarte precauți atunci când deschideți capacul multicooker-ului în timpul și imediat după gătitul alimentelor. **Pericol de arsuri!**
- În timpul funcționării aparatului în programul «Prăjire», nu vă aplecați de asupra aparatului pentru a nu vă arde cu uleiul fierbinte.
- Este categoric interzisă exploatarea aparatului dacă nu este instalat bolul, precum și fără lichide și/sau alimente în bol.
- Respectați cu strictețe recomandările rețete cu privire la cantitatea alimentelor uscate și a lichidelor.
- Nu scoateți bolul în timpul funcționării aparatului.
- Nu acoperiți aparatul.
- Nu transportați aparatul în timpul funcționării. Utilizați mânerul pentru transportare deconectând în prealabil aparatul de la rețea și lăsându-l să se răcească.
- În timpul funcționării carcasa aparatului și piesele interioare se încălzesc puternic. Nu le atingeți cu mâinile neprotejate, utilizați mănuși termorezistente de bucătărie.
- Curățați cu regularitate aparatul.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu multicooker-ul.
- Prezentul dispozitiv nu este prevăzut pentru a fi utilizat de către copii și persoane cu dizabilități. Aceștia pot utiliza dispozitivul doar în cazuri în care persoana responsabilă pentru siguranța acestora le-a explicat instrucțiunile corespunzătoare de utilizare a dispozitivului și pericolele legate de utilizarea necorespunzătoare a acestuia.
- Copiii și persoanele cu dizabilități pot folosi aparatul numai sub supravegherea adulților.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Deconectarea cablului de alimentare se realizează prin tragerea fișei din priză, niciodată nu trageți cablul pentru a deconecta aparatul.
- Nu utilizați aparatul dacă este deteriorată fișa, cablul de alimentare, dacă există nereguli în funcționare, sau acesta a căzut.

Nu reparați singuri aparatul. Pentru reparații apelați la un centru service autorizat.

- Din motive de siguranță copiilor nu lăsați pungile de polietilenă folosite ca ambalaj, fără supraveghere.

Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculă de ambalare.
Pericol de asfixiere!

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

Reguli de utilizare a bolului

- Utilizați aparatul și accesoriile acestuia doar conform destinației sale. Nu utilizați bolul cu alte aparate sau suprafețe de încălzire.
- Nu înlocuiți bolul cu alt recipient.
- Aveți grijă ca suprafața încălzitorului și fundul bolului să fie curate și uscate.
- Nu utilizați bolul în calitate de recipient pentru mixarea alimentelor. Niciodată nu mărunțiți alimentele nemijlocit în bol pentru a preveni deteriorarea învelișului anti-aderent.
- Nu lăsați în bol polonicul (15), spatula (17) și alte obiecte.
- Mestecați alimentele în bol numai cu polonicul de plastic (15) sau spatula (17), sau folosiți accesorii de bucătărie destinate pentru învelișuri anti-aderente.
- Nu bateți pe partea interioară a bolului.
- După gătitul mâncării cu utilizarea condimentelor și mirodeniilor este necesar să spălați imediat bolul (vezi titlul «Curățare și întreținere»). titlul «Curățare Și întreținere»).

Înainte de prima utilizare

1. Scoateți aparatul din ambalaj, îndepărtați orice etichete și ambalaje care împiedică funcționarea aparatului.
2. Poziționați aparatul pe o suprafață plană, uscată, termorezistentă, departe de acțiunea apei, umidității și a focului deschis. Distanța până la cele mai apropiate suprafețe trebuie să fie de minim 20 cm.

Atenție! Nu plasați aparatul în apropiere de căzi, chiuvete sau alte recipiente cu apă.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Remarcă: În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

3. Deschideți capacul multicooker-ului (5) apăsând pe tasta (11).
4. Scoateți supapa de aburi (6), apoi scoateți ecranul de protecție (7) prin apăsarea fixatoarelor (8).
5. Spălați toate accesoriile detașabile (supapa de aburi (6), ecranul de protecție (7), bolul (4), tava pentru gătit la aburi (19), polonicul (15), spatula (17) și paharul de măsură (16)) cu un burete moale și agent de curățare neutru, clătiți sub jet de apă și uscați.
6. Ștergeți corpul aparatului cu o cârpă umedă. Permiteți aparatului să se usuce.
7. Instalați ecranul de protecție (7) și supapa de aburi (6) în poziția inițială.

Utilizarea multicooker-ului

1. Introduceți ingredientele necesare în bol.

Remarcă: Aveți grijă ca ingredientele și lichidele să nu depășească indicația pentru nivelul maxim. Marcajul pentru nivelul maxim pentru diferite terciuri (afară de orez) – 3 l, marcajul pentru nivelul maxim pentru celelalte alimente și lichide – «CUP».

2. Instalați bolul (4) în camera activă a aparatului. Asigurați-vă că bolul (4) este instalat fără înclinări și vine în contact perfect cu suprafața elementului de încălzire (13).

Remarcă:

Nu folosiți bolul (4) pentru spălarea crupelor și tăierea alimentelor pentru a nu deteriora învelișul anti-aderent.

Înainte de utilizare ștergeți bine suprafața exterioară și fundul bolului (4). Asigurați-vă că în camera de lucru și pe fundul vasului (4) nu sunt obiecte străine, murdărie și umiditate;

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

3. Instalați platoul (19) cu alimente în bol (4).
4. Deschideți capacul multicookerului (5) până la click.
5. Cuplați cablul de alimentare la racordul (10), iar fișa cablului de alimentare (18) introduceți-o în priză.

6. Pentru selectarea programului automat de gătitare apăsați succesiv butonul (27) «Meniu» până pe afișaj (2) va apărea săgeata indicatorului în dreptul programului necesar, indicatorul pornire/funcționare (30) va clipi.
7. Timpii de gătitare în programele propuse este setat implicit, dar poate varia în cadrul diapazonului setat. Pentru a modifica timpii de gătitare utilizați butoanele (25) «Ore» și (26) «Minute» (vedeți Tabelul 2).
8. Apăsați pe butonul (29) «Start» pentru a începe procesul de gătitare.

Remarcă:

Dacă în timpul gătirii alimentarea cu energie electrică va fi întreruptă aparatul va păstra setările programului de gătitare timp de 40 de minute. Dacă alimentarea cu energie electrică va fi restabilită timp de 40 de minute după deconectare aparatul va continua să funcționeze în mod automat. Dacă durata întreruperii în alimentarea cu energie electrică va depăși 40 de minute, efectuați programarea repetată a aparatului.

9. Urmăriți gradul de pregătire al alimentelor în procesul de preparare, în caz de necesitate amestecați alimentele cu polonicul din plastic (15) sau cu spatula (17), care poate fi folosită pentru învelișul anti-aderent.

Atenție! Pentru a nu vă arde cu aburii și uleiul ridicați cu maximă prudență capacul multicooker-ului (5), nu vă aplecați de asupra aparatului și nu poziționați mâinile de asupra bolului (4). Nu utilizați obiecte metalice care pot zgâria bolul (4) sau să ducă la apariția fisurilor. Nu deschideți capacul multicooker-ului (5) în timpul coacerii.

10. După încheierea gătirii vor răsună 5 semnale sonore, aparatul va trece în regimul de menținere a temperaturii, se va aprinde indicatorul funcției de menținere a temperaturii (21).

Remarcă: Deși aparatul menține temperatura bucatelor preparate până la 24 de ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea în acest regim pentru mult timp, deoarece acest lucru poate duce la schimbarea gustului și culorii alimentelor.

Nu folosiți modul de menținere a temperaturii pentru încălzirea alimentelor.

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

11. Pentru a opri regimul de funcționare setat apăsați butonul (20) «Stop/Menținerea temperaturii».

Butoanele panoului de comandă (3)

Fiecare apăsare a butoanelor active de pe panoul de comandă (3) este însoțită de un semnal sonor.

Butonul (20) «Stop/Menținere temperatură»

După terminarea programului de gătit aparatul trece în mod automat în regimul de menținere a temperaturii. Puteți activa singuri funcția de menținere a temperaturii. Pentru aceasta apăsați butonul (20) «Stop/Menținerea temperaturii» o dată, se va aprinde indicatorul (21), pe afișaj va fi vizualizat timpul de funcționare în regimul setat începând cu 0:00. Bucatele se pot afla în regimul de menținere a temperaturii până la 24 de ore. Pentru a opri regimul de menținere a temperaturii apăsați butonul (20) «Stop/menținere temperatură» încă o dată, indicatorul (21) se va stinge.

Remarcă: Această funcție nu este destinată pentru încălzirea alimentelor.

Butonul (22) «Orez»

Cu ajutorul acestui buton puteți selecta regimul necesar de preparare a orezului: «Orez lipicios», «Orez bob cu bob» și «Orez brun». Timpul de preparare puteți să-l setați manual cu ajutorul butonului (26) «Minute».

Prepararea orezului

1. Măsurați cantitatea necesară de orez cu paharul de măsură. Spălați orezul sub jet de apă. Orezul trebuie spălat până apa nu va fi limpede.
2. Așezați orezul spălat în bol. Turnați în bol cantitatea necesară de apă rece până la marcajul CUP, care corespunde numărului de pahare de măsură. Puteți mări puțin cantitatea de apă după gust. Sărați, adăugați mirodenii după gust. Închideți capacul.

3. Apăsând pe butonul (27) «Meniu», selectați regimul «Orez».
4. Cu ajutorul butonului (22) «Orez» selectați regimul necesar de preparare a orezului («Orez lipicios», «Orez bob cu bob» sau «Orez brun»), indicatorul (30) va începe să clipească.
5. Puteți seta timpul de preparare a orezului în fiecare din regimuri cu ajutorul butonului (26) «Minute». (vedeți Tabelul 1)

Durata preparării în regimul «Orez» (Tabelul 1)

Programa	Durata (în ore)	Setat implicit (în ore)
«Orez lipicios»	00:20 - 00:30	00:20
«Orez bob cu bob»	00:15 - 00:30	00:15
«Orez brun»	00:25 - 00:40	0:30

6. Pentru a începe gătitul apăsați butonul (29) «Start», indicatorul (30) va arde continuu.
7. După încheierea procesului de preparare vor răsună 5 semnale sonore, aparatul va trece în regimul de menținere a temperaturii, se va aprinde indicatorul (21).
8. Pentru a opri multicooker-ul apăsați pe butonul (20) «Stop/Menținerea temperaturii».

Remarcă: După încheierea procesului de preparare nu deschideți capacul, lăsați orezul pentru 10-15 minute ca acesta să se îmbibe.

Buton (23) «Pornire întârziată»

Cu ajutorul acestei funcții puteți programa din timp către ce oră va fi finalizat procesul de preparare a bucatelor. Această funcție este accesibilă pentru regimurile: «Orez», «Fierbere la aburi», «Iaurtul», «Crupe», «Călire», «Terci», «Supă». Diapazonul timpul este cuprins între 1 și 24 ore.

1. Cu ajutorul butonului (27) «Meniu» selectați unul din regimurile enumerate mai sus, apoi apăsați pe butonul (23) «Pornire întârziată», pe afișaj va fi vizualizat timpul 1:00. Indicatorul pornire/funcționare (30) va clipi.
2. Setati cu butoanele (25) «Ore» și (26) «Minute» timpul către care bucatele urmează a fi preparate.
3. Apăsați butonul «Start» (29) pentru a porni

ROMÂNĂ/ Moldovenească

funcția pornire întârziată, indicatorul funcției pornire întârziată (24) va arde continuu, iar indicatorul pornire/funcționare (30) – va clipi, pe afișaj va fi vizualizat timpul rămas până bucatele vor fi preparate.

Exemplu: Dacă durata programului selectat este de 30 de minute, iar bucatele trebuie preparate peste 3:30, atunci aparatul se va afla în regim de așteptare 3 ore. Apoi va începe procesul de preparare care va fi încheiat peste 30 de minute.

4. La atingerea timpului rămas până la începerea preparării bucatelor va răsună un semnal sonor.

Butoanele (25) «Ore» și (26) «Minute»

Folosiți butoanele (25) și (26) pentru setarea timpului de preparare în regimurile programate ale multicooker-ului și la selectarea timpului după expirarea căruia procesul de preparare va fi încheiat în regimul «Pornire întârziată».

Buton (27) «Meniu»

Prin apăsarea repetată a butonului (27) selectați unul din regimurile de preparare programate: «Supă», «Terci», «Călire», «Crupe», «Prăjire», «Orez», «Fierbere la aburi», «laurtul», «Copturi» sau «Încălzire». Timpul de preparare poate fi setat manual cu ajutorul butoanelor (25) «Ore» și (26) «Minute».

Regimuri de preparare (Tabelul 2)

Programa	Durata de pregătire (în ore)	Setat implicit (în ore)
«Supă»	00:30 - 03:00	00:50
«Terci»	00:40 - 03:00	00:50
«Călire»	00:20 - 01:00	00:50
«Prăjire»	00:05 - 0:60	00:05
«Crupe»	00:30 - 02:00	00:40
«Fierbere la aburi»	00:05 - 01:00	00:20
«laurtul»	06:00 - 10:00	06:00
«Copturi»	00:25 - 02:00	00:45
«Încălzire»	00:10 - 00:40	00:20

Remarcă:

- În regimul «Copturi» nu deschideți capacul multicooker-ului până la încheierea procesului de preparare.
- După încheierea procesului de coacere este necesar să opriți imediat regimul «Menținerea temperaturii», prin apăsarea butonului (20) «Stop/Menținerea temperaturii», pentru ca copturile să nu se ardă.
- Dacă gătiți alimentele la aburi, turnați în bolul (4) apă astfel, încât apa clocotindă să nu atingă fundul tăvii (19).
- În regimul «Prăjire» aparatul funcționează prin analogie cu plita și utilizatorul trebuie să urmărească singur gradul de pregătire al alimentelor, precum și să oprească aparatul atunci când alimentele vor fi gata.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Timpul de preparare a bucatelor la aburi (Tabelul 3)

Aliment	Cantitate alimente	Durata preparării (min.)
Carne și pasăre		
Fileu de găină	500 g	20-25
Pârjoale de găină	4-6 buc. / 500 g	18-20
Fileu de vițel	500 g	25-30
Perişoare	20-25 buc. / 500 g	15-18
Sufleu din carne	500 g	25-30
Colţunaşi	450 g	25-30
Manţi	8-10 buc. / 500 g	35-40
Peşte și fructe de mare		
Fileu de peşte	500 g	10-14
Creveţi congelaţi fierţi și necurătaţi	300 g	8-12
Legume și puding		
Broccoli congelat	500 g	18-23
Conopidă proaspătă	500 g	20-25
Conopidă proaspătă congelată varză	500 g	20-25
Cartofi	500 g	18-23
Cartofi noi	500 g	15-18
Sfeclă	500 g	30-35
Morcov	500 g	20-25
Puding cu brânză	600 g	30-35

Atenție!

Toate rețetele poartă un caracter de recomandare, deoarece cantitățile și proporțiile necesare pentru rețete pot varia în funcție de specificul regional al alimentelor și înălțimea deasupra nivelului mării.

Butonul (28) «Iaurt»

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

Creșterea aluatului

Regimul termic al acestei funcții de asemenea este perfect pentru creșterea aluatului. Creșterea aluatului este o etapă de preparare a aluatului nemijlocit înainte de coacere. În timpul creșterii are loc fermentarea intensivă, este restabilă structura aluatului, acesta crește

considerabil în dimensiuni. O condiție de bază a unui proces reușit constă în lipsa curenților de aer și în menținerea temperaturii (în jur de 40°C) și a umidității aerului constante, în condiții industriale în acest scop fiind utilizate dulapuri speciale. Cu ajutorul multicooker-ului VT-4204 în regimul «Iaurt» veți putea crea condiții profesionale pentru creșterea aluatului la dumneavoastră acasă.

Exemplu:

400 g făină

350 ml de lapte (poate fi amestecat cu apă)

Sare

Zahăr

1,5 linguriță de drojdie deshidratată

1,5 lingură de unt

Amestecați toate ingredientele uscate, adăugați la urmă laptele. Bateți bine cu mixerul, așezați în bol. Cu ajutorul butonului (27)

ROMÂNĂ/ Moldovenească

«Meniu» selectați regimul «Iaurt». Durata de preparare a iaurtului se încadrează într-un diapazon cuprins între 6 și 10 ore (implicit 6 ore). Pentru setarea timpului de creștere a aluatului mai întâi setați timpul «10:00», apăsând butonul (25) «Ore». Apoi apăsați butonul (26) «Minute», pe display va fi vizualizată indicația timpului «00:00». Acum cu ajutorul butoanelor (25) «Ore» și (26) «Minute» setați timpul necesar pentru creșterea aluatului (timpul recomandat 1 oră). Apăsați butonul (29) «Start» pentru a porni acest regim.

Remarcă: Pentru a obține rezultate optime nu deschideți capacul aparatului până la încheierea funcționării regimului.

Buton (29) «Start»

Apăsați o dată butonul (29) «Start» pentru a porni programul selectat, indicatorul pornire/funcționare (30) va arde până la finisarea procesului de preparare. La expirarea timpului de preparare setat se produce deconectarea automată a regimului și activarea regimului «Menținerea temperaturii». Indicatorul pornire/funcționare (30) se va stinge și se va aprinde indicatorul funcției pentru menținerea temperaturii (21).

Pentru oprirea silită a procesului de preparare apăsați butonul (20) «Oprire/Menținere temperatură», indicatorul pornire/funcționare (30) se va stinge

Curățare și îngrijire

1. Scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică și permiteți aparatului să se răcească.
2. Ștergeți corpul (1) și capacul (5) cu o cârpă umedă.
3. Spălați toate accesoriile detașabile cu un burete moale și un detergent neutru, clătiți sub jet de apă.
4. Uscați bine bolul (4), ecranul de protecție (7) și supapa de aburi (6) înainte de a le instala la loc.
5. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi și bureți aspri.
6. Nu scufundați dispozitivul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.

Conținut pachet

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

Bol – 1 buc.

Tavă pentru gătit la aburi – 1 buc.

Polonic – 1 buc.

Spățulă – 1 buc.

Pahar de măsură – 1 buc.

Instrucțiune – 1 buc.

Specificații tehnice

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Consum maxim de putere: 800 W

Capacitate bol: 5 litri

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivelor fără anunțare prealabilă.

Durata de funcționare a aparatului - 5 ani

Garanție

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



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

MULTIFUNKČNÍ PARNÍ HRNEC

Popis

1. Skříň multifunkčního parního hrnce
2. Displej
3. Ovládací panel
4. Nádoba
5. Poklice multifunkčního parního hrnce
6. Parní ventil
7. Ochranná clona
8. Fixátory stínítka
9. Rukojeť pro přenášení
10. Přípojka přívodního kabelu
11. Klávesa otevírání poklice
12. Otvor na vypouštění páry
13. Topné těleso
14. Teplotní čidlo
15. Naběračka
16. Odměrka
17. Obrabečka
18. Přívodní kabel
19. Vložka pro vaření v páře

Ovládací panel

20. Tlačítko "Stop / Udržení teploty"
21. Indikátor funkce udržení teploty
22. Tlačítko „Rýže“
23. Tlačítko „Odložený start“
24. Indikátor funkce odloženého startu
25. Tlačítko „Hodiny“
26. Tlačítko „Minuty“
27. Tlačítko „Menu“
28. Tlačítko „Jogurt“
29. Tlačítko „Start“
30. Indikátor zapnutí/provozu

Pro dodatečnou ochranu je vhodně instalovat v elektrickém obvodu proudový chránič bezpečného vypnutí (RCD) o jmenovitém proudu provozu, nepřesahujícím 30 mA, pro instalaci obraťte se na odborníka.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před zapnutím a použitím přístroje si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku. Je třeba sledovat všem doporučením a upozorněním týkajícím se používání přístroje, uvedeným v této příručce. Uchovejte tuto příručku pro pozdější použití.

- Před zapojením přístroje pečlivě zkontrolujte přívodní kabel a přípojku přívodního kabelu, zda nejsou poškozeny. Nepoužívejte přístroj s poškozeným přívodním kabelem a přípojkou přívodního kabelu.

- Před zapnutím se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Síťový kabel je vybaven vidlicí s uzemněním, zapojte ji do řádně uzemněné zásuvky.
- Nepoužívejte adaptéry při zapojení přístroje do sítě.
- Dohlížejte na to, aby přívodní kabel byl řádně zapojen do přípojky multifunkčního hrnce a do elektrické zásuvky.
- Používejte jenom přívodní kabel, který je součástí balení, nepoužívejte ho s jinými přístroji.
- Používejte jenom příslušenství, které se dodává spolu s těmto spotřebičem.
- Umístěte přístroj na rovný povrch tepelně odolný, vzdálený od vody, vlhkosti a otevřeného ohně.
- Umíst'ujte přístroj tak, aby elektrická zásuvka byla snadno přístupná.
- Používejte přístroj v místech s dobrým větráním.
- Nevystavujte zařízení přímému slunečnímu záření.
- Neumíst'ujte přístroj v bezprostřední blízkosti zdí a nábytku.
- Dbejte, aby se přívodní kabel nedotýkal horkých předmětů nebo ostrých hran nábytku. Nepoškozujte izolaci napájecího kabelu.
- Nikdy se nedotýkejte přívodního kabelu nebo vidlice přívodního kabelu mokryma rukama.
- Neponořujte přístroj, napájecí kabel a vidlici napájecího kabelu do vody nebo jakýchkoliv jiných tekutin.
- Pokud přístroj spadl do vody, okamžitě odpojte ho od sítě. V žádném případě při tom neponořujte ruce do vody. Ohledně možnosti dalšího používání přístroje se poraďte v autorizovaném servisním středisku.
- Nevkládejte cizí předměty, včetně kovových dílů, např. kolíky nebo jehly, do otvorů, nebo jakýchkoliv jiných elementů zařízení.
- Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru. Vždy odpojujte přístroj od elektrické sítě pokud ho nepoužíváte.
- Aby nedošlo k opaření, nesklánějte se nad otvorem pro vypouštění páry. Dbejte zvýšené opatrnosti při otevírání víka hrnce během a hned po ukončení vaření. **Nebezpečí opaření!**
- Při použití zařízení v režimu "opékání", aby nedošlo k popálení horkým olejem, nenaklánejte se nad zařízením.

- V žádném případě nepoužívejte přístroj bez vložené do něj ohřívací nádoby a také bez tekutiny a/nebo potravin v nádobě.
- Přísně dodržujte doporučení týkající se objemu suchých potravin a tekutin.
- Nevynadávejte ohřívací nádobu za provozu přístroje.
- Přístroje nezakrývejte.
- Nikdy nepřenášejte přístroj za provozu. Použijte úchyt pro přenášení, předem odpojte přístroj od sítě a nechte ho vychladnout.
- Během provozu se skříň přístroje a vnitřní části zahřívají. Nedotýkejte se jich nechráněnými rukama, používejte kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou.
- Pravidelně čistěte přístroj.
- Nedovolujte dětem aby si s hrncem hrály.
- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi, pokud osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Děti a lidé s postižením mohou používat přístroj pouze pod dohledem dospělé osoby.
- Nepoužívejte přístroj vně budovy.
- Při odpojování přístroje od elektrické sítě nikdy netahejte za přírodní kabel, vezměte síťovou vidlici a opatrně vytáhněte ji z elektrické zásuvky.
- Nepoužívejte přístroj při poškozené zástrčce nebo napájecím elektrického kabelu, v případě přerušovaného chodu, a také po jeho pádu. Nikdy se nepokoušejte přístroj samostatně opravit. Pro eventuální opravu se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky, použité při balení.

Upozornění! *Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí fólií. Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí fólií.*

Nebezpečí zadušení!

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

Pravidla používání nádoby

- Používejte přístroj a jeho příslušenství pouze k účelům, k nimž jsou určeny. Nikdy nepoužívejte ohřívací nádobu spolu s jinými zahřívacími přístroji nebo povrchy.

- Nenahrazujte ohřívací nádobu jiným nádobím.
- Dbejte na to, aby povrch topného tělesa a dno ohřívací nádoby byly vždy čisté a suché.
- Nepoužívejte ohřívací nádobu k míchání potravin. Nikdy nerozměľňujte produkty přímo v míse, aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy.
- Nenechávejte v misce naběračku (15), lopatku (17) a další předměty.
- Položky v misce míchejte pouze plastovou naběračkou (15), nebo lopatkou (17), nebo použijte kuchyňské přístroje pro použití s nepřilnavým povlakem.
- Nekomlejte na vnitřním povrchu nádoby.
- Po vaření jídel s použitím koření a přísad je třeba ohřívací nádobu hned umýt (viz odstavec Čištění a údržba).

Před prvním použitím

1. Vyndejte přístroj z obalu, odstraňte veškeré nálepky a části obalu, které překážejí provozu přístroje.
2. Umístěte přístroj na rovnou, suchou, teplotně odolnou plochu daleko od vody, vlhkosti, a otevřeného ohně. Vzdálenost do nejbližších předmětů musí být nejméně 20 cm.

Upozornění! *Neumisťujte přístroj v blízkosti van, umyvadel a jiných nádrží s vodou.*

Poznámka: *V případě přepravování nebo skladování přístroje při nízké teplotě, musíte ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.*

3. Otevřete poklici multifunkčního parního hrnce (5), stisknutím klávesy (11).
4. Vyjměte parní ventil (6) a potom odstraňte ochranný štít (7) stlačením fixátorů (8).
5. Umyjte všechny odnímatelné díly (parní ventil (6), ochranný štít (7), misku (4), pánev na vaření v páře (19), naběračku (15), lopatku (17) a odměrku (16)) měkkou houbou s použitím neutrálního mycího prostředku, opláchněte pod tekoucí vodou a osušte.
6. Tělo přístroje otřete vlhkým hadříkem. Nechte přístroj uschnout.
7. Nainstalujte si ochranný štít (7) a parní ventil (6) na příslušná místa.

Použití multifunkčního hrnce

1. Vložte potřebné přísady do mísy.

Poznámka: *Dohlížejte na to, aby potraviny a tekutiny nepřesahovaly značku maximálního*

zaplnění. Značka maxima pro různé obiloviny (kromě rýže) - 3 l, maximální hodnota pro zbývající potraviny a tekutiny - "CUP".

2. Vložte ohřívací nádobu (4) do základny. Přesvědčte se, že nádoba (4) není vložena nakřivo a těsně doléhá na povrch topného tělesa (13).

Poznámka:

Nepoužívejte ohřívací nádobu (4) k mytí krup a krájení potravin, tím byste mohli poškodit nepřílnavý povlak.

Před použitím utřete vnější povrch a dno ohřívací nádoby (4) do sucha. Přesvědčte se, že uvnitř základny a na dně nádoby (4) nejsou cizí předměty, znečištění ani voda.

V prostřední části topného tělesa (13) je umístěno teplotní čidlo (14). Dohlížejte na to, aby pohybu čidla (14) nic nepřekáželo.

3. Vsuňte vložku (19) s potravinami do nádoby (4).
4. Zavěte poklici parního hrnce (5), až se ozve klapnutí.
5. Zapojte přívodní kabel do přípojky (10), vidlice přívodního kabelu (18) zapojte do elektrické zásuvky.
6. Chcete-li zvolit automatický program vaření, několikrát stiskněte tlačítko (27), „Menu“, dokud se na displeji (2) neobjeví šipka ukazatele požadovaného programu, přitom indikátor zapnutí/ práce (30) začne blikat.
7. Doba vaření v navrhovaných programech je instalována ve výchozím nastavení, ale může se lišit v určitém rozsahu. Chcete-li změnit dobu pečení, použijte tlačítek (25) „Hodiny“ a (26) „Minuty“ (viz tabulka 2).
8. Stiskněte tlačítko (29) "Start", začne proces vaření.

Poznámka:

Pokud v procesu vaření dojde k výpadku napájení, přístroj uloží nastavení programu přípravy potravin na dobu 40 minut. Pokud napájení se obnoví do 40 minut po vypnutí, bude přístroj automaticky pokračovat v provozu. V případě, že doba trvání výpadku elektrického proudu přesáhne 40 minut, provedte přeprogramování zařízení.

9. Sledujte připravenost potravin při vaření, pokud je to nezbytné, míchejte potraviny plastovou naběračkou (15), nebo lopatkou (17), vhodnými pro použití s nepřilnavou vrstvou.

Upozornění! Aby se zabránilo popálení párou a olejem, při otevření víka parního hrnce

(5), je třeba dodržovat maximální opatrnost, nenaklánět se nad hrncem, nedávat ruce nad mísu (4).

Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškrábat mísu (4) nebo vést k popraskání. Neotvírejte víko parního hrnce (5) během pečení.

10. Po dokončení vaření se ozve pět pípnutí, přístroj se přepne do udržování teploty, rozsvítí se kontrolka funkce udržení teploty (21).

Poznámka: *Nehleďte na to, že přístroj udržuje teplotu hotových jídel během 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo v tomto režimu na delší dobu, protože to může vést ke změně chutě jídla a barvy potravin.*

Nepoužívejte režim udržování teploty k ohřívání jídel.

Po vaření v páře nevyndávejte jídlo rukama, použijte kuchyňské náčiní.

11. Chcete-li vypnout nastavený režim provozu, stiskněte tlačítko (20) "Stop / Udržení teploty".

Tlačítka na ovládacím panelu (3)

Každé stisknutí aktivních tlačítek na ovládacím panelu (3) je doprovázeno zvukovým signálem.

Tlačítko (20) "Stop / Udržení teploty"

Po ukončení programu vaření přístroje automaticky přejde do režimu udržování teploty. Můžete aktivovat funkci udržování teploty ručně. K tomu účelu stiskněte tlačítko (20) "Stop / Udržení teploty" jednou, rozsvítí se LED indikátor (21), na displeji se zobrazí doba práce v tomto režimu, začínaje od 0:00. V režimu udržování teploty jídlo může být až po dobu 24 hodin. Chcete-li vypnout režim udržování teploty, stiskněte tlačítko (20) "Stop / Udržení teploty" znovu, indikátor (21) zmizí.

Poznámka: *Tato funkce není určena k ohřívání jídel.*

Tlačítko (22) "Rýže"

Pomocí tohoto tlačítka si můžete vybrat požadovaný režim vaření rýže "Lepkává rýže", "Drobivá rýže" a "Hnědá rýže". Vaření lze nastavit ručně pomocí tlačítek (26) "Minuty."

Příprava rýže

1. Změřte požadované množství rýže odměrkou. Opláchněte rýži pod tekoucí vodou. Třeba oplachovat rýži tak dlouho, pokud voda nebude průhledná.

- Dejte očištěnou rýži do misky. Nalijte do misky požadované množství studené vody do značky CUP na stupnici, odpovídající počtu odměrek. Pokud chcete, můžete zvýšit množství vody podle vaší chuti. Osolíte, přidejte koření podle chuti. Zavřete víko.
- Kliknutím na tlačítko (27), "Menu", vyberte "Rýže"
- Pomocí tlačítka (22) "Rýže", vyberte požadovaný režim vaření rýže ("Lepkává rýže", "Drobná rýže" nebo "Hnědá rýže"), indikátor (30) začne blikat.
- Můžete nastavit dobu vaření rýže v každém režimu pomocí tlačítka (26) "Minuty". (viz tabulka 1)

Doba vaření v režimu "Rýže" (Tabulka 1)

Program	Doba trvání programu (v hodinách)	Doba je stanovena ve výchozím nastavení (v hodinách)
„Lepkává rýže“	0:20 – 0:30	0:20
„Drobná rýže“	0:15 – 0:30	0:15
„Hnědá rýže“	0:25 – 0:40	0:30

- Chcete-li začít vařit, stiskněte tlačítko (29) „Start“, indikátor (30) bude svítit stále.
- Po dokončení přípravy ozve se 5 pípnutí, přístroj se přepne do udržování teploty, rozsvítí se indikátor (21).
- Chcete-li vypnout parné hrnec, stiskněte tlačítko (20) „Stop / Udržení teploty.“

Poznámka: Po dokončení procesu vaření neotvírejte víko, nechte rýži po dobu 10-15 minut, aby se prosytila.

Tlačítko (23) "Odložený start"

Pomocí této funkce lze naprogramovat dopředu, ke kterému okamžiku bude dokončen proces

Režimy vaření (Tab.2)

Program	Doba připravení (v hodinách)	Doba je stanovena ve výchozím nastavení (v hodinách)
„Polévka“	0:30 – 3:00	0:50
„Kaše“	0:40 – 3:00	0:50
„Dusání“	0:20 – 1:00	0:50
„Opékání“	0:05 – 0:60	0:05
„Kroupy“	0:30 – 2:00	0:40
„Vaření v páře“	0:05 – 1:00	0:20

vaření. Tato funkce je dostupná pro následující režimy: "Rýže", "Vaření v páře", "Jogurt", "Kroupy", "Dusání", "Kaše", "Polévka". Časový rozsah - 1 až 24 hodin.

- Pomocí tlačítka (27), "Menu", vyberte jeden z výše uvedených režimů, stiskněte tlačítko (23) "Odložený start", na displeji se zobrazí čas 1:00. Indikátor zapnutí/práce (30) bude blikat.
- Tlačítka (25) „Hodiny“ a (26) „Minuty“ nastavte čas, ke kterému má být připraveno jídlo.
- Stiskněte tlačítko „Start“ (29) pro aktivaci odloženého startu, ukazatel funkce odloženého startu (24) bude hořet stále, a indikátor zapnutí/práce (30) začne blikat, na displeji se zobrazí čas zbývající do konce vaření.

Příklad: Pokud doba trvání vybraného programu je 30 minut, a jídlo by mělo být uvařené za 3:30, pak zařízení bude v pohotovostním režimu po dobu 3 hodin. Pak začne proces vaření, který bude dokončen za 30 minut.

- Po dokončení zbývajícího času před zahájením vaření, ozve se jedno pípnutí.

Tlačítka (25) "Hodiny" a (26) "Minuty"

Použijte tlačítek (25) a (26) pro nastavení doby vaření v předem naprogramovaných režimech parného hrnce a výběru doby, po které bude proces vaření dokončen v režimu „Odloženého startu“.

Tlačítko (27), "Menu"

Stisknutím tlačítka (27), vyberte jeden z naprogramovaných režimů: "Polévka", "Kaše", "Dusání", "Kroupy", "Opékání", "Rýže", "Vaření v páře", "Jogurt", "Pečení "nebo" Ohřev ". Doba vaření lze nastavit ručně pomocí tlačítek (25) "Hodiny" a (26) "Minuty."

„Jogurt“	6:00 – 10:00	6:00
„Pečení“	0:25 – 2:00	0:45
„Ohřev“	0:10 – 0:40	0:20

Poznámka:

- V režimu „Pečení“ neotevírejte víko parního hrnce před koncem vaření.
- Po dokončení pečení okamžitě vypněte režim „Udržení teploty“ stiskem tlačítka (20) „Stop / Udržení teploty“ aby se pečivo nepřipálilo.
- Pokud připravujete jídlo v páře, nalijte do misky (4) vody tak, aby se vařící voda nedotýkala dna pánve (19).
- V režimu Smažení přístroj funguje podobně sporáku, a uživatel musí kontrolovat přípravu jídla samostatně, a také vypnout přístroj, až jídlo bude hotové.

Doba vaření jídel v páře (tabulka 3)

Produkt	Množství potravin	Doba vaření (v minutách)
Maso a drůbež		
kuřecí filé	500 g	20-25
kuřecí Karbanátky	4-6 ks 500 g	18-20
hovězí svíčková	500 g	25-30
masové kuličky	20-25 ks 500 g	15-18
maso Souffle	500 g	25-30
pelmeni	450 g	25-30
Manty	8-10 ks 500 g	35-40
Ryby a mořské plody		
rybí filé	500 g	10-14
Krevety vařené ve slupce a zmrazené	300 g	8-12
Zelenina a pudinky		
Brokolice zmrazená	500 g	18-23
Květák čerstvý	500 g	20-25
Zmrazený květák čerstvý	500 g	20-25
Brambory	500 g	18-23
Nové brambory	500 g	15-18
Červená řepa	500 g	30-35
Mrkev	500 g	20-25
Tvarohový pudink	600 g	30-35

Upozornění!

Všechny recepty mají pouze doporučující charakter, protože uvedené v receptech množství a poměry ingrediencí se mohou lišit dle místních specifik potravin a nadmořské výšky.

Tlačítko (28) Jogurt

Připravte si nejchutnější pravý jogurt z mléka a jogurtové kultury. Jako jogurtovou kulturu použijte jogurt nebo prebiotika, která lze koupit v lékárně.

Podrobný popis způsobů přípravy jogurtů viz v Knize receptů.

Kynutí těsta

Teplotní režim této funkce je ideální pro kynutí těsta.

Kynutí těsta je fáze přípravy těsta bezprostředně před vypékáním. Během kynutí probíhá intenzivní kvašení, obnovuje se struktura těsta, jeho objem se viditelně zvětšuje. Jednou ze základních podmínek úspěšného procesu je ochrana před průvanem a udržování stálé teploty (kolem

ČESKÝ

40° C) a vlhkosti vzduchu, k čemuž se při průmyslové výrobě používají zvláštní skříně. Pomocí multifunkčního hrnce VT-4204 v režimu Jogurt lze vytvořit profesionální podmínky pro kynutí těsta u vás doma.

Příklad:

400 g mouky

350 ml mléka (lze smíchat s vodou)

Sůl

Cukr

1,5 lžičky suchých droždí

1,5 lžičce másla

Všechny suché složky smícháme, pak přidáme mléko. Důkladně našleháme mixérem a vložíme do nádoby. Pomocí tlačítka (27) Menu zvolíme režim Jogurt. Doba přípravy jogurtu může být nastavená v rozmezí 6-10 hodin (standardně je 6 hodin). Pro nastavení času kynutí těsta nejdřív nastavíme čas 10:00 pomocí tlačítka (25) Hodiny. Pak stiskneme tlačítko (26) Minuty, na displeji se zobrazí časové údaje 00:00. Teď pomocí tlačítek (25) Hodiny a (26) Minuty nastavíme potřebnou dobu kynutí těsta (doporučujeme dobu 1 hodinu). Stiskneme tlačítko (29) Start pro spuštění tohoto režimu.

Poznámka: Pro dosažení nejlepšího výsledku neotevírejte poklici přístroje před ukončením procesu.

Tlačítko (29) “Start”

Stisknete tlačítko (29) “Start” jednou pro spuštění vybraného programu, indikátor zapnutí/práce (30) zůstane hořet až do konce procesu vaření. Po dokončení nastavené doby vaření režim se automaticky vypne a aktivuje se režim “Udržování teploty.” Přitom indikátor zapnutí/práce (30) zhasne a rozsvítí se indikátor funkce udržení teploty (21).

Pro nucené zastavení procesu vaření stiskněte tlačítko (20) “Vypnuto / Udržení teploty”, indikátor zapnutí/práce (30) se vypne.

Čistění a údržba

1. Vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a nechte přístroj vychládnout.
2. Otřete těleso (1) a víko (5) vlhkým hadříkem.
3. Umyjte všechny odnímatelné součástky měkkou houbou s použitím neutrálního mycího prostředku, opláchněte proudem vody.
4. Důkladně vysušte mísu (4), ochranný štít (7) a

- parní ventil (6) před jejich instalací.
5. Nikdy nepoužívejte abrazivní mycí prostředky ani drsné houby.
6. Neponořujte přístroj, napájecí kabel a vidlici napájecího kabelu do vody nebo jakýchkoliv jiných tekutin.

Obsah balení

Parní hrnec (s odnímatelným ochranným štítem a parním ventilem) - 1 kus
Ohřívací nádoba - 1 kus
Vaření pánev pro vaření v páře - 1 kus.
Naběračka - 1 kus
Obracečka - 1 kus
Odměrka - 1 kus
Uživatelská příručka - 1 kus

Technické charakteristiky

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximální příkon: 800 W

Objem mísy: 5 L

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vlastnosti zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje – 5 let

Záruka

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



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

МУЛЬТІВАРКА

Опис

1. Корпус мультіварки
2. Дисплей
3. Панель управління
4. Чаша
5. Кришка мультіварки
6. Паровий клапан
7. Захисний екран
8. Фіксатори захисного екрану
9. Ручка для перенесення
10. Роз'єм для підключення мережевого шнура

11. Клавіша відкриття кришки
12. Отвір виходу пару
13. Нагрівальний елемент
14. Датчик температури
15. Ополоник
16. Мірний стакан
17. Лопатка
18. Мережевий шнур
19. Піддон для готування на пару

Панель управління

20. Кнопка «Стоп/Підтримка температури»
21. Індикатор функції підтримки температури
22. Кнопка «Рис»
23. Кнопка «Відкладений старт»
24. Індикатор функції відкладеного старту
25. Кнопка «Години»
26. Кнопка «Хвилини»
27. Кнопка «Меню»
28. Кнопка «Йогурт»
29. Кнопка «Старт»
30. Індикатор включення/роботи

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед підключенням і використанням пристрою уважно прочитайте справжню інструкцію. Необхідно дотримуватися всіх запобігань і рекомендацій по експлуатації пристрою, приведених в даній інструкції. Збережіть інструкцію, використовуйте її надалі в якості довідкового матеріалу.

- Перед використанням пристрою уважно огляньте мережевий шнур і

роз'єм мережевого шнура мультіварки, переконайтеся, що вони не пошкоджені. Не використовуйте пристрій за наявності пошкоджень мережевого шнура або роз'єму мережевого шнура.

- Перед включенням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підключенні пристрою до мережі, не використовуйте перехідники.
- Стежте за тим, щоб мережевий шнур був щільно вставлений у відповідний роз'єм мультіварки а інший у мережеву розетку.
- Використовуйте лише той мережевий шнур, який входить в комплект постачання, і не використовуйте його з іншими пристроями.
- Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять в комплект постачання.
- Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні далеко від дії води, вогкості і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до електричної розетки був вільним.
- Використовуйте прилад в місцях з хорошою вентиляцією.
- Не піддавайте пристрій дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості від стен і меблів.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими і гострими поверхнями. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється братися за мережевий шнур і вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.
- В разі падіння пристрою у воду, його слід негайно відключити від мережі. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки. З питання подальшого використання пристрою зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Не вставляйте сторонні предмети, у тому числі металеві деталі, такі як шпильки або

голки, в отвори або будь-які інші місця пристрою.

- Не залишайте пристрій без нагляду. Пристрій має бути відключений від електричної мережі, якщо ви не використовуєте його.
- Щоб уникнути опіків не нахиляйтеся над отвором для виходу пару. Дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки в час і безпосередньо після приготування продуктів. **Ризик опіку паром!**
- При роботі пристрою в програмі «Підсмажування», щоб уникнути опіку гарячим маслом не нахиляйтеся над пристроєм.
- Категорично забороняється експлуатація пристрою без встановленої чаші, а також без рідин і продуктів в чаші.
- Строго дотримуйтеся рекомендацій рецептів відносно кількості сухих продуктів і об'єму рідин.
- Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
- Не накривайте пристрій.
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку для перенесення, заздалегідь відключивши пристрій від мережі і давши йому остигнути.
- Під час роботи корпус пристрою і внутрішні деталі нагріваються. Не торкайтеся них незахищеними руками, використовуйте кухонні термозахисні рукавиці.
- Регулярно проводьте чищення пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати мультіварку в якості іграшки.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування приладом і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Діти і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише під спостереженням дорослих.
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщенням.
- Відключаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур,

візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з електричної розетки.

- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо воно працює з перебіями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- В цілях безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

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

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

Правила користування чашею

- Пристрій і його деталі використовуйте строго за призначенням. Заборонено використовувати чашу з іншими нагрівальними приладами або поверхнями.
- Не замінійте чашу іншою ємкістю.
- Стежте за тим, щоб поверхня нагрівача і дно чаші були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу в якості ємкості для змішування продуктів. Ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо в чаші щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття.
- Не залишайте в чаші ополоник (15), лопатку (17) і інші предмети.
- Продукти в чаші перемішуйте лише пластиковим ополоником (15) або лопаткою (17), або використовуйте кухонні аксесуари, призначені для використання з антипригарним покриттям.
- Не стукайте по внутрішній поверхні чаші.
- Після приготування блюд з використанням приправ і спецій необхідно відразу вимити чашу (див. розділ «Чищення і догляд»). розділ «Чищення і догляд»).

Перед першим використанням

1. Витягніть пристрій з упаковки, видалите будь-які наклейки і пакувальні матеріали, що заважають роботі пристрою.

2. Встановіть пристрій на рівній, сухій, теплостійкій поверхні далеко від дії води, вогкості і відкритого вогню. Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.

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

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

3. Відкрийте кришку мультіварки (5), натиснув на клавішу (11).
4. Зніміть паровий клапан (6), а потім зніміть захисний екран (7), натискуючи на фіксатори (8).
5. Вимийте всі знімні деталі (паровий клапан (6), захисний екран (7), чашу (4), піддон для готування на пару (19), ополоник (15), лопатку (17) і мірний стаканчик (16)) м'якою губкою з додаванням нейтрального миючого засобу, обполосніть проточною водою і просушите.
6. Корпус пристрою протріть вологою тканиною. Дайте пристрою висохнути.
7. Встановіть захисний екран (7) і паровий клапан (6) на місце.

Використання мультіварки

1. Помістіть необхідні інгредієнти в чашу.

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

2. Встановіть чашу (4) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся, що чаша (4) встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елемента (13).

Примітка:

Не використовуйте чашу (4) для миття круп і різання продуктів, це може пошкодити антипригарне покриття.

Перед використанням витріть зовнішню поверхню ідно чаші (4) досуха. Переконайтеся, що в робочій камері і на дні чаші (4) немає сторонніх предметів, забруднень і вологи.

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

3. Встановіть піддон (19) з продуктами в чашу (4).
4. Закрийте кришку мультіварки (5) до клацання.
5. Під'єднайте мережевий шнур в роз'їм (10), а вилку мережевого шнура (18) вставте в розетку.
6. Для вибору автоматичної програми приготування послідовно натискуйте кнопку (27) «Меню» до появи на дисплеї (2) стрілки індикатора напроти необхідної програми, при цьому індикатор включення/роботи (30) почне блимати.
7. Час приготування в запропонованих програмах встановлений за умовчанням, але може варіюватися в рамках встановленого діапазону. Для зміни часу приготування скористайтеся кнопками (25) «Години» і (26) «Хвилини» (див. Табл. 2).
8. Натисніть на кнопку (29) «Старт» для початку процесу приготування.

Примітка:

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

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

Увага! Щоб уникнути опіків паром і маслом, відкриваючи кришку мультіварки (5), дотримуйтеся крайньої обережності, не нахиляйтеся над пристроєм і не поміщайте руки над чашею (4).

Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу (4) або привести до виникнення тріщин.

Не відкривайте кришку мультіварки (5) під час випічки.

10. Після завершення приготування, прозвучить 5 звукових сигналів, пристрій

УКРАЇНЬСКА

перейде в режим підтримки температури, спалахне індикатор функції підтримки температури (21).

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

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

11. Для виключення заданого режиму роботи натисніть кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури».

Кнопки панелі управління (3)

Кожне натиснення активних кнопок панелі управління (3) супроводжується звуковим сигналом.

Кнопка (20) «Стоп/Підтримання температури»

Після закінчення програми приготування пристрій автоматично переходить в режим підтримки температури. Ви можете самостійно активувати функцію підтримки температури. Для цього натисніть кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури» один раз, спалахне індикатор (21), на дисплеї відобразуватиметься час роботи в даному режимі, починаючи з 0:00. У режимі підтримки температури блюдо може знаходитися до 24 годин. Для відключення режиму підтримки температури натисніть кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури» ще раз, індикатор (21) згасне.

Примітка: Дана функція не призначена для розігрівання продуктів.

Кнопка (22) «Рис»

За допомогою даної кнопки ви можете вибрати необхідний режим приготування рису: «Липкий рис», «Розсипчастий рис» і «Бурий рис». Час приготування ви можете встановити уручну за допомогою кнопки (26) «Хвилини».

Приготування рису

1. Відміряйте необхідну кількість рису мірним стаканом. Промийте рис проточною

водою. Промивати рис необхідно до тих пір, поки вода не стане прозорою.

2. Перекладіть промитий рис в чашу. Налийте в чашу необхідну кількість холодної води до відмітки на шкалі CUP, відповідній кількості мірних стаканів. За бажанням кількість води можна трохи збільшити за своїм смаком. Посолите, додайте спеції за смаком. Закрийте кришку.
3. Натискуючи на кнопку (27) «Меню», виберіть режим «Рис».
4. За допомогою кнопки (22) «Рис» виберіть необхідний режим приготування рису («Липкий рис», «Розсипчастий рис» або «Бурий рис»), індикатор (30) почне блимати.
5. Ви можете задати час приготування рису в кожному з режимів за допомогою кнопки (26) «Хвилини». (див. Табл. 1)

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

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

6. Щоб почати приготування, натисніть кнопку (29) «Старт», індикатор (30) горітиме постійно.
7. Після завершення приготування прозвучить 5 звукових сигналів, пристрій перейде в режим підтримки температури, спалахне індикатор (21).
8. Для відключення мультиварки натисніть на кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури».

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

Кнопка (23) «Відкладений старт»

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

«Гасіння», «Каша», «Суп». Діапазон часу від 1 до 24 годин.

1. За допомогою кнопки (27) «Меню» виберіть один з перерахованих вище режимів, потім натисніть на кнопку (23) «Відкладений старт», при цьому на дисплеї відобразуватиметься час 1:00. Індикатор включення/роботи (30) блиматиме.
2. Кнопками (25) «Години» і (26) «Хвилини» встановите час, до якого блюдо має бути приготоване.
3. Натисніть кнопку «Старт» (29) для включення функції відкладеного старту, індикатор функції відкладеного старту (24) горітиме постійно, а індикатор включення/роботи (30) почне блимати на дисплеї відобразуватиметься час, що залишився до кінця приготування їжі.

Приклад: Якщо тривалість вибраної програми складає 30 хвилин, а блюдо має бути приготоване через 3:30, то пристрій знаходитиметься в режимі чекання 3 години.

Потім почнеться процес приготування, який буде завершений через 30 хвилин.

4. Після досягнення часу, що залишився до початку приготування блюда, прозвучить один звуковий сигнал.

Кнопки (25) «Години» і (26) «Хвилини»

Використовуйте кнопки (25) і (26) для налаштування часу приготування в запрограмованих режимах мультиварки і при виборі часу, через який процес приготування їжі буде завершений, в режимі «Відкладений старт».

Кнопка (27) «Меню»

Повторними натисненнями кнопки (27) виберіть один із запрограмованих режимів приготування: «Суп», «Каша», «Гасіння», «Крупа», «Підсмажування», «Рис», «Вариво на пару», «Йогурт», «Випічка» або «Розігрівання». Час приготування можна встановити уручну за допомогою кнопок (25) «Години» і (26) «Хвилини».

Режими приготування (Табл. 2)

Програма	Тривалість приготування (у годинах)	Встановлено за умовчанням (у годинах)
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Гасіння»	0:20 – 1:00	0:50
«Підсмажування»	0:05 - 0:60	0:05
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Вариво на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Йогурт»	6:00 – 10:00	6:00
«Випічка»	0:25 – 2:00	0:45
«Розігрівання»	0:10 – 0:40	0:20

Примітка:

- У режимі «Випічка» не відкривайте кришку мультиварки до закінчення процесу приготування.
- Після закінчення процесу випічки необхідно відразу відключити режим «Підтримання температури», натискаючи на кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури», щоб випічка не підгоріла.
- Якщо ви готуєте продукти на пару, налийте в чашу (4) воду так, щоб кипляча вода не торкалася дна піддону (19).
- Пристрій у режимі «Піджарювання» працює за аналогією з плитою і користувачу необхідно стежити за готовністю продуктів самостійно, а також вимикати пристрій, коли продукти будуть готові.

УКРАЇНЬСКА

Тривалість приготування блюд на пару (Табл. 3)

Продукт	Кількість продуктів	Тривалість приготування (хв.)
М'ясо і птиця		
Філе куряче	500 г	20-25
Котлети курячі	4-6 шт. / 500 г	18-20
Філе телятини	500 г	25-30
Фрикадельки	20-25 шт. / 500 г	15-18
Суфле м'ясне	500 г	25-30
Пельмені	450 г	25-30
Манти	8-10 шт. / 500 г	35-40
Риба і морепродукти		
Філе риби	500 г	10-14
Креветки неочищені варено-морожені	300 г	8-12
Овочі і пудинг		
Броколі с/м	500 г	18-23
Цвітна капуста свіжа	500 г	20-25
Цвітна капуста свіжоморожена	500 г	20-25
Картопля	500 г	18-23
Картопля молода	500 г	15-18
Буряк	500 г	30-35
Морква	500 г	20-25
Пудинг сирний	600 г	30-35

Увага!

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

Кнопка (28) «Йогурт»

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

Розстойка тіста

Температурний режим даної функції також ідеально пасує для розстойки тіста.

Розстойка тіста — етап приготування тіста безпосередньо перед випіканням. Під час розстойки відбувається інтенсивне бродіння, відновлюється структура тіста, воно значно збільшується в розмірі. Одним з основних умов успішного процесу є відсутність протягів і підтримання постійної температури (приблизно 40° С) та вологості повітря, для чого в промислових умовах використовуються

спеціальні шафи. За допомогою мультіварки VT-4204 у режимі «Йогурт» ви зможете створити професійні умови для розстойки тіста у себе вдома.

Приклад:

400 г борошна

350 мл молока (можна змішати з водою)

Сіль

Цукор

1,5 ч.л. сухих дріжджів

1,5 ст.л. вершкового масла

Всі сухі інгредієнти змішати, в кінці додати молоко. Ретельно збити міксером, викласти в чашу. За допомогою кнопки (27) «Меню» виберіть режим «Йогурт». Час приготування йогурту є в діапазоні 6-10 годин (за умовчанням 6 годин). Для установлення часу для розстойки

тіста спочатку установіть час «10:00», натиснувши кнопку (25) «Години». Потім натисніть кнопку (26) «Хвилини», на дисплеї відобразиться індикація часу «00:00». Тепер за допомогою кнопок (25) «Години» та (26) «Хвилини» установіть необхідний час для розстойки тіста (рекомендований час 1 година). Натисніть кнопку (29) «Старт» для початку роботи даного режиму.

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

Кнопка (29) «Старт»

Натисніть кнопку (29) «Старт» один раз для запуску вибраної програми, індикатор включення/роботи (30) горітиме до закінчення процесу приготування. Після закінчення встановленої тривалості приготування відбувається автоматичне відключення режиму і активація режиму «Підтримання температури». При цьому індикатор включення/роботи (30) гасне і спалахує індикатор функції підтримки температури (21). Для примусової зупинки процесу приготування натисніть кнопку (20) «Викл./Підтримання температури», індикатор включення/роботи (30) відключиться.

Чищення та догляд

1. Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.
2. Протріть корпус (1) і кришку (5) вологою тканиною.
3. Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою.
4. Ретельно просушіть чашу (4), захисний екран (7) і паровий клапан (6) перш ніж встановлювати їх на місце.
5. Забороняється використовувати абразивні миючі засоби і жорсткі губки.
6. Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.

Комплектація

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

Чаша – 1 шт.

Піддон для готування на пару – 1 шт.

Ополоник – 1 шт.

Лопатка – 1 шт.

Мірний стакан – 1 шт.

Інструкція – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальна потужність: 800 Вт

Об'єм чаші: 5 л

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

Термін служби пристрою – 5 років

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 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКАЯ

МУЛЬТЫВАРКА

Апісанне

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

Панэль кіравання

20. Кнопка «Стоп/Падтрыманне тэмпературы»
21. Індыкатар функцыі падтрымання тэмпературы
22. Кнопка «Рыс»
23. Кнопка «Адкладзены старт»
24. Індыкатар функцыі адкладзенага старту
25. Кнопка «Гадзіны»
26. Кнопка «Хвіліны»
27. Кнопка «Меню»
28. Кнопка «Ёгурт»
29. Кнопка «Старт»
30. Індыкатар уключэння/працы

Для дадатковай абароны ў сетку сілкавання мэтазгодна ўсталяваць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўсталёўкі ПАА звярніцеся да адмыслоўца.

МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад падключэннем і выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце сапраўдную інструкцыю. Неабходна выконваць усе папярэджанні і рэкамендацыі па эксплуатацыі прылады, прыведзеныя ў дадзенай інструкцыі. Захавайце інструкцыю, выкарыстоўвайце яе ў далейшым у якасці даведкавага матэрыялу.

- Перад выкарыстаннем прылады ўважліва аглядзеце сеткавы шнур і раздым сеткавага

шнура мультываркі, пераканайцеся, што яны не пашкоджаны. Не выкарыстоўвайце прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавага шнура ці раздыма сеткавага шнура.

- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў электрычную разетку, якая мае надзейны кантакт зязямлення.
- Пры падлучэнні прылады да сеткі, не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур быў шчыльна ўстаўлены ў адпаведны раздым мультываркі і электрычную разетку.
- Выкарыстоўвайце толькі той сеткавы шнур, які ўваходзіць у камплект пастаўкі, і не выкарыстоўвайце яго з іншымі прыладамі.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Размяшчайце прыладу на роўнай цеплаўстойлівай паверхні ўдалечыні ад уздзеяння вады, волкасці і адкрытага агню.
- Устанаўлівайце прыладу так, каб доступ да электрычнай разеткі быў свабодным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Не падвяргайце прыладу ўздзеянню прамых сонечных прамянёў.
- Не размяшчайце прыладу ў непасрэднай блізкасці ад сцен і мэблі.
- Не дапушчайце судотыку сеткавага шнура з гарачымі і вострымі паверхнямі. Не дапушчайце пашкоджання ізаляцыі электрычнага шнура.
- Забараняецца брацца за сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку электрычнага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- У выпадку падзення прылады ў ваду, яе варта неадкладна адключыць ад электрычнай сеткі. Пры гэтым ні ў якім разе не апускайце ў ваду рукі. Па пытанні далейшага выкарыстання прылады звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы, у тым ліку металічныя дэталі, такія як шпількі ці

іголки, у адтуліны ці любыя іншыя месцы прылады.

- Не пакідайце прыладу без нагляду. Прылада павінна быць адключана ад электрычнай сеткі, калі вы не выкарыстоўваеце яе.
- У пазбяганне апёкаў не нахіляйцеся над адтулінай для выйсця пары. Захоўвайце крайнюю асцярожнасць, адкрываючы вёчка мультываркі падчас і непасрэдна пасля прыгатавання прадуктаў. **Рызыка апёку парай!**
- Пры працы прылады ў праграме «Падсмажванне», у пазбяганне апёку гарачым маслам не нахіляйцеся над прыладай.
- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прылады без усталяванай чары, а таксама без вадкасцяў і/ці прадуктаў у чары.
- Строга выконвайце рэкамендацыі рэцэптаў па колькасці сухіх прадуктаў і аб'ёму вадкасцяў.
- Не вымайце чару падчас працы прылады.
- Не накрывайце прыладу.
- Забараняецца пераносіць прыладу падчас працы. Выкарыстоўвайце ручку для пераноскі, папярэдне адключыўшы прыладу ад сеткі і даўшы ёй астыць.
- Падчас працы корпус прылады і ўнутраныя дэталі награвваюцца. Не датыкайцеся да іх голымі рукамі, выкарыстоўвайце тэрмаахоўныя кухонныя рукавіцы.
- Рэгулярна праводзіце чыстку прылады.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць мультыварку ў якасці цацкі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным карыстанні.
- Дзеці і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай толькі пад назіраннем сталых.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу па-за памяшканнямі.
- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не цягніце за сеткавы шнур, вазьміцеся за электрычную вілку і акуратна выцягніце яе з электрычнай разеткі.

- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, без нагляду.

Ўвага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці пакавальнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ

Правіла карыстання чарай

- Прыладу і яе дэталі выкарыстоўвайце строга па прызначэнні. Забаронена выкарыстоўваць чару з іншымі награвальнымі прыборамі ці паверхнямі.
- Не замяняйце чару іншай ёмістасцю.
- Сачыце за тым, каб паверхня награвальніка і дно чары былі чыстымі і сухімі.
- Не выкарыстоўвайце чару ў якасці ёмістасці для змешвання прадуктаў. Ніколі не здрабняйце прадукты непасрэдна ў чары ў пазбяганне пашкоджанняў антыпрыгарнага пакрыцця.
- Не пакідайце ў чары палавінік (15), лапатку (17) і іншыя прадметы.
- Прадукты ў чары змешвайце толькі пластыкавым палавінікам (15) ці лапаткай (17), або выкарыстоўвайце кухонныя аксэсуары, прызначаныя для выкарыстання з антыпрыгарным пакрыццём.
- Не стукаеце па ўнутранай паверхні чары.
- Пасля прыгатавання страў з выкарыстаннем запраўі спецыяльна неабходна адразу вымыць чару (гл. частку «Чыстка і догляд»). частку «Чыстка і догляд»).

Перад першым выкарыстаннем

1. Дастаньце прыладу з пакавання, ачысціце ад любых налепак і пакавальных матэрыялаў, якія замянаюць працы прылады.
2. Усталойце прыладу на роўнай, сухой, цеплаўстойлівай паверхні ўдалечыні ад

БЕЛАРУСКАЯ

уздзеяння вады, волкасці і адкрытага агню. Адлегласць да найблізкіх паверхняў павінна быць не меней 20 см.

Ўвага! Не мясцуйце прыладу зблізку ваннаў, ракавін ці іншых ёмістасцяў з вадой.

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

3. Адкрыце вэчка мультываркі (5), націснуўшы на клавішу (11).
4. Зніміце паравы клапан (6), а затым зніміце ахоўны экран (7), націснуўшы на фіксатары (8).
5. Вымойце ўсе здымныя дэталі (паравы клапан (6), ахоўны экран (7), чару (4), паддон для гатавання на пару (19), палавінік (15), лапатку (17) і мерную шлянначку (16)) мяккай губкай з даданнем нейтральнага мыйнага сродку, апаласніце праточнай вадой і прасушыце.
6. Корпус прылады пратрыце вільготнай тканінай. Дайце прыладзе высахнуць.
7. Усталюйце ахоўны экран (7) і паравы клапан (6) на месца.

Выкарыстанне мультываркі

1. Змесціце неабходныя інгрэдыенты ў чару.

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

2. Усталюйце чару (4) у працоўную камеру прылады. Пераканайцеся, што чара (4) ўсталявана без перакосаў і шчыльна датыкаецца з паверхняй награвальнага элемента (13).

Нататка:

Не выкарыстоўвайце чару (4) для мыцця круп і рэзання прадуктаў, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё.

Перад выкарыстаннем вытрыце вонкавую паверхню і дно чары (4) насуха. Пераканайцеся, што ў працоўнай камеры і на дне чары (4) няма старонніх прадметаў, забруджванняў і вільгаці.

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

3. Усталюйце паддон (19) з прадуктамі ў чару (4).
4. Зачыніце вэчка мультываркі (5) да пстрычкі.
5. Падлучыце электрычны шнур у раздым (10), а вілку сеткавага шнура (18) ўстаўце ў электрычную разетку.
6. Для выбару аўтаматычнай праграмы прыгатавання паслядоўна націскайце кнопку (27) «Меню» да з'яўлення на дысплеі (2) стрэлкі індыхатара на супраць неабходнай праграмы, пры гэтым індыхатар уключэння/працы (30) пачне міргаць.
7. Час прыгатавання ў прапанаваных праграмах усталяваны па змаўчання, але можа вар'іравацца ў рамках усталяванага дыяпазону. Для змены часу прыгатавання скарыстайцеся кнопкамі (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны» (гл. Табл. 2).
8. Націсніце на кнопку (29) «Старт» для пачатку працэсу прыгатавання.

Нататка:

Калі падчас прыгатавання адбудзецца аварыйнае адключэнне электрасілкавання, прылада захавае налады праграмы прыгатавання на працягу 40 хвілін. Калі сілкаванне адновіцца на працягу 40 хвілін пасля адключэння, прылада аўтаматычна працягне працу. Калі працягласць аварыйнага адключэння электраэнергіі перавысіць 40 хвілін, вырабіце паўторнае праграмаванне прылады.

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

Ўвага! У пазбяганне апёкаў парай і маслам, адкрываючы вэчка мультываркі (5), захоўвайце крайнюю асцярожнасць, не нахіляйцеся над прыладай і не змяшчайце рукі над чарай (4).

Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрапаць чару (4) ці прывесці да ўзнікнення расколін.

Не адкрывайце вэчка мультываркі (5) падчас выпечкі.

10. Пасля завяршэння прыгатавання, прагучыць 5 гукавых сігналаў, прылада праойдзе ў рэжым падтрымання

тэмпературы, загарыцца індыкатар функцыі падтрымання тэмпературы (21).

Наватка: Нягледзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы да 24 гадзін, не рэкамендуецца пакідаць ежу ў гэтым рэжыме на доўга, бо гэта можа прывесці да змены смаку і колеру прадуктаў. Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагравання прадуктаў. Пасля прыгатавання прадуктаў на пары не вымайце прадукты рукамі, карыстайцеся кухоннымі прыладамі.

11. Для выключэння зададзенага рэжыму працы націсніце кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы».

Кнопкі панэлі кіравання (3)

Кожны націск актыўных кнопак панэлі кіравання (3) суправаджаецца гукавым сігналам.

Кнопка (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы»

Пасля канчатка праграмы прыгатавання прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым падтрымання тэмпературы. Вы можаце самастойна актываваць функцыю падтрымання тэмпературы. Для гэтага націсніце кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы» адзін раз, загарыцца індыкатар (21), на дысплеі будзе адлюстроўвацца час працы ў дадзеным рэжыме, пачынальна з 0:00. У рэжыме падтрымання тэмпературы страва можа знаходзіцца да 24 гадзін. Для адключэння рэжыму падтрымання тэмпературы націсніце кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы» яшчэ раз, індыкатар (21) загасне.

Наватка: Дадзеная функцыя не прызначана для разагравання прадуктаў.

Кнопка (22) «Рыс»

З дапамогай дадзенай кнопкі вы можаце абраць неабходны рэжым прыгатавання рысу: «Ліпкі рыс», «Рассыпісты рыс» і «Буры рыс». Час прыгатавання вы можаце ўсталяваць уручную з дапамогай кнопкі (26) «Хвіліны».

Прыгатаванне рысу

1. Адмерайце неабходную колькасць рысу мернай шклянкай. Прамыйце рыс праточнай вадой. Прамываць рыс

неабходна датуль, пакуль вада не стане празрыстай.

2. Перакладзіце прамыты рыс у чару. Наліце ў чару неабходную колькасць халоднай вады да адзнакі на шкале SUP, адпаведнай колькасці мерных шклянак. Пры жаданні колькасць вады можна трохі павялічыць на свой густ. Пасаліце, дадайце спецыі па гусце. Зачыніце вэчка.
3. Націскаючы на кнопку (27) «Меню», абярыце рэжым «Рыс».
4. З дапамогай кнопкі (22) «Рыс» абярыце неабходны рэжым прыгатавання рысу («Ліпкі рыс», «Рассыпісты рыс» ці «Буры рыс»), індыкатар (30) пачне міргаць.
5. Вы можаце задаць час прыгатавання рысу ў кожным з рэжымаў з дапамогай кнопкі (26) «Хвіліны». (гл. Табл. 1)

Працягласць прыгатавання ў рэжыме «Рыс» (Табл. 1)

Праграма	Працягласць (у гадзінах)	Усталявана па змаўчанні (у гадзінах)
«Ліпкі рыс»	0:20 – 0:30	0:20
«Рассыпісты рыс»	0:15 – 0:30	0:15
«Буры рыс»	0:25 – 0:40	0:30

6. Каб пачаць прыгатаванне, націсніце кнопку (29) «Старт», індыкатар (30) будзе гарэць увесь час.
7. Пасля завяршэння прыгатавання прагучыць 5 гукавых сігналаў, прылада пяройдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, загарыцца індыкатар (21).
8. Для адключэння мультываркі націсніце на кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы».

Наватка: Па канчатку працэсу прыгатавання не адкрывайце вэчка, пакіньце рыс на 10-15 хвілін, каб ён прапітаўся.

Кнопка (23) «Адкладзены старт»

З дапамогай гэтай функцыі можна загадзя запраграмаваць, да якога часу працэс прыгатавання ежы будзе завершаны. Дадзеная функцыя даступная для рэжымаў: «Рыс», «Варэнне на пару», «Ёгурт», «Крупы», «Тушэнне», «Каша», «Суп». Дыяпазон часу ад 1 да 24 гадзін.

БЕЛАРУСКАЯ

3. З дапамогай кнопкі (27) «Меню» абярыце адзін з пералічаных вышэй рэжымаў, затым націсніце на кнопку (23) «Адкладзены старт», пры гэтым на дысплеі адлюструецца час 1:00. Індикатар уключэння/працы (30) будзе міргаць.
2. Кнопкамі (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны» ўсталюецца час, да якога стравы павінна быць прыгатавана.
3. Націсніце кнопку «Старт» (29) для ўключэння функцыі адкладзенага старту, індикатар функцыі адкладзенага старту (24) будзе гарэць увесь час, а індикатар уключэння/працы (30) пачне міргаць, на дысплеі будзе адлюстроўвацца час, пакінутае да канца прыгатавання ежы.

Прыклад: Калі працягласць абранай праграмы складае 30 мінуць, а стравы павінна быць прыгатавана праз 3:30, тая прылада будзе знаходзіцца ў рэжыме чакання 3 гадзіны.

Затым пачнецца працэс прыгатавання, які будзе завершаны праз 30 хвілін.

4. Па дасягненні часу, пакінутага да пачатку прыгатавання стравы, прагучыць адзін гукавы сігнал.

Кнопкі (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны»

Выкарыстоўвайце кнопкі (25) і (26) для налады часу прыгатавання ў запраграмаваных рэжымах мультываркі і пры выбары часу, праз якое працэс прыгатавання ежы будзе завершаны, у рэжыме «Адкладзены старт».

Кнопка (27) «Меню»

Паўторнымі націскамі кнопкі (27) выбярыце адзін з запраграмаваных рэжымаў прыгатавання: «Суп», «Каша», «Тушэнне», «Крупы», «Падсмажванне», «Рыс», «Варэнне на пару», «Ёгурт», «Выпечка» ці «Разаграванне». Час прыгатавання можна ўсталяваць уручную з дапамогай кнопак (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны».

Рэжымы прыгатавання (Табл. 2)

Праграма	Працягласць прыгатавання (у гадзінах)	Усталявана па змаўчання (у гадзінах)
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Тушэнне»	0:20 – 1:00	0:50
«Падсмажванне»	0:05 - 0:60	0:05
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Варэнне на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Ёгурт»	6:00 – 10:00	6:00
«Выпечка»	0:25 – 2:00	0:45
«Разаграванне»	0:10 – 0:40	0:20

Нататка:

- У рэжыме «Выпечка» не адкрывайце вёчка мультываркі да канчатка працэсу прыгатавання.
- Пасля канчатка працэсу выпечкі неабходна адразу адключыць рэжым «Падтрыманне тэмпературы», націснуўшы на кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы», каб выпечка не надгарэла.
- Калі вы гатуеце прадукты на пару, наліце ў чару (4) вады такім чынам, каб кіпячая вада не дакраналася дна паддона (19).
- Прылада ў рэжыме «Падсмажванне» працуе па аналогіі з плітой, і карыстачу неабходна сачыць за гатоўнасцю прадуктаў самастойна, а таксама адключаць прыладу, калі прадукты будуць гатовыя.

Працягласць прыгатавання страў на пару (Табл. 3)

Прадукт	Колькасць прадуктаў	Працягласць прыгатавання (хвіл.)
Мяса і птушка		
Філе курынае	500 г	20-25
Катлеты курыныя	4-6 шт. / 500 г	18-20
Філе цяляціны	500 г	25-30
Фрыкадэлькі	20-25 шт. / 500 г	15-18
Суфле мясное	500 г	25-30
Пяльмені	450 г	25-30
Манты	8-10 шт. / 500 г	35-40
Рыба і морапрадукты		
Філе рыбы	500 г	10-14
Крэветкі неабчышчаныя варана-марожаныя	300 г	8-12
Гародніна і пудынг		
Брокалі с/м	500 г	18-23
Каляровая капуста свежая	500 г	20-25
Каляровая капуста свежамарожаная	500 г	20-25
Бульба	500 г	18-23
Бульба маладая	500 г	15-18
Бурак	500 г	30-35
Морква	500 г	20-25
Пудынг тварогавы	600 г	30-35

Увага!

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

Кнопка (28) «Ёгурт»

Прыгатуйце насмачнейшы натуральны ёгурт з малака і закваскі. У якасці закваскі выкарыстоўвайце ёгурт ці прэбіётыкі, якія можна купіць у аптэцы. Падрабязныя спосабы прыгатавання ёгуртаў глядзіце ў «Кнізе рэцэптаў».

Расстойка цеста

Тэмпературны рэжым дадзенай функцыі таксама ідэальна падыходзіць для расстойкі цеста.

Расстойка цеста - этап прыгатавання цеста непасрэдна перад выпечкай. Падчас

расстойкі адбываецца інтэнсіўнае закисанне, аднаўляецца структура цеста, яно значна павялічваецца ў памеры. Адною з асноўных умоў паспяховага працэсу з'яўляецца адсутнасць скразнякоў і падтрыманне пастаяннай тэмпературы (каля 40°C) і вільготнасці паветра, для чаго ў прамысловых умовах выкарыстоўваюцца спецыяльныя шафы. З дапамогай мультываркі VT-4204 у рэжыме «Ёгурт» вы зможаце стварыць прафесійныя ўмовы для расстойкі цеста ў сваёй хаце.

Прыклад:

400 гр. мукі
350 мл. малака (можна змяшаць з вадой)
Соль
Цукар

1,5 ч.л. сухіх дрожджаў
1,5 ст.л. сметанковага масла

Ўсе сухія інгрэдыенты змяшаць, у канцы дадаць малака. Старанна ўзбіць міксерам,

БЕЛАРУСКАЯ

вылажыць ў чару. З дапамогай кнопкі (27) «Меню» абраць рэжым «Ёгурт». Час прыгатавання ёгурта знаходзіцца ў дыяпазоне 6-10 гадзін (па змаўчанні 6 гадзін). Для ўстаноўкі часу для расстойкі цеста спачатку устанавіце час «10:00», націскаючы кнопку (25) «Гадзіны». Затым націсніце кнопку (26) «Хвіліны», на дысплеі адлюструецца індывідуальная часу «00:00». Зараз з дапамогай кнопак (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны» ўстанавіце неабходны час для расстойкі цеста (рэкамендуемы час 1 гадзіна). Націсніце кнопку (29) «Старт» для пачатку працы дадзенага рэжыму.

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

Кнопка (29) «Старт»

Націсніце кнопку (29) «Старт» адзін раз для запуску абранай праграмы, індывідуальнага ўключэння/працы (30) будзе гарэць да канчатка працэсу прыгатавання. Па канчатку ўсталяванага працягласці прыгатавання адбываецца аўтаматычнае адключэнне рэжыму і актывацыя рэжыму «Падтрыманне тэмпературы». Пры гэтым індывідуальнага ўключэння/працы (30) згасе і загараецца індывідуальнага функцыі падтрымання тэмпературы (21).

Для прымусовага прыпынку працэсу прыгатавання націсніце кнопку (20) «Выкл./Падтрыманне тэмпературы», індывідуальнага ўключэння/працы (30) адключыцца.

Чыстка і догляд

1. Выміце вілку электрычнага шнура з электрычнай разеткі і дайце прыладзе астыць.
2. Пратрыце корпус (1) і вэчка (5) вільготнай тканінай.
3. Усе здымныя дэталі вымойце мяккай губкай з даданнем нейтральнага мыйнага сродку, ополосніце праточнай вадой.
4. Старанна прасушыце чару (4), ахоўны экран (7) і паравы клапан (6) перш чым усталёўваць іх на месца.
5. Забараняецца выкарыстоўваць абразіўныя мыйныя сродкі і цвёрдыя губкі.
6. Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку электрычнага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.

Камплектацыя

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

Чара - 1 шт.

Паддон для гатавання на пару – 1 шт.

Палавінік - 1 шт.

Лпатка - 1 шт.

Мерная шклянка - 1 шт.

Інструкцыя - 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максімальная спажываная магутнасць: 800 Вт


Аб'ём чары: 5 л

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылады без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прылады - 5 гадоў

Гарантыя

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

 Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

KO'P XIL TAOM PISHIRGICH**Asosiy qismlari**

1. Ko'p xil taom pishirgich korpusi
2. Display
3. Boshqarish paneli
4. Idish
5. Ko'p xil taom pishirgich qopqog'i
6. Bug' klapani
7. Himoya to'sig'i
8. Himoya to'sig'i mahkamlagichi
9. Ko'tarish uchun dastak
10. Elektr shnur ulanadigan o'rni
11. Qopqoqni ochadigan tugma
12. Bug' chiqadigan joyi
13. Qizitgich
14. Harorat datchigi
15. Cho'mich
16. O'lchov bardog'i
17. Kaftgir
18. Elektr shnuri
19. Bug'da pishirish uchun idish

Boshqarish paneli

20. «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasi
21. Harorat ushlab turilganini ko'rsatish chirog'i
22. «Guruch» tugmasi
23. «Ishlashini keyinga surish» tugmasi
24. Ishlashi keyinga surilganini ko'rsatish chirog'i
25. «Soat» tugmasi
26. «Daqqa» tugmasi
27. «Menyu» tugmasi
28. «Yogurt» tugmasi
29. «Boshlash» tugmasi
30. Ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatadigan chiroq

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

EHTIYOT CHORALARI

Jihozni elektrga ulashdan, ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing. Qo'llanmasida aytilgan jihozni ishlatish haqidagi ogohlantirish, tavsiyalarning hammasiga to'liq amal qilish kerak. Keyinchalik kerak bo'lganda olib o'qish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.

- Jihozni ishlatishdan oldin elektr shnuri bilan ko'p xil taom pishirgichdagi elektr shnuri ulanadigan joyni diqqat bilan qarab shikastlanmaganini ko'rib chiqing. Elektr shnuri yoki elektr shnuri ulanadigan joyi shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka qo'yilgan, uni faqat yerga yaxshilab tutashgan rozetkaga ulang.
- Jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Elektr shnuri ko'p xil taom pishirgichdagi o'rni bilan rozetkaga zich ulangan bo'lishi kerak.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan elektr shnurini ishlatib, uni boshqa jihozlarga ishlatmang.
- Faqat jihozga qo'shib beriladigan olinadigan qismlarni ishlatib.
- Jihozni tekis, issiqqa chidamli, suvdan, nam ta'siridan, ochiq olovdan uzoqroq joyga qo'ying.
- Jihozni rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlatib.
- Jihozga quyosh nuri to'g'ri tushmasligi kerak.
- Jihozni devor, mebelga yaqin qo'ymang.
- Elektr shnuri issiq, o'tkir joylarga tegmayotganiga qarab turing. Elektr shnurining izolyasi shikastlanmasligi kerak.
- Elektr shnuri bilan elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Jihozni, elektr shnurini, elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvga tushib ketgan bo'lsa tez elektrdan ajratish kerak. Jihoz tushib ketgan suvga qo'l tekkizmang. Ishlatish mumkinligini bilish uchun suvga tushib ketgan jihozni vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozning ochiq joylariga yot jismlar, shu jumladan, to'g'nog'ich, igna kabi metall buyumlarni solmang.
- Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang. Ishlatmayotgan bo'lsangiz dazmolni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Kuyib qolmaslik uchun bug' chiqadigan joyiga engashmang. Ovqat pishayotganda, pishganidan keyin ko'p xil taom pishirgich

O'ZBEKCHA

qopqog'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling.
Bug' kuydirishi mumkin!

- Jihoz «Qovurish» dasturida ishlayotgan bo'lsa qizigan yog' kuydirmasligi uchun uning ustiga engashmang.
- Idishi qo'yilmagan, shuningdek, idishiga masalliq va/yoki suyuqlik solinmagan jihozni islatish qat'iyan ta'qiqlanadi.
- Retseptda aytilgan quruq masalliq miqdori bilan suyuqlik hajmi haqidagi tavsiyalarga qat'iy amal qiling.
- Jihoz ishlayotganda idishini olmang.
- Jihoz ustini yopib qo'ymang.
- Ishlayotgan jihozni joyidan olmang. Jihozni oldin elektrdan ajratib, sovuganidan so'ng ko'tarishga ishlatiladigan dastagidan ushlab joyidan oling.
- Jihoz ishlayotganda korpusi bilan ichidagi qismlari qizib ketadi. Ularni ochiq qo'l bilan ushlamang, issiq o'tkazmaydigan oshxona qo'lqopi kiying.
- Jihozni tez-tez tozalab turing.
- Bolalar ko'p xil taom pishirgichni o'yinchoq qilib o'yinashlariga ruxsat bermang.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz islatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishmagan va u noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lsa jihozni bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar ishlatishi mumkin emas.
- Bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlar jihozni faqat kattalar qarab turganda ishlatishlari mumkin.
- Jihozni xonadan tashqarida islatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni elektrdan ajratganda hech qachon elektr shnuridan ushlab tormang, elektr vilkasidan ushlab, ehtiyot bo'lib rozetkadan chiqarib oling.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ravon ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni islatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingizga ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun faqat vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

Idishni islatish

- Jihoz bilan uning qismlarini faqat maqsadiga muvofiq ishlating. Jihoz idishini boshqa qizitish asboblarga yoki qizitadigan yuzalarga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Jihoz idishi o'rniga boshqa idishni ishlatmang.
- Qizitgich yuzasi bilan idish osti toza va quruq bo'lishiga qarab turing.
- Jihoz idishini masalliq aralashtirishga ishlatmang. Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun hech masalliqni jihoz idishida maydalmang.
- Cho'michi (15) bilan kaftgirini (17), boshqa buyumlarni idishida qoldirmang.
- Idishidagi masalliqni faqat plastik cho'mich (15) yoki kaftgir (17) bilan aralashtiring yoki kuydirmaydigan qatlamli idishlarga ishlatiladigan oshxona asboblari ishlatishga.
- Idishning ichiga urmang.
- Ziravor va maza beradigan vositalar qo'shilgan ovqat pishirilganidan keyin idishni tez yuvib olish kerak («Tozalash va ehtiyot qilish» bo'limida aytilgan).

Birinchi marta ishlatishdan oldin

1. Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan yorliqlari, o'ralgan ashyolarini olib tashlang.
2. Jihozni tekis, quruq, issiqqa chidamli, suvdan, namdan, ochiq olovdan uzoqroqqa qo'ying. Yaqinidagi boshqa yuzalar bilan orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.

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

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

3. Tugmasini (11) bosib ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (5) oching.
4. Bug' klapanini (6), mahkamlagichini (8) bosib himoya to'sig'ini (7) oling.
5. Olinadigan qismlarini (bug' klapani (6), himoya to'sig'i (7), idishi (4), bug'da pishirganda ishlatiladigan idishini (19), cho'michini (15), kaftgirini (17) va o'lchov bardog'ini (16)) mo'tadil vositada xo'llangan g'ovak bilan yuvib oqib turgan suvda chaying, quritib oling.
6. Jihoz sirti nam mato bilan artiladi. Jihoz qurishini kutib turing.

7. Himoya to'sig'i (7) bilan bug' klapanini (6) joyiga qo'ying.

Ko'p xil taom pishirgichni ishlatish

1. Masalliqni idishiga soling.

Eslatma: Idishga solinadigan masalliq bilan suyuqlik eng ko'p chizig'idan oshib ketmasligiga qarab turing. Yorma pishirganda (guruchdan tashqari) idishning ko'pi bilan 3 l qismi to'lishi kerak, boshqa masalliq, suyuqlik pishirilganda esa ko'pi bilan «CUP» belgisigacha yetkaziladi.

2. Idishni (4) jihoz ish kamerasiga qo'ying. Idish (4) qiyshaymasdan, qizitgich (13) yuzasiga to'liq birikib turishi kerak.

Eslatma:

Idishini (4) yorma yuvishga, masalliq maydalashga ishlatmang, kuydirmaydigan qoplama shikastlanishi mumkin.

Ishlatishdan oldin idishining (4) sirtini, ichini artib quriting. Ish kamerasida, idishining (4) ostida biror buyum, kir, nam bo'lmasligi kerak.

Qizitgich (13) o'rtasiga harorat datchigi (14) qo'yilgan. Datchik (14) harakatiga hech narsa to'sqinlik qilmayotganiga qarab turing.

3. Masalliq solingan ostki idishini (19) idishga (4) soling.

4. Shiqillagan ovoz chiqquncha ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (5) yoping.

5. Elektr shnurini o'rniga (10), elektr shnur (18) vilkasini esa rozetkaga ulang.

6. Ovqat avtomatik pishiriladigan dasturlardan birortasini tanlash uchun displeydagi (2) ko'rsatgich kerakli dastur to'g'risiga kelguncha «Menyu» tugmasini (27) ketma-ket bosib, bu vaqtda ishga tushirilganini/ishlayotganini ko'rsatish tugmasi (30) o'chib-yonib turadi.

7. Dasturlardagi ovqat pishish vaqti oldindan belgilab qo'yilgan, lekin belgilangan oraliqda o'zgartirilishi mumkin. Ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirish uchun «Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalarini bosasiz (2-jadvalda ko'rsatilgan).

8. Ovqat pishishi boshlanishi uchun (29) «Boshlash» tugmasini bosib.

Eslatma:

Agar ovqat pishayotganda favqulodda elektr quvvati kelmay qolsa jihoz 40 daqiqa belgilangan dasturni saqlab turadi. Agar o'chgandan so'ng 40 daqiqada elektr quvvati kelsa jihoz o'zi yana ishlay boshlaydi. Lekin agar elektr quvvati 40 daqiqadan

ko'p kelmay qolsa jihozni yangidan dasturlash kerak bo'ladi.

9. Ovqat pishayotganda qarab turing, zarur bo'lsa kuydirmaydigan qoplama idishga ishlatiladigan plastik cho'mich (15) yoki kaftgir (17) bilan aralashtiring

Diqqat! Bug' yoki yog' kuydirmasligi uchun turli taom pishirgich qopqog'ini (5) ochganda ehtiyot bo'ling, jihoz ustiga engashmang, qo'lingizni idishi (4) ustiga keltirmang, qopqog'ini ko'p ochmang. Tomchi to'plagichi to'lib ketishi mumkin. Idishni (4) tinaydigan yoki uni darz ketkazadigan metall buyumlarni ishlatmang.

Pishiriq pishirilayotganda turli taom pishirgich qopqog'ini (5) ochmang.

10. Ovqat pishganda 5 marta ovoz eshitiladi va jihoz haroratni ushlab turish usuliga o'tib ishlay boshlaydi, harorat ushlab turilganini ko'rsatib chirog'i (21) yonadi.

Eslatma: Jihoz ovqat haroratini 24 soat ushlab turgani bilan bu usulda ko'p ishlatish tavsiya qilinmaydi, sababi, ovqatning mazasi, rangi o'zgarishi mumkin.

Ovqatni issiq saqlash usulini ovqat isitishga ishlatmang.

Bug'da pishgan ovqatni qo'lda olmang, oshxona asbobini ishlatmang.

11. Belgilangan ishlash usulini o'chirish uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) bosib.

Boshqarish panelidagi tugmalar (3)

Boshqarish panelidagi (3) tugmalar bosilganda ovoz eshitiladi.

«To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasi (20)

Ovqat pishirish dasturi tugaganidan keyin jihoz o'zi ovqatni issiq saqlash holatiga o'tib ishlay boshlaydi. Ovqatni issiq saqlash holatini o'zingiz ham ishlatishingiz mumkin. Для Buning uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) bir marta bosasiz, ko'rsatish chirog'i (21) yonadi, displeyda 0:00 dan boshlab shu usulda ishlash vaqti ko'rsatiladi. Haroratni saqlab turish usulida jihoz 24 soatgacha ishlashi mumkin. Bu usulda ishlashini o'chirish uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) yana bir marta bosib, ko'rsatish chirog'i (21) o'chadi.

Eslatma: Jihozning bu usulda ishlashi ovqat isitishga mo'ljallanmagan.

O'ZBEKCHA

«Guruch» tugmasi (22)

Bu tugma bilan guruch pishiriladigan usulni tanlashingiz mumkin: «Yopishqoq guruch», «Sochiladigan guruch» va «Qo'ng'ir guruch». «Daqiqa» tugmasini (26) bosib guruch pishadigan vaqtni o'zingiz ham belgilab qo'ysangiz bo'ladi.

Guruch pishirish

1. O'lchov bardog'i bilan pishiriladigan guruchni o'lchab oling. Guruchni oqib turgan suvda yuving. Guruch yuvilayotgan suv tiniq bo'lmaguncha yuviladi.
2. Yuvilgan guruchni idishga oling. CUP belgisiga etguncha idishga sovuq suv soling. Ta'bga qarab suvni ko'proq solish mumkin. Ta'bga qarab tuz, ziravor soling. Qopqog'ini yoping.
3. «Menyu» tugmasini (27) bosib «Guruch» usulini tanlang.
4. «Guruch» tugmasini (22) bosib guruch pishiriladigan usulni tanlang: (Yopishqoq guruch), «Sochiladigan guruch» va «Qo'ng'ir guruch»), ko'rsatish chirog'i (30) o'chib-yona boshlaydi.
5. «Daqiqa» tugmasini (26) bosib har bitta usulda guruch pishadigan vaqtni o'zingiz ham belgilasangiz bo'ladi (1-jadvalda ko'rsatilgan).

«Guruch» usulida guruch pishadigan vaqtning belgilanishi (1-jadval)

Dastur	Sarflanadigan vaqt (soat)	Oldindan belgilangan vaqt (soatda ko'rsatilgan)
«Yopishqoq guruch»	0:20 – 0:30	0:20
«Sochiladigan guruch»	00:15 – 0:30	00:15
«Qo'ng'ir guruch»	00:25 – 00:40	00:30

6. Pishish boshlanishi uchun «Boshlash» tugmasini (29) bosib, ko'rsatish chirog'i (30) o'chmasdan yonib turadi.
7. Pishgandan so'ng 5 marta ovoz eshitaladi, jihoz ovqat haroratini saqlab turishga o'tib ishlay boshlaydi, ko'rsatish chirog'i (21) yonadi.
8. Turli taom pishirgichni o'chirish uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) bosib.

Eslatma: Guruch pishganidan so'ng qopqog'ini ochmang, guruch 10-15 daqiqa dam yeb turishi kerak.

«Ishlashini keyinga surish» tugmasi (23)

Bu tugma bilan ovqat pishadigan vaqt qachon tugashini belgilab qo'ysangiz bo'ladi. Bu usul «Guruch», «Bug'da pishirish», «Tez pishirish», «Yorma», «Dimlash», «Atala», «Sho'rva» usullarida ishlaydi. Vaqtni 1 soatdan 24 soatgacha qo'yish mumkin.

1. «Menyu» tugmasini (27) bosib yuqorida aytilgan usullardan bittasini tanlang, so'ng «Keyinga surish» tugmasini (23) bosib, displeyda 1:00 vaqti ko'rinadi. Ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (30) o'chib-yonib turadi.
2. «Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalari bilan ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying.
3. «Boshlash» tugmasini (29) bosib keyinga surish usulida ishlating, keyinga surilganini ko'rsatish chirog'i (24) o'chmasdan yonib turadi, ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (30) esa o'chib-yonib ovqat pishadigan vaqtga qancha qolganini ko'rsatib turadi.

Misol: Agar tanlangan dasturning vaqti 30 daqiqa, ovqat esa 3:30 soatdan keyin pishishi kerak bo'lsa jihoz 3 soat kutish holatida turadi. So'ng ovqat pishirish boshlanib 30 daqiqadan so'ng tugaydi.

4. Ovqat pishadigan vaqt bo'lganda bir marta ovoz eshitaladi.

«Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalari

Bu tugmalar (25) va (26) turli taom pishirgich dasturida ovqat pishadigan, «Keyinga surish» usulida esa ovqat pishadigan vaqt tugaydigan vaqt qo'yilishi uchun ishlatiladi.

«Menyu» tugmasi (27)

Tugmani (27) qayta bosib dasturlab qo'yilgan ovqat pishirish usullaridan bittasini tanlang: «Sho'rva», «Atala», «Dimlash», «Yorma», «Qovurish», «Guruch», «Bug'da pishirish», «Yogurt», «Pishiriq» yoki «Isitish». «Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalari bilan ovqat pishadigan vaqtni qo'lda qo'yish mumkin.

Ovqat pishirish usullari (2-jadval)

Dastur	Pishadigan vaqti (soat)	Oldindan belgilangan vaqti (soat)
--------	-------------------------	-----------------------------------

«Sho'rva»	00:30 – 03:00	00:50
«Atala»	00:40 – 03:00	00:50
«Dimlash»	00:20 – 01:00	00:50
«Qovurish»	00:05 - 0:60	00:05
«Yorma»	00:30 – 02:00	00:40
«Bug'da pishirish»	00:05 – 01:00	0:20
«Yogurt»	06:00 – 10:00	06:00
«Pishiriq»	00:25 – 02:00	00:45
«Isitish»	00:10 – 00:40	0:20

Eslatma:

- «Pishiriq» usulida pishiriq pishguncha turli taom pishirgich qopqog'ini ochmaslik kerak.
- Pishiriq pishganidan so'ng kuyib ketmasligi uchun tez «To'xtatish/Haroratni ushlab turish» tugmasini (20) bosish kerak.
- Agar ovqat bug'da pishadigan bo'lsa idishiga (4) suvni ostki idishiga (19) tegmaydigan qilib quyish kerak.
- «Qovurish» usulida jihoz plitaga o'xshab ishlaydi, shuning uchun foydalanuvchi ovqat pishishiga o'zi qarab turishi va ovqat pishganda jihozni o'zi o'chirishi kerak.

Bug'da ovqat pishirish vaqti (3-jadval)

Masalliq	Masalliq miqdori	Pishish vaqti (daqqa)
Go'sht va parranda go'shti		
Tovuq go'sht lahmi	500 gr.	20-25
Tovuq go'shtli kotlet	4-6 dona / 500 g	18-20
Buzoq go'sht lahmi	500 gr.	25-30
Dumoloqlangan qiyma	20-25 dona / 500 g	15-18
Go'shtli sufle	500 gr.	25-30
Chuchvara	450 gr.	25-30
Manti	8-10 dona / 500 g	35-40
Baliq va dengiz mahsulotlari		
Baliq lahmi	500 gr.	10-14
Tozalanmagan qaynatilgan-muzlatilgan krevetka	300 gr.	8-12
Sabzavot va puding		
Brakkoli yangi muzlatilgan	500 gr.	18-23
Gulkaram yangi	500 gr.	20-25
Цветная капуста свежемороженая	500 gr.	20-25
Kartoshka	500 gr.	18-23
Yangi kartoshka	500 gr.	15-18
Lavlagi	500 gr.	30-35
Sabzi	500 gr.	20-25
Tvorogli puding	600 gr.	30-35

Diqqat!

Hamma reseptlar tavsiya qilib berilgan, sababi reseptlar uchun kerak bo'ladigan masalliq miqdori bilan nisbati maxsulot olingan joyning hususiyati bilan uning dengiz sathidan balandligiga qarab farq qilishi mumkin.

«Yogurt» tugmasi (28)

Sut bilan tomizg'idan mazali tabiiy yogurt tayyorlang. Tomizg'i qilib yogurt yoki dorixonada

sotiladigan prebiotik ishlatlsa bo'ladi. Yogurt tayyorlash usullari «Reseptlar kitobida» yozilgan.

Xamir oshirish

Bu usuldagi harorat xamir oshirishga juda muvofiq bo'ladi.

Xamir oshirish – pishirishdan oldin xamirni ko'pchitish bo'ladi. Xamir oshganda tez ko'pchiydi, xamirning tarkibi tiklanadi, o'lchami kattalashadi. Xamir yaxshi oshishi uchun unga yelvizak tegmasligi, harorat (taxminan 40°C) bilan namlik

O'ZBEKCHA

bir xil bo'lishi kerak, buning uchun sanoatda alohida shkaflar ishlatiladi. VT-4204 Ko'p xil taom pishirgichi bilan «Yogurt» usulida uy sharoitida xamir nonvoyxonadagidek oshadigan sharoit qilishingiz mumkin.

Misol:

400 gr. un

350 ml. sut (suv bilan aralashtirish mumkin)

Tuz

Shakar

1,5 choy qoshiq quruq xamirturush

1,5 osh qoshiq sariyog'

Quruq masalliqning hammasi aralashtirilib, oxirida sut qo'shiladi. Mikser bilan yaxshilab aralashtirib, idishga soling. «Menyu» tugmasi (27) bilan «Yogurt» usulini tanlang. Yogurt 6-10 soatda tayyor bo'ladi (oldindan 6 soatda tayyor bo'lishi belgilab qo'yilgan). Xamir oshadigan vaqtga qo'yish uchun oldin «Soat» tugmasini (25) bosib soatni «10:00» ga qo'ying. So'ng «Daqiqa» tugmasini (26) bosing, displeyda «00:00» bo'lib vaqt ko'rinadi. Shundan keyin «Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalari bilan xamir oshadigan vaqtini qo'ying (1 soatga qo'yishni maslahat beramiz). Jihoz shu usulda ishlashi uchun «Boshlash» tugmasini (29) bosing.

Eslatma: Xamir yaxshi oshishi uchun ish usuli tugamaguncha jihoz qopqog'ini ochmang.

«Boshlash» tugmasi (29)

Tanlangan dastur ishlashi uchun «Boshlash» tugmasini (29) bir marta bosing, ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (30) ovqat pishguncha yonib turadi. Belgilangan vaqt tugaganidan so'ng jihoz o'zi o'chadi va «Haroratni saqlab turish» holatiga o'tib ishlay boshlaydi. Ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (30) o'chadi, harorat ushlab turilayotganini ko'rsatish chirog'i (21) yonadi.

Ovqat pishishini o'zingiz to'xtatmoqchi bo'lsangiz «O'chirish/Haroratni ushlab turish» tugmasini (20) bosing, ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (30) o'chadi.

Tozalash va ehtiyot qilish

1. Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, jihoz sovushini kutib oling.
2. Korpusi(1) bilan qopqog'ini (5) nam mato bilan arting.
3. Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq g'ovak

bilan yuving, oqib turgan suvda chaying.

4. Joyiga qo'yishdan oldin idishini (4), himoya to'sig'ini (7), bug' klapanini (6) yaxshilab quritib oling.
5. Tozalash uchun qirib tozalaydigan vositalar bilan qattiq g'ovak ishlatish ta'qiqlanadi.
6. Jihozni, elektr shnurini, elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

To'plami

Ko'p xil taom pishirgich (olinadigan to'sig'i, bug' klapani bilan) – 1 dona.

Idish – 1 dona.

Bug'da pishirish uchun idish – 1 dona.

Cho'mich – 1 dona.

Kaftgir – 1 dona.

O'lchov bardog'i – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 800 W

Idishining sig'imi: 5 l

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 5 yil

Kafolat shartlari

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

CE Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx, 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 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

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

CZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

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

