



АУДИО-ВИДЕО И  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

**VT-4271 СМ**

Multicooker

Мультиварка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b>	Manual instruction	<b>3</b>
<b>DE</b>	Die betriebsanweisung	<b>9</b>
<b>RUS</b>	Инструкция по эксплуатации	<b>16</b>
<b>KZ</b>	Пайдалану нұсқасы	<b>22</b>
<b>RO/MD</b>	Instructiune de exploatare	<b>29</b>
<b>CZ</b>	Návod k použití	<b>35</b>
<b>UA</b>	Інструкція з експлуатації	<b>41</b>
<b>BEL</b>	Інструкцыя па эксплуатацыі	<b>47</b>
<b>UZ</b>	Foydalanish qoidalari	<b>53</b>

[www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)



## MULTICOOKER VT-4271 CM

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

### Description

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Lid
5. Lid opening button
6. Carrying handle
7. Steam valve
8. Drip container
9. Power cord connector
10. Heating element
11. Temperature sensor
12. Bowl

### Display and control panel

13. «MENU» button
14. Parameters setting buttons «-/+»
15. “DELAYED START” button
16. Button ⌄. Functions: “ON/OFF”, “START/STOP”

### Accessories

17. Steam cooking basket
18. Soup ladle
19. Spatula
20. Measuring cup
21. Yogurt cups with lids

### ATTENTION!

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

### SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this instruction manual carefully. Keep this manual for future reference.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before using the unit, closely examine the power cord and the power cord connector located on the unit body and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or power cord connector are damaged.
- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- The power cord is equipped with a “europlug”; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector of the unit body and the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use the power cord of other units.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the unit to the mains.
- Place the unit on a flat heat-resistant surface away from moisture and heat sources and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Use the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture.
- Provide that the power cord does not come in contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord and power plug with wet hands.
- Do not use the unit near containers filled with water, next to a kitchen sink, in wet basements or near a swimming pool.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately by taking the power plug out of the mains socket. Do not put your hands into water! Apply to the authorized service center for further use of the unit.
- Do not insert foreign objects into the openings of the unit or between its parts.
- Provide that edges of clothes or foreign objects do not get between the lid and the unit body.
- Use the supplied removable parts only. Do not leave the operating unit unattended, always switch the unit off and unplug it when you do not use it.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains; take the power plug and carefully pull it out of the mains socket.
- Do not leave the unit lid open during operation, except when operating in the “Fondue” and “Roasting” programs.
- To avoid injury, do not bend over the steam release openings or over the bowl when the multicooker lid is open.
- Do not touch the surface of the lid during multicooker operation, open the lid after having pressed the lid opening button.
- To avoid getting burned by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.

# ENGLISH

- Keep the steam valve clean, clean it when it gets dirty.
- Never use the unit without the installed bowl and steam valve, do not switch the multicooker on without products and sufficient amount of liquid in the cooking bowl.
- Follow the recommendations as to amount of dry products and liquids.
- **Attention!** When steam cooking food, watch the level of liquid in the bowl, add water to the bowl as needed. Do not leave the unit unattended!
- Do not use the multicooker if the silicone gasket on the inner side of the lid is damaged.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not cover the multicooker during operation.
- Do not carry the unit during operation. Use the lid handle, having unplugged the unit, removed the bowl with food and let the unit cool down preliminarily.
- The lid, the food cooking bowl and body parts heat up heavily during operation, do not touch them. Take the hot bowl out after putting on thermal protective potholders.
- Clean the unit regularly.
- Do not use the unit outdoors.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural, mental deviations or with insufficient experience or knowledge. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- Do not leave children unattended not to let them use the unit as a toy.
- For children safety reasons, do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty book and on the website [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

**THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY**

## **RULES OF USING OF THE COOKING BOWL (12)**

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the cooking bowl by installing it on other heating units or surfaces.
- Do not replace the bowl with another container.
- Always make sure that the heating element (10) surface and the bottom of the bowl are clean and dry.
- Do not use the bowl for mixing products. Never chop products in the bowl to avoid damage of the non-stick coating.
- Never leave or keep any foreign objects in the bowl.
- When cooking food in the bowl, stir it only with the plastic soup ladle (18) or spatula (19).
- Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl.
- After cooking dishes with spices and seasonings, wash the bowl right after cooking.
- To avoid damage of the coating, do not put the bowl into cold water right after cooking; let it cool down preliminarily.

**The bowl is not intended for washing in the dishwashing machine.**

## **CONTROL PANEL BUTTONS (2)**

Pressing of the control panel buttons is accompanied by a sound signal.

### **«MENU» button (13)**

To go to the auto-programs menu, touch the «MENU» button (13).

### **Buttons (14) “-/+”**

Using the buttons “-/+” (14), choose the cooking program, adjust the cooking time and delayed start function.

### **«DELAYED START» button (15)**

You can set the cooking end time. Unit operation time may be set in the range from 1 to 24 hours with 1 hour step.

### **Button (16) ↴**

Use the button (16) for the transitions between the setting stages, settings saving, as well as to start and stop cooking programs.

### **Attention!**

***Do not leave the operating unit unattended.***

**COOKING PROGRAMS**

Program	Time set by default (hours)	Cooking time (hours)	Delayed start	Keep warm
Soup	1:00	1:00-4:00	+	+
Porridge	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Rice	Not available	automatically	+	+
Pilaw	0:30	0:20-2:00	+	+
Macaroni	0:20	0:15-0:40	+	+
Boiling/Steam cooking	0:20	0:10-2:00	+	+
Stew	0:40	0:30-2:30	+	+
Roasting	0:10	0:10-0:45	-	-
Baking	0:45	0:40-2:00	-	+
Reheat	0:30	0:15-1:00	+	-
Jelly	4:00	4:00-8:00	-	-
Cabbage rolls	0:20	0:15 -1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Sauce	0:05	0:05-0:30	-	+
Jam	0:30	0:20-4:00	-	-
Yogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Cottage cheese	1:00	1:00-5:00	-	-
Baby food	0:30	0:15-2:00	-	+
Gluehwein	0:50	0:05-1:30	-	+
Multicook	0:30	0:10-6:00	+	+

- Watch the cooking process, switch the unit off when the food is ready. Do not leave the unit unattended.
- Do not open the lid (4) during unit operation in the «BAKING» program.
- To avoid scorching of the food after finishing of the «BAKING» program operation, switch the keep warm mode off by pressing and holding the button (16) .
- In the «ROASTING» program the unit operates similarly to a kitchen stove, be sure to watch the cooking process.
- The "Sauce" program is intended for cooking sauces, the "Cabbage rolls" program is for cooking cabbage rolls, the "Baby food" program is for cooking baby food (see "Recipe book").
- See recipes of dishes in the Recipe book (supplied with the unit). All recipes are non-regu-

*latory as the required amount and proportions of the ingredients may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.*

**BEFORE THE FIRST USE**

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

- Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent multicooker operation.
- Place the unit on a flat, heat-resistant surface away from all kitchen heat sources (such as gas cooker, electric cooker or cooking unit).
- Place the unit while keeping at least 20 cm gap between the multicooker body and the wall and 30-40 cm gap above the unit.

# ENGLISH

- Do not place the multicooker close to the objects that can be damaged by the released steam or high temperature.

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

- Open the lid (4) by pressing the button (5) and pulling the handle (6).
- Wash all removable parts with a soft sponge with neutral detergent: bowl (12), steam cooking basket (17), soup ladle (18), spatula (19), measuring cup (20) and cups with lids (21). Then rinse them under running water and dry.
- Clean the unit body with a damp cloth, then wipe it dry.

## USE OF THE MULTICOOKER

Put the food into the bowl (12) following the recommendations given in the recipe (see "Recipe book").

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

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

Measure rice with the measuring cup (20) (one measuring cup is equal to approximately 160 grams of rice), wash it and place in the casserole.

The level of water needed for a certain amount of rice (measured in the cups «CUP») is indicated on the scale inside the bowl (12). Pour water in up to the corresponding mark.

**Example:** Put four measuring cups of rice, pour water up to the (cup) graduating mark «4 CUP».

For liquid porridges it is recommended to use rice and water in the proportion 1:3.

Install the bowl (12) in the process chamber. Make sure that the outer surface of the bowl is clean and dry, and the bowl itself is installed evenly and is in secure contact with heating element (10) surface.

### Notes:

- do not use the bowl (12) for washing cereals and do not chop products in it, this can damage the non-stick coating.
- make sure that there are no foreign objects, dirt or moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (12).
- wipe the outer surface and the bottom of the bowl (12) dry before use.
- in the middle of the heating element (10) there is a temperature sensor (11). Make sure that the movement of the sensor is not limited.

- If you steam products, pour water into the bowl (12) so that boiling water doesn't reach the bottom of the basket (17). Put the food into the basket (17) and install it in the bowl (12).
- Close the lid (4) until click.
- Insert the power cord jack into the connector (9) and the power cord plug into the socket. You will hear a sound signal, the «----» symbols will light up on the display (3).
- Switch the unit on by touching the button (16)  , the display will show the symbols "88:88".
- Touch the button (13) "MENU" to go to the menu of auto-programs, the display (3) will show the flashing "Rice" indicator.
- Select the cooking program by touching the buttons (14) «-/+». The indicator of the selected program will be flashing and the display (3) will show the cooking time set by default.
- Touch the button (16), the cooking time indications will be flashing.
- Use the buttons (14) «-/+» to set the cooking time.

**Note: Setting of the cooking time is not available for the program "Rice." Skip steps 9, 10.**

To switch to the delayed start setting touch the «DELAYED START» button (15), the indicator  will appear on the display, the delayed start time in hours will be flashing. Use the buttons (14) «-/+» to set the delayed start time in hours.

Touch the «DELAYED START» button (15), the minutes digits will be flashing. Use the buttons (14) «-/+» to set the delayed start time in minutes.

### Note:

**If you want to start cooking immediately, skip steps 11 and 12.**

**Delayed start function is not available for the programs "Jam", "Roasting", "Jelly", "Cottage cheese", "Baking", "Baby food", "Sauce", "Fondue" and "Yogurt".**

To save the settings and switch the cooking program on, touch the button (16)  , the display will show the remaining time indication (for all programs except the "Rice"). If you have activated the delayed start function, the display will also show the symbol  and the countdown time remaining till the start of the cooking program, when the unit switches to the cooking of food, the symbol  will go out.

To switch the cooking off, press the button (16) and hold it for 3 seconds.

Sound signals will notify on finishing of cooking, the unit will be automatically switched to the keep warm mode, the display (3) will show the symbol  , as well as the multicooker operation time in the heating mode (up to 24 hours).

**Note:** The keep warm function is not available for the programs "Reheat", "Jam", "Jelly", "Roasting", "Cottage cheese" and "Yogurt".

To cancel the keep warm mode, press and hold the button (16) .

**Note:**

- Despite the unit keeps the ready dish warm for 24 hours, it is not recommended to leave the cooked food in the bowl for a long time, because this may spoil the food.
- Do not use the keep warm function to reheat products.

**Attention!**

- Never leave the operating unit unattended.
- To avoid burns be very careful when opening the lid (4), do not bend over the steam valve (7) during multicooker operation and do not place open parts of your body above the bowl (12)!
- During the first operation of the multicooker some foreign smell from the heating element can appear. It is normal.
- Watch the food during cooking and, if necessary, stir the products with the plastic soup ladle (18) or spatula (19). Do not use metal objects that can scratch the non-stick coating of the bowl (12).
- Do not leave the lid of the unit during operation open except the "Fondue" and "Roasting" programs.
- You may use holder on the unit body to keep the soup ladle (18) and spatula (19).

## "YOGURT" PROGRAM

- Pour leaven and milk into the cups (21) in the proportion 1:10.

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

- Install the filled cups (21) without the lids into the bowl (12).
- Install the bowl (12) into the process chamber, select the "Yogurt" program and set the cooking time (see "Use of the multicooker").
- **Attention! Do not move the multicooker during operation in the "Yogurt" program.**
- Cover cups containing ready yogurt with lids and place them into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
- You can add fruits, jam and honey to the ready natural yogurt.

## "FONDUE" PROGRAM

The unit is intended to cook the cheese fondue and fondue with broth or vegetable oil. This program allows to select the heating temperature ranging from 70°C to 150°C. The recommended temperature for cheese fondue is from 70°C to 80°C.

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

## "MULTICOOK" PROGRAM

The "Multicook" program allows you to change the temperature and cooking time within the range from 30°C to 150°C in accordance with your needs and preferences.

### Use of the unit in the "Fondue" and "Multicook" programs

- Open the lid (4).
- Install the bowl (12) in the process chamber.
- Put the food into the bowl (12) (see "Recipe book"). The volume of products must not be above the maximum mark and below the minimum mark.
- If you are cooking in the "Multicook" program, close the lid (4) tightly. If you are making fondue, leave the lid (4) open.
- Switch the unit on by touching the button (16) .
- Touch the «MENU» button (13).
- By touching the buttons «-/+» (14), select the «Fondue» or «Multicook» cooking program.
- Touch the (16) button  , the display will show the flashing temperature indication "100°C". By touching the buttons (14) "-/+", set the temperature of heating.
- Touch the (16) button  , the display will show the indications of the operation time.
- Use the buttons «-/+» (14) to set the operation time.
- Touch the button (16)  to launch the program.
- If you are making fondue, wait until the cheese is melted and soup/oil heats up.

**Note:**

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

# ENGLISH

## CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- As the drip container (8) is filled up, remove the container and pour the accumulated liquid out of it.
- Remove the steam valve (7). Unscrew the lid of the steam valve by turning it in the direction of the «LOOSEN» arrow. Rinse the steam valve and install the lid back to its place, then secure it by turning in the direction of the «TIGHTEN» arrow. Install the steam valve (7) back to its place.
- Clean the unit body (1) and lid (4) with a slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Wash all removable parts with a soft sponge and neutral detergent, then rinse under running water.
- Do not install the bowl (12) in the dishwashing machine.
- Wipe the surface of the heating element (only when it is cold) with a soft dry cloth, do not allow water to get inside the unit body.
- Do not immerse the unit body, power cord and plug into water or any other liquids.
- Do not use abrasive and aggressive detergents for washing of the unit and accessories.

## STORAGE

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

## DELIVERY SET

Multicooker – 1 pc.  
Bowl – 1pc.  
Steam cooking basket – 1 pc.  
Soup ladle – 1 pc.  
Spatula – 1 pc.  
Measuring cup – 1pc.  
Yogurt cups – 6 pcs.  
Small lids for cups – 6 pc.  
Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

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

## **Unit operating life is 3 years**

### Guarantee

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



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

## MULTIKOCHER VT-4271 CM

Die Hauptbestimmung des Multikochers ist schnelle Nahrungsmittelzubereitung von hoher Qualität.

### Beschreibung

1. Gehäuse
2. Bedienungsplatte
3. Bildschirm
4. Deckel
5. Taste der Deckelöffnung
6. Tragegriff
7. Dampfventil
8. Tropfschale
9. Anschlußstelle des Netzkabels
10. Heizelement
11. Temperatursensor
12. Behälter

### Bildschirm und Bedienungsplatte

13. «MENÜ»-Taste
14. Tasten der Parametereinstellung «-/+»
15. «STARTRÜCKSTELLUNG»-Taste
16. Taste ⌄. Funktionen: «EIN/AUS», «START/STOP»

### Zubehör

17. Schale fürs Dampfkochen
18. Schöpfkelle
19. Schaufel
20. Meßbecher
21. Joghurtgläser mit Deckeln

### 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.

### SICHERHEITSMABNAHMEN

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

Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor der Nutzung des Geräts prüfen Sie das Netzkabel und die Anschlußstelle des Netzkabels, die sich am Gehäuse des Geräts befindet, aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass sie nicht beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel oder die Anschlußstelle des Netzkabels beschädigt ist.

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und die Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel in die Anschlußstelle am Gehäuse des Geräts und in die Steckdose fest gesteckt ist.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Netzkabel. Benutzen Sie keine Netzkabel von anderen Geräten.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts an die elektrische Steckdose, um Brandrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen hitzebeständigen Oberfläche fern von Feuchtigkeits-, Wärmequellen und offenem Feuer auf.
- Gewähren Sie einen freien Zugang zur Steckdose bei der Geräteaufstellung.
- Benutzen Sie das Gerät in gut belüfteten Räumen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbel nicht auf.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolierung.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Benutzen Sie das Gerät in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, direkt neben dem Spülbecken, in feuchten Kellerräumen oder in der Nähe von Schwimmbecken nicht.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, trennen Sie es vom Stromnetz sofort ab, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausnehmen. Tauchen Sie dabei Ihre Hände ins Wasser nicht ein. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst hinsichtlich weiterer Nutzung des Geräts.
- Stecken Sie fremde Gegenstände in die Öffnungen oder zwischen die Geräteteile nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Kleiderkanten oder fremde Gegenstände zwischen den Deckel und das Gehäuse des Geräts nicht gelangen.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten abnehmbaren Teile. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät aus und

# DEUTSCH

trennen Sie es vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abtrennen vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Lassen Sie den Deckel des Geräts während seines Betriebs (außer den Programmen "Fondue" und "Rösten") nicht offen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, beugen Sie sich nie über den Dampfabblasslöchern oder über dem Behälter mit geöffnetem Deckel des Multikochers.
- Berühren Sie die Deckeloberfläche während des Betriebs des Multikochers nicht, öffnen Sie den Deckel mit dem Griff, drücken Sie vorher die Taste der Deckelöffnung.
- Um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen des Deckels des Multikochers sehr vorsichtig.
- Halten Sie das Dampfventil sauber, reinigen Sie es im Falle der Verschmutzung.
- Es ist strikt verboten, das Gerät ohne aufgestellten Behälter und Dampfventil zu benutzen, sowie den Multikocher ohne Nahrungsmittel oder ohne ausreichende Flüssigkeitsmenge im Behälter für Nahrungsmittelzubereitung einzuschalten.
- Befolgen Sie die Empfehlungen bezüglich der Menge der trockenen Nahrungsmittel und der Flüssigkeiten.
- **Achtung!** Während des Dampfkochens beachten Sie den Stand der Flüssigkeit im Behälter, gießen Sie Wasser in den Behälter nach Bedarf zu. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt!
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher bei der beschädigten Silikonabdichtung an der inneren Seite des Deckels zu benutzen.
- Nehmen Sie den Behälter während des Gerätetreibes nicht aus.
- Decken Sie den Multikocher während des Betriebs nicht ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu übertragen. Benutzen Sie den Griff am Deckel, trennen Sie das Gerät vorher vom Stromnetz ab, nehmen Sie den Behälter mit den Nahrungsmitteln heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Während des Gerätetreibes erwärmen sich der Deckel, der Behälter für Nahrungsmittelzubereitung und die Gehäuseteile stark, berühren Sie sie nicht. Wenn Sie den heißen Behälter herausnehmen, ziehen Sie vorher hitzebeständige Topfhandschuhe an.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse und das Netzkabel während des Betriebs nicht berühren.

- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern unter 8 Jahren geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (darunter Kinder über 8 Jahren) mit Körper-, Nerven- oder Geistesstörungen oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse geeignet. Dieses Gerät darf von solchen Personen nur dann genutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht der Person befinden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, und wenn ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gegeben wurden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

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

- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbstständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung von irgendwelchen Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an beliebigen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Webseite [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) angegeben sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

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

## VERWENDUNG DES BEHÄLTERS (12)

Benutzen Sie das Gerät und seine Teile nur bestimmungsmäßig. Es ist nicht gestattet, den Behälter für Nahrungsmittelzubereitung auf Heizeräte oder Heizoberflächen aufzustellen.

- Ersetzen Sie den Behälter mit keinem anderen Gefäß.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Heizelements (10) und der Boden des Behälters immer sauber und trocken sind.
- Benutzen Sie den Behälter für Mischung von Nahrungsmitteln nicht. Zerkleinern Sie nie die Nahrungsmittel direkt im Behälter, um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen und bewahren Sie keine fremden Gegenstände im Behälter.

- Während der Nahrungsmittelzubereitung im Behälter rühren Sie sie nur mit der Plastik-Schöpfkelle (18) oder mit der Schaufel (19) um.
- Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihaftbeschichtung des Behälters zerkratzen können.
- Bei der Zubereitung der Gerichte mit Kräutern und Gewürzen ist es empfohlen, den Behälter sofort nach der Zubereitung abzuwaschen.
- Nach der Zubereitung stellen Sie nie den Behälter unter Kaltwasser sofort auf, da es zur Beschädigung der Behälterbeschichtung führen kann, lassen Sie ihn abkühlen.

**Der Behälter ist fürs Waschen in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet.**

## TASTEN DER BEDIENUNGSPLATTE (2)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungssplatte ertönt ein Tonsignal.

## KOCHPROGRAMME

Programm	Voreingestellte Zeit (in Stunden)	Zubereitungszeit (in Stunden)	Startrück- stellung	Temperatur- haltung
Suppe	1:00	1:00-4:00	+	+
Brei	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Reis	nicht zugänglich	automatisch	+	+
Pilaw	0:30	0:20-2:00	+	+
Makkaroni	0:20	0:15-0:40	+	+
Kochen/Dampfkochen	0:20	0:10-2:00	+	+
Schmoren	0:40	0:30-2:30	+	+
Rösten	0:10	0:10-0:45	-	-
Backen	0:45	0:40-2:00	-	+
Aufwärmung	0:30	0:15-1:00	+	-
Sülze	4:00	4:00-8:00	-	-
Kohlrouladen	0:20	0:15-1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Soße	0:05	0:05-0:30	-	+
Konfitüre	0:30	0:20-4:00	-	-
Joghurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Quark	1:00	1:00-5:00	-	-
Kindernahrung	0:30	0:15-2:00	-	+
Glühwein	0:50	0:05-1:30	-	+
Multikoch	0:30	0:10-6:00	+	+

# DEUTSCH

- Passen Sie auf die Zubereitung auf, schalten den Multikocher aus, wenn die Nahrungsmittel garfertig sind. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie den Deckel (4) während des Gerätebetriebs im "BACKEN"-Programm nicht.
- Um Anbrennen der Produkte nach der Beendigung des "BACKEN"-Programms zu vermeiden, schalten Sie den Betrieb der Temperaturhaltung aus, indem Sie die Taste (16) drücken und halten.
- Im „RÖSTEN“-Programm funktioniert das Gerät wie ein Kochherd, passen Sie auf die Zubereitung unbedingt auf.
- Das «Soße»-Programm ist zum Soßenkochen, das «Kohlrouladen»-Programm ist zur Zubereitung von Kohlrouladen und das «Kindernahrung»-Programm ist zum Kochen von Kindernahrung bestimmt (siehe das Kochbuch).
- **Die Gerichtsrezepte können Sie im Kochbuch finden (mitgeliefert). Alle Rezepte sind zur Empfehlung angegeben, weil sich die für die Rezepte notwendigen Zutatenmengen und Proportionen abhängig von den regionalen Besonderheiten der Nahrungsmittel, sowie von der Höhe über dem Meeresspiegel unterscheiden können.**

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

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

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

- Öffnen Sie den Deckel (4), indem Sie die Taste (5) drücken und den Griff (6) ziehen.

- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile: den Behälter (12), die Schale fürs Dampfkochen (17), die Schöpfkelle (18), die Schaufel (19), den Messbecher (20), die Gläser mit Deckeln (21) mit einem weichem Schwamm und einem neutralen Waschmittel ab. Dann spülen Sie diese mit fließendem Wasser und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch, danach trocknen Sie es.

## VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (12) nach den Empfehlungen im Rezept (siehe das Kochbuch).

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

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

Messen Sie den Reis mit dem Messbecher (20) (ein Messbecher faßt etwa 160 g Reis) ab, waschen Sie den Reis und legen Sie ihn in den Kochtopf ein. Der Wasserstand, der für eine bestimmte Reismenge (die in Bechern «CUP» gemessen wird) notwendig ist, ist am Anzeiger innerhalb des Behälters (12) angegeben. Gießen Sie Wasser bis zur entsprechenden Marke ein.

**Beispiel:** Nachdem Sie vier Messbecher Grütze eingeschüttet haben, gießen Sie Wasser bis zum Merkzeichen «4 CUP» (Becher) ein.

Zur Zubereitung von dünnen Milchbreien beträgt die empfohlene Reis-Wasser Proportion 1:3.

Stellen Sie den Behälter (12) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass die Außenoberfläche des Behälters sauber und trocken ist, und der Behälter aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (10) eng berührt.

### Anmerkungen:

- **es ist nicht gestattet, den Behälter (12) fürs Waschen von Grützen und Schneiden von Nahrungsmitteln zu benutzen, das kann zur Beschädigung der Antihaltbeschichtung führen,**

- **vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen oder Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (12) gibt,**

- **wischen Sie die Außenoberfläche und den Boden des Behälters (12) vor der Nutzung ab,**

**- im Zentrum des Heizelements (10) befindet sich der Temperatursensor (11). Achten Sie darauf, dass die freie Bewegung des Temperatursensors nicht verhindert ist.**

- Während des Dampfkochens gießen Sie Wasser in den Behälter (12) so ein, dass das kochende Wasser den Boden der Schale (17) nicht berührt. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Schale (17) ein und stellen Sie sie in den Behälter (12) auf.
- Schließen Sie den Deckel (4) bis zum Knacken.
- Setzen Sie den Netzkabelstecker in die Anschlußstelle (9) ein, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein. Dabei ertönt ein Tonsignal, auf dem Bildschirm (3) leuchten die Symbole «----» auf.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste (16) berühren, auf dem Bildschirm erscheinen die Symbole «88:88».
- Berühren Sie die „MENÜ“-Taste (13) zum Übergang zum Menü der automatischen Programme, auf dem Bildschirm (3) wird die Anzeige des «Reis»-Programms blinken.
- Wählen Sie das Kochprogramm, indem Sie die Tasten (14) «-/+» berühren. Die Anzeige des gewählten Programms wird blinken, und auf dem Bildschirm (3) erscheint die voreingestellte Zubereitungszeit.
- Berühren Sie die Taste (16), die Angaben der Zubereitungsdauer werden blinken.
- Stellen Sie die Zubereitungsdauer mittels der Tasten (14) «-/+» ein.

**Anmerkung: Die Einstellung der Zubereitungsdauer ist fürs «Reis»-Programm unzugänglich. Lassen Sie die Schritte 9, 10 aus.**

Zum Übergehen zur Einstellung der Startrückstellung berühren Sie die „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (15), auf dem Bildschirm erscheint die Anzeige , die Stundenangaben der Startrückstellungszeit werden blinken. Stellen Sie die Startrückstellungszeit in Stunden mittels der Tasten (14) «-/+» ein.

Berühren Sie die „STARTRÜCKSTELLUNG“-Taste (15), die Minutenangaben werden blinken. Stellen Sie die Startrückstellungszeit in Minuten mittels der Tasten (14) «-/+» ein.

**Anmerkung:**

**Falls Sie die Zubereitung sofort beginnen möchten, lassen Sie die Schritte 11 und 12 aus. Die Startrückstellung-Funktion ist für die Programme «Konfitüre», «Rösten», «Sülze», «Quark», «Backen», «Kindernahrung», «Soße», «Fondue» und «Joghurt» unzugänglich.**

Um die Einstellungen zu speichern und das Kochprogramm einzuschalten, berühren Sie die Taste (16) , auf dem Bildschirm erscheinen die Angaben der gebliebenen Betriebszeit (für alle

Programme, außer dem «Reis»-Programm). Falls Sie die Startrückstellung-Funktion aktiviert haben, werden auch das Symbol und die zurückgezählte Zeit bis zum Start des Kochprogramms auf dem Bildschirm angezeigt, wenn das Gerät zur Nahrungsmittelzubereitung übergeht, erlischt das Symbol .

Um die Zubereitung auszuschalten, drücken und halten Sie die Taste (16) innerhalb von 3 Sekunden.

Die Tonsignale zeugen von der Zubereitungsbeendigung, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung automatisch um, auf dem Bildschirm (3) erscheint das Symbol und wird die Betriebszeit des Multikochers im Aufwärmungsbetrieb (bis 24 Stunden) angezeigt.

**Anmerkung: Die Startrückstellung-Funktion ist für die Programme «Aufwärmung», «Konfitüre», «Sülze», «Rösten», «Quark» und «Joghurt» unzugänglich.**

Um die Temperaturhaltung abzubrechen, drücken und halten Sie die Taste (16) .

**Anmerkung:**

**Trotzdem das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 24 Stunden unterhält, lassen Sie die zubereiteten Nahrungsmittel im Behälter für lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zum Verderben der Nahrungsmittel führen.**

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

**Achtung!**

- **Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbewacht.**
- **Um Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel (4) öffnen, beugen Sie sich nie über dem Dampfventil (7) während des Betriebs des Multikochers, halten Sie offene Körperteile über dem Behälter (12) nicht!**
- **Bei erster Nutzung des Multikochers kann ein Fremdgeruch vom Heizelement entstehen, es ist normal.**
- **Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln, bei der Notwendigkeit rühren Sie diese mit der Plastik-Schöpfkelle (18) oder mit der Schaufel (19). Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung des Behälters (12) zerkratzen können.**
- **Lassen Sie den Deckel des Geräts während seines Betriebs nicht offen, außer den Programmen «Fondue» und «Rösten».**
- **Zur Aufbewahrung der Schaufel (19) oder der Schöpfkelle (18) können Sie den Halter am Gehäuse des Multikochers benutzen.**

# DEUTSCH

## «JOGHURT»-PROGRAMM

- Gießen Sie Sauerteig und Milch im Verhältnis 1:10 in die Gläser (21) ein.

**Anmerkung:** Als Sauerteig benutzen Sie Naturjoghurt ohne Zusatzstoffe und Färbstoff mit minimaler Aufbewahrungsfrist. Den Sauerteig können Sie auch aus speziellem Bakterien-Sauerteig selbstständig zubereiten (Sie können ihn in Apotheke oder im Laden für gesunde Ernährung finden), indem Sie die beigelegte Anweisungen befolgen.

- Stellen Sie die gefüllten Gläser (21) ohne Deckel in den Behälter (12) ein.
- Stellen Sie den Behälter (12) in die Arbeitskammer, wählen Sie das «Joghurt»-Programm und stellen Sie die Zubereitungszeit ein (siehe «Verwendung des Multikochers»).
- Achtung! Stellen Sie den Multikocher während seines Betriebs im «Joghurt»-Programm nicht um.
- Bedecken Sie die Gläser mit Fertigjoghurt mit den Deckeln und stellen Sie diese in den Kühlschrank für einige Stunden ein, um das Bakterienwachstum zu stoppen.
- Sie können Früchte, Konfitüre, Honig in den fertigen Naturaljoghurt zugeben.

## «FONDUE»-PROGRAMM

Das Gerät ist für die Zubereitung von Käsefondue, sowie Fondue mit Brühe oder Pflanzenöl bestimmt. Dieses Programm lässt die Aufwärmungstemperatur im Bereich von 70°C bis 150°C wählen. Die empfohlene Temperatur für Käsefondue beträgt von 70°C bis 80°C.

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

## «MULTIKOCH»-PROGRAMM

Das „Multikoch“-Programm lässt Sie die Temperatur und die Zubereitungszeit im Bereich von 30°C bis 150°C nach Ihren Erfordernissen und Bevorzugungen wählen.

### Nutzung des Geräts in den Programmen «Fondue» und «Multikoch»

- Öffnen Sie den Deckel (4).
- Stellen Sie den Behälter (12) in die Arbeitskammer auf.

- Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter (12) ein (siehe das Kochbuch). Der Stand von Nahrungsmitteln soll nicht über der Maximalmarke und nicht unter der Minimalmarke liegen.
- Falls Sie im «Multikoch»-Programm kochen, machen Sie den Deckel (4) dicht zu. Falls Sie Fondue zubereiten, lassen Sie den Deckel (4) offen.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste (16) ↓ ein.
- Berühren Sie die „MENÜ“-Taste (13).
- Wählen Sie das Kochprogramm «Fondue» oder «Multikoch», indem Sie die Tasten (14) «-/+» berühren.
- Berühren Sie die Taste (16) ↓, auf dem Bildschirm erscheint der blinkende Temperaturwert «100°C». Stellen Sie die Aufwärmungstemperatur, indem Sie die Tasten (14) «-/+» berühren.
- Berühren Sie die Taste (16) ↓, auf dem Bildschirm erscheinen die Angaben der Betriebsdauer.
- Stellen Sie die Betriebsdauer mittels der Tasten (14) «-/+» ein.
- Berühren Sie die Taste (16) ↓ zum Programmstart.
- Falls Sie Fondue zubereiten, warten Sie ab, bis der Käse zerschmilzt, und die Brühe/das Öl heiß wird.

### Anmerkung:

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Beim Auffüllen der Tropfschale (8) nehmen Sie die Schale ab und gießen Sie die angesammelte Flüssigkeit daraus ab.
- Nehmen Sie das Dampfventil (7) ab. Drehen Sie den Deckel des Dampfventils ab, indem Sie ihn in der Richtung des Zeigers «LOOSEN» drehen. Waschen Sie das Dampfventil ab und stellen Sie den Deckel zurück auf, dann befestigen Sie ihn, indem Sie ihn in der Richtung des Zeigers «TIGHTEN» drehen. Stellen Sie das Ventil (7) zurück auf.
- Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (4) mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel ab, spülen Sie diese mit fließendem Wasser ab.
- Es ist nicht gestattet, den Behälter (12) in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

- Wischen Sie die Oberfläche des Heizelements (nur wenn es abgekühlt ist) mit einem weichen trockenen Tuch ab, lassen Sie das Wasser auf keinen Fall ins Gerätgehäuse gelangen.
- Tauchen Sie nie das Gehäuse des Geräts, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten ein.
- Benutzen Sie abrasive und aggressive Waschmittel für die Reinigung des Geräts und des Zubehörs nicht.

## AUFBEWAHRUNG

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

## LIEFERUMFANG

Multikocher – 1 St.  
Behälter – 1 St.  
Schale fürs Dampfkochen – 1 St.  
Schöpfkelle – 1 St.  
Schaufel – 1 St.  
Meßbecher – 1 St.  
Joghurtgläser – 6 St.  
Gläserdeckel – 6 St.  
Bedienungsanleitung – 1 St.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximale Aufnahmleistung: 900 W

Fassungsvermögen des Behälters: 5 l

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

## Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

## Gewährleistung

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



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

# РУССКИЙ

## МУЛЬТИВАРКА VT-4271 СМ

Основное предназначение мультиварки – это быстрое и качественное приготовление продуктов.

### Описание

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дисплей
4. Крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Ручка для переноски
7. Паровой клапан
8. Ёмкость для сбора конденсата
9. Гнездо для подключения сетевого шнура
10. Нагревательный элемент
11. Датчик температуры
12. Чаша

### Дисплей и панель управления

13. Кнопка «МЕНЮ»
14. Кнопки настройки параметров «-/+»
15. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
16. Кнопка ↓. Функции: «ВКЛ./ВЫКЛ.», «СТАРТ/СТОП»

### Аксессуары

17. Лоток для готовки на пару
18. Половник
19. Лопатка
20. Мерный стаканчик
21. Стаканчики для йогурта с крышечками

### 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

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

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

- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор в случае наличия повреждений сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.

- Перед включением устройства убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в разъём на корпусе устройства и в сетевую розетку.
- Используйте только сетевой шнур из комплекта поставки и не используйте сетевой шнур от других устройств.
- Во избежание пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Размещайте устройство на ровной теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Запрещается прикасаться к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не используйте устройство вблизи ёмкостей с водой, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырьих подвальных помещениях или рядом с бассейном.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электрической сети, вынув вилку сетевого шнура из розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия или между деталями устройства.
- Следите за тем, чтобы края одежды или посторонние предметы не попали между крышкой и корпусом прибора.
- Используйте только съёмные детали, входящие в комплект поставки. Не оставляйте устройство без присмотра, всегда выключайте прибор и отключайте его от электрической сети, если вы им не пользуетесь.

- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из розетки.
- Не оставляйте открытой крышку устройства, во время её работы, кроме программ «Фондю» и «Жарка».
- Во избежание травм не наклоняйтесь над отверстиями выхода пара или над чашей при открытой крышке мультиварки.
- Не касайтесь поверхности крышки во время работы мультиварки, открывайте крышку за ручку, предварительно нажав кнопку открытия крышки.
- Во избежание ожогов горячим паром, соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Содержите в чистоте паровой клапан, в случае загрязнения очищайте их.
- Категорически запрещается эксплуатация прибора без установленной чаши и парового клапана, а также запрещается включать мультиварку без продуктов и без наличия достаточного количества жидкости в чаше для приготовления продуктов.
- Соблюдайте рекомендации по количеству сухих продуктов и жидкости.

**Внимание!** При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!

- Запрещается использовать мультиварку при наличии повреждений силиконовой прокладки на внутренней стороне крышки.
- Не вынимайте чашу во время работы устройства.
- Не накрывайте мультиварку во время работы.
- Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку на крышке, предварительно отключив устройство от электрической сети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
- Во время работы крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте, предварительно надев кухонные рукавицы.
- Регулярно проводите чистку прибора.
- Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу прибора и к сетевому шнну во время работы.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование прибора такими лицами возможно только в том случае, если они находятся

под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.

- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

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

#### **Опасность удушья!**

- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (полномочный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

#### **УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

#### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ (12)**

Используйте устройство и его детали строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.

- Не заменяйте чашу другой ёмкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента (10) и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Во избежание повреждений антипригарного покрытия никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Во время приготовления продуктов в чаше перемешивайте их только пластиковым половником (18) или лопаткой (19).
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытия чаши.
- При приготовлении блюд с использованием приправ и специй рекомендуется сразу после приготовления вымыть чашу.

# РУССКИЙ

- Во избежание повреждения покрытия чаши не помещайте чашу сразу после приготовления под холодную воду, дайте ей сначала остыть.

**Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.**

## КНОПКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом.

### Кнопка «МЕНЮ» (13)

Для перехода к меню автоматических программ приснитесь к кнопке (13) «МЕНЮ».

### Кнопки (14) «-/+»

С помощью кнопок (14) «-/+» выбирайте программу приготовления, настраивайте продолжительность приготовления и функцию отложенного старта.

### Кнопка (15) «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Вы можете установить время, спустя которое приготовление будет завершено. Время настраивается в диапазоне от 1 часа до 24 часов с шагом 1 час.

### Кнопка (16) ⌂

Используйте кнопку (16) для перехода между этапами настройки, сохранения настроек, а также для пуска и остановки программ приготовления.

#### **Внимание!**

**Не оставляйте работающее устройство без присмотра.**

- Следите за процессом приготовления, отключайте мультиварку, когда продукты будут приготовлены. Не оставляйте устройство без присмотра.
- Не открывайте крышку (4) во время работы устройства в программе «Выпечка».
- Чтобы продукты не подгорели после окончания работы программы «Выпечка», необходимо отключить режим поддержания температуры, нажав и удерживая кнопку (16) ⌂.
- В программе «Жарка» устройство работает по аналогии с кухонной плитой, обязательно следите за процессом приготовления.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Время по умолчанию (в часах)	Время готовки (в часах)	Отложенный старт	Поддержание температуры
Суп	1:00	1:00-4:00	+	+
Каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Рис	не доступно	автоматически	+	+
Плов	0:30	0:20-2:00	+	+
Макароны	0:20	0:15-0:40	+	+
Варка/На пару	0:20	0:10-2:00	+	+
Тушение	0:40	0:30-2:30	+	+
Жарка	0:10	0:10-0:45	-	-
Выпечка	0:45	0:40-2:00	-	+
Разогрев	0:30	0:15-1:00	+	-
Холодец	4:00	4:00-8:00	-	-
Голубцы	0:20	0:15 -1:00	+	+
Фондю	0:20	0:15-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Варенье	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Творог	1:00	1:00-5:00	-	-
Детское питание	0:30	0:15-2:00	-	+
Глинтвейн	0:50	0:05-1:30	-	+
Мультиповар	0:30	0:10-6:00	+	+

- Программа «Соус» предназначена для варки соусов, программа «Голубцы» – для приготовления голубцов, программа «Детское питание» – для варки детского питания (см. Книгу рецептов).
- **Рецепты блюд содержатся в Книге рецептов (входит в комплект поставки). Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объемы и соотношения ингредиентов могут варьироваться в зависимости от региональной специфики продуктов и высоты над уровнем моря.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

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

- Откройте крышку (4), нажав на кнопку (5) и потянув за ручку (6).
- Вымойте все съёмные детали мягкой губкой с нейтральным моющим средством: чашу (12), лоток для готовки продуктов на пару (17), половник (18), лопатку (19), мерный стаканчик (20), стаканчики с крышками (21). Затем ополосните их проточной водой и просушите.
- Корпус устройства проприте влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Положите продукты в чашу (12) в соответствии с требованиями рецепта (см. Книгу рецептов).

**Примечание: Следите за тем, чтобы объём ингредиентов вместе с жидкостью не превышал отметку максимального уровня «1.8» и был не ниже отметки минимального уровня «0.6». Отметка максимального уровня для каш (кроме риса) – «1.4».**

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

Отмерьте рис мерным стаканчиком (20) (в одном мерном стаканчике приблизительно 160 г риса), промойте рис и поместите его в кастрюлю.

Уровень воды, необходимый для определенного количества риса (измеренного в стаканчиках «СУР») указан на шкале внутри чаши (12). Налейте воду до соответствующей отметки.

**Пример:** Насыпав четыре мерных стаканчика крупы, налейте воды до метки «4 СУР» (стаканчика).

Для жидких каш рекомендуем использовать рис и воду в пропорции 1:3.

Установите чашу (12) в рабочую камеру устройства. Убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая, а сама чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (10).

### Примечания:

- не используйте чашу (12) для мытья круп и не режьте в ней продукты, это может повредить антипригарное покрытие,
- убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (12) нет посторонних предметов, загрязнений или влаги,
- перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (12) насухо,
- в середине нагревательного элемента (10) находится датчик температуры (11). Следите за тем, чтобы свободному перемещению датчика ничто не мешало.
- сли вы готовите продукты на пару, налейте воду в чашу (12) так, чтобы кипящая вода не касалась дна лотка (17). Поместите продукты в лоток (17) и установите его в чашу (12).
- Закройте крышку (4) до щелчка.
- Вставьте разъём сетевого шнура в гнездо (9), а вилку сетевого шнура - в электрическую розетку. При этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (3) загорятся символы «- - - -».
- Включите устройство, коснувшись кнопки (16) , на дисплее появятся символы «88:88»
- Коснитесь кнопки (13) «МЕНЮ» для перехода к меню автоматических программ, на дисплее (3) будет мигать индикатор программы «Рис».
- Прикасаясь к кнопкам (14) «-/+», выберите программу приготовления. Индикатор выбранной программы будет мигать, а на дисплее (3) появится время приготовления, установленное по умолчанию.
- Прикоснитесь к кнопке (16), показания продолжительности приготовления будут мигать.
- Кнопками (14) «-/+» настройте продолжительность приготовления.

**Примечание: Настройка продолжительности приготовления недоступна для программы «Рис». Пропустите шаги 9, 10.**

# РУССКИЙ

Чтобы перейти на настройку отложенного старта, коснитесь кнопки (15) «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**», на дисплее появится индикатор , показания времени отложенного старта в часах будут мигать. Кнопками (14) «-/+» установите время отложенного старта в часах. Коснитесь кнопки (15) «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**», будут мигать показания в минутах. Кнопками (14) «-/+» настройте время отложенного старта в минутах.

**Примечание:**

**Если вы хотите начать приготовление немедленно, пропустите шаги 11 и 12.**

**Функция отложенного старта недоступна для программ «Варенье», «Жарка», «Холодец», «Творог», «Выпечка», «Детское питание», «Соус», «Фондю» и «Йогурт».**

Чтобы сохранить настройки и включить программу приготовления, прикоснитесь к кнопке (16) , на дисплее появятся показания оставшегося времени работы (для всех программ, кроме «Рис»). Если вы активировали функцию отложенного старта, на дисплее также появится символ  и время обратного отсчета до начала программы приготовления, когда устройство перейдет к приготовлению продуктов, символ  погаснет.

Чтобы выключить приготовление, нажмите кнопку (16)  и удерживайте её в течение 3-х секунд.

Звуковые сигналы сообщат о завершении приготовления, устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры, на дисплее (3) появится символ , а также будет отображаться время работы мультиварки в режиме подогрева (до 24 часов).

**Примечание: Функция поддержания температуры недоступна для программ «Разогрев», «Варенье», «Холодец», «Жарка», «Творог» и «Йогурт».**

Для отмены поддержания температуры нажмите и удерживайте кнопку (16) .

**Примечание:**

**- Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 24 часов, не рекомендуется оставлять приготовленные продукты надолго в чаше, так как это может стать причиной порчи продуктов.**

**- Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.**

**Внимание!**

**• Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.**

**• Во избежание ожогов соблюдайте осторожность, открывая крышку (4), не наклоняйтесь над паровым клапаном (7) в процессе работы мультиварки, не располагайте открытые участки тела над чашей (12)!**

**• При первом использовании мультиварки возможно появление постороннего запаха от нагревательного элемента, это допустимо.**

- Следите за готовностью продуктов в процессе приготовления, при необходимости помешивайте продукты пластиковым половником (18) или лопаткой (19). Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши (12).**
- Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы кроме программ «Фондю» и «Жарка».**
- Для хранения лопатки (19) или половника (18) вы можете использовать держатель на корпусе мультиварки.**

## ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

- Налейте в стаканчики (21) закваску и молоко в пропорции 1:10.

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

- Наполненные стаканчики (21) без крышек установите в чашу (12).
- Установите чашу (12) в рабочую камеру, выберите программу «Йогурт» и установите время приготовления (см. «Использование мультиварки»).
- Внимание! Не перемещайте мультиварку во время работы в программе «Йогурт».**
- Стаканчики с готовым йогуртом закройте крышками и поместите в холодильник на несколько часов, чтобы приостановить рост бактерий.
- В готовый натуральный йогурт можно добавить фрукты, варенье, мёд.

## ПРОГРАММА «ФОНДЮ»

Устройство предназначено для приготовления сырного фондю и фондю с бульоном или растительным маслом. Данная программа позволяет выбирать температуру нагрева в диапазоне от 70°C до 150°C. Рекомендуемая температура для сырного фондю составляет от 70°C до 80°C.

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

# РУССКИЙ

## ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «Мультиповар» позволяет вам менять температуру и время приготовления в пределах от 30°C до 150°C в соответствие с вашими потребностями и предпочтениями.

## Использование устройства в программах «Фондю» и «Мультиповар»

- Откройте крышку (4).
  - Установите чашу (12) в рабочую камеру.
  - Поместите продукты в чашу (12) (см. Книгу рецептов). Объём продуктов должен быть не выше отметки максимума и не ниже отметки минимума.
  - Если вы готовите в программе «Мультиповар», плотно закройте крышку (4). Если вы готовите фондю, оставьте крышку (4) открытой.
  - Включите устройство кнопкой (16) ⏪.
  - Прикоснитесь к кнопке (13) «МЕНЮ».
  - Касаясь кнопок (14) «-/+», выберите программу приготовления «Фондю» или «Мультиповар».
- Коснитесь кнопки (16) ⏪, на дисплее появится мигающее значение температуры «100°C». Прикасаясь к кнопкам (14) «-/+», установите температуру нагрева. Прикоснитесь к кнопке (16) ⏪, на дисплее появятся показания продолжительности работы. Кнопками (14) «-/+» установите продолжительность работы.
- Прикоснитесь к кнопке (16) ⏪ для запуска программы.
- Если вы готовите фондю, подождите, пока сыр растопится, а бульон/масло нагреется.

### Примечание:

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

## ЧИСТКА И УХОД

- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остить.
- Снимайте ёмкость для сбора конденсата (8) по мере заполнения и выливайте из неё накопившуюся жидкость.
- Снимите паровой клапан (7). Открутите крышку парового клапана, повернув её в направлении стрелки «LOOSEN». Промойте паровой клапан и установите крышку на место, затем закрепите её, повернув в направлении стрелки «TIGHTEN». Установите клапан (7) на место.
- Протрите корпус (1) и крышку (4) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Все съёмные детали вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой.

- Запрещается помещать чашу (12) в посудомоечную машину.
- Протрите поверхность нагревательного элемента (только в остывшем состоянии) мягкой сухой тканью, ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь корпуса прибора.
- Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные и агрессивные моющие вещества.

## ХРАНЕНИЕ

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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка – 1 шт.  
Чаша – 1 шт.  
Лоток для готовки на пару – 1 шт.  
Половник – 1 шт.  
Лопатка – 1 шт.  
Мерный стаканчик – 1 шт.  
Стаканчики для йогурта – 6 шт.  
Крышечки стаканчиков – 6 шт.  
Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления

**Срок службы прибора – 3 года**



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

**Изготовитель:** АНДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия

**Адрес:** Нойбаумпёртель 38/7A, 1070 Вена, Австрия

**Информация для связи –**

email: anderproduct@gmail.com

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.

Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru)

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

Сделано в Китае

# ҚАЗАҚША

## МУЛЬТИПІСІРГІШ VT-4271 СМ

Мультипісіргіштің негізгі тағайындалуы – бұл тағамдарды жылдам және сапалы пісіру.

### Сипаттама

1. Корпус
2. Басқару тақтасы
3. Дисплей
4. Қақпақ
5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Тасымалдауға арналған тұтқа
7. Бу клапаны
8. Конденсат жинауға арналған ыдыс
9. Желілік сымдық қосуға арналған үшашық
10. Қызыдырыш элемент
11. Температура қадағасы
12. Тостаган

### Дисплей және басқару тақтасы

13. «МӘЗІР» батырмасы
14. «-/+» параметрлерді балтау батырмасы
15. «КЕЙНІГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» батырмасы
16. ⌂ батырмасы. Қызметтер: «ҚОСУ/СӨНД.», «СТАРТ/ТОҚТА»

### Аксессуарлар

17. Буда дайындауға арналған науа
18. Шөміш
19. Қалақаша
20. Өлшеуіш стакан
21. Йогуртқа арналған қақпақты стақандар

### НАЗАР АУДАРЫНЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін көректену тізбегіндегі номиналды іске қосылу тоғы 30 мА аспалтын қорғаныстық сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнатқан жән, ҚСҚ орнату үшін маманға жүгініңіз.

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электрлік аспалты пайдалануды бастар алдында осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығып, оны анықтама материалы ретінде қолдану үшін сақтап қойыныз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта айтылғандай, тек оның тікелей тағайындалуы бойынша қолданыңыз. Аспалты дұрыс пайдаланбау оның сыйнуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиянның көлтірілуіне алып келуі мүмкін.

- Аспалты қолданар алдында желілік сымдық және аспал корпусында орналасқан желілік сымдық қосуға арналған үшашықты мұқият қарап шығыңыз, олардың закымдаған бағандығына кез жеткізіңіз. Аспалты желілік сымның немесе желілік сым үшашығы зақымдалған жағдайда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электрлік жели кернеуінің құрылғының жұмыстық кернеуіне сәйкес келетіндігіне кез жеткізіңіз.

- Желілік сым «еураашамен» жабдықталған, оны сенімді түйіспемен жерге түйітілген электрлік розеткаға қосыныз.
- Құрылғыны электрлік желиге қосқан кезде жалғастырыш тетіктерді пайдаланбаңыз.
- Желілік сымның құрылғы корпусындағы үшашыққа және желілік розеткаға тығыз енгізілгендігін қадағалаңыз.
- Жеткізілім жинағындағы желілік сымдыға қолданыңыз және басқа құрылғылардың желілік сымдарын пайдаланбаңыз.
- Өрттің алдын алу үшін құрылғыны электрлік розеткаға қосқан кезде жалғастырыш тетіктерді қолданбаңыз.
- Құрылғыны тегіс жылуға төзімді бетте, ылғал, жылу көздерінен және ашық алаудан қашық орналастырыныз.
- Құрылғыны желілік розеткаға қол жетімділік еркін болатында орнатыныз.
- Құрылғыны жақсы желдетілетін жерлерде қолданыңыз.
- Аспалты тұра күн сәулелерінің өсерінен қорғаңыз.
- Аспалты қабырға мен жиһаздың тікелей жаңында орналастырмаңыз.
- Желілік сымның ыстық беттермен және жиһаздың өткір жиектерімен жана суына жол берменіз. Желілік сым оқшауламасының зақымдануына жол берменіз.
- Желілік сымға және желілік сым ашасына дымқыл қолмен жана спаңыз.
- Құрылғыны су құйылған ыдыстың жаңында, ас үй шүңғылшасынан тікелей жақындықта, дымқыл жертөле бөлмелерінде немесе бассейннің жаңында қолданбаңыз.
- Құрылғыны, желілік сымды немесе желілік сым ашасын суға немесе кез келген сұйықтықтарға батырманыз.
- Аспал суға түскен жағдайда дереу желілік сым ашасын розеткадан сұрып, оны электрлік желиден сөндіріңіз. Сонымен қатар ешбір жағдайда суға қолыңызды салмаңыз. Аспалты кейін қолдану мәселесі бойынша авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз.
- Құрылғы санылауарына немесе бөлшектерінің арасына бөгде заттар заттардың аспал қақпағы мен корпусының арасына түсіп қалмагандығын қадағалаңыз.
- Тек жеткізілім жинағына кіретін алмалы бөлшектерді қолданыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдағынан қолданбаған кезде, әрқашан аспалты сөндіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен сөндірген кезде, ешқашан желілік сымнан тартпаңыз, желілік

ашадан үстап, оны абайлап розеткадан сұрыныз.

- «Фондю» және «Күйіру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезінде құрылты қақпағын ашық күйінде қалдырмаңыз.
- Жарақаттанудың алдын алу үшін бу шығатын саңылаулар мен мультипісрігіш қақпағы ашық болған кезде тостаған үстінде еңкейменіз.
- Мультипісрігіш жұмысының барысында қақпақ бетіне жанааспаңыз, қақпақты алдын ала қақпақты ашу батырмасын басу арқылы тұтакадан үтсан ашыңыз.
- Ұстық суға күйіп қалудың алдын алу үшін мультипісрігіш қақпағын ашқан кезде аса сақ болыңыз.
- Бу клапаны таза күйінде күтіңіз, ластанған жағдайда оларды тазартыңыз.
- Аспалты тостаған мен бу клапаны орнатылған жағдайда қолдануға катаң тыйым салынады, сонымен қатар мультипісрігішті тағам дайындауға арналған тостағандан тағамдар мен сұйықтықтың жеткілікті мөлшері болмаған жағдайда қосуға тыйым салынады.
- Құрғақ тағамдар мен сұйықтықтардың мөлшері жөніндегі ұсыныстарды сақтаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Тағамдарды буда дайындаған кезде тостағандығы сұйықтық деңгейін қадағалаңыз, қажет кезде тостағанға су құйып отырыңыз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз!
- Мультипісрігішті қақпақтың ішкі жағындағы силиконды өсеме зақымдалған жағдайда қолдануға тыйым салынады.
- Тостағанды құрылғы жұмысының барысында алып шықпаңыз.
- Мультипісрігішті жұмыс барысында жалпаңыз.
- Құрылғыны жұмыс барысында тасымалдауға тыйым салынады. Құрылғыны алдын ала электр желісінен сөндіріп, тағамдар салынған тостағанды алып шығып және құрылғы салынғандағанша күтіп, қақпақтағы тұтқаны қолданыңыз.
- Жұмыс кезінде қақпақ, тағамдар дайындауға арналған тостаған, сонымен қатар корпус бөлшектері қатты қызды, оларға жанааспаңыз. Ұстық тостағанды алдын ала ас үйлік қолғапты күп шығарыңыз.
- Аспалты үнәмі тазартып отырыңыз.
- Аспалты бөлмеден тыс қолдануға тыйым салынады.
- Балаларға аспал корпусында және желілік сымға жұмыс барысында жанаусуға рұқсат берменіз.
- Аталған құрылғы 8 жастан кіші балалармен қолдануға арналмаған
- Аталған аспал физикалық, жүйке, психикалық бұзушылықтары бар немесе тәжірибелі мен

білімдері жеткіліксіз адамдармен (соның ішінде 8 жастан асқан балалармен) қолдануға арналмаған. Мұндай тұлғалармен қолдануға оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда туындауы мүмкін қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген жағдайда, олар олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның қаруаында болған кезде рұқсат етіледі.

- Аспалтың ойыншық ретінде қолданылуына жол бермеу үшін балаларды қадағалаңыз.
- Балалар қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қаптама ретінде қолданылатын поліэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.

**Назар аударыңыз!** Балаларға поліэтилен пакеттермен немесе қаптама қабықшасымен ойнауга рұқсат берменіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Закымданудың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыттық қаптамада тасымалданыз.
- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Кез келген ақау шыққан жағдайда, өздігінізден құрылғыны бөлшектеменіз, сондай-ақ құрылғы құлғаган жағдайда құрылғыны розеткадан алып тастаңыз да, байланысу мекенжайлары бойынша кепілдеме талонында көрсетілген көз келген авторлансан (үәкілдегі) сервистік орталыққа, және [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) сайтына жүгініңіз.
- Құрылғыны балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін құрғақ салың жерде сақтаңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ҚОЛДАНЫСҚА АРНАЛҒАН

### ТОСТАҒАНДЫ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРИ (12)

Құрылғыны және оның бөлшектерін тек тағайындалуы бойынша қолданыңыз. Тағамдар дайындауға арналған тостағанды қызыдырыш элементтерге немесе пісіру беттеріне орнатып, пайдалануға тыйым салынады.

- Тостағанды басқа ыдыспен алмасырманыз.
- Қызыдырыш элементтің (10) беті мен тостаған түбінің әрқашан таза және құрғақ болуын қадағалаңыз.
- Тостағанды тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде қолданбаңыз. Қуығе қарсы жабынның закымдануына жол бермеу үшін тағамдарды тікелей тостағанда ұсақтауға болмайды.
- Ешқашан тостағанда қандай да бір бөгде заттарды қалдырмаңыз және сақтамаңыз.
- Тостағанда тағамдар дайындаған кезде оларды тек пластикті шемішпен (18) немесе қалакшамен (19) араластырыңыз.
- Тостағаның қуығе қарсы жабынын жырып кетуі мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.

# ҚАЗАҚША

- Дәмдеуіштер мен қоспалар қолданумен тағам дайындаған кезде дайындағаннан кейін бірден тостағанды жуған жен.
- Тостаған жабынының закымдануына жол бермеу үшін тостағанды дайындағаннан кейін бірден салқын су астына қоймаңыз, салқындағанша күтіңіз.
- Тостаған ыдыс жуу машинасында жууға арналмаған.**

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ (2) БАТЫРМАЛАРЫ

Басқару тақтасындағы батырмаларды басу дыбыстық сигналмен қатар жүреді.

### «МӘЗІР» (13) батырмасы

Автоматты бағдарламалар мәзіріне ауысу үшін «Мәзір» (13) батырмасына жанаңызы.

### «-/+»(14) батырмалары

«-/+» (14) батырмаларының көмегімен дайындау

бағдарламасын таңдаңыз, дайындау ұзақтығын және кейінге қалдырылған старт функциясын балтаңыз.

## «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» (15) батырмасы

Сіз аяқталуына қарай даярлау процесі аяқталатын уақытты орната аласыз. Уақыт 1 сағаттан 24 сағатқа дейінгі аралықта 1 сағаттық қадаммен балталады.

### ⌚ (16) батырмасы

Балтау кезеңдерінің арасында ауысу, балтауларды сактау, сонымен қатар дайындау бағдарламаларын іске қосу және тоқтату үшін (16) батырмасын қолданыңыз.

### Назар аударының!

Жұмыс істеп тұрган құрылғыны қараусыз қалдырманыңыз.

## ДАЙЫНДАУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

Бағдарлама	Тағайындалу бойынша уақыт (сағат)	Дайындау уақыты (сағат)	Кейінге қалдырылған старт	Температуралы үстап түрү
Сорпа	1:00	1:00-4:00	+	+
Ботқа	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Күріш	қол жетімсіз	автоматты	+	+
Палау	0:30	0:20-2:00	+	+
Макарондар	0:20	0:15-0:40	+	+
Суда пісіру/Буда	0:20	0:10-2:00	+	+
Бұқтыру	0:40	0:30-2:30	+	+
Күйіру	0:10	0:10-0:45	-	-
Пісірме	0:45	0:40-2:00	-	+
Жылыту	0:30	0:15-1:00	+	-
Сілікпе	4:00	4:00-8:00	-	-
Қырыққабатқа оралған турама	0:20	0:15 -1:00	+	+
Фондю	0:20	0:15-0:40	-	+
Тұздық	0:05	0:05-0:30	-	+
Тосап	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Ірімшік	1:00	1:00-5:00	-	-
Балалар тағамы	0:30	0:15-2:00	-	+
Глинтвейн	0:50	0:05-1:30	-	+
Мультиаспазшы	0:30	0:10-6:00	+	+

# ҚАЗАҚША

- Дайындау үрдісін бақылаңыз, тағамдар дайын болған кезде мультипісрігешті сөндіріңіз. Құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғы «ПІСІРМЕ» бағдарламасында жұмыс істеген кезде қақпақты (4) ашпаңыз.
- Тағамдар күйіп қалмас үшін «ПІСІРМЕ» бағдарламасында жұмысы аяқталғаннан кейін (16) батырманы басып және ұстап тұрғып, температуралы ұстап тұру тәртібін сөндірү керек.
- «ҚұырРУ» бағдарламасында құрылғы ас үйлік пешке ұқсас жұмыс істейді, міндетті түрле дайындау үрдісін қадағалаңыз.
- «Тұздық» бағдарламасы тұздықтарды пісіруге, «Қырыққабатқа оралған тұрама» бағдарламасы - қырыққабатқа оралған тұрамаларды дайындауға, «Балалар тағамы» бағдарламасы – балалар тағамдарын пісіруге (Рецепттер кітабын қараңыз) арналған.
- Тағамдар рецептілері Рецептілер кітабында (жеткілім жинағына кіреді) көрсетілген. Барлық рецептер ұсыныстық сипатқа ие, себебі рецептер үшін қажетті ингредиенттердің көлемдері мен қатынастары тағамдардың аймақтық ерекшеліктері мен теніз деңгейімен салыстырындағы бойктікке байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.

## АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны тәмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында кем дегендеге екі сағат ұстасу керек.

- Құрылғыны қантамадан алып шығыңыз, барлық қантама материандарын және мультипісрігштің қалыпты жұмысына кедерігі көлтөретін кез келген жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Мультипісрігшті теріс жылуға төзімді бетке, ас үйлік жылу қөздерінен (газ пеші, электрлік пеш немесе пісіру тақтасы сияқты) қашық орнатыңыз.
- Құрылғыны қабырғадан мультипісрігш корпузына дейінгі қашықтық кем дегендеге 20 см, ал оның үстіндегі бос кеңістік кем дегендеге 30-40 см болатындей орнатыңыз.
- Құрылғыны шығатын будың жоғары температурасынан зақымдануы мүмкін заттарға тікелей жақындықта орналастырмаңыз.

**Назар аударыңыз! Аспатты ванналардың, шұңғышалардың немесе сумен толтырылған басқа ыдыстардың жанында орналастырмаңыз.**

- (5) батырмасын басып және (6) тұтқасын тартып, қақпақты (4) ашыңыз.
- Барлық алмалы белшектерді бейтарап жуу құралының көмегімен жұмсақ ысқышпен

жуыңыз: тостаған (12), буда тағамдар дайындауға арналған науа (17), шөміш (18), қалақша (19), өлшеуіш стақан (20), қақпақты стакандар (21). Сосын оларды ағын сумен шайып, көптіріңіз.

- Құрылғы корпусын дымқыл шүберекпен, кейін құрғақ қылышп сүртіңіз.

## МУЛЬТИПІСРІГШТІ ПАЙДАЛАНУ

Тағамдарды рецепт талаптарына сәйкес (Рецептілер кітабын қараңыз) тостағанға (12) салыңыз.

**Ескертпе:** Сұйықтықты қосқандагы ингредиенттер көлемі «1.8» максималды деңгей белгісінен аспайтындығын жөн «0.6» минималды деңгей белгісінен тәмен емес екендейін қадағалаңыз. Ботқалар (куріштен басқа) үшін максималды деңгей белгісі – «1.4».

**Тағамдар мен суды салудың жалпы мысалы (мысал ретінде күріш қарастырылған)**

Күрішті өлшеуіш стақанмен (20) (бір өлшеуіш стақанда шамамен 160 г күріш) өлшеп алыңыз, күрішті жуып, кастрөлге салыңыз.

Күріштің белгілі бір мөшері үшін («СУР» стақанында өлшенген) қажетті су деңгейі тостаған (12) үшіндегі шәкілде көрсетілген. Сәйкес белгіле дейін су құйыңыз.

**Мысал:** Төрт өлшеуіш стақан жарма салып, «4 СУР» (стақан) белгісіне дейін су құйыңыз.

Сұйық ботқалар үшін күріш пен суды 1:3 қатынасында қолданған жөн.

Тостағанды (12) құрылғының жұмыстық камерасына орнатыңыз. Тостағанның сыртқы бетінің таза және құрғақ екендейіне, ал тостағанның өзінің қигаштанусыз орнатылғандығына және қызырғыш элементтің (10) бетімен тыбыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.

### Ескертпелер:

- тостағанды (12) жармаларды жуу үшін қолданбаңыз және онда тағамдарды кеспеніз, бұл күнгө қарсы жабынды зақымдауы мүмкін,
- жұмыс камерасында және тостаған (12) түбінде бөгде заттардың, дақтар мен ылғалдық жоқ екендейіне көз жеткізіңіз,
- қолданар алдында тостағаннан (12) сыртқы беті мен түбін құрғақ қылышп сүртіңіз,
- қызырғыш элементтің (10) ортасында температура қадағасы (11) орналасады. Қадағаның еркін қозғалуына ешнэрсе кедерігі келтірмейтіндегін қадағалаңыз.
- Егер сіз тағамдарды буда пісірсөніз, суды тостағанға (12) қайнаган су науа (17) түбіне тимейтіндей құйыңыз. Тағамдарды науага (17) салып, оны тостағанға (12) орнатыңыз.

# ҚАЗАҚША

- Қақпақты (4) тарсылға дейін жабыңыз.
- Желілік сым тетігін ұшықа (9), ал желілік сым аласын – электрлік розеткаға жалғаныз. Осы кезде дабыстық сигнал беріліп, дисплейде (3) «---» символдары жанады.
- ⌂ (16) батырмасын басып, құрылғыны қосыңыз, дисплейде «88:88» символдары пайда болады.
- Автоматты бағдарламалар мәзіріне ауысушын «МӘЗІР» (13) батырмасына жанасыңыз, дисплейде (3) «Күріш» бағдарламасының индикаторы жыпылықтайды .
- «-+» (14) батырмаларын басып, дайындау бағдарламасын таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы жыпылықтайды, ал дисплейде (3) тағайындалу бойынша орнатылған дайындау уақыты пайда болады.
- (16) батырмасын басыңыз, дайындау ұзақтығының көрсеткіштері жыпылықтайды.
- «-+» (14) батырмаларымен дайындау ұзақтығын баптанаңыз.

**Ескерте:** Дайындау ұзақтығын баптау «Күріш» бағдарламасы үшін қол жетімсіз. 9, 10 қадамдарын қалдырып кетіңіз.

Кейінге қалдырылған стартты баптауға ауысу үшін «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» (15) батырмасына жанасыңыз, дисплейде ⌂ индикаторы пайда болады, кейінге қалдырылған старт уақыт сағатпен белгісі жыпылықтайды. «-/+» (14) батырмасымен кейінге қалдырылған старт уақытын сағатпен баптанаңыз.

«КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН МӘРЕ» (15) батырмасына басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды. «-/+» (14) батырмасымен кейінге қалдырылған старт уақытын минуттармен белгіленеңіз.

**Ескерте:**

Егер сіз дайындауды дереу бастағыңыз келсе, 11 және 12 қадамдарды қалдырып кетіңіз.

Кейінге қалдырылған старт қызметі «Тосап», «Құыру», «Сілікпе», «Рімшік», «Пісірме», «Балалар тағамдары», «Тұздық», «Фондю» және «Йогурт» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.

Баптауларды сақтау және дайындау бағдарламасын косу үшін ⌂ (16) батырмасына жанасыңыз, дисплейде қалған жұмыс уақыты («Күріш» басқа барық бағдарламалар үшін) пайда болады. Егер кейінге қалдырылған старт функциясын іске қоссаныңыз дисплейде сонымен қатар ⌂ символы және бағдарлама басталғанға дейінгі кері санақ уақыты пайда болады құрылғы тағамдар дайындауға ауысқан кезде ⌂ символы сөнеді.

Дайындауды сендіру үшін ⌂ (16) батырмасын басып, оны 3 секунд бойы ұстап тұрыңыз.

Дыбыстық сигналдар дайындаудың аяқталғандығы туралы хабарлайды, құрылғы автоматты түрде температуралы ұстап тұру тәртібіне ауысады, дисплейде (3) ⌂ символы пайда болады, сонымен қатар жылыту тәртібіндегі (24 сағатқа дейін) мультипісіргіш жұмысының уақыты көрсетіледі.

**Ескерте:** Температура ұстап тұру функциясы «Жылыту», «Тосап», «Сілікпе», «Құыру», «Рімшік» және «Йогурт» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.

Температуралы ұстап тоқтату жою үшін ⌂ (16) батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.

**Ескерте:**

- Құрылғының дайын ас температурасын 24 сағатқа дейін ұстап тұратындығына қарамастан, дайындалған тағамдарды тоғстаганда ұзакқа қалдырмagan жән, себебі бұл тағамдардың бүлінүіне себепші болуы мүмкін
- Температуралы ұстап тұру тәртібін тағамдарды жылыту үшін қолданбаңыз.
- Назар аударыңыз!
- Ешқашан жұмыс істеп түрган құрылғыны қарасуын қалдырмасыз.
- Қүйіп қалудың алдын алу үшін қақпақты (4) ашқан кезде айай болыңыз, мультипісіргіш жұмысының барысында бу клапанының (7) үстінде еңкейменеңіз, терінің ашиқ бөліктерін тоғстаган (12) үстінде орналастырмасыз!
- Мультипісіргішті алғаш қолданған кезде қызыдырыш элементтен бөгде ііс шығуы мүмкін, бұған рұқсат етіледі.
- Дауындау барысында тағамдардың дайындалуын қадағалаңыз, қажет кезде тағамдарды пластикті шөмішпен (18) немесе қалақшамен (19) араластырыңыз. Тоғстаганың (12) күнде қарсы жабының жырып кетуі мүмкін металл заттарды қолданбаңыз.
- «Фондю» және «Құыру» бағдарламаларынан басқа жұмыстар кезінде құрылғы қақтағын ашиқ күйінде қалдырмасыз.
- Қалақшаны (19) немесе шөмішті (18) сақтау үшін сіз мультипісіреіш корпусындағы ұстағыштарды қолдана аласыз.

## «ЙОГУРТ» БАҒДАРЛАМАСЫ

- Стакандарға (21) ашытқы мен сүтті 1:10 қатынасында құйыңыз.

**Ескерте:** Ашытқы ретінде сақтау мерзімі барынша аз болатын, қоспалар мен бояйштар қосылмаған табиги йогуртты қолданыңыз. Сонымен қатар ашытқыны арнағы бактериялық ашытқыдан (деріхана немесе сау татақтану) дүкендерінен сатып алыңыз) оған

# ҚАЗАҚША

қоса тіркелетін нұсқаулыққа сүйеніп өздігінен дайындауга болады.

- Қақпақсыз толтырылған стақандарды (21) тостағанға (12) орнатыңыз.
- Тостағанды (12) жұмыс камерасына орнатып, «Йогурт» бағдарламасын таңданыз және дайындау уақытын орнатыңыз («Мультипісрішті қолдану» қаралып).
- **Назар аударыңыз!** «Йогурт» бағдарламасында жұмыс істеген кезде мультипісрішті жылжытпанаыз.
- Дайын йогурттар құйылған стақандардың қақпақтарын жауып, бактериялардың өсімін тоқтату үшін бірнеше сағатқа тоназытқышқа орналастырыңыз.
- Дайын табиги йогуртқа жемістер, тосап, бал қосуға болады.

## «ФОНДЮ» БАҒДАРЛАМАСЫ

Құрылғы ірімшікті фонду және сорпа немесе өсімдік майы қосылған фонду дайындауга арналған. Аталаң бағдарлама 70°C бастап 150°C дейінгі аралықта қыздыру температурасын таңдауга мүмкіндік береді. Ирімшікті фонду үшін ұсынылатын температура 70°C бастап 80°C дейінгі аралықта.

- Етті, асшаян мен балықты алдын ала маринадтауға болады. Тағамдарды бірдей өлшемді кішігірім тілімдерге кесіңіз.
- Фонду үшін мұздатылған тағамдарды қолдануға тыйым салынады.
- Асшаяндарды, кішігірім ет, балық немесе көкөніс тілімдерін фондуға арналған арнайы металл айырларға немесе істіктерге қадаңыз.
- Айырларға қадалған тағамдарды қыздырылған сорпаға/ майға/ірімшікке батырыңыз.

## «МУЛЬТИАСПАЗШЫ» БАҒДАРЛАМАСЫ

«Мультиаспазшы» бағдарламасы сізге сіздің қажеттіліктерініз берін тілектерінізге сәйкес 30°C бастап 150°C дейінгі шектерде дайындау температурасы мен уақытын өзгертуге мүмкіндік береді.

## Құрылғыны «Фонду» және «Мультиаспазшы» бағдарламаларында қолдану

- Қақпақты (4) ашыңыз.
- Тостағанды (12) жұмыс камерасына орнатыңыз.
- Тағамдарды тостағанға (12) орналастырыңыз (Рецептілер кітабын қаралып). Тағамдар көлемі максимум белгісінен жоғары және минимум белгісінен төмен болмау керек.

- Егер сіз «Мультиаспазшы» бағдарламасында дайындасаныз, қақпақты (4) тығыз жабыңыз. Егер сіз фонду дайындасаныз, қақпақты (4) ашық қалдырыңыз.
- Құрылғыны ⌂ (16) батырмасымен қосыңыз.
- «МӘЗІР» (13) батырмасын басыңыз.
- «-/+»(14) батырмасын басып, «Фонду» немесе «Мультиаспазшы» дайындау бағдарламаларын таңдаңыз.
- ⌂ (16) батырмасын басыңыз, дисплейде «100°C» температурасының жыпылықтаган мәні пайда болады. «-/+»(14) батырмаларын басып, қыздыру температурасын орнатыңыз.
- ⌂ (16) батырмасын басыңыз, дисплейде жұмыс ұзақтығының көрсеткіштері пайда болады.
- «-/+»(14) батырмаларымен жұмыс ұзақтығын орнатыңыз.
- Бағдарламаны іске қосу үшін ⌂ (16) батырмасын басыңыз.
- Егер сіз фонду дайындасаныз, ірімшік балқығанша, ал сорпа/май қызғанша күтіңіз.

## Ескертпе:

Егер сіз фонду дайындасаныз, ірімшік пен шарап қоспасын үнемі арналастырып отырыңыз. Сүйкіткіштың қатты қайнауына жол берменіз. Қажет кезде температуралы азайтыңыз. Бұл мақсатта дайындау бағдарламасын сөндіріп, құрылғыны қайтадан баптаңыз.

## ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТИМ

- Желілік сым асасын электрлік желіден алып шығып, құрылғы сұғанша күтіңіз.
- Конденсат (8) жинауға арналған ыдысты толуына қарай алып, одан жинақталған сүйкіткішты төгіңіз.
- Бу клапанын (7) шешіңіз. Бу клапанының қақпағын оны «LOOSEN» сілтемесіне қарай бұрау арқылы бұрап алышыз. Бу клапанын жуып, қақпақты орнына орнатыңыз, сосын «TIGHTEN» сілтемесіне қарай бұрау арқылы оны бекітіңіз. Клапанды (7) орнына орнатыңыз.
- Корпус (1) пен қақпақты (4) аздал суланған шуберекпен сүртіп, кейін құрғақ қылып сүртіңіз.
- Барлық алмалы бөліктерді бейтарап жуу құралымен және жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз.
- Тостағанды (12) ыдыс жуу машинасына салуға тыйым салынады.
- Қыздырыпшы элемент бетін (тек салқын күйінде) жұмсақ құрғақ шуберекпен сүртіңіз, ешбір жағдайда аспал корпусының ішіне судың, тиоюіне жол берменіз.

# ҚАЗАҚША

- Аспап корпусын, желілік сым мен желілік сым ашасын сұға немесе кез келген басқа сүйіктіктерге батырманыз.
- Аспап пен аксессуарларды тазарту үшін абрразивті және белсенді жуу құралдарын колданбаңыз.

## САҚТАУ

- Құрылғыны сөндіріп, оны тазартыңыз.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін құрғак, салқын жерде сақтау керек.

## ЖИНАҚТАЛУЫ

Мультипісріш – 1 дана.  
Тостаган – 1 дана.  
Буда дайындауға арналған науа – 1 дана.  
Шеміш – 1 дана.  
Қалқаша – 1 дана.  
Өлшеуіш стакан – 1 дана.  
Йогуртқа арналған стакандар – 6 дана.  
Стакандар қақпағы – 6 дана.  
Нұсқаулық – 1 дана.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

Электрлік қоректену: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Максималды тұтыныштың куаты: 900 Вт  
Тостаган көлемі: 5 л  
Өндіруші өзіне алдын ала ескертмесіз аспап сипаттамаларын өзгерту құқығын қалдырады.

## Аспалтың қызымет ету мерзімі – 3 жыл

## Гарантиялық міндеттілігі

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



# ROMÂNĂ / Moldovenească

## MULTICOOKER VT-4271 CM

Destinația de bază a multicooker-ului constă în prepararea rapidă și calitativă a mâncărui.

### Descriere

1. Carcasă
2. Panou de comandă
3. Display
4. Capac
5. Buton ridicare capac
6. Mâner pentru transportare
7. Supapă de aburi
8. Recipient pentru colectarea condensului
9. Locaș pentru conectarea cablului de alimentare
10. Element de încălzire
11. Senzor de temperatură
12. Bol

### Display și panou de comandă

13. Buton «MENU»
14. Butoane setare parametri «-/+»
15. Buton «PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ»
16. Buton (↓). Funcții: «PORNIT/OPRIT», «START/STOP»

### Accesorii

17. Platou pentru gătirea la abur
18. Polonic
19. Spatulă
20. Pahar de măsură
21. Păhăruțe pentru iaurt cu căpăcele

### ATENȚIE!

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

### MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Cititi cu atenție această instrucțion de exploatare înainte de utilizarea aparatului electric și păstrați-o pentru consultări ulterioare.

Utilizați dispozitivul doar în scopurile pentru care a fost creat, așa cum este descris în această instrucțion. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea lui, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății acestuia.

- Înainte de utilizarea aparatului examinați atent cablul de alimentare și racordul pentru conectarea cablului de alimentare, situat pe carcasa aparatului, asigurați-vă că acestea nu prezintă defecțiuni. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau racordul cablului de alimentare.
- Înainte de a pune aparatul în funcționare asigurați-vă că voltajul sursei de alimentare corespunde cu cel menționat pe aparat.

- Cablul de alimentare este prevăzut cu fișă de tip «euro»; introduceți-o doar în priză prevăzută cu împământare.
- Nu utilizați piese intermediere pentru conectarea aparatului la rețea electrică.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să fie introdus perfect în racordul de pe carcasa aparatului, iar fișa cablului de alimentare să fie introdusă în priza electrică.
- Utilizați doar cablul de alimentare furnizat împreună cu aparatul și nu folosiți cabluri de alimentare de la alte dispozitive.
- Pentru a preveni incendiul nu utilizați piese intermediere pentru conectarea aparatului la rețea electrică.
- Plasați aparatul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, departe de surse de umezeală, generatoare de căldură și foc deschis.
- Plasați aparatul astfel, încât accesul la priza electrică să fie liber.
- Utilizați aparatul în locuri cu o bună aerisire.
- Feriți aparatul de acțiunea razelor directe ale soarelui.
- Nu plasați aparatul în apropiere imediată de perete și mobilier.
- Feriți cablul de alimentare de contactul cu suprafețele fierbinți sau muchiile ascuțite ale mobilierului. Evitați deteriorarea izolației cablului de alimentare.
- Nu atingeți cu mâinile ude cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare.
- Nu utilizați aparatul în apropiere de recipiente cu apă, în apropiere imediată de chiuveta de bucătărie, în subsoluri umede sau lângă bazin.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă deconectați-l imediