BRAYER

brayer.ru

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Multicooker BR2403
Мультиварка BR2403

СОДЕРЖАНИЕ

EN.....3
DE.....23
RU.....46
KZ.....70

MULTICOOKER BR2403

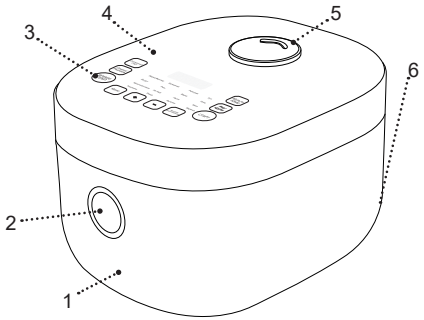
Multicooker BR2403 with inductive heating of the bowl is a modern multifunctional electrical appliance for household cooking.

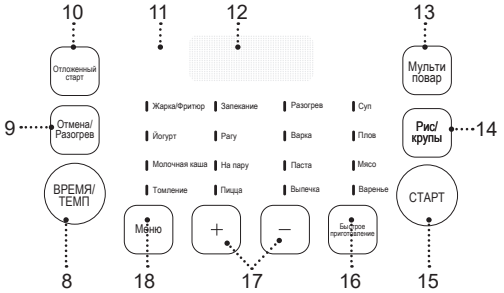
DESCRIPTION

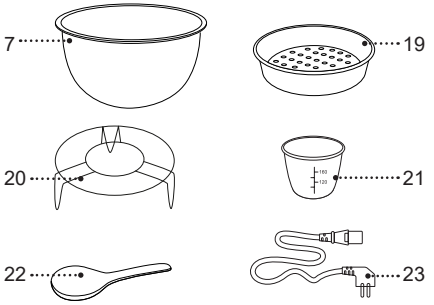
1. Body
2. Lid lock button
3. Control panel
4. Lid
5. Steam valve
6. Power cord connector socket
7. Bowl
8. Cooking time/temperature setting button «TIME/TEMP»
9. Cooking program stop/reset/reheating button «Cancel/Reheat»
10. Delayed start time setting button «Delayed start»
11. Cooking program indicators
12. Display
13. «Multicook» program on button
14. «Rice/cereals» program on button
15. Cooking program start button «START»
16. «Fast cooking» program on button
17. Cooking time/temperature setting buttons «+/-»
18. «Menu» automatic cooking program selection button
19. Steam basket
20. Grid for steam cooking
21. Measuring cup
22. Spoon
23. Power cord

ATTENTION!

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









Pic. 1



Pic. 2



Pic. 3



Pic. 4

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation instruction carefully before using the multicooker-pressure cooker and keep it for future reference.

- Use the Multicooker for its intended purpose only, as it is stated in this manual.
- Mishandling the Multicooker can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property and it is not covered by warranty.
- Make sure that operating voltage of the Multicooker indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- The power plug is equipped with a grounding contact, plug it into the socket with reliable grounding contact. In case of short circuit the grounding reduces the risk of electric shock.
- Contact an electrical technician, if you are not sure that your sockets are installed properly and grounded.
- To prevent fire do not use adapters designed for connecting the plug to the mains socket without grounding contact.
- In case of sparking in the mains socket and occurrence of smell of burning, unplug the unit and apply to the organization maintaining your home mains.
- If smoke appears from the body of the Multicooker, unplug the unit and take measures to prevent fire spreading.
- Do not use the Multicooker outdoors.
- It is not recommended to use the unit during lightning storms.
- Protect the unit from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Do not place the Multicooker next to the walls or close to the kitchen furniture.
- Place the Multicooker keeping at least 20 cm gap between the Multicooker body and the wall and at least 50 cm gap above the Multicooker.
- Before turning the multicooker on, always check the condition of the silicone gasket on the inner lid, do not use the multicooker if the silicone gasket is damaged.
- Before installing the cooking bowl, always check the mobility of the temperature sensor located in the center of the heating element.
- Do not turn the multicooker on without the installed cooking bowl, always make sure there is enough liquid in the cooking bowl. Follow the recommendations for amount of dry food and required volume of liquid.
- Do not remove the cooking bowl while the multicooker is operating.
- Make sure that the cooking bowl is always in direct contact with the heating element. Foreign objects or food pieces falling between the bowl and the heating element will disrupt the correct operation of the multicooker.
- Before cooking, for example, meat with an outer layer of skin, pierce the skin before cooking.
- Never leave the plugged-in Multicooker unattended.

- Do not use the Multicooker in proximity to kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the multicooker is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the service center for testing and repairing the multicooker.
- Do not use the Multicooker near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the Multicooker in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Place the Multicooker on a flat stable surface; do not place it on the edge of a table. Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- During the operation do not touch hot surfaces of the Multicooker.
- To avoid burns by hot steam, do not bend over the steam valve.
- When using the multicooker, leave the lid open only when frying food.
- «Frying/Deep frying» program allows only frying and deep frying of food products. Be careful when frying and deep-frying food to avoid burns from splashing hot oil when adding food to the bowl.
- Do not move the hot multicooker, turn it off, unplug it, remove the bowl with food and wait until it cools down completely. Move and carry the multicooker by holding the handles on the body, do not use the handle on the lid to carry the multicooker.
- To avoid getting burned by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.
- When taking the cooking bowl out, use heat-resistant kitchen potholders.
- To avoid damage of the non-stick coating of the cooking bowl, when removing food, do not use metal objects, use only kitchen tools intended for cookware with non-stick coating. Do not cut food directly in the cooking bowl.
- Before cleaning the multicooker, remove the cooking bowl and wait until the multicooker cools down completely.
- Unplug the Multicooker before cleaning or when you are not using it. When unplugging the Multicooker hold only the power cord plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord — this can lead to damage of the power cord or the socket or cause short circuit.
- To avoid electric shock do not immerse the Multicooker into water or any other liquids.
- Do not wash the Multicooker in a dishwashing machine.
- 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 Multicooker is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit and the power cord during the Multicooker operation.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- This unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Check the integrity of the power cord, the power plug and the Multicooker body periodically.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- If the power cord is damaged, it should be replaced with a power cord received from the manufacture or service.
- Transport the Multicooker in the original package.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

MULTICOOKER IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE COFFEE MAKER FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE USING THE MULTICOOKER

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least 3 hours at room temperature before switching on.

- Unpack the Multicooker and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the Multicooker for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that the specifications of power supply voltage specified on the label correspond to the specifications of your mains.
- Press the button (2) and open the lid (4).
- Remove the bowl (7).
- Press on the latches simultaneously and remove the inner lid (fig. 1).
- Wash the inner lid and the gasket.
- Wipe the inner lid.
- Install the inner lid back to its place (pic. 7).
- Press on the inner lid until the lock clicking (pic. 8).
- Wash the food bowl (7), the measuring cup (21), the spoon (22), the steam basket (19) and the grid (20) with warm water and neutral detergent, rinse under running water and dry.
- Wipe the multicooker body (1) and the lid (6) with a damp cloth, then wipe it dry.

- Place the multicooker on a flat, hard, dry horizontal surface so that the steam escaping from the steam valve (5) does not fall on walls, decorative coatings, electronic devices and other objects or materials that may be affected by high humidity and temperature.
- Minimal distance between the multicooker and walls or furniture should be at least 20 cm, and free space above the multicooker should be at least 50 cm.
- Do not switch the multicooker on without the installed bowl (7) or with an empty bowl (7) - if you accidentally start the cooking program, this will lead to critical overheating of the unit or damage to the non-stick coating of the bowl (7).
- Add some vegetable or sunflower oil into the bowl (7) before frying products.

COOKING TIPS

General recommendations

- To steam vegetables or other foods, fill the bowl (7) with water, install the grid (20) and the steam basket (19). Measure and prepare the food according to the recipe, put them evenly in the basket (19). Follow the instructions in the recipe book.
- For cooking milk porridges, use pasteurized low-fat milk, when using whole milk, dilute it with drinking water in a ratio of 1: 1. Butter the bowl (7) before cooking.
- Thoroughly rinse all whole grains (rice, cereals, millet, etc.) until water is clean. Strictly follow the proportions from the recipe book included. Reduce or increase the amount of ingredients only proportionally.
- When baking bread or other pastries, make sure that the original ingredients take up no more than half the capacity of the bowl (7). It is not recommended to use the «Delay start» function, as this may affect the quality of baking. Remove the ready product from the multicooker immediately after cooking so that it does not become wet.
- If this is not possible, it is allowed to leave the product in the slow cooker for a short time
- with the auto-heating function on.
- Do not open the lid (4) of the multicooker during proofing! It can affect the quality of the baked product.
- When deep-frying food, place the food basket (not supplied and sold separately) in the oil that is already hot. Use only refined vegetable oil for deep frying. Cook with the lid (6) open. Remember that the oil is very hot! To avoid burns, use oven mitts and do not bend over the bowl (7). Do not cook products in the same oil twice.
- Let the multicooker cool down before using the «Frying/ Deep-Frying» program again.

USING THE MULTICOOKER

General procedure for using automatic cooking programs

DO NOT use the «Frying/Deep-Frying» or «Bake» programs to boil water.

1. Prepare (measure) the required ingredients.

2. Put the ingredients in the bowl (7) following the instructions in the recipe book or cooking program table (if you are cooking your own recipe). Make sure

that all ingredients, including liquid, do not exceed the maximal mark on the inner surface of the bowl (7). Make sure that the bowl (7) is placed evenly and has a tight contact with the heating element.

3. Close the multicooker lid (4). In some programs it is possible to cook with the lid (6) open, follow the instructions in the recipe book.

ATTENTION! If you cook at high temperature with a lot of vegetable oil, always leave the multicooker lid (4) open.

4. Insert the plug of the power cord (23) into the socket on the body (1) of the multicook.

5. The multicooker will switch to the standby mode.

6. 5. By pressing the button (18) «Menu», select the required cooking program. The programs are switched on a loop, while the display (12) will show the digital symbols of the cooking time set by default (see«Automatic cooking program table»), one of the indicators of the automatic cooking program (11) will light uph.

7. If you have selected the «Multicook», «Frying/Deep frying» programs, you can also change the cooking temperature (see the chapter «Setting the cooking temperature in the «Multicook» program»).

8. If necessary, set the delayed start time (see the chapter «Delayed start»).

When you set the cooking parameters, changed digital values will be flashing on the display (12).

9. To start the cooking program, press and hold the cooking program activation button (15) «Start». During the operation of the program, the indicator of the selected program (11) lights up, the digital symbols on the display (12) will show the countdown of the remaining time of the cooking program.

In some automatic programs the countdown of the preset cooking time will start only after the unit reaches the preset operation parameters. It is accompanied with a sound signal. For instance, in the «Steam cooking» program the countdown will only start after the water has boiled and there is enough steam in the bowl (8).

10. At the end of the cooking program, an audible signal will sound. Depending on the settings, the multicooker will switch to the auto-heating mode (the button (9) «Cancel/Reheat» indicator will light up) or to the standby mode.

To cancel the entered program, interrupt the cooking process or auto-heating, press and hold the button (9) «CANCEL/HEATING» for two seconds.

Table of automatic cooking program default settings (factory settings) (page 12)

	Programs	Default temperature °C	Temperature setting °C/ setting step °C	Default cooking time	Time setting range/ setting step	Delayed start time (h)	Autoheating (h)
1	Multicook	100	35-170/5	30 min	2 min - 12 h / 1 min	24	12
2	Rice/cereals	100	/	/	5 min - 2 hours/1 min	24	12
3	Fast cooking mode	100	-	-	-	-	-
4	Frying/Deep frying	170	100-170/10	15 min	5 min - 1 h 30 min/1 min	-	12
5	Yogurt	40	/	8 hours	5 min - 12 hours/5 min	24	-
6	Milk porridge	95	/	25 min	1 min - 4 hours 30 min/1 min	24	12
7	Slow cooking	99,5	/	3 часа	5 hours - 12 hours/5 min	24	12
8	Casserole	140	/	1 hour	5 min - 4 hours/1 min	24	4
9	Ragout	90	/	1 hour	20 min - 12 hours/5 min	24	12
10	Steam cooking	100	/	25 min	5 min - 2 hours/1 min	24	12
11	Pizza	135	/	10 min	5 min - 60 min/5 min	24	2
12	Heating	105	/	20 min	10 min - 1 hour/5 min	24	12
13	Boiling	100	/	1 hour	30 min - 2 hours/1 min	-	12
14	Pasta	100	/	8 min	2 min - 1 hour/1 min	24	-
15	Baking	138-145°	/	1 hour	1 min - 4 hours/1 min	24	12

16	Soup	100	/	1 hour	5 min - 8 hours/1 min	24	12
17	Pilaf	110	/	1 hour	5 min - 4 hours/1 min	24	12
18	Meat	93	/	6 hour	2 hour - 8 hours/1 hour	24	12
19	Jam	102, 104 и 106°	/	1 hour	30 min - 4 hours/1 min	24	12

Setting the cooking time

- You can set the cooking time for each program by yourself except for Quick Cooking. The setting step and the possible time setting range depend on the selected cooking program (see Automatic cooking program table).

1. After selecting the cooking program, press the button (8) «TIME/TEMP» once, by pressing the buttons (17) «+/-», set the operation time of the cooking program «hours» and «minutes». If you hold down one of the buttons (17) «+/-» for a few seconds, the cooking time value will change rapidly.

2. After setting the cooking time, the digital symbols (12) continue to flash, proceed to the next step in accordance with the algorithm of the selected cooking program. To cancel the cooking time settings, press the button (9) «CANCEL/HEATING», then enter the entire cooking program again.

IMPORTANT! When setting the cooking time manually, take into account the possible setting range and the setting increment provided by the pre-selected cooking program, in accordance with the table of automatic cooking programs.

- In some automatic programs, the countdown of the set cooking time starts only after the multicook has reached the set operating temperature. **COOKING PROGRAMS** Cooking temperature selection is only available in the «Multicook» and «Frying» programs (see the Automatic cooking program table).

«Multicook» program

This program is designed to cook almost any dish according to the temperature and cooking time set by the user.

- Temperature setting range: from 35 °C to 170 °C, setting increment 5 °C.
- The time setting range is from 2 minutes to 12 hours.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Spread them evenly in the bowl (5) and insert it into the multicook body. Make sure all ingredients, including liquid, are below the maximum mark on the inside of the bowl. Make sure the bowl is in tight contact with the heating element (pic. 3).

2. Close the cover until the latch (2) clicks. Connect the multicook to the mains.

3. Press the button (13) «Multicook». The cooking temperature will light up on the display (12).

4. Press the button (8) «TIME/TEMP» twice, set the required cooking temperature by pressing the buttons (17) «+/-». If you hold down one of the buttons (17) «+/-» for a few seconds, the cooking temperature value will change rapidly. In «Multicook» program the temperature is set to 100 °C by default.

4. Press the button (8) «TIME/TEMP» once, set the required cooking temperature by pressing the buttons (17) «+/-». Default cooking time in «Multicook» program is 30 minutes.

5. If necessary, set the delayed start time (see Delay start time setting).

6. Press and hold the «Start» button (13) for a few seconds. The indicators of the buttons (13) «Start» and (11) «CANCEL/HEATING» will light up. The set cooking program and the countdown of the cooking time (24) will start.

8. At the end of the cooking program, an audible signal will sound. Depending on the settings, the multicook will switch to the auto-heating mode, while the indicator of the button (9) «CANCEL/HEATING» will light up or to the standby mode.

9. To cancel the entered program, stop the cooking process or switch on the auto-heating, press and hold the button (9) «Cancel/Reheat».

- If the expected cooking results are not achieved, refer to the Cooking Errors section for answers to the most frequently asked questions and advice.

Setting the delayed start time

- The «delayed start» function allows you to set the time after which the cooking program will switch on, except for the programs «Fast cooking», «Frying/ Deep frying», «Pasta» (see Automatic cooking program table).

1. Press the button (10) «Delay start», the digits (12) will flash.

2. After selecting the cooking program, by pressing the buttons (17) «+/-», set the operating time of the «delayed start» function in «hours» and «minutes». If you hold down one of the buttons (17) «+/-» for a few seconds, the «delayed start» time value will change rapidly.

3. After setting the time, press and hold the button (13) «Start» for a few seconds. The indicator (23) of the

«Delayed start» function will light up, the program will start and the countdown (24) will begin.

4. After setting the time, press and hold the button (15) «START» for a few seconds. The display (12) will show the countdown of the «delayed start» time.

5. After the «delayed start» time runs out, the set cooking program will start. After the cooking program is finished, depending on the settings, the multicooker will switch to the auto-heating mode (the button (9) «Cancel/Reheat» indicator will light up) or to the standby mode.

Notes: if you do not press the button (15) «START» within 10 seconds after setting the «delayed start» time, the multicooker will return to standby mode.

- It is not recommended to use the Delay Start function if the recipe contains dairy or other perishable products (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).
- When setting the time in the «Delayed start» function, it must be taken into account that the countdown in the «Steam» program starts only when the multicook reaches the required operating temperature, after the water boils in the bowl (7).

Auto-heating (maintaining the temperature of cooked dishes)

- This function switches on automatically right after the cooking program is finished cooking and can maintain the temperature of the finished dish within 60-65 °C for up to 12 hours. When the auto-heating function is operating, the button (9) «Cancel/Reheat» indicator glows.
- In the standby mode, press and hold the button (9) «Cancel/Reheat» to activate the auto-heating function.
- The auto-heating function is available in all cooking programs except «Fast cooking» (see the Automatic cooking program table).

COOKING MISTAKES AND WAYS TO FIX THEM

- The table contains typical mistakes made when cooking food in multicookers, the possible causes and ways to eliminate the mistakes.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes and troubles	Ways to eliminate the mistakes
The lid of the multicooker was not closed or was not closed tightly, so the cooking temperature of the food was lower than the set temperature.	Do not open the multicooker lid during cooking, if it is not necessary. Close the lid until the lock clicks. Make sure that there are no foreign objects or food residues between the lid and the multicooker body. Keep the gasket on the inner lid clean and in good condition.
Poor contact between the bowl and the heating element, so the cooking temperature was lower than the set temperature.	The bowl must be installed in the multicooker evenly and is in full contact with the heating element. Make sure that there are no foreign objects in the process chamber of the multicooker. Keep the heating element clean. Check the mobility of the temperature sensor which is located in the center of the heating element.

Poor choice of the ingredients of the dish. These ingredients are not suitable for the cooking method you have chosen, or the wrong cooking program has been selected. The ingredients are cut too large, the general proportions of the product loading are violated. The food cooking time was insufficient.	Use proven (adapted for this multicooker model) recipes. Use trustworthy recipes. The choice of ingredients, the method of cutting, the loading proportions, the choice of program and cooking time must correspond to the selected recipe.	
For steam cooking: there is not enough water in the bowl to ensure normal steam formation.	Pour water into the bowl in the amount recommended by the recipe. If in doubt, check the water level during cooking.	
During frying	Too much vegetable oil in the bowl.	For normal frying, a thin layer of oil covering the bottom of the bowl is enough. For deep frying, follow the corresponding recipe.
	Too much moisture in the bowl.	Do not close the lid of the multicooker when frying, unless it is prescribed in the recipe. Defrost freshly frozen food and dry with a paper towel before frying.
During boiling: broth boils over when cooking foods with high acidity.		Some foods require special treatment before they can be cooked: rinsing, sautéing etc. Follow the recommendations of the recipe of your choice.
During baking (the dough is not fully baked).	During the proofing process, the dough stuck to the inner lid and blocked the steam valve.	Put a smaller amount of dough into the bowl.

THE DISH IS OVERCOOKED

The ingredients are too small or the cooking time is too long.	Refer to the proven (adapted for this model of multicooker) recipe. The choice of ingredients, the method of cutting, the loading proportions, the choice of program and cooking time must correspond to the recipe recommendations.
After cooking, the cooked dish stayed too long inside the multicooker with the auto-heating function on.	Prolonged use of the auto-heating function is not recommended.

THE PRODUCT BOILS OVER DURING BOILING

Milk boils over during cooking of milk porridge.	Quality of milk depends on the place and conditions of production. It is recommended to use only ultrapasteurized milk up to 2.5% fat. If necessary, you can dilute milk with drinking water.
Ingredients have not been processed before cooking, or have not been processed correctly (poorly washed, etc.). The proportions of ingredients are not correct or the product type is wrong.	Refer to the proven (adapted for this model of multicooker) recipe. The choice of ingredients, the way of preprocessing, the loading proportions must correspond to the recipe recommendations. Always rinse whole grains, meat, fish and seafood thoroughly.
The product forms a foam.	It is recommended to rinse the product thoroughly, remove the steam valve or cook with the lid open.

THE DISH BURNS

The bowl was poorly cleaned after previous cooking. Non-stick bowl coating is damaged.	Before you start cooking, make sure the bowl is well washed and the non-stick coating is not damaged.
The total amount of product is less than the recommended amount in the recipe.	Refer to the proven (adapted for this model of multicooker) recipe.
Cooking time is too long.	Reduce the cooking time or follow the instructions of the recipe adapted to this model of multicooker.
During frying: there is no oil in the bowl, the food was rarely stirred or flipped.	For regular frying, pour a little vegetable oil into a bowl so that it covers the bottom of the bowl with a thin layer. For even frying, the food in the bowl should be periodically stirred or flipped every 5-7 minutes.
During stewing: there is not enough liquid in the bowl.	Add more liquid into the bowl. Do not open the multicooker lid during cooking, if it is not necessary.
During boiling: there is too little liquid in the bowl (the proportions of ingredients are not correct).	Keep the correct ratio of liquid to solid ingredients.
During baking: the inner surface of the bowl has not been greased with oil before cooking.	Before pouring the dough, grease the bottom and walls of the bowl with butter or vegetable oil (do not pour oil into the bowl!)

THE PRODUCT LOST ITS SHAPE

The products were stirred too often.	During regular frying stir the dish no more often than every 5-7 minutes.
Cooking time is too long.	Reduce cooking time, use recipes adapted for this model of multicooker.

READY PASTRY IS MOIST

Inappropriate ingredients have been used that give excess moisture (juicy vegetables or fruit, frozen berries, sour cream, etc.).	Choose the ingredients according to the baking recipe. Try to use ingredients that contain too much moisture in minimal amounts.
The ready baked goods have been in the closed multicooker for too long.	Try to take baked goods out of the multicooker as soon as they are ready. If necessary, you can leave the product in the multicooker for a short time with the auto-heating function on.

THE PASTRY DIDN'T RISE

The eggs and sugar were poorly beaten.	Refer to the proven (adapted for this model of multicooker) recipe. The choice of ingredients, the way of preprocessing, the loading proportions must correspond to the recipe recommendations.
The dough stayed too long with the leavening agent.	
The flour was not sifted or the dough was poorly kneaded.	
The ingredients were not loaded properly.	

MULTICOOKER MAINTENANCE AND CLEANING

ATTENTION! Before cleaning the multicooker make sure that it is unplugged and cooled down completely!

General rules and recommendations

- To remove the smell of food after cooking, it is recommended to put half a lemon into the bowl (7), add a small amount of water and switch the «Steam cooking» program on for 15 minutes.
- Do not leave the bowl (7) with food in the multicooker for more than 24 hours. You can store the bowl (7) with the ready dish in the refrigerator and, if necessary, heat up the food in the multicooker using the reheating function.
- If you don't use the multicooker for a long period of time, unplug it.
- The process chamber, the heating element, the bowl (5) and the steam valve must be clean and dry.

DO NOT immerse the multicooker body (1) and the power cord (23) into water or rinse them under a water jet!

DO NOT use coarse napkins or any abrasives for cleaning the multicooker. Do not use chemicals that are not recommended for use on items that come into contact with food for cleaning the multicooker.

- Be careful when cleaning the gasket on the inner lid of the multicooker, damage to the gasket will cause the multicooker to malfunction.

Cleaning the multicooker body

- Clean the multicooker (1) body with a soft, slightly damp cloth as ait gets dirty. You can use a small

amount of neutral detergent, then wipe the body with a damp cloth and dry it.

Cleaning the removable inner lid

- It is recommended to clean the removable inner lid and the gasket after
- every use of the multicooker.
- Press the button (2) and open the lid (4).
- Press simultaneously on the latches and remove the inner lid (fig. 1).
- Wash the inner lid and the gasket.
- Wipe the inner lid.
- Install the inner lid back to its place.
- Press on the inner lid until the lock clicking (pic. 1).

ATTENTION! Be careful when cleaning the gasket, its deformation will lead to failure of the device.

Cleaning the steam valve

- Clean the steam valve after every use.

1. Remove the inner lid (pic. 1).

2. Open the steam valve (5) (pic. 4). Rinse the valve parts under running water, dry the parts before reassembling.

3. Assemble the valve (5).

4. Install the inner lid back to its place (pic. 1).

Cleaning the bowl

- Clean the bowl (7) after every use. You can wash the bowl using a soft sponge and neutral detergent, rinse and dry.
- If the bowl (7) is very dirty, pour some warm water into the bowl and leave it to soak for some time, then clean it.
- Always wipe the outer surface of the bowl (7) dry before installing it back into the multicooker.
- With regular use of the bowl (7), a complete or partial discoloration of its inner non-stick coating is possible, it is not covered by warranty.

Cleaning the process chamber

- Avoid getting liquid, food particles or foreign objects into the process chamber of the multicooker, in order to avoid improper operation or breakage of the multicooker.
- If the process chamber or heating element has nevertheless become dirty, it is necessary to clean the inner surface of the process chamber and the heating element.
- Clean the surface of the heating element and the temperature sensor, which is located in the middle of the heating element, with a slightly damp cloth or sponge, then wipe the heating element dry. When using detergent, it is necessary to carefully remove its residues in order to exclude the appearance of an undesirable odor during subsequent cooking.
- Always monitor the mobility of the temperature sensor, if foreign bodies get in, carefully remove them with tweezers, do not press hard on the temperature sensor casing.

STORAGE

- Before taking the multicooker away for long storage, unplug it and let the unit cool down.

- Clean the multicooker.
- Keep the multicooker out of reach of children and disabled persons.

BEFORE APPLYING TO THE SERVICE CENTER

Malfunction	Possible causes	Solution
A system error message has appeared on the display.	Possible failure of the control board or heating element.	Unplug the unit from the mains and let it cool down. Connect the unit to the mains again. If the problem is not solved by restarting, contact the service center.
The multicooker is not switched on.	The multicooker is not connected to the socket.	Make sure that the multicooker is connected to an operating socket.
	The mains socket is malfunctioning or there is no voltage in the mains.	
The food cooking takes too long.	A foreign object or particles (garbage, cereals, pieces of food) have gotten between the bowl and the heating element.	Unplug the multicooker and let it cool down. Remove the foreign object or particles from the heating element.
	The bowl is not installed properly in the unit body.	Install the bowl evenly.
During cooking steam is released from under the lid.	The tightness of the connection of the bowl and the lid of the multicooker is broken.	The bowl is installed unevenly in the multicooker body.	Install the bowl evenly.
		The lid is not closed tightly or a foreign object has gotten under the lid.	Check if there are any foreign objects (garbage, cereals, pieces of food) between the lid and the unit body, remove them. Close the lid until bumping.
		The gasket on the inner lid is heavily soiled, severely deformed or damaged.	Check the condition of the gasket on the inner lid of the multicooker, it may need to be replaced.

DELIVERY SET

- Multicooker – 1 pc.
- Bowl – 1 pc.
- Steam cooking basket – 1 pc.
- Grid for steam cooking - 1 pc.
- Grid for steam cooking – 1 pc.
- Measuring cup – 1 pc.
- Spoon – 1 pc.
- Flat spoon – 1 pc.
- Power cord - 1 pc.

- Instruction manual – 1 pc.
- Recipe book – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply - 220-240 V, 50 Hz
- Rated input power - 1250 W
- Protection against electric shock - class I
- Heating element type - inductive
- Bowl capacity - 4 L
- Bowl coating - non-stick

RECYCLING



To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

MULTIKOCHER BR2403

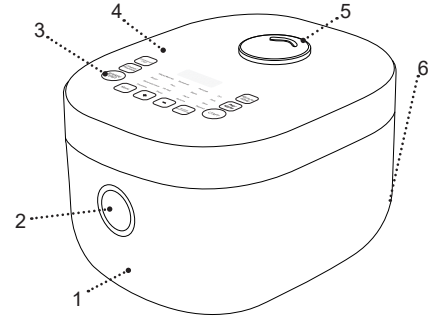
Multikocher BR2403 mit Induktionsheizung des Bechers ist ein modernes, multifunktionales Elektrogerät zum Kochen von Lebensmitteln zu Hause.

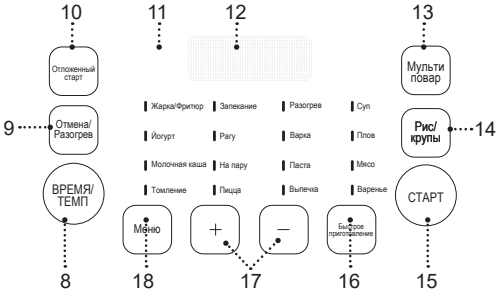
BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Taste der Deckelsperre
3. Bedienungsplatte
4. Deckel
5. Dampfventil
6. Anschlussbuchse für Netzkabel
7. Behälter
8. Taste zur Einstellung der Zubereitungszeit/Temperatur «ZEIT/TEMPERATUR»
9. Taste zum Stoppen des Kochprogramms, Zurücksetzen der angegebenen Einstellungen, Aktivieren der Aufwärmfunktion «Abbrechen/ Aufheizen»
10. Taste zum Einstellen der verzögerten Startzeit «verzögerter Start»
11. Anzeigen der Kochprogramme
12. Bildschirm
13. Taste zum Einschalten des Programms «Multikoch»
14. Taste zum Einschalten des Programms «Reis/Grützen»
15. Taste zum Einschalten des Kochprogramms «START»
16. Taste zum Einschalten des Programms «Schnelle Zubereitung»
17. Taste zum Einstellen der Zubereitungszeit/Temperatur «+/-»
18. Taste zur Auswahl des automatischen Kochprogramms «Menü»
19. Behälter für das Dampfkochen
20. Gitter für das Dampfkochen
21. Messbecher
22. Löffel
23. Netzkabel

ACHTUNG!

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





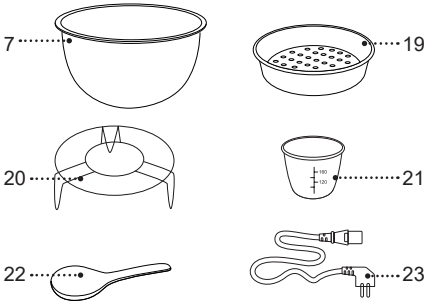




Abb. 1



Abb. 2

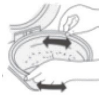


Abb. 3



Abb. 4

SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANLEITUNG

Bevor Sie den Multicooker benutzen, lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.

- Verwenden Sie den Multicooker nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.
- Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Multicooker s kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen, und ist kein Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.
- Der Netzstecker hat einen Erdungskontakt; stecken Sie ihn nur in eine Steckdose
- mit dem zuverlässigen Erdungskontakt. Bei einem Kurzschluss verringert die Erdung das Stromschlagrisiko.
- Wenden Sie sich an einen Elektriker, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Steckdosen richtig installiert und geerdet sind.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker, die zum Anschließen des Netzsteckers an eine Steckdose ohne Erdungskontakt bestimmt sind, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Bei Brandgeruch und Funken in der Steckdose ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und wenden Sie sich an den Ihr Hausstromnetz leistenden Dienst.
- Wenn Rauch aus dem Multikocher austritt, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose heraus und treffen Sie die Feuerverhinderungsmaßnahmen.
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einwirkungen.
- Stellen Sie das Multikocher in keiner Nähe von Wänden oder Küchenmöbeln auf.
- Stellen Sie das Multikocher so auf, dass ein Abstand zwischen ihm und einer Wand oder den Möbeln mindestens 20 cm und der Freiraum darüber nicht weniger als 50 cm beträgt.
- Bevor Sie den Multikocher einschalten, bitte immer auf den Zustand der Silikondichtung des inneren Deckels achten. Der Multikocher darf mit beschädigter Silikondichtung nicht betrieben werden.
- Bevor Sie den Lebensmittelbehälter einsetzen, überprüfen Sie immer die Beweglichkeit des Thermosensors in der Mitte des Heizkörpers.
- Der Multikocher darf nicht ohne eingesetzten Lebensmittelbehälter eingeschaltet werden, achten Sie immer auf den ausreichenden Füllstand der Flüssigkeit im Lebensmittelbehälter. Befolgen Sie

die Empfehlungen bezüglich der Menge trockener Lebensmittel und der Flüssigkeiten.
- Der Lebensmittelbehälter darf während des Multikocherbetriebs nicht entnommen werden.
- Achten Sie darauf, dass der Lebensmittelbehälter immer direkten Kontakt zum Heizkörper hat. Fremdkörper und Lebensmittelpartikel zwischen dem Behälter und dem Heizkörper beeinträchtigen die Funktion des Multikochers.
- Wenn Sie z. B. Fleisch mit äußerer Hautschicht zubereiten, stechen Sie die Haut vor dem Beginn der Zubereitung durch.
- Falls der Multikocher ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um den Multikocher zu prüfen und zu reparieren.
- Lassen Sie den ans Stromnetz angeschlossenen Multikocher nie unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie den Multikocher in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern und neben den Wasserbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.
- Benutzen Sie den Multikocher in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.
- Es ist verboten, den Multikocher an den Orten, wo Sprays verwendet werden, sowie in der Nähe von leichtentzündbaren Flüssigkeiten, zu verwenden.
- Stellen Sie den Multikocher auf eine ebene standfeste Oberfläche auf, stellen Sie ihn an den Tischrand nicht auf. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Berühren Sie keine heißen Multikocher oberflächen während des Betriebs.
- Beugen Sie sich nicht über das Dampfventil, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden.
- Beim Betrieb des Multikochers darf der Deckel nur beim Braten von Lebensmitteln geöffnet bleiben.
- Das Programm «Braten/Frittieren» erlaubt nur das Braten von Lebensmitteln und das Frittieren von Lebensmitteln. Seien Sie beim Braten und Frittieren vorsichtig, um Verbrennungen durch heiße Ölspritzer zu vermeiden, wenn Sie Lebensmittel in den Behälter geben.
- Der heiße Multikocher darf nicht bewegt werden, er ist auszuschalten, der Netzstecker ist aus der Steckdose zu ziehen, der Lebensmittelbehälter zu entnehmen, und es ist abzuwarten, bis der Multikocher vollständig abgekühlt ist. Der Multikocher ist mit den Griffen am Gehäuse zu bewegen und zu tragen, der Deckelgriff darf nicht zum Tragen des Multikochers benutzt werden.
- Um Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen des Deckels des Multikochers sehr vorsichtig.
- Benutzen Sie hitzebeständige Topflappen beim Entnehmen des Lebensmittelbehälters.

- Um Beschädigungen der Antihaftschicht des Lebensmittelbehälters zu vermeiden, benutzen Sie zum Entnehmen der Lebensmittel keine metallischen Gegenstände, benutzen Sie nur die Küchenutensilien, die für antihaftbeschichtetes Geschirr geeignet sind. Lebensmittel dürfen nicht unmittelbar im Lebensmittelbehälter geschnitten werden.
- Vor der Reinigung des Multikochers entnehmen Sie den Lebensmittelbehälter und warten Sie ab, bis der Multikocher vollständig abgekühlt ist.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Heißwasser aus dem Multikocher abgießen.
- Trennen Sie den Multikocher vor der Reinigung oder wenn Sie ihn nicht benutzen vom Stromnetz ab. Wenn Sie den Multikocher vom Stromnetz abtrennen, halten Sie nur den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und Steckdosenstörung sowie einem Kurzschluss führen kann.
- Tauchen Sie den Multikocher ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet den Multikocher in der Spülmaschine zu waschen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

ACHTUNG! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Der Multikocher ist nicht für Gebrauch von Kindern geeignet.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Betriebs vom Multikocher nicht berühren.
- Während des Betriebs und des Abkühlens stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit
- Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Nutzung des Geräts nicht bekommen haben.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels, des Netzsteckers und des Multikocher gehäuses.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät

selbständig auseinanderzunehmen; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Transportieren Sie den Multikocher nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DIE Multikocher IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, SIE ZU INDUSTRIE- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.

MULTIKOCHER VORBEREITUNG ZUM BETRIEB

Bevor Sie den Multikocher-Schellkochtopf benutzen, lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.

- Packen Sie das Multikocher aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen.
- Prüfen Sie die Komplettheit.
- Prüfen Sie das Multikocher auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgungsparameter am Zettel und die Netzstromparameter übereinstimmen.
- Drücken Sie die Taste (2) und öffnen Sie den Deckel (4).
- Nehmen Sie den Behälter für Nahrungsmittel heraus (7).
- Drücken Sie die Sperren und entfernen Sie den Innendeckel (Abb. 1).
- Spülen Sie den inneren Deckel und die Dichtung ab.
- Wischen Sie den Innendeckel.
- Stellen Sie den inneren Deckel zurück auf (Abb. 1).
- Drücken Sie auf den inneren Deckel, bis die Halterung einrastet (Abb. 1).
- Waschen Sie den Behälter für Nahrungsmittel (7), den Messbecher (21), den Löffel (22), den Behälter für das Dampfkochen (19), das Gitter für das Dampfkochen (20) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen Sie sie mit fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Multikochers (1) und den Deckel (4) mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie sie dann trocken.
- Stellen Sie den Multikocher auf eine glatte, trockene, horizontale Fläche, damit der aus dem Dampfventil (5) austrittende Dampf nicht auf Wände, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien gelangt, die durch hohe Feuchtigkeit und Temperatur beeinträchtigt werden können.
- Der Mindestabstand des Multikocher von der Wand oder den Möbeln sollte mindestens 20 cm betragen und der freie Raum über dem Multikocher sollte mindestens 50 cm betragen.

- Schalten Sie den Multikocher nicht ohne den eingestellten Behälter (7) oder mit den leeren Behälter (7) ein - wenn das Kochprogramm versehentlich gestartet wird, wird das Gerät stark überhitzt oder die Antihaftbeschichtung des Behälters (7) beschädigt.
- Gießen Sie vor dem Braten etwas Pflanzen- oder Sonnenblumenöl in den Behälter (7).

TIPPS ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN

Allgemeine Empfehlungen

- Für die Zubereitung von gedämpften Gemüse oder anderen gedämpften Lebensmitteln füllen Sie den Behälter (7) mit Wasser, setzen Sie das Gitter für das Dampfkochen (20) ein, setzen Sie den Behälter für das Dampfkochen (19) ein. Messen und vorbereiten Sie die Lebensmittel nach Rezept, verteilen Sie sie gleichmäßig in dem Behälter für das Dampfkochen (19). Befolgen Sie die Anweisungen des Rezeptbuchs.
- Verwenden Sie für Zubereitung von Milchbreien pasteurisierte Milch mit geringem Fettgehalt, verdünnen Sie sie bei Verwendung von Vollmilch mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1. Schmieren Sie den Behälter (7) des Multikochers mit Butter vor dem Kochen.
- Spülen Sie alle Vollkorngrützen (Reis, Grützen, Hirse usw.) gründlich ab, bis das Wasser sauber ist. Halten Sie sich strikt an die Proportionen, die in den Rezepten aus dem beigefügten Buch angegeben sind. Reduzieren oder erhöhen Sie die Anzahl der Zutaten nur proportional.
- Achten Sie beim Backen von Brot oder anderen Backwaren darauf, dass die ursprünglichen Zutaten nicht mehr als die Hälfte des Volumens des Behälters einnehmen (7). Es wird nicht empfohlen, die Funktion «Verzögerter Start» zu verwenden, da dies die Backqualität beeinträchtigen kann. Nehmen Sie das fertige Produkt sofort nach dem Kochen aus dem Multikocher heraus, damit es nicht feucht wird.
- Wenn dies nicht möglich ist, darf das Produkt bei eingeschalteter Funktion der automatischen Aufwärmung für eine
- kurze Zeit im Multikocher gelassen werden.
- Öffnen Sie den Deckel (4) des Multikochers während der Gärphase des Teigs nicht! Die Qualität des gebackenen Produkts hängt davon ab.
- Legen Sie beim Frittieren einen Lebensmittelkorb (nicht mitgeliefert und separat erhältlich ist) in das bereits erhitzte Öl. Verwenden Sie nur raffiniertes Pflanzenöl als Frittüre. Kochen sie mit dem offenen Deckel (4). Denken Sie daran, dass das Öl sehr heiß ist! Verwenden Sie Küchentopflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, und beugen Sie sich nicht über den Behälter (7). Verwenden Sie nicht das gleiche Öl, um frittierte Lebensmittel erneut zuzubereiten.
- Lassen Sie den Multikocher abkühlen, bevor Sie das Programm «Braten/Frittieren» erneut verwenden.

VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

Allgemeine Verwendung der automatischen Kochprogramme

Aus dem gleichen Grund dürfen die Programme «Braten/Frittieren», «Brot» und «Backen» **NICHT** zum Kochen von Wasser verwendet werden.

1. Bereiten (messen) Sie die notwendigen Zutaten vor.

2. Legen Sie die Zutaten in dem Behälter (5) und folgen Sie den Anweisungen des Rezeptbuchs oder der Kochprogrammtabelle (wenn Sie nach Ihrem Rezept kochen). Achten Sie darauf,

dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Markierung auf der Innenseite des Behälters liegen (5). Stellen Sie sicher, dass der Behälter (5) nicht verkantet ist und fest mit dem Heizelement in Berührung kommt.

3. Schließen Sie den Deckel (6) des Multikochers. Bei einigen Programmen ist die Zubereitung bei geöffnetem Deckel (6) zulässig, befolgen Sie die Anweisungen im Rezeptbuch.

ACHTUNG! Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit viel Pflanzenöl kochen, lassen Sie den Deckel (4) des Multikochers immer offen.

4. Stecken Sie den Netzstecker (23) in die Buchse (7).

5. Multikocher wechselt in den Wartezustand.

6. Wählen Sie das notwendige Zubereitungsprogramm, indem Sie die «Menü»-Taste (18) konsequent drücken.

Die Programme werden im Kreis umgeschaltet, wobei auf dem Bildschirm (12) die standardmäßigen Zahlensymbole der Zubereitungszeit angezeigt werden (siehe «Tabelle der automatischen Kochprogramme»), eine der Anzeigen des automatischen Kochprogramms leuchtet auf (11).

7. Sie können die standardmäßige Zubereitungszeit bei Bedarf ändern (siehe «Einstellen der Zubereitungszeit»). Wenn Sie das Programm «Multikoch», «Braten/Frittieren» auswählen, können Sie auch die Zubereitungstemperatur ändern (siehe «Einstellung der Zubereitungstemperatur im Programm «Multikoch»).

8. Stellen Sie bei Bedarf die verzögerte Startzeit ein (siehe Abschnitt «Verzögerter Start»).

Bei der Einstellung der Zubereitungsparameter blinken die geänderten Ziffernwerte auf dem Bildschirm (12).

9. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die «Start»-Taste des Einschalten des Zubereitungsprogramms (15) gedrückt. Während das Programm läuft, leuchtet die Anzeige des gewählten Programms (11), auf dem Bildschirm (12) wird ein Countdown für die verbleibende Betriebszeit des Kochprogramms mit den Zahlensymbolen angezeigt.

- Bei einigen automatischen Programmen beginnt die Berechnung der eingestellten Zubereitungszeit erst, nachdem das Gerät die eingestellten Betriebsparameter erreicht hat und wird von einem akustischen Signal begleitet. Zum Beispiel, im Programm «Dampfkochen» beginnt die eingestellte Zubereitungszeit abzulaufen erst wenn das Wasser kocht und genügend Dampf in dem Behälter (7) entsteht.

- 10. Am Ende des Zubereitungsprogramms ertönt ein Tonsignal. Je nach Einstellungen schaltet sich der Multikocher in den automatischen Aufwärmbetrieb um und die Anzeige der Taste (9) «Abbrechen/Aufheizen» leuchtet auf oder in den Wartezustand.
- Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Zubereitungsprozess oder die automatische Aufwärmung zu unterbrechen, halten Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (9) zwei Sekunden lang gedrückt.

Tabelle der standardmäßigen automatischen Kochprogramme (Werkseinstellungen)

	Programme	Voreingestellte Zubereitungstemperature °C	Temperatureinstellung °C/Einstellschritt °C	Voreingestellte Zubereitungszeit	Einstellbereich/ Einstellschritt	Die verzögerte Startzeit (Stunden)	Automatische Aufwärmung (Stunden)
1	Multikoch	100	35-170/5	30 Min.	2 Minuten - 12 Stunden/1 Minute	24	12
2	Reis/Grützen	100	/	/	5 Minuten - 2 Stunden/1 Minute	24	12
3	Schnelle Zubereitung	100	-	-	-	-	-
4	Braten/ Frittieren	170	100-170/10	15 Min.	5 Minuten - 1 Stunde/1 Minute	-	12
5	Joghurt	40	/	8 Stunden	5 Minuten - 12 Stunden/5 Minuten	24	-
6	Milchbrei	95	/	3 Stunden	1 Minute - 4 Stunden 30 Minuten/1 Minute	24	12
7	Langes Schmoren	99,5	/	3 часа	5 Stunden – 12 Stunden/5 Minuten	24	12
8	Überbacken	140	/	1 Stunde	5 Minuten - 4 Stunden/1 Minute	24	4
9	Würzfleisch	90	/	1 Stunde	20 Minuten-12 Stunden/5 Minuten	24	12
10	На пару	100	/	25 Min.	5 Minuten – 2 Stunden/1 Minute	24	12
11	Pizza	135	/	10 Min.	5 Minuten – 60 Minuten/5 Minute	24	2

12	Aufheizung	105	/	20 Min.	10 Minuten -1 Stunde/5 Minuten	24	12
13	Kochen	100	/	1 Stunde	30 Minuten-2 Stunden/1 Minute	-	12
14	Pasta	100	/	8 Min.	2 Minuten -1 Stunde/1 Minute	24	-
15	Backen	138-145°	/	1 Stunde	1 Minute - 4 Stunden/1 Minute	24	12
16	Suppe	100	/	1 Stunde	5 Minuten - 8 Stunden/ 1 Minute	24	12
17	Pilaw	110	/	1 Stunde	5 Minuten - 4 Stunden/1 Minute	24	12
18	Fleisch	93	/	6 Stunde	2 Stunde - 8 Stunden/1 1 Stunde	24	12
19	Konfitüre	102, 104 und 106°	/	1 Stunde	30 Minuten – 4 Stunden/1 Minute	24	12

Eistellen der Zubereitungszeit

- Sie können die Garzeit für jedes Programm selbst einstellen, mit Ausnahme des «Schnelle Zubereitung»-Programms. Der Änderungsschritt und der mögliche eingestellte Zeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab (siehe Tabelle der automatischen Zubereitungsprogramme).

1. Nach der Auswahl des Kochprogramms drücken Sie einmal die Taste (8) «ZEIT/TEMPERATUR», drücken Sie die Tasten (17) «+/-» um die Betriebszeit des Kochprogramms «Stunden» und «Minuten» einzustellen. Wenn Sie eine der Tasten (17) «+/-» einige Sekunden lang gedrückt halten, beginnt eine beschleunigte Änderung der Zubereitungszeit.

2. Am Ende der Zubereitungszeiteinstellung blinken die digitalen Symbole (12) weiterhin, fahren Sie mit dem nächsten Schritt gemäß dem Algorithmus des ausgewählten Zubereitungsprogramms fort. Um die Zubereitungszeiteinstellungen abzubrechen, drücken Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (9) und geben Sie dann das gesamte Zubereitungsprogramm erneut ein.

WICHTIG! Berücksichtigen Sie bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit den möglichen Einstellbereich und die Einstellschrittweite des vorgewählten Zubereitungsprogramms gemäß der Tabelle der automatischen Zubereitungsprogramme.

- Bei einigen automatischen Programmen startet das Abzählen der eingestellten Zubereitungszeit erst, nachdem der Multikocher die eingestellte Betriebstemperatur erreicht hat.

KOCHPROGRAMME

Die Auswahl der Zubereitungstemperatur ist nur in den Programmen «Multikoch» und «Braten» möglich (siehe die Tabelle der automatischen Kochprogramme).

Das Programm «Multikoch»

Programmstart

- Dieses Programm dient zur Zubereitung fast aller Gerichte gemäß der vom Benutzer eingestellten Temperatur und Zubereitungszeit.
- Der Temperatureinstellbereich: von 35 °CC bis 170 °C, Einstellschritt 5 °C.
- Der Zeiteinstellbereich reicht von 2 Minuten bis 12 Stunden.

1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Verteilen Sie sie gleichmäßig in dem Behälter (7) und setzen Sie sie in das Gehäuse des Multikochers ein. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten, einschließlich die Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Marke auf der Innenseite des Behälters sind. Stellen Sie sicher, dass der Behälter in engem Kontakt mit dem Heizelement steht (abb. 3).

2. Schließen S bis zum Einrasten der Sperre (2). Schließen Sie den Multikocher an das Stromnetz an.

3. Drücken Sie die Taste (13) «Multikoch» Auf dem Bildschirm (12) leuchtet die Zubereitungstemperatur auf.

4 Drücken Sie die Taste «ZEIT/TEMPERATUR» (8) zweimal, und stellen Sie mit den Tasten (17) «+/-» die gewünschte Zubereitungstemperatur ein. Wenn Sie eine der Tasten (17) «+/-» einige Sekunden lang gedrückt halten, beginnt eine beschleunigte Änderung der Zubereitungszeit. Im Programm «Multikoch» beträgt die voreingestellte Temperatur 100°C.

5. Drücken Sie die Taste (8) «ZEIT/TEMPERATUR» einmal, und stellen Sie mit den Tasten (17) «+/-» die gewünschte Zubereitungstemperatur ein. Im Programm «Multikoch» beträgt die voreingestellte Zubereitungstemperatur 30 Minuten.

6. Bei der Notwendigkeit stellen Sie die Zeit des Startaufschubs (siehe Einstellung des Startaufschubs).

7. Halten Sie die «Start»-Taste (15) einige Sekunden lang gedrückt. Die Anzeigen der Tasten (15) «Start»- und «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Tasten (9) leuchten auf. Das eingestellte Zubereitungsprogramm startet und das Abzählen der Zubereitungszeit (15) beginnt.

8. Am Ende des Zubereitungsprogramms ertönt ein Tonsignal. Abhängig von der Einstellung wechselt der Multikocher in dem Betrieb der automatischen Aufwärmung, während die Anzeige der «ABBRECHEN/ AUFWÄRMEN»-Taste (11) leuchtet oderin den Wartezustand, und die Anzeige der «Start»-Taste (13) wird blinken.

9. Drücken Sie und halten Sie die Taste «Abbrechen/ Aufheizen» (9) gedrückt, um das eingegebene Programm abzubrechen, den Kochvorgang zu stoppen oder das automatische Aufwärmen einzuschalten.

- Wenn die erwarteten Zubereitungsergebnisse nicht erzielt werden, finden Sie im Abschnitt Zubereitungsfehler Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen und Ratschläge.

Einstellen der verzögerten Startzeit

- Mit der Funktion «Verzögerter Start» können Sie die Zeit einstellen, nach der das Kochprogramm eingeschaltet wird.

Mit der Funktion «verzögerter Start» können Sie die Zeit einstellen, nach der das Kochprogramm eingeschaltet wird, mit Ausnahme der Programme «Schnelle Zubereitung», «Braten/Frittieren» und «Pasta» (siehe die Tabelle der automatischen Kochprogramme).

1. Drücken Sie die «Startaufschub»-Taste (10), dabei blinken die digitalen Symbole (12).

2. Nachdem Sie das Kochprogramm ausgewählt haben, stellen Sie mit den Tasten (17) «+/-» die Betriebszeit der Funktion «verzögerter Start», «Stunden» und «Minuten» ein. Wenn Sie eine der Tasten (17) «+/-» einige Sekunden lang gedrückt halten, beginnt eine beschleunigte Änderung des Zeitwerts des «verzögerten Starts».

3. Wenn es notwendig ist, die Startaufschubszeit auf weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die «<»-Taste (9) so oft, bis der «Stunden»-Zeitwert auf Null zurückgesetzt ist. Stellen Sie dann durch Drücken der «>»-Taste (16) die gewünschte «Minuten»-Zeit ein.

4. Wenn die Zeiteinstellung abgeschlossen ist, drücken Sie und halten Sie die Taste (15) «START» einige Sekunden lang gedrückt. Auf dem Bildschirm (12) wird den Countdown der «verzögerten Starts» angezeigt.

5. Nach Ablauf der «verzögerten Startzeit» wird das eingestellte Kochprogramm aktiviert. Wenn das Kochprogramm beendet ist, schaltet sich der Multikocher je nach Einstellung in den automatischen Aufwärmbetrieb um, und die Anzeige der Taste «Abbrechen/Aufheizen» (9) leuchtet auf oder in den in den Wartezustand.

Anmerkung: wenn Sie die Taste (15) «START» nicht innerhalb von 10 Sekunden nach der Einstellung der Startzeit gedrückt haben, kehrt der Multikocher in den Wartezustand zurück.

- Es wird nicht empfohlen, die «Startaufschub»-Funktion zu verwenden, wenn das Rezept Milch-Nahrungsmittel oder andere verderbliche

Nahrungsmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.
- Bei der Einstellung der Zeit in der «Startaufschub»-Funktion muss berücksichtigt werden, dass der Countdown im «Dampfzubereitung»-Programm erst startet, wenn der Multikocher die erforderliche Betriebstemperatur erreicht, nachdem das Wasser in den Behälter (7) kocht.

Automatische Aufwärmung (Aufrechterhaltung der Temperatur von Fertiggerichten)

- Diese Funktion wird sofort nach Beendigung des Zubereitungsprogramms automatisch aktiviert und kann die Temperatur des fertigen Gerichts bis zu 12 Stunden lang innerhalb von 60-65 °C halten. Wenn die automatische Aufwärmung in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11).
- Die Anzeige der Taste (9) «Abbrechen/Aufwärmen» leuchtet auf, wenn die Funktion der automatischen Aufwärmung aktiviert ist.
- Drücken Sie und halten Sie im Wartezustand die Taste «Abbrechen/Aufheizung» (9) gedrückt, um die Funktion der automatischen Aufwärmung zu aktivieren.
- Die Funktion der automatischen Erwärmung ist in allen Kochprogrammen außer dem Programm «Schnelle Zubereitung» verfügbar (siehe die Tabelle der automatischen Kochprogramme).

FEHLER BEI DER ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN UND IHRE BESEITIGUNG

- Die Tabelle enthält die typischen Fehler, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln in Multikochern gemacht werden, sowie mögliche Ursachen und Methoden zur Fehlerbehebung.

DAS GERICHT WURDE NICHT GEKOCHT, BIS ES FERTIG IST

Mögliche Ursachen und Probleme	Methoden zur Fehlerbehebung
Der Deckel des Multikochers war nicht geschlossen oder undicht geschlossen, daher lag die Zubereitungstemperatur unter der eingestellten Temperatur.	Öffnen Sie den Deckel des Multikochers während des Kochens nicht unnötig. Schließen Sie den Deckel, bis die Halterung einrastet. Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper oder Speisereste zwischen dem Deckel und dem Gehäuse des Multikochers vorhanden sind. Achten Sie auf die Sauberkeit und den Zustand der Dichtung am inneren Deckel.
Der Kontakt zwischen dem Behälter und dem Heizelement ist schlecht, daher lag die Zubereitungstemperatur unter der eingestellten Temperatur.	Der Behälter muss gleichmäßig und ohne Schrägen in den Multikocher eingestellt und vollständig mit dem Heizelement in Kontakt gebracht werden. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper in der Arbeitskammer des Multikochers befinden. Das Heizelement darf nicht verschmutzt werden. Achten Sie auf die Beweglichkeit des Temperatursensors in der Mitte des Heizelements.

Schlechte Auswahl der Zutaten des Gerichts. Diese Zutaten eignen sich nicht für die Zubereitung durch die von Ihnen gewählten Methode oder es wurde ein falsches Kochprogramm ausgewählt. Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Proportionen des Produktlegens werden verletzt. Die Zeit für Lebensmittelzubereitung war nicht ausreichend.	Verwenden Sie bewährte (für dieses Modell des Multikochers angepasste) Rezepte. Verwenden Sie Rezepte, denen Sie vertrauen können. Die Auswahl der Zutaten, die Art, wie sie geschnitten werden, die Proportionen des Legens, die Auswahl des Programms und der Zubereitungszeit müssen dem gewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfkochen: es gibt wenig Wasser in dem Behälter, um eine normale Dampfbildung zu gewährleisten.	Gießen Sie Wasser unbedingt in der vom Rezept empfohlenen Menge in den Behälter. Überprüfen Sie im Zweifelsfall den Wasserstand während des Kochvorgangs.

Beim Braten	Es gibt zu viel Pflanzenöl in dem Behälter.	Beim normalen Braten reicht es aus, dass das Öl den Boden des Behälters mit einer dünnen Schicht bedeckt. Befolgen Sie beim Frittieren die Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
	Überschüssige Feuchtigkeit im Behälter.	Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie frisch gefrorene Lebensmittel vor dem Braten auf und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch ab.
Beim Kochen: Auskochen der Brühe beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Säuregehalt.		Einige Lebensmittel erfordern eine besondere Behandlung vor dem Kochen: Spülen, Sautieren usw. Befolgen Sie die Empfehlungen des von Ihnen gewählten Rezepts.

Beim Backen (der Teig wurde nicht vollständig gebacken).	Der Teig wurde während des Gärvorgangs am inneren Deckel befestigt und das Dampfventil wurde blockiert.	Legen Sie den Teig in einem kleineren Volumen in den Behälter.

DAS PRODUKT WIRD ÜBERGEKOCHT

Die Zutaten sind zu klein oder die Zubereitungszeit ist zu lang.	Beziehen Sie sich auf ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Art, wie sie geschnitten werden, die Proportionen des Legens, die Auswahl des Programms und die Zubereitungszeit sollten seinen Empfehlungen entsprechen.
Nach dem Kochen befand sich das fertige Gericht zu lange im Multikocher, wenn die automatische Aufwärmung aktiviert war.	Eine längere Verwendung der Funktion zur automatischen Aufwärmung ist nicht erwünscht.

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT AUS

Beim Kochen von Milchbrei kocht Milch aus.	Die Qualität der Milch hängt vom Ort und den Bedingungen ihrer Erzeugung ab. Es wird empfohlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann die Milch mit Trinkwasser verdünnt werden.

Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht verarbeitet oder falsch verarbeitet (schlecht gewaschen usw.). Die Mengenanteile der Zutaten wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch ausgewählt.	Beziehen Sie sich auf ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Weise, wie sie vorverarbeitet werden, die Proportionen des Legens sollten seinen Empfehlungen entsprechen. Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sollten immer gründlich gewaschen werden.
Das Produkt bildet einen Schaum.	Es wird empfohlen, das Produkt gründlich zu spülen, das Dampfventil zu entfernen oder bei geöffnetem Deckel zu kochen.

DAS GERICHT BRENNT AN.

Der Behälter war nach dem vorherigen Kochen schlecht gereinigt. Die Antihaftbeschichtung des Behälters ist beschädigt.	Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Behälter gut gewaschen ist und die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt ist.
Die Gesamtmenge des Produktlegens ist kleiner als im Rezept empfohlen ist.	Beziehen Sie sich auf ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept.
Die Zubereitungszeit ist zu lang.	Reduzieren Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des für dieses Multikochermodell angepassten Rezepts.

Beim Braten: es fehlt Öl im Behälter, die Produkte wurden selten durchgemischt oder umgedreht.	Gießen Sie beim normalen Braten etwas Pflanzenöl in den Behälter – so dass es den Boden des Behälters mit einer dünnen Schicht bedeckt. Für ein gleichmäßiges Braten sollten die Lebensmittel im Behälter regelmäßig umgerührt oder alle 5-7 Minuten umgedreht werden.
Beim Schmoren: es gibt nicht genug Flüssigkeit im Behälter.	Geben Sie mehr Flüssigkeit in den Behälter. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers während des Kochens nicht unnötig.
Beim Kochen: der Behälter hat zu wenig Flüssigkeit (die Mengenanteile der Zutaten wurden nicht eingehalten).	Achten Sie auf das richtige Verhältnis von Flüssigkeit zu festen Zutaten.
Beim Backen: die Innenseite des Behälters wurde vor dem Kochen nicht mit Öl geschmiert.	Bevor Sie den Teig legen, schmieren Sie den Boden und die Wände des Behälters mit Butter oder Pflanzenöl (gießen Sie das Öl nicht in den Behälter!)

DAS PRODUKT IST NICHT IN DER FORM

Die Produkte wurden zu oft durchgemischt.	Rühren Sie das Gericht während des normalen Bratens nicht mehr als alle 5-7 Minuten um.
Die Zubereitungszeit ist zu lang.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit, verwenden Sie Rezepte, die für dieses Multikochermodell angepasst sind.

FERTIGGEBÄCK IST FEUCHT

Es wurden ungeeignete Zutaten verwendet, die zu viel Feuchtigkeit abgeben (saftiges Gemüse oder Obst, gefrorene Beeren, saure Sahne usw.).	Wählen Sie die Zutaten nach dem Backrezept aus. Versuchen Sie, Zutaten zu verwenden, die zu viel Feuchtigkeit enthalten, in minimalen Mengen.
Das fertige Gebäck befand sich zu lange in dem geschlossenen Multikocher.	Versuchen Sie, das Gebäck sofort nach dem Kochen aus dem Multikocher zu nehmen. Bei Bedarf können Sie das Produkt für eine kurze Zeit im Multikocher lassen, wenn die Funktion der automatischen Aufwärmung aktiviert ist.

DAS GEBÄCK IST NICHT AUFGEGANGEN

Eier mit Zucker wurden schlecht aufgeschlagen.	Beziehen Sie sich auf ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Weise, wie sie vorverarbeitet werden, die Proportionen des Legens sollten seinen Empfehlungen entsprechen.
Der Teig stand lange mit dem Backpulver still.	
Das Mehl wurde nicht gesiebt oder der Teig wurde schlecht geknetet.	
Die Zutaten wurden falsch gelegt.	

PFLEGE UND REINIGUNG DES MULTIKOCHERS

ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass der Multikocher vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist!

Allgemeine Regeln und Empfehlungen

- Es wird empfohlen, eine halbe Zitrone in den Behälter (7) zu geben, ihn mit etwas Wasser zu füllen und das Programm «Dampfkochen» für 15 Minuten einzuschalten, um den Geruch von Lebensmitteln nach dem Kochen zu entfernen.
- Lassen Sie den Behälter (7) mit Lebensmitteln nicht länger als 24 Stunden im Multikocher liegen. Sie können den Behälter (7) mit dem Fertiggericht im Kühlschrank aufbewahren und das Essen bei Bedarf im Multikocher mit der Wärmefunktion aufwärmen.
- Wenn Sie den Multikocher längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie ihn vom Stromnetz ab.
- Die Arbeitskammer, das Heizelement, der Behälter (7) und trocken sein.

ES IST NICHT GESTATTET das Gehäuse (1) des Multikochers und das Netzkabel (23) in Wasser zu tauchen und sie unter fließendem Wasser zu spülen.

ES IST NICHT GESTATTET grobe Tücher und Abrasivreinigungsmittel zum Reinigen des Multikochers zu verwenden. Benutzen Sie zum Reinigen des Multikochers keine chemischen Mittel, die nicht für die Verwendung mit Gegenständen empfohlen sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Dichtung am inneren Deckel des Multikochers reinigen, eine Beschädigung der Dichtung führt zu Fehlfunktionen des Multikochers.

Reinigung des Gehäuses des Multikochers

- Reinigen Sie das Gehäuse (1) des Multikochers, sobald es schmutzig wird, mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch. Sie können eine kleine Menge neutrales Reinigungsmittel verwenden, dann wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es ab.

Reinigung des abnehmbaren inneren Deckels

- Es wird empfohlen, den abnehmbaren inneren Deckel und die Dichtung nach jedem Gebrauch des Multikochers zu reinigen.
- Drücken Sie die Taste (2) und öffnen Sie den Deckel (4).
- Drücken Sie die Sperren und entfernen Sie den Innendeckel (Abb. 1).
- Spülen Sie den inneren Deckel und die Dichtung ab.
- Wischen Sie den Innendeckel.
- Stellen Sie den inneren Deckel zurück auf.
- Drücken Sie auf den inneren Deckel, bis die Halterung einrastet (Abb. 8).

ACHTUNG! Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der Dichtung, ihre Deformation führt zum Ausfall des Geräts.

Reinigung des Dampfventils

- Reinen Sie das Dampfventil nach jedem Gebrauch.

1. Entfernen Sie den inneren Decken (Abb. 1).

2. Öffnen Sie das Dampfventil (5) (Abb. 4). Spülen Sie die Ventilteile unter fließendem Wasser ab, trocknen Sie die Teile vor der Montage ab.

3. Setzen Sie das Ventil (5) zusammen.
4. Stellen Sie den inneren Deckel (Abb. 1) zurück auf.

Reinigung des Behälters

- Der Behäler (7) muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Sie können den Behälter mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel waschen, abspülen und trocknen.
- Gießen Sie bei starker Verschmutzung warmes Wasser in den Behälter (7) und lassen Sie ihn eine Weile einweichen, dann reinigen Sie ihn.
- Wischen Sie die Außenseite des Behälters (7) immer trocken, bevor Sie ihn in den Multikocher einsetzen.
- Bei regelmäßigem Gebrauch des Behälters (7) kann sich die Farbe seiner inneren Antihaftbeschichtung vollständig oder teilweise ändern, dies ist kein Garantiefall.

Reinigen der Arbeitskammer

- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten, Essensresten oder Fremdkörpern in die Arbeitskammer des Multikochers, um eine falsche Bedienung oder einen Bruch des Multikocher zu vermeiden.
- Wenn die Arbeitskammer oder das Heizelement trotzdem verschmutzt ist, müssen die Innenfläche der Arbeitskammer und des Heizelements gereinigt werden.
- Die Oberfläche des Heizelements und des Temperatursensors, der sich in der Mitte des Heizelements befindet, kann mit einem leicht feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden, und wischen Sie das Heizelement anschließend trocken. Wenn Sie ein Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie dessen Rückstände sorgfältig entfernen, um das Auftreten von unerwünschtem Geruch beim anschließenden Kochen zu vermeiden.
- Achten Sie immer auf die Beweglichkeit des Thermosensors, wenn Fremdkörper in Berührung kommen, entfernen Sie diese vorsichtig mit einer Pinzette und drücken Sie nicht stark auf das Thermosensorgehäuse.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie den Multikocher für längere Zeit wegstellen, trennen Sie ihn vom Stromnetz, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie den Multikocher.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Störung	Mögliche Ursachen	Störungsbeseitigung
Auf dem Bildschirm ist eine Systemfehlermeldung erschienen.	Systemfehler, die Steuerplatine oder das Heizelement können ausfallen.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Schalten Sie das Gerät wieder in das Stromnetz ein. Wenn das Problem beim nochmaligen Einschalten nicht behoben wird, wenden Sie sich an einen Kundendienst.
Der Multikocher lässt sich nicht einschalten.	Der Multikocher ist nicht in die Steckdose eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass der Multikocher an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
	Die Steckdose ist defekt oder das Stromnetz hat keinen Strom.	
Das Gericht wird zu lange gekocht.	Ein Fremdkörper oder Partikel (Müll, Getreide, Essensstücke) ist zwischen dem Behälter und dem Heizelement gelangt.	Ziehen Sie den Multikocher vom Stromnetz ab und lassen Sie ihn abkühlen. Entfernen Sie Fremdkörper oder Partikel vom Heizelement.
	Der Behälter im Gerätegehäuse ist ungleichmäßig eingebaut.	Stellen Sie den Behälter gleichmäßig und nicht verkantet auf.
Während der Zubereitung entweicht Dampf unter dem Gerätedeckel.	Die Dichtheit der Verbindung des Behälters und des Deckels des Multikochers ist gebrochen.	Der Behälter ist uneben in das Gehäuse des Multikochers eingebaut.	Stellen Sie den Behälter gleichmäßig und nicht verkantet auf.
		Der Deckel ist undicht verschlossen oder ein Fremdkörper ist unter den Deckel gelangt.	Stellen Sie sicher, dass sich zwischen dem Deckel und dem Gerät keine Fremdkörper (Schmutz, Getreide, Lebensmittelstücke) befinden, und entfernen Sie diese. Schließen Sie die Gerätedeckel bis zum Anschlag
		Die Dichtung am inneren Deckel ist stark verschmutzt, stark deformiert oder beschädigt.	Überprüfen Sie den Zustand der Dichtung am inneren Deckel des Multikochers, sie muss möglicherweise ersetzt werden.

LIEFERUMFANG

1. Multikocher - 1 Stk.
2. Behälter - 1 Stk.
3. Behälter für das Dampfkochen - 1 Stk.
4. Gitter für das Dampfkochen – 1 Stk.
5. Gitter für das Dampfkochen - 1 Stk.
6. Messbecher - 1 Stk.
7. Löffel - 1 Stk.

8. Flacher Löffel - 1 Stk.
9. Netzkabel - 1 Stk.
10. Bedienungsanleitung - 1 St.
11. Rezeptbuch - 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V, 50 Hz
- Nennaufnahmeleistung - 1250 W
- Schutz gegen Stromschlag - Klasse I
- Typ des Heizelements - induktiv
- Fassungsvermögen des Behälters - 4 L
- Die Beschichtung des Behälters ist Antihaft

ENTSORGUNG



Um mögliches Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, werfen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussenden technischen Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre

Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

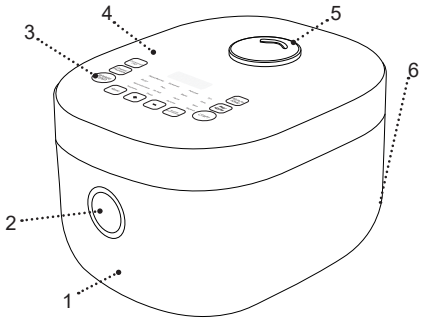
Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

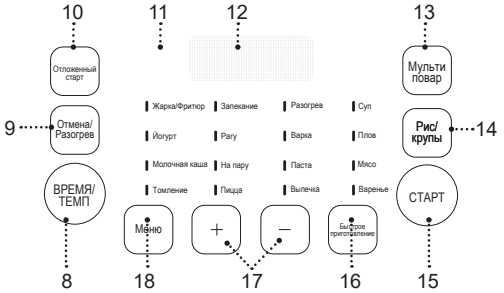
МУЛЬТИВАРКА BR2403

Мультиварка BR2403 с индукционным нагревом чаши, это современный многофункциональный электроприбор для приготовления продуктов в домашних условиях.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Кнопка фиксатора крышки
3. Панель управления
4. Крышка
5. Паровой клапан
6. Гнездо подключения сетевого шнура
7. Чаша
8. Кнопка настройки времени/температуры приготовления «ВРЕМЯ/ТЕМП»
9. Кнопка остановки программы приготовления, сброса установленных настроек, включения функции подогрева «Отмена/Разогрев»
10. Кнопка установки времени отложенного старта «Отложенный старт»
11. Индикаторы программ приготовления
12. Дисплей
13. Кнопка включения программы «Мультиповар»
14. Кнопка включения программы «Рис/крупы»
15. Кнопка включения программы приготовления «СТАРТ»
16. Кнопка включения программы «Быстрое приготовление»
17. Кнопки установки времени/температуры приготовления «+/-»
18. Кнопка выбора автоматической программы приготовления «Меню»
19. Контейнер для приготовления на пару
20. Решетка для приготовления на пару
21. Мерный стакан
22. Ложка
23. Шнур питания





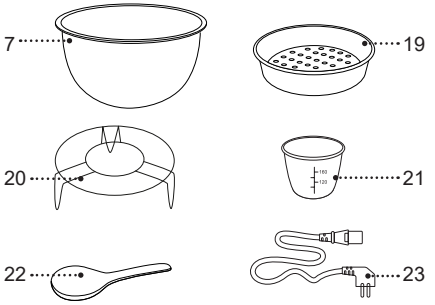




Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

ВНИМАНИЕ!

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием мультиварки внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и сохраните его для использования в будущем.

- Используйте мультиварку только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с мультиваркой может привести к ее поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение мультиварки, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилка шнура питания имеет контакт заземления, вставляйте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления. При коротком замыкании, заземление снижает риск поражения электрическим током.
- Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки правильно установлены и заземлены.
- Во избежание возникновения пожара запрещается использовать «переходники», предназначенные для подключения сетевой вилки к электрической розетке, не имеющей контакта заземления.
- При искрении в электрической розетке и присутствии запаха гари выньте вилку шнура питания из розетки и обратитесь в организацию, обслуживающую вашу домашнюю электрическую сеть.
- При появлении дыма из корпуса мультиварки выньте вилку шнура питания из электрической розетки и примите меры к нераспространению огня.
- Запрещается использовать мультиварку вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Запрещается располагать мультиварку рядом со стенами или вблизи стенок кухонной мебели.
- Установите мультиварку так, чтобы от стены или мебели до мультиварки оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над мультиваркой составляло не менее 50 см.
- Перед включением мультиварки, всегда проверяйте состояние силиконового уплотнителя на внутренней крышке, запрещается использовать

мультиварку при наличии повреждений силиконового уплотнителя.
- Перед установкой чаши для продуктов всегда проверяйте подвижность термодатчика, расположенного в центре нагревательного элемента.
- Запрещается включать мультиварку без установленной чаши для продуктов, всегда следите за достаточным количеством жидкости в чаше для приготовления продуктов. Соблюдайте рекомендации по объёму сухих продуктов и нужного количества жидкости.
- Не вынимайте чашу для продуктов во время работы мультиварки.
- Следите что бы чаша для продуктов всегда соприкасалась непосредственно с нагревательным элементом. Попадание между чашей и нагревательным элементом посторонних предметов или кусочков пищи приведёт к нарушению правильной работы мультиварки.
- Перед приготовлением, например, мяса с внешним слоем кожи, проткните кожу перед началом приготовления.
- Не оставляйте мультиварку, включённую в сеть, без присмотра.
- Не накрывайте мультиварку посторонними предметами во время её работы.
- Не используйте мультиварку вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если мультиварка упала в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для проверки или ремонта мультиварки.
- Не используйте мультиварку в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать мультиварку в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Устанавливайте мультиварку на ровную и устойчивую поверхность, не ставьте ее на край стола. Не допускайте, чтобы шнур питания свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Запрещается прикасаться к шнуру питания и вилке шнура питания мокрыми руками.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей мультиварки.
- Во избежание получения ожогов горячим паром, не наклоняйтесь над паровым клапаном.
- Во время работы мультиварки оставляйте крышку открытой только при обжаривании продуктов.
- Программа «Жарка/Фритюр» допускает только обжаривание продуктов и приготовление продуктов во фритюре. Будьте внимательны при обжаривании продуктов и приготовлении во фритюре, во

избежание получения ожогов от брызг горячего масла при добавлении продуктов в чашу.
- Не перемещайте горячую мультиварку, выключите её, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, выньте чашу с продуктами и дождитесь полного её остывания. Перемещайте и переносите мультиварку, держась за ручку.
- Во избежание получения ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Вынимая чашу для продуктов, используйте термостойкие кухонные прихватки.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши для продуктов, вынимая продукты, не используйте металлические предметы, используйте только кухонные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием. Запрещается нарезать продукты непосредственно в чаше для продуктов.
- Перед чисткой мультиварки выньте чашу для продуктов и дождитесь полного остывания мультиварки.
- Отключайте мультиварку от электрической сети перед чисткой или в том случае, если вы ей не пользуетесь. При отключении мультиварки от электрической сети держитесь только за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к повреждению шнура питания, электрической розетки или вызвать короткое замыкание.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте мультиварку в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается помещать мультиварку в посудомоечную машину.
- Из соображений безопасности не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра и в местах доступных для детей.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Мультиварка не предназначена для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к шнуру питания во время работы мультиварки.
- Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об

использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Периодически проверяйте состояние шнура питания и вилки шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в сервисный центр.
- Перевозите мультиварку в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПОДГОТОВКА МУЛЬТИВАРКИ К РАБОТЕ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 3 часов.

- Распакуйте мультиварку и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите мультиварку на наличие повреждений при наличии повреждений не включайте ее в электрическую сеть.
- Убедитесь, что параметры напряжения питания, указанные на этикетке, соответствуют параметрам электрической сети.
- Нажмите кнопку (2) и откройте крышку (4).
- Выньте чашу для продуктов (7).
- Нажмите на фиксатор и снимите внутреннюю крышку (рис. 1).
- Промойте внутреннюю крышку и уплотнитель.
- Протрите внутреннюю крышку.
- Установите внутреннюю крышку на место (рис. 7).
- Нажмите на внутреннюю крышку до срабатывания фиксатора (рис. 1).
- Промойте чашу для продуктов (7), мерный стаканчик (21), ложку (22), контейнер для приготовления на пару (19), решётку для приготовления на пару (20) тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните их проточной водой и просушите.
- Корпус мультиварки (1) и крышку (4) протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

- Установите мультиварку на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы пар, выходящий из парового клапана (5) не попадал на стены, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
- Минимальное расстояние мультиварки от стены или мебели должно быть не менее 20 см, а свободное пространство над мультиваркой составляло не менее 50 см.
- Не включайте мультиварку без установленной чаши (7) или с пустой чашей (7) - при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия чаши (7).
- Перед жаркой продуктов налейте в чашу (7) немного растительного или подсолнечного масла.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей или других продуктов на пару залейте в чашу (7) воду, установите решетку для приготовления на пару (20), установите контейнер для приготовления на пару (19). Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере (19). Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу (5) мультиварки сливочным маслом.
- Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши (7). Не рекомендуется использование функцию «Отложенного старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным.
- Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенной функции автоподогрева.
- Не открывайте крышку (4) мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (не входит в комплект поставки) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой

крышкой (4). Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные прихватки и не наклоняйтесь над чашей (7). Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

- Перед повторным использованием программы «Жарка/Фритюр» дайте мультиварки время, необходимое для остывания устройства.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Общий порядок использования автоматических программ приготовления

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «Жарка/Фритюр», «Выпечка».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

2. Разместите ингредиенты в чаше (7), следуя указаниям книги рецептов или таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши (7). Убедитесь, что чаша (7) установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом (рис. 3).

3. Закройте крышку (4) мультиварки. При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке (4), следуйте указаниям книги рецептов.

ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку (4) мультиварки открытой.

4. Вставьте штекер шнура питания (23) в гнездо (6) на корпусе (1) мультиварки.

5. Мультиварка перейдет в режим ожидания.

6. Нажатием кнопки (18) «Меню», выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, при этом на дисплее (12) будут отображаться цифровые символы времени приготовления, установленные по умолчанию (см. «Таблица автоматических программ приготовления»), загорится один из индикаторов программы автоматического приготовления (11).

7. При необходимости вы можете изменить время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программ «Мультиповар», «Жарка/Фритюр», вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Установка температуры приготовления в программе «Мультиповар»).

8. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел «Отложенный старт»).

При настройке параметров приготовления измененные цифровые значения будут мигать на дисплее (12).

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения программы приготовления (15) «СТАРТ». Во время работы программы светится индикатор выбранной программы, индикаторы кнопок (9) «Отмена/Разогрев» и (15) «СТАРТ», цифровыми символами на дисплее (12) будет показан обратный отсчёт оставшегося времени работы программы приготовления.

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры и сопровождается звуковым сигналом. Например, в программе «На пару» обратный отсчёт заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше (7).

10. По окончании работы программы приготовления/ прозвучит звуковой сигнал. В зависимости от настроек мультиварка перейдёт в режим автоподогрева, при этом загорится индикатор кнопки (9) «Отмена/ Разогрев» или в режим ожидания.

Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку (9) «Отмена/Разогрев» в течение двух секунд.

Таблица автоматических программ приготовления, установленных по умолчанию (заводские установки) (стр. 62).

	Программа	Температура приготовления, установленная по умолчанию °C	Установка температуры °C/шаг установки °C	Время приготовления, установленное по умолчанию	Диапазон установки времени/шаг установки	Время отложенного старта (ч)	Автоподогрев (ч)
1	Мультиповар	100	35-170/5	30 мин	2 мин - 12 часов/1 мин	24	12
2	Рис/крупы	100	/	/	5 мин - 2 часа /1 мин	24	12
3	Быстрое приготовление	100	-	-	-	-	-
4	Жарка/ Фритюр	170	100-170/10	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин/1 мин	-	12
5	Йогурт	40	/	8 часов	5 мин – 12 часов/ 5мин	24	-
6	Молочная каша	95	/	25 мин	1 мин – 4 часа 30 мин/1 мин	24	12
7	Томление	99,5	/	3 часа	5 часов – 12 часов/ 5 мин	24	12
8	Запекание	140	/	1 час	5 мин – 4 часа/1 мин	24	4
9	Рагу	90	/	1 час	20мин – 12часов/ 5 мин	24	12
10	На пару	100	/	25 мин	5 мин – 2 часа/1 мин	24	12
11	Пицца	135	/	10 мин	5 мин – 60 мин/5 мин	24	12
12	Разогрев	105	/	20 мин	10 мин – 1 час/5 мин	24	12
13	Варка	100	/	1 час	30 мин – 2 часа/ 1 мин	-	12

14	Паста	100	/	8 мин	2 мин – 1час/1 мин	24	-
15	Выпечка	138-145°	/	1 час	1 мин – 4 часа/1 мин	24	12
16	Суп	100	/	1 час	5 мин – 8 часов/ 1 мин	24	12
17	Плов	110	/	1час	5 мин – 4 часа/1 мин	24	12
18	Мясо	93	/	6 часов	2 часа – 8 часов/ 1 мин	24	12
19	Варенье	102, 104 и 106°	/	1час	30 мин – 4 часа/ 1 мин	24	12

Установка времени приготовления

- Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «Быстрое приготовление». Шаг изменения и возможный диапазон устанавливаемого времени зависит от выбранной программы приготовления (см. Таблицу автоматических программ приготовления).

1. После выбора программы приготовления, один раз нажмите кнопку (8) «ВРЕМЯ/ТЕМП», нажимая кнопки (17) «+/-», установите время работы программы приготовления «часы» и «минуты». Если удерживать нажатую одну из кнопок (17) «+/-» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения времени приготовления.

2. По окончании установки времени приготовления, цифровые символы на дисплее (12) продолжают мигать, перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены установок времени приготовления, нажмите кнопку (9) «Отмена/Разогрев», после этого введите всю программу приготовления заново.

ВАЖНО! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей автоматических программ приготовления.

- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода мультиварки на заданную рабочую температуру.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа «Мультиповар»

Выбор температуры приготовления продуктов, возможен только в программах «Мультиповар» и «Жарка» (см. Таблицу автоматических программ приготовления).

- Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления.
- Диапазон установки температуры: от 35°С до 170°С, шаг установки 5°С.
- Диапазон установки времени от 2 минут до 12 часов.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше (7) и вставьте ее в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом (рис. 3).

2. Закройте крышку (4) до щелчка фиксатора (2). Подключите мультиварку к электросети.

3. Нажмите кнопку (13) «Мультиповар». На дисплее (12) загорится температура приготовления.

4. Два раза нажмите кнопку (8) «ВРЕМЯ/ТЕМП», нажимая кнопки (17) «+/-», установите необходимую температуру приготовления. Если удерживать нажатую одну из кнопок (17) «+/-» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения температуры приготовления. В программе «Мультиповар» температура по умолчанию составляет 100°С..

5. Один раз нажмите кнопку (8) «ВРЕМЯ/ТЕМП», нажатием кнопок (17) «+/-» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «Мультиповар» время приготовления составляет 30 минут.

6. При необходимости установите время отложенного старта (см. Установка времени отложенного старта).

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку (15) «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок (15) «СТАРТ» и (9) «Отмена/Разогрев». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени приготовления на дисплее (12).

8. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. В зависимости от настроек мультиварка перейдет в режим автоподогрева, при этом индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» будет светиться или в режим ожидания.

9. Для отмены введенной программы, остановки процесса приготовления или включения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку (9) «Отмена/Разогрев».

Установка времени отложенного старта

- Функция «отложенного старта» позволяет установить время, по истечении которого включится программа приготовления продуктов, кроме программ «Быстрое приготовление», «Жарка/

Фритюр», «Паста» (см. Таблицу автоматических программ приготовления).
- Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы приготовления, установки значений температуры и времени приготовления.

1. Нажмите кнопку (10) «Отложенный старт», при этом цифровые символы на дисплее (12) будут мигать.

2. После выбора программы приготовления, нажимая кнопки (17) «+/-», установите время работы функции «отложенного старта» «часы» и «минуты». Если удерживать нажатую одну из кнопок (17) «+/-» несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения времени «отложенного старта».

3. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку (9) «Отмена/Разогрев», после этого введите всю программу приготовления заново.

4. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ» несколько секунд. На дисплее (12) будет показан отсчёт времени «отложенного старта».

5. По прошествии времени отложенного старта, включится установленная программа приготовления продуктов. По завершении работы программы приготовления, в зависимости от настроек мультиварка перейдет в режим автоподогрева, при этом загорится индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» или в режим ожидания.

Примечание: если вы не нажали кнопку (15) «СТАРТ» в течение 10 секунд пости установки времени «отложенного старта», то мультиварка вернётся в режим ожидания.

- Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «На пару» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры, после закипания воды в чаше (7).

Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

- Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы
- приготовления продуктов и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 60-65°С до 12 часов. При работе функции автоподогрев светится индикатор кнопки (9) «Отмена/Разогрев».
- Чтобы включить функцию автоподогрев, в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку (9) «Отмена/Разогрев».
- Функция автоподогрев доступна во всех программах приготовления, кроме программы «Быстрое приготовление» (см. Таблицу автоматических программ приготовления).

ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- В таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении продуктов в мультиварках, рассмотрены возможные причины и способы устранения ошибок.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО ГОТОВНОСТИ

Возможные причины и проблемы	Способы устранения ошибок
Крышка мультиварки была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления продуктов была ниже установленной.	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка фиксатора. Убедитесь в отсутствии посторонних предметов или остатков пищи, между крышкой и корпусом мультиварки. Следите за чистотой и состоянием уплотнительной прокладки на внутренней крышке.
Плохой контакт между чашей и нагревательным элементом, поэтому температура приготовления продуктов была ниже установленной.	Чаша должна быть установлена в мультиварку ровно и без перекосов и полностью контактировать с нагревательным элементом. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного элемента. Следите за подвижностью датчика температуры, расположенного в центре нагревательного элемента.
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления продуктов было недостаточным.	Используйте проверенные (адаптированные для данной модели мультиварки) рецепты. Используйте рецепты, которым можете доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше мало воды, для обеспечения нормального парообразования.	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке	В чаше слишком много растительного масла. — При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше. — Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой разморозьте и обсушите бумажным полотенцем.

При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не полностью пропеклось).	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объёме.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели мультиварки) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления, готовое блюдо слишком долго находилось внутри мультиварки при включённой функции автоподогрев.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Используйте функцию отключения автоподогрева.

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и молока зависит от места и условий его производства. Рекомендуется использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели мультиварки) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте.ч
Продукт образует пену.	Рекомендуется тщательно промывать продукт или готовить при открытой крышке.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта, меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели мультиварки) рецепту.
Слишком длительное время приготовления.	Уменьшите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели мультиварки.

При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла - так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут.
При тушении: в чаше недостаточно жидкости.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ

Продукты перемешивали слишком часто.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут.
Слишком длительное время приготовления.	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели мультиварки.

ГОТОВАЯ ВЫПЕЧКА ВЛАЖНАЯ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах.
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварки.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу при приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенной функции автоподогрев.

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели мультиварки) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Мука не была просеяна или плохо вымешено тесто.	
Неправильно заложены ингредиенты.	

УХОД И ЧИСТКА МУЛЬТИВАРКИ

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой мультиварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

Общие правила и рекомендации

- Для удаления запаха пищи после приготовления продуктов, рекомендуется поместить в чашу (7) половинку лимона, залить её небольшим количеством воды и включить программу «На пару» на 15 минут.
- Не оставляйте в мультиварке чашу (7) с продуктами или больше чем на 24 часа. Чашу (7) с гото-

вым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя программу «Разогрев».
- Если вы не используете мультиварку длительное время, отключите её от электросети.
- Рабочая камера, нагревательный элемент, чаша (7) и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус (1) мультиварки, шнур питания (23) в воду или промывать под струёй воды!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при чистке мультиварки грубые салфетки, и любые абразивные чистящие средства. Не используйте для чистки мультиварки химические средства, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при чистке уплотнителя на внутренней крышке мультиварки, повреждение уплотнителя приведёт к неправильной работе мультиварки.

Чистка корпуса мультиварки

- Очищайте корпус (1) мультиварки по мере загрязнения мягкой слегка влажной тканью. Можно использовать небольшое количество нейтрального моющего средства, после этого протрите корпус влажной тканью и вытрите насухо.

Чистка съёмной внутренней крышки

- Съемную внутреннюю крышку и уплотнитель, рекомендуется очищать после каждого использования мультиварки.
- Нажмите кнопку 2) и откройте крышку (4).
- Нажмите на фиксаторы и снимите внутреннюю крышку (рис. 1).
- Промойте внутреннюю крышку и уплотнитель.
- Протрите внутреннюю крышку.
- Установите внутреннюю крышку на место.
- Нажмите на внутреннюю крышку до срабатывания фиксатора (рис. 1).

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при очистке уплотнителя, его деформация приведет к выходу прибора из строя.

Чистка парового клапана

- Паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Снимите внутреннюю крышку (рис. 1).

2. Раскройте паровой клапан (5) (рис. 4). Промойте детали клапана под струей воды, просушите детали перед сборкой.

3. Соберите клапан (5).

4. Установите внутреннюю крышку на место (рис. 1).

Чистка чаши

- Чашу (7) необходимо очищать после каждого использования. Вы можете промыть чашу, исполь-

зуя мягкую губку и нейтральное моющее средство, ополоснуть и просушить.
- При сильном загрязнении налейте в чашу (7) теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите чистку.
- Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши (7) насухо (рис. 2), прежде чем установить ее в мультиварку.
- При регулярной эксплуатации чаши (7) возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Чистка рабочей камеры

- Избегайте попадания в рабочую камеру мультиварки жидкости, частичек пищи или посторонних предметов, во избежание некорректной работы или поломки мультиварки.
- Если загрязнение рабочей камеры или нагревательного элемента все же произошло, необходимо очистить внутреннюю поверхность рабочей камеры, и нагревательного элемента.
- Поверхность нагревательного элемента и термодатчика, который расположен в середине нагревательного элемента, можно очистить слегка влажной тканью или губкой, после этого вытрите нагревательный элемент насухо. При использовании моющего средства, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.
- Всегда следите за подвижностью термодатчика, при попадании инородных тел, аккуратно удалите их пинцетом, сильно не надавливайте на кожух термодатчика.

ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать мультиварку на длительное хранение, отключите ее от электросети, дайте устройству остыть.
- Проведите чистку мультиварки.
- Храните мультиварку в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке.	Возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента.	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в сервисный центр.

Мультиварка не включается.	Мультиварка не включена в электрическую розетку.	Убедитесь, что мультиварка подключена к исправной электророзетке.
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока.	
Блюдо готовится слишком долго.	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи).	Отключите мультиварку от электросети, дайте ей остыть. Удалите посторонний предмет или частицы с нагревательного элемента.
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно.	Установите чашу ровно, без перекосов.

Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар.	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки мультиварки.	Чаша неровно установлена в корпус мультиварки.	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет.	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнитель на внутренней крышке сильно загрязнён, сильно деформирован или повреждён.	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Мультиварка - 1 шт.
- Чаша - 1 шт.
- Контейнер для приготовления на пару - 1 шт.
- Решетка для приготовления на пару – 1 шт.
- Мерный стакан - 1 шт.
- Ложка - 1 шт.
- Шнур питания - 1 шт.
- Инструкция - 1 шт.
- Книга рецептов - 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение питания - 220-240 В, 50 Гц
- Номинальная потребляемая мощность - 1250 Вт
- Защита от поражения электротоком - класс I
- Тип нагревательного элемента - индукционный
- Объем чаши - 4 л
- Покрытие чаши - антипригарное

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект) не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

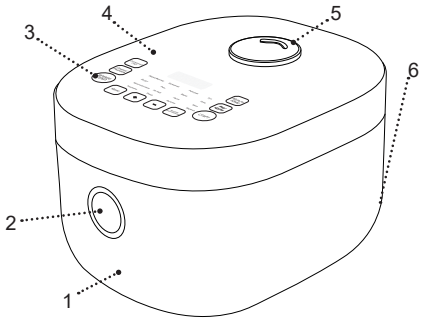
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизированный сервисный центр.

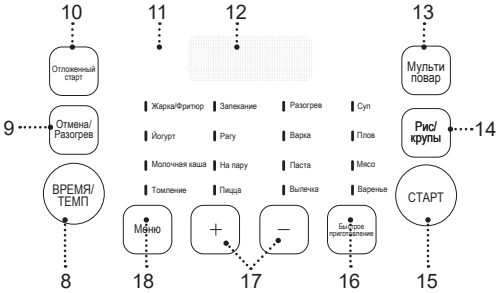
МУЛЬТИПІСІРГІШ BR2403

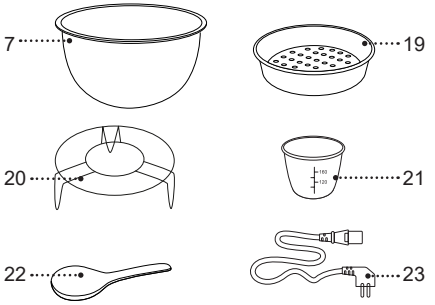
Тостағанды индукциялық қыздыратын мультипісіргіш BR2403, бұл үйде тамақ дайындауға арналған заманауи көп функциялы электр құрылғысы.

СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Тұтқа бекіткішінің түймесі
3. Басқару панелі
4. Қақпақ
5. Бу шығаратын клапан
6. Желілік бауды қосатын ұяшық
7. Тостаған
8. Пісіру уақытын/температурасын реттеу түймесі «УАҚЫТ/ТЕМП»
9. Әзірлеу бағдарламасын тоқтату, орнатылған реттемелерді болдырмау, қыздыру функциясын қосу түймесі «Болдырмау/Қыздыру»
10. Кейінге қалдырылған бастау уақытын орнату түймесі «Кейінге қалдырылған бастау»
11. Әзірлеу бағдарламаларының индикаторлары
12. Дисплей
13. «МУЛЬТИАСПАЗ» бағдарламасын іске қосу түймесі
14. Бағдарламаны қосу түймесі «Күріш/жарма»
15. Әзірлеу бағдарламасын қосу түймесі «БАСТАУ»
16. Бағдарламаны қосу түймесі «Жылдам әзірлеу»
17. Уақытты /әзірлеу температурасын орнату түймелері «+/-»
18. «Мәзір» тамақ дайындаудың автоматты бағдарламаларын таңдау түймесі
19. Буға пісіруге арналған контейнер
20. Буға пісіруге арналған тор
21. Өлшегіш стақан
22. Қасық
23. Қуаттау бауы









Сур. 1



Сур. 2



Сур. 3



Сур. 4

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегінде номиналдық іске қосылу тогы 30 мА аспайтын қорғаныс сөндіру құралын (ҚСҚ) орнатқан дұрыс, ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жүгініңіз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Мультипісіргіш жылдам қайнатқышты пайдалану алдында пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Нан Мультипісіргіш осы нұсқаулықта көрсетілгендей тікелей мақсатына бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Нан Мультипісіргіш дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып саналмайды.
- Заттаңбада көрсетілген нан Мультипісіргіш ң жұмыс кернеуі электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауы айырының тұйықтандыру байланысы бар, оны тұйықтандырудың сенімді байланысы бар электрлік розеткаға қосыңыз. Қысқа матасу кезінде тұйықтандыру электрлік ток соғу қаупін төмендетеді.
- Егер розетканың дұрыс орнатылғанына және жерге қосуына сенімді болмасаңыз, электр маманына хабарласыңыз.
- Өрттің шығуын болдырмау үшін жерге қосу түйісуі жоқ электр розеткасына қосуға арналған, желілік айыр «өткізгіштерін» пайдалануға тыйым салынады.
- Күйік иісі және от ұшқыны пайда болған кезде, розеткадан желі бауының айырын шығарыңыз және үйдің электр желісіне қызмет көрсететін ұйымға хабарласыңыз.
- Нан Мультипісіргіш корпусынан түтін шыққан кезде қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз және от таралмауға қатысты шараларды қолданыңыз.
- Нан Мультипісіргіш үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құралды пайдалануға кеңес берілмейді.
- Құралды соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Нан Мультипісіргіш қабырғалардың қасында немесе асүйлік жиһаз қабырғаларына таяу орналастыруға тыйым салынады.
- Нан Мультипісіргіш қабырғадан немесе жиһаздан нан Мультипісіргіш қа дейін кемінде 20 см аралық болатындай, ал нан Мультипісіргіш ң үстіндегі бос кеңістік кемінде 50 см құратындай етіп орналастыру керек.
- Мультипісіргішті қоспас бұрын, әрқашан ішкі қақпақтағы силикон тығыздағыштың күйін тексеріңіз, силикон тығыздағышқа зақым келген

жағдайда мультипісіргішті қолдануға тыйым салынады.
- Өнімдерге арналған тсотағанды орнатпас бұрын, әрқашан қыздыру элементінің ортасында орналасқан термо бергіштің қозғалғыштығын тексеріп отырыңыз.
- Өнімдерге арналған тсотағанды орнатпай мультипісіргішті қосуға тыйым салынады, әрқашан тостағанда өнімдерді әзірлеуге арналған сұйықтықтың жеткілікті екенін тексеріп отырыңыз. Құрғақ өнімдердің көлемі және сұйықтықтардың мөлшері бойынша ұсыныстарды орындаңыз.
- Мультипісіргіш жұмыс істеп тұрғанда өнімдерге арналған тостағанды шығармаңыз.
- Өнімдерге арналған тостаған әрдайым қыздыру элементіне тікелей тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Тостаған мен қыздыру элементінің арасына бөгде заттардың немесе тамақ бөліктерінің түсуі мультипісіргіштің дұрыс жұмыс істеуін бұзады.
- Әзірлеу алдында, мысалы, сыртқы терісінің қабаты бар етті әзірлеу алдында теріні тесіңіз.
- Желіге қосулы тұрған нан Мультипісіргіш қараусыз қалдырмаңыз.
- Нан Мультипісіргіш ас үй раковинасына жақын, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдалануға болмайды.
- Нан Мультипісіргіш жылытатын аспаптардың, ашық оттың немесе жылу көздерінің тікелей қасында пайдалануға болмайды.
- Нан Мультипісіргіш аэрозольдар пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Егер мультипісіргіш суға құлап кетсе, дереу желілік бау айырын электр розеткасынан сурып алыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Мультипісіргішті тексеру үшін немесе жөндеу үшін сервистік орталыққа жүгініңіз.
- Нан Мультипісіргіш тегіс және тұрақты бетке орнатыңыз, оны үстелдің шетіне қоймаңыз. Желілік бауының үстелден салбырап тұруына жол бермеңіз, сонымен бірге оның ыстық беттермен және жиһаздың үшкір жиектерімен жанаспауын қадағалаңыз.
- Жұмыс кезінде нан Мультипісіргіштің ыстық бетіне тиіспеңіз.
- Ыстық будан күйіп қалмау үшін, бу клапанының үстіне еңкеймеңіз.
- Мультипісіргіш жұмыс істеп тұрғанда өнімдерді қуыру барысында ғана қақпақты ашық қалдырыңыз.
- «Қуыру/Фритюр» бағдарламасы тек тағамды қуыруға және тағамды фритюрде әзірлеуге мүмкіндік береді. Өнімдерді тостағанға салған кезде ыстық майдың шашырауынан күйіп қалмас үшін, өнімдерді қуыру кезінде және фритюрде әзірлеу кезінде абай болыңыз.
- Ыстық будан күйіп қалмас үшін, мультипісіргіштің қақпағын ашқан кезде өте сақ болыңыз.

- Мультипісіргіштің қақпағын ашқанда көп күш жұмсамаңыз, құрылғы ішіндегі қысым атмосфералық қысымға тең екеніне көз жеткізіңіз. Өнімдер қысыммен дайындалып жатқанда, мультипісіргіштің қақпағын ашып көруге тыйым салынады.
- Өнімдерге арналған тостағанды шығарып аларда, термо төзімді асүйлік тұтқышты пайдаланыңыз.
- Өнімдерге арналған тостағанның күюге қарсы жабынына зақым келтірмеу үшін, өнімдерді шығарарда, металл заттарды пайдаланбаңыз, тек күюге қарсы жабыны бар ыдысқа арналған асүйлік аксессуарды ғана қолданыңыз. Өнімдерді тікелей өнімдерге арналған тостағанда кесуге тыйым салынады.
- Мультипісіргішті тазалау алдында өнімдерге арналған тостағанды шығарып алыңыз және мультипісіргіштің толық суығанын күтіңіз.
- Қайнаған суға толы нан Мультипісіргіш тасымалдаған кезде сақ болыңыз. Нан Мультипісіргіш суын төккенде абайлаңыз, нан Мультипісіргіш күрт еңкейтпеңіз, нан Мультипісіргіш ұқыпсыз пайдаланғанда, сіз ыстық суға күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Нан Мультипісіргіш тазалау алдында немесе пайдаланбайтын болған жағдайда, оны электр желісінен ажыратыңыз. Нан Мультипісіргіш желіден ажыратқан кезде тек айырынан ұстаңыз және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, сымнан тартпаңыз — бұл сымның және розетканың зақымдануына әкелуі және қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін нан Мультипісіргіш суға немесе кез-келген басқа да сұйықтыққа салуға болмайды.
- Нан Мультипісіргіш ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орама ретінде қолданылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Электрлік нан Мультипісіргіш балалардың пайдалануына арналмаған.
- Аспапты ойыншық ретінде пайдаланбас үшін балаларды қадағалап отырыңыз.
- Электрлік нан Мультипісіргіш жұмыс істеп тұрғанда, балаларға қуаттандыру бауына және құралға тиісуіне балаларға рұқсат бермеңіз.
- Жұмыс кезінде және жуу кезінде құралды балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Осы құрал дене, психикалық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, олардың пайдалануына арналмаған.
- Қуаттандыру бауының желі айыры және нан Мультипісіргіш корпусының жағдайын мезгілімен тексеріңіз.

- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен жөндемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрал құлағаннан кейін аспапты электр розеткасынан ажыратып, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құралды тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз.
- Құралды балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

НАН МУЛЬТИПІСІРГІШ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, КОФЕҚАЙНАТҚЫШТЫ КОМЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

НАН МУЛЬТИПІСІРГІШ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

Құралды төмен температура кезінде тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында 3 сағаттан кем емес уақыт ұстау керек.

- Нан Мультипісіргіш қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптамалық материалдарды алып тастаңыз.
- Зауыттық қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты кеңестермен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Нан Мультипісіргіш зақымдануына қатысты тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электрлік желіге қоспаңыз.
- Заттаңбада көрсетілген қуаттандыру кернеуінің параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Пернені (2) басыңыз және қақпақты (4) ашыңыз.
- Өнімдерге арналған тостағанды (7) шығарып алыңыз.
- Бекіткіштерді бір уақытта басып, ішкі қақпақты шешіп алыңыз (сур. 1).
- Ішкі қақпақ пен тығыздағышты жуып жіберіңіз.

Ішкі қақпақты сүртіңіз.

- Ішкі қақпақты орнына қойыңыз (сур. 1).
- Бекіткіш іске қосылғанша ішкі қақпақты басыңыз (сур. 1).
- Өнімдерге арналған тостағанды (7), өлшегіш стақанды (21), қасықты (22), буға пісіруге арналған контейнерді (19), буға пісіруге арналған торды (20) бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
- Мультипісіргіш корпусы (1) мен қақпақты (4) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Мультипісіргішті бу клапанынан (7) шыққан бу қабырғаларға, сәндік жабындарға, электронды құрылғыларға және жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға түспеуі үшін тегіс қатты құрғақ көлденең бетке орнатыңыз.

- Мультипісіргішпен қабырға немесе жиһаз арасындағы қашықтық кем дегенде 20 см болуы керек, ал мультипісіргіштің үстіндегі бос кеңістік кемінде 50 см болуы керек.
- Мультипісіргішті орнатылған тостағансыз (7) немесе бос тостағанмен (7) қоспаңыз - әзірлеу бағдарламасын кездейсоқ іске қосқанда, бұл құрылғының қатты қызып кетуіне әкеледі немесе тостағанның күюге қарсы жабынына (7) зақым келтіреді.
- Өнімдерді құырар алдында тостағанға (7) аздап өсімдік немесе күнбағыс майын құйыңыз.

ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Жалпы ұсыныстар

- Көкөністерді немесе басқа тағамдарды буға пісіру үшін тостағанға (7) су құйыңыз, буға пісіруге арналған торды (20) орнатыңыз, буға пісіруге арналған контейнерінді (19) орнатыңыз. Өнімдерді рецепт бойынша өлшеп, дайындаңыз, оларды контейнерге біркелкі (19) орналастырыңыз. Рецепт кітабының нұсқауларын орындаңыз.
- Сүт ботқаларын дайындау үшін майы аз пастерленген сүтті қолданыңыз, қаймағы алынбаған сүтті қолданған кезде оны 1:1 қатынасында ауыз сумен сұйылтыңыз. Әзірлеу алдында мультипісіргіш тостағанын (7) сары маймен майлаңыз.
- Барлық бүтін дәнді дақылдарды (күріш, жарма, тары және т.б.) су таза болғанша жақсылап шайыңыз. Берілген кітаптағы рецепттерде көрсетілген қатысымдарды қатаң сақтаңыз. Ингредиенттерді тек пропорционалды түрде азайтыңыз немесе көбейтіңіз.
- Нан немесе басқа пісірме әзірлеген кезде бастапқы ингредиенттер тостаған (7) көлемінің жартысынан аспайтынына көз жеткізіңіз. «Кейінге қалдырылған бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл пісірме сапасына әсер етуі мүмкін. Дайын өнімді ылғалданып қалмас үшін пісіргеннен кейін бірден мультипісіргіштен шығарып алыңыз.
- Егер бұл мүмкін болмаса, автоматты қыздыру функциясы қосылған жағдайда өнімді мультипісіргіште қысқа мерзімге қалдыруға рұқсат етіледі.
- Қамырды көтерілуге қойған кезеңде мультипісіргіштің қақпағын (4) ашпаңыз! Пісірілген өнімнің сапасы осыған байланысты.
- Өнімдерді фритюрде әзірлеу кезінде, өнімдері бар себетті (жеткізілім жинағына кірмейді және бөлек сатып алынады) алдын ала қыздырылған майға салыңыз. Фритюрде әзірлеу үшін тек тазартылған өсімдік майын қолданыңыз. Ашық қақпақпен (4) пісіріңіз. Есіңізде болсын, май өте ыстық! Күйіп қалмас үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз және тостағанның (7) үстіне еңкеймеңіз. Фритюрде өнімдерді әзірлеу үшін бір майды қайта қолданбаңыз.
- «Қуыру/Фритюр» бағдарламасын қайта қолданар алдында мультипісіргішті салқындату үшін уақыт беріңіз.

МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Автоматты әзірлеу бағдарламаларын пайдалануды жалпы тәртібі

Сол себепті суды қайнату үшін «Қуыру/Фритюр» және «Пісірме» бағдарламаларын қолдануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**.

1. Қажетті ингредиенттерді (өлшеп алыңыз) дайындаңыз.

2. Ингредиенттерді рецепт кітабының немесе әзірлеу бағдарламалары кестесінің нұсқауларын (егер сіз өз рецептіңіз бойынша әзірлесеңіз) орындай отырып тостағанға (7) салыңыз. Барлық ингредиенттер, соның ішінде сұйықтық,

тостағанның (7) ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен екеніне көз жеткізіңіз. Тостаған (7) қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз орнатылғанына көз жеткізіңіз (сур. 3).

3. Мультипісіргіштің қақпағын (4) жабыңыз. Кейбір бағдарламаларды қолданған кезде қақпағы ашық (4) күйінде әзірлеу рұқсат етіледі, рецепттер кітабының нұсқауларын орындаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз өсімдік майының көп мөлшерін пайдаланып жоғары температурада әзірлесеңіз, әрқашан мультипісіргіштің қақпағын (4) әрқашан ашық қалдырыңыз.

4. «Мәзір» түймесін (18) басу арқылы, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.

5. Мультипісіргіш күту режиміне өтеді.

6. (18) «Меню» түймелерін басу арқылы қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстыру шеңбер бойынша жүзеге асырылады, бұл ретте дисплейде (12) әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытының сандық таңбалары көрсетіледі («Автоматты әзірлеу бағдарламаларының кестесін» қараңыз), автоматты әзірлеу бағдарламасы индикаторларының бірі (11).

7. «Мультиаспаз», «Қуыру/Фритюр» бағдарламаларын таңдау кезінде, сондай-ақ, сіз әзірлеу температурасын өзгерте аласыз («Мультиаспаз» бағдарламасының әзірлеу температурасын орнату бөлімін қараңыз»).

8. Қажет болса, кейінге қалдырылған бастау уақытын орнатыңыз («Кейінге қалдырылған бастау» бөлімін қараңыз).

Әзірлеу параметрлерін реттеген кезде өзгертілген цифрлық мәндер дисплейде (12) жыпылықтайды.

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін әзірлеу бағдарламасын қосу түймесін(15) «Бастау» басып ұстап тұрыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде таңдалған бағдарламаның индикаторы (11), түймесінің индикаторлары (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» және (15) «Бастау» жанады, дисплейдегі цифрлық таңбалар (12) арқылы әзірлеу бағдарламасының қалған жұмыс уақытын кері санауды көрсетеді.

Кейбір автоматты бағдарламаларда белгіленген әзірлеу уақытын санау құрылғы белгіленген жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін ғана басталады және дыбыстық белгімен бірге жүреді. Мысалы, «Буға пісіру» бағдарламасында әзірлеудің белгіленген уақытының кері санауы тек су қайнағаннан кейін ғана басталады

және тостағанда жеткілікті бу пайда болғаннан кейін ғана басталады (8).

10. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі шығады. Реттемелерге байланысты мультипісіргіш автоматты қыздыру режиміне өтеді, бұл ретте (9) «Болдырмау/Қыздыру» түймесінің индикаторы жанады немесе күту режиміне өтеді.

Енгізілген бағдарламадан бас тарту, әзірлеу процесін немесе автоматты қыздыруды тоқтату үшін түймесін (9) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» екі секунд бойы басып тұрыңыз.

Әдепкі бойынша орнатылған автоматты әзірлеу бағдарламаларының кестесі (зауыттық реттемелер) (88 бет)

	Бағдарла-малар	Температура Әзірлеу, әдепкі бойынша орнатылған °C	Температу-раны орнату °C/орнату қадамы °C	Әзірлеу уақыты, әдепкі бойынша орнатылған	Уақытты орнату ауқы-мы / орнату қадамы	Кейінге қалдырылған бастау уақы-ты (сағ)	Авто-матты ыздыру (сағ)
1	Мультиаспаз	100	35-170/5	30 мин	2 мин - 12 сағат/1 мин	24	12
2	Күріш / жарма	100	/	/	5 мин - 2 сағат/1 мин	24	12
3	Жылдам дайындау	100	-	-	-	-	-
4	Қуыру/ Фритюр	170	100-170/10	15 мин	5 мин - 1 сағ 30 мин/1 мин	-	12
5	Йогурт	40	/	8 сағат	5 мин – 12 сағат/5мин	24	-
6	Сүт ботқасы	95	/	25 мин	1 мин – 4 сағат 30 мин/1 мин	24	12
7	Баяу бұқтыру	99,5	/	3 сағат	5 часов – 12 сағат/ 5 мин	24	12
8	Қыздырып пісіру	140	/	1 сағат	5 мин – 4 сағат/1 мин	24	4
9	Рагу	90	/	1 сағат	20 мин – 12 сағат/ 5 мин	24	12
10	Бумен пісіру	100	/	25 мин	5 мин – 2 сағат/1 мин	24	12
11	Пицца	135	/	10 мин	5 мин – 60 мин/5 мин	24	2
12	Қыздыру	105	/	20 мин	10 мин – 1 сағат/5 мин	24	12
13	Қайнатып пісіру	100	/	1 сағат	30 мин – 2 сағат/ 1 мин	-	12
14	Паста	100	/	8 мин	2 мин – 1 сағ/1 мин	24	-
15	Пісіру	138-145°	/	1 сағат	1 мин – 4 сағат/1 мин	24	12

16	Көже	100	/	1 сағат	5 мин – 8 сағат/ 1 мин	24	12
17	Палау	110	/	1 сағат	5 мин – 4 сағат/1 мин	24	12
18	Ет	93	/	6 сағат	2 сағат – 8 сағат/ 1 2 сағ	24	12
19	Тосап	102, 104 және 106°	/	1 сағат	30 мин – 4 сағат/1 мин	24	12

Әзірлеу уақытын орнату

- Сіз «Жылдам әзірлеу» бағдарламасынан басқа, әр бағдарламаның әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Өзгеру қадамы және мүмкін болатын уақыт диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Автоматты әзірлеу бағдарламасы кестесін қараңыз).

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін (8) «УАҚЫТ/ТЕМП» батырмасын бір рет басыңыз, (17) « +/-» батырмаларын басу арқылы әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытын «сағаттар» және «минуттар» етіп орнатыңыз. Егер (17) «+/-» түймелерінің бірін бірнеше секунд басып тұрсаңыз, әзірлеу уақытының мәнін жылдам өзгерту басталады.

2. Әзірлеу уақытын орнатқаннан кейін, цифрлық таңбалар (12) жыпылықтауын жалғастырады, таңдалған әзірлеу бағдарламасының алгоритміне сәйкес келесі кезеңге өтіңіз. Әзірлеу уақытының реттемелерін болдырмау үшін (9) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесін басыңыз, содан кейін бүкіл пісіру бағдарламасын қайта енгізіңіз.

МАҢЫЗДЫ! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда, автоматты әзірлеу бағдарламаларының кестесіне сәйкес алдын ала таңдалған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған ықтимал реттемелер ауқымын және орнату қадамын ескеріңіз.

- Кейбір автоматты бағдарламаларда белгіленген әзірлеу уақытын санау мультипісіргіш белгіленген жұмыс температурасына жеткеннен кейін ғана басталады.

ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Тағамды әзірлеу температурасын таңдау тек «Мультиаспап» және «Қуыру» бағдарламаларында мүмкін болады (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының кестесін қараңыз).

«Мультиаспаз» бағдарламасы

Бұл бағдарлама пайдаланушы берген температура мен әзірлеу уақытының параметрлері бойынша кез-келген тағамды дайындауға арналған.

- Температураны орнату диапазоны: 35°C-ден бастап 170°C-ге дейін, орнату қадамы 5°C.
- Орнату уақыты диапазоны 2 минуттан 12 сағатқа дейін.

1. Ингредиенттерді рецепт бойынша дайындаңыз. Оларды біркелкі етіп тостағанға (7) орналастырыңыз және оны мультипісіргіш корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттер, соның ішінде сұйықтық та, тостағанның ішкі бетіндегі максималды белгіден төмен екенін тексеріңіз. Тостағанның қыздыру элементімен тығыз байланыста екеніне көз жеткізіңіз (сур. 3).

2. Қақпақты бекіткіш (2) басылғанша жабыңыз. Мультипісіргішті электр желісіне қосыңыз.

3. Түймені басыңыз (13) «Мультиаспаз». Дисплейде (12) әзірлеу температурасы жанады.

4. (8) «УАҚЫТ/ТЕМП» түймесін екі рет басыңыз, түймелерді (17) «+/-» басу арқылы, қажетті әзірлеу температурасын орнатыңыз. Егер сіз батырмалардың бірін (17) «+/-» бірнеше секунд бойы басып тұрсаңыз, әзірлеу температурасының мәнін жедел өзгерту басталады. «Мультиаспап» бағдарламасында әдепкі бойынша температура 100°C құрайды.

5. Түймені (8) «УАҚЫТ/ТЕМП» бір рет басыңыз, түймені (17) «+/-» басу арқылы қажетті әзірлеу температурасын орнатыңыз. «Мультиаспап» бағдарламасында әдепкі бойынша, әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды.

6. Қажет болса, кейінге қалдырылған бастау уақытын орнатыңыз (Кейінге қалдырылған бастау уақытын орнатуды қараңыз).

7. (15) «Бастау» түймесін бірнеше секунд бойы басып тұрыңыз. Түйме индикаторлары (15) «Бастау» және (9) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» жанады. Белгіленген әзірлеу бағдарламасын орындау және әзірлеу уақытын кері санау (12) басталады.

8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі шығады. Реттемелерге байланысты мультипісіргіш автоматты қыздыру режиміне өтеді, осы ретте түйменің (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» индикаторлары жанады немесе күту режимінде түйме индикаторы (13) «Бастау» жыпылықтап тұрады.

9. Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, пісіру процесін тоқтату немесе автоматты қыздыруды қосу үшін түймені (9) «Болдырмау/Қыздыру» басып ұстап тұрыңыз.

- Егер тағамды дайындаудың күтілетін нәтижесіне қол жеткізілмесе, тағамды дайындау кезіндегі қателер бөлімін қараңыз, онда сіз жиі кездесетін сұрақтарға жауап таба аласыз және қажетті ұсыныстарды ала аласыз.

Кейінге қалдырылған бастау уақытын орнату

«Кейінге қалдырылған бастау» функциясы «Жылдам әзірлеу», «Қуыру/Фритюр», «Паста» бағдарламалардан басқа өнімдерді дайындау бағдарламасы іске қосылатын уақытты белгілеуге мүмкіндік береді (Автоматты әзірлеу бағдарламаларын қараңыз).

- Сіз автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін, температура мен әзірлеу уақытының мәндерін орнатқаннан кейін кейінге қалдырылған бастау уақытын орната аласыз.

1. (10) «Кейінге қалдырылған бастау» түймесін басыңыз, осы ретте цифрлық таңбалар (12) жыпылықтайды.

2. Әзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін түймелерді (17) «+/-» басыңыз, «кейінге қалдырылған бастау» «сағаттар» және «минуттар» функциясының жұмыс уақытын орнатыңыз. Егер басулы күйінде түмені (17) «+/-» бірнеше секунд бойы ұстап тұрса, «кейінге қалдырылған бастау» уақытының мәнін жеделдетілген өзгерту басталады.

3. Жасалған реттемелерден бас тарту үшін (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесін басыңыз, содан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын түгелдей қайта енгізіңіз.

4. Уақытты орнату аяқталғаннан кейін (13) «Бастау» түймесін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз. «Кейінге қалдырылған бастау» функциясының жұмыс индикаторы (23) жанады, бағдарламаны орындау және кері санау (24) басталады.

5. Уақытты орнату аяқталғаннан кейін түймені (15) «БАСТАУ» бірнеше секунд бойы басып тұрыңыз. Дисплейде (12) «кейінге қалдырылған бастау» уақытының санау басталады 5. «Кейінге қалдырылған бастау» уақыты өткеннен кейін, белгіленген тамақ дайындау бағдарламасы қосылады. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін, реттемелерге байланысты, мультипісіргіш автоматты қыздыру режиміне өтеді, ал түйменің индикаторы (9) «Болдырмау/Қыздыру» жанады немесе күту режиміне өтеді.

Ескертпе: егер сіз түймені (15) «БАСТАУ» «кейінге қалдырылған бастау» уақытын орнатқаннан кейін 10 секунд бойы баспасаңыз, мультипісіргіш күту режиміне оралады.

- Егер рецептте сүт немесе басқа тез бұзылатын тағамдар (жұмыртқа, жаңа сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Кейінге қалдырылған бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды.
- «Кейінге қалдырылған бастау» функциясы уақытын орнатқан кезде, «Буға пісіру» бағдарламасындағы уақытты санау, мультипісіргіш қажетті жұмыс температурасына жеткенде, тостағанда (7) су қайнағаннан кейін ғана басталатынын ескеру қажет.

Автоқыздыру (дайын тағамдардың температурасын сақтау)

- Бұл функция өнімдерді дайындау бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағамның температурасын 60-65°C шегінде 12 сағатқа дейін сақтай алады. Авто қыздыру функциясы жұмыс істеп тұрғанда түйме индикаторы (9) «Болдырмау/Қыздыру» жанып тұрады.
- Авто қыздыру функциясын қосу үшін, күту режимінде, түймені (9) «Болдырмау/Қыздыру» басып ұстап тұрыңыз
- Авто қыздыру функциясы әзірлеу бағдарламаларының барлығында қолжетімді, «Жылдам әзірлеу» бағдарламасынан басқа (Автоматты әзірлеу бағдарламаларының кестесін қараңыз).

ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУДАҒЫ ҚАТЕЛІКТЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ТҮЗЕТУГЕ АМАЛДАРЫ

- Кестеде мультипісіргіште тамақ дайындау кезінде жіберілген типтік қателер жинақталған, қателерді жоюдың ықтимал себептері мен тәсілдері қарастырылған.

ТАҒАМ ДАЙЫН БОЛҒАНҒА ДЕЙІН ПІСІРІЛМЕГЕН

Ықтимал себептері мен проблемалары	**Қателіктерді жою жолдары**
Мультипісіргіштің қақпағы жабық болмады немесе тығыз жабылмады, сондықтан әзірлеу температурасы белгіленген температурадан төмен болды.	Әзірлеу кезінде қажетсіз мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз. Қақпақты бекіткіші басылғанша жабыңыз. Қақпақ пен мультипісіргіш корпусының арасында бөгде заттар немесе тамақ қалдықтары жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Ішкі қақпақтағы тығыздағыш төсемінің тазалығы мен күйін қадағалаңыз.
Тостаған мен қыздыру элементі арасындағы байланыс нашар болған, сондықтан тағамды пісіру температурасы белгіленген температурадан төмен болды.	Тостаған мультипісіргішке түзу және қисайтылмай орнатылуы керек және қыздыру элементіне толық тиіп тұруы керек. Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру элементінің ластануына жол бермеңіз. Қыздыру элементінің ортасында орналасқан температура бергішінің қозғалғыштығын қадағалаңыз.
Тағамның ингредиенттерін сәтсіз таңдау. Бұл ингредиенттер сіз таңдаған әдіспен пісіруге жарамайды немесе әзірлеу бағдарламасы дұрыс таңдалмады. Ингредиенттер тым үлкен туралған, өнімдерді салудың жалпы пропорциясы бұзылады. Өнімдерді әзірлеу уақыты жеткіліксіз болды.	Дәлелденген (мультипісіргіштің осы моделіне бейімделген) рецепттерді қолданыңыз. Сенуге болатын рецепттерді қолданыңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, салу пропорциясы, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты таңдалған рецептке сәйкес келуі керек.

Буға пісіру кезінде: қалыпты будың пайда болуын қамтамасыз ету үшін тостағанда су аз.	Тостағанға рецепт бойынша ұсынылған көлемде су құйыңыз. Егер күмәндансаңыз, әзірлеу процесінде су деңгейін тексеріңіз.	
Қуыру кезінде	Тостағанда өсімдік майы тым көп.	Әдеттегі қуыру кезінде, май тостағанның түбін жұқа қабатпен жабуы жеткілікті. Фритюрде қуыру кезінде тиісті рецепт бойынша нұсқауларды орындаңыз.
	Тостағандағы артық ылғал.	Егер рецептте көрсетілмесе, қуыру кезінде мультипісіргіштің қақпағын жаппаңыз. Жаңа мұздатылған өнімдерді қуырар алдында жібітіп алыңыз және қағаз сүлгімен құрғатыңыз.
Суға пісіру кезінде: қышқылдығы жоғары тағамдарды пісіру кезінде сорпаның суалуы.		Кейбір өнімдер пісірер алдында арнайы өңдеуді қажет етеді: жуу, пассерлеу және т.б. Сіз таңдаған рецепт бойынша ұсыныстарды орындаңыз.
Пісірме жасау кезінде (қамыр толығымен пісірілмеген).	Көтерілу процесінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып қалды және бу клапанын жауып тастады.	Қамырды тостағанға аз мөлшерде салыңыз.

ӨНІМ ЕЗІЛІП КЕТТІ

Ингредиенттердің өлшемдері тым кішкентай немесе пісіру уақыты тым ұзақ.	Дәлелденген (мультипісіргіштің осы моделіне бейімделген) рецептке жүгініңіз. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, салу пропорциясы, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты оның ұсыныстарына сәйкес келуі керек.
Әзірленгеннен кейін, дайын тағам автоқыздыру функциясы қосылған күйде мультипісіргіш ішінде тым ұзақ болды.	Автоқыздыру функциясын ұзақ уақыт пайдалану қажет емес.

ПІСІРУ КЕЗІНДЕ ӨНІМ СУАЛЫП ҚАЛАДЫ

Сүт ботқасын пісірген кезде, сүт суалып қалады.	Сүт сапасы оны өндірудің орны мен жағдайына байланысты. Майлылығы 2,5% дейін ультра пастерленген сүтті ғана қолдану ұсынылады. Қажет болса, сүтті ауыз сумен сұйылтуға болады.
Пісіру алдында ингредиенттер өңделмеген немесе дұрыс өңделмеген (нашар жуылған және т.б.). Ингредиенттердің пропорциялары сақталмаған немесе өнім түрі дұрыс таңдалмаған.	Дәлелденген (мультипісіргіштің осы моделіне бейімделген) рецептке жүгініңіз. Ингредиенттерді таңдау, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу пропорциялары оның ұсыныстарына сәйкес келуі керек. Бүтін дәнді жармаларды, етті, балықты және теңіз өнімдерін әрқашан мұқият жуыңыз.

Өнім көбік түзеді.	Өнімді жақсылап жуу, бу клапанын алып тастау немесе қақпағын ашық күйінде пісіру ұсынылады.

ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Тостаған алдыңғы пісіруден кейін нашар тазартылды. Тостағанның күюге қарсы жабыны зақымдалған.	Пісіруді бастамас бұрын, тостағанның жақсы жуылғанына және күюге қарсы жабынның зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
Өнімді салудың жалпы көлемі рецептте ұсынылғаннан аз.	Дәлелденген (мультипісіргіштің осы моделіне бейімделген) рецептке жүгініңіз.
Пісіру уақыты тым ұзақ.	Пісіру уақытын азайтыңыз немесе осы мультипісіргіштің үлгісіне бейімделген рецепт бойынша нұсқауларды орындаңыз.
Қуыру кезінде: тостағанда май жоқ, өнімдер сирек араластырылған немесе аударылған.	Кәдімгі қуыру кезінде тостағанға аздап өсімдік майын құйыңыз - ол тостағанның түбін жұқа қабатпен жабатындай етіп. Бірқелкі қуыру үшін тостағандағы тағамдарды мезгіл-мезгіл араластырып немесе әр 5-7 минут сайын айналдырып отыру керек.
Бұқтыру кезінде: тостағанда сұйықтық жеткіліксіз.	Тостағанға көбірек сұйықтық қосыңыз. Өзірлеу кезінде қажетсіз мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз.
Суға пісіру кезінде: тостағанда сұйықтық тым аз (ингредиенттердің пропорциясы сақталмайды).	Сұйықтық пен қатты ингредиенттердің дұрыс қатынасын сақтаңыз.
Пісірме жасау кезінде: пісірер алдында тостағанның ішкі беті маймен майланбаған.	Қамырды салмас бұрын, тостағанның түбін және бүйірлерін сары маймен немесе өсімдік майымен майлаңыз (майды тостағанға құймаңыз!)

ӨНІМ ПІШІНІН ЖОҒАЛТТЫ

Өнімдер тым жиі араластырылды.	Кәдімгі қуыру кезінде тағамды әр 5-7 минуттан жиі араластырмаңыз.
Пісіру уақыты тым ұзақ.	Пісіру уақытын қысқартыңыз, мультипісіргіштің осы моделіне бейімделген рецепттерді қолданыңыз.

ДАЙЫН ПІСІРМЕ ДЫМҚЫЛ

Артық ылғал беретін жарамсыз ингредиенттер қолданылды (шырынды көкөністер немесе жемістер, мұздатылған жидектер, қаймақ және т.б.).	Пісірме рецептіне сәйкес ингредиенттерді таңдаңыз. Құрамында тым көп ылғал бар ингредиенттерді аз мөлшерде қолдануға тырысыңыз.
Дайын пісірме жабық мультипісіргіште тым ұзақ болды.	Пісіру кезінде пісірмені бірден мультипісіргіштен шығаруға тырысыңыз. Қажет болса, автоқыздыру функциясы қосылған кезде өнімді мультипісіргіште қысқа уақытқа қалдыруға болады.

ПІСІРМЕ КӨТЕРІЛГЕН ЖОҚ

Қант қосылған жұмыртқалар нашар шайқалған.	Дәлелденген (мультипісіргіштің осы моделіне бейімделген) рецептке жүгініңіз. Ингредиенттерді таңдау, оларды алдын-ала өңдеу әдісі, салу пропорциялары оның ұсыныстарына сәйкес келуі керек.
Қамыр пісіру ұнтағымен ұзақ уақыт тұрып қалды.	
Ұн еленбеді немесе қамыр нашар иленді.	
Ингредиенттер дұрыс салынбаған.	

МУЛЬТИПІСІРГІШКЕ КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Мультипісіргішті тазаламас бұрын оның электр желісінен ажыратылғанына және толық салқындағанына көз жеткізіңіз!

Жалпы ережелер мен ұсыныстар

- Тағамды дайындағаннан кейінгі тағамның иісін кетіру үшін жарты лимонды тостағанға (7) салып, оған аздаған су құйып, 15 минутқа «Буға пісіру» бағдарламасын қосу ұсынылады.
- Мультипісіргіште тостағанды (7) тағаммен немесе 24 сағаттан артық қалдырмаңыз. Дайын тағамы бар тостағанды (7) тоңазытқышта сақтауға болады және қажет болған жағдайда тағамды қыздыру функциясын пайдаланып мультипісіргіште қыздыруға болады.
- Егер сіз мультипісіргішті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жұмыс камера, қыздыру элементі, тостаған (7) және бу клапаны таза және құрғақ болуы керек. (1) Мультипісіргіштің корпусын, қуат сымын (23) суға батыруға немесе су ағынының астында жууға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Мультипісіргішті тазалау кезінде өрескел майлықтарды және кез келген абразивті тазалау құралдарын пайдалануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**. Мультипісіргішті тазалау үшін тағаммен жанасатын заттармен қолдануға ұсынылмаған химиялық заттарды қолданбаңыз.
- Мультипісіргіштің ішкі қақпағындағы тығыздағышты тазалағанда абай болыңыз, тығыздағыштың зақымдануы мультипісіргіштің дұрыс жұмыс істемеуіне әкеледі.

Мультипісіргіштің корпусын тазалау

- Мультипісіргіштің корпусын (1) ластанған кезде жұмсақ, сәл дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Аз мөлшерде бейтарап жуғыш затты қолдануға болады, содан кейін корпусты дымқыл шүберекпен сүртіңіз және құрғатып сүртіңіз.

Алынбалы ішкі қақпақты тазалау

- Алынбалы ішкі қақпақ пен тығыздағыш, мультипісіргішті әр қолданғаннан кейін тазалау ұсынылады.
- (2) пернесін басып, қақпақты (4) ашыңыз.
- Бекіткіштерді бір уақытта басып, ішкі қақпақты шешіп алыңыз (сур. 1).

- Ішкі қақпақ пен тығыздағышты жуып жіберіңіз.
- Ішкі қақпақты сүртіп жіберіңіз.
- Ішкі қақпақты орнына қойыңыз.
- Бекіткіш іске қосылғанша ішкі қақпақты басыңыз (сур. 1).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тығыздағышты тазалау кезінде абай болыңыз, оның деформациясы құрылғының істен шығуына әкеледі.

Бу клапанын тазалау

- Бу клапанын әр қолданудан кейін тазалаңыз.

1. Ішкі қақпақты шешіп алыңыз (сур. 1).

2. Бу клапанын ашыңыз (5) (сур. 4). Клапан бөлшектерін су ағынының астында шайыңыз, бөлшектерді жинамас бұрын құрғатыңыз.

3. Клапанды (5) жинаңыз.

4.Ішкі қақпақты орнына қойыңыз (сур. 1).

Тостағанды тазалау

Тостағанды тазалау

- Тостаған (7) әр қолданғаннан кейін тазалануы керек. Тостағанды жұмсақ губкамен және бейтарап жуғыш затпен жуып жіберуге, шайып және кептіруге болады.
- Қатты ластанған кезде тостағанға (7) жылы су құйып, біраз уақытқа жібітуге қалдырыңыз, содан кейін тазалаңыз.
- Тостағанды (7) мультипісіргішке орнатпас бұрын оның сыртын құрғатып сүртіңіз.
- Тостағанды (7) үнемі пайдалану кезінде оның ішкі күюге қарсы жабынының түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін, бұл кепілдік жағдайы емес.

Жұмыс камерасын тазалау

- Мультипісіргіштің дұрыс жұмыс істемеуіне немесе бұзылуына жол бермеу үшін мультипісіргіштің жұмыс камерасына сұйықтықты, тамақ бөлшектерін немесе бөгде заттарды тигізбеңіз.
- Егер жұмыс камерасының немесе қыздыру элементінің ластануы орын алса, жұмыс камерасының ішкі бетін және қыздыру элементін тазалау қажет.
- Қыздыру элементінің ортасында орналасқан қыздыру элементі мен термобергіштің бетін сәл дымқыл шүберекпен немесе губкамен тазалауға болады, содан кейін қыздыру элементін құрғатып сүртіңіз. Жуғыш затты пайдаланған кезде, кейіннен пісіру кезінде жағымсыз иістің пайда болуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіріп тастау керек.
- Әрқашан термобергіштің қозғалғыштығын қадағалаңыз, егер бөгде заттар кірсе, оларды пинцетпен абайлап алып тастаңыз, термобергіштің қабығына қатты баспаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Мультипісіргішті ұзақ сақтауға қоймас бұрын, оны электр желісінен ажыратыңыз, құрылғыны суытыңыз.
- Мультипісіргішті тазалаңыз.
- Мультипісіргішті балалардың және мүмкіндіктерді шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

СЕРВИСТІК ОРТАЛЫҚҚА ЖҮГІНЕР АЛДЫНДА

Ақаулықтар	Ықтимал себептері	Жою тәсілі
Дисплейде жүйелік қате туралы хабарлама пайда болды.	Жүйелік қате, басқару платосының немесе қыздыру элементінің істен шығуы мүмкін.	Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Құрылғыны электр желісіне қайта қосыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Құрылғыны электр желісіне қайта қосыңыз. Егер сіз қайта қосқан кезде мәселе шешілмесе, сервис орталығына жүгініңіз.
Мультипісіргіш қосылмайды.	Мультипісіргіш электр розеткасына қосылмаған.	Мультипісіргіш жұмыс істейтін электр розеткасына қосылғанына көз жеткізіңіз.
	Электр розеткасы ақаулы немесе электр желісінде ток жоқ.	
Тағам тым ұзақ дайындалады.	Тостаған мен қыздыру элементінің арасына бөгде зат немесе бөлшектер (қоқыс, жарма, тамақ бөліктері) тұрып қалған.	Мультипісіргішті электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Қыздыру элементінен бөгде затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз.
	Құрылғының корпусындағы тостаған түзу орнатылмаған.	Тостағанды түзу, қисайтпай орнатыңыз.

Пісіру кезінде құрылғының қақпағының астынан бу шығады.	Тостаған мен мультипісіргіш қақпағының тығыздығы бұзылған.	Тостаған мультипісіргіштің корпусына түзу орнатылмаған.	Тостағанды түзу, қисайтпай орнатыңыз.
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөгде зат түскен.	Құрылғының қақпағы мен корпусының арасында бөгде заттардың (қоқыс, жарма, тамақ бөлшектері) баржоғын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Құрылғының қақпағын тығыздап жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздағыш қатты ластанған, қатты деформацияланған немесе зақымдалған.	Мультипісіргіштің ішкі қақпағындағы тығыздағыштың күйін тексеріңіз, оны ауыстыру қажет болуы мүмкін.

ЖЕТКІЗУ ЖИНАҚТАЛЫМЫ

- Мультипісіргіш – 1 дана.
- Тостаған – 1 дана
- Буға пісіруге арналған контейнер -1 дана.
- Буға пісіруге арналған тор – 1 дана.
- Буған пісіруге арналған тор - 1 дана.
- Өлшеуіш стақаны – 1 дн.
- Қасық – 1 дн.
- Жалпақ қасық - 1 дн.
- Қуаттандыру бауы - 1 дн.
- Нұсқаулық – 1 дн.
- Рецептілер кітабы – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

- Қоректендіру кернеуі - 220-240 В, 50 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаты - 1250 Вт
- Электр тогының соғуынан қорғау - I класс
- Қыздыру элементінің түрі - индукциялық
- Тостаған көлемі - 4 л
- Тостаған жабыны - күюге қарсы

КӘДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинағына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды әдеттегі тұрмы-

стық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі пайдаға асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құралдың дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өз-герту құқығын өзіне қалдырады.

Құралдың қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.

Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Osterreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

BRAYER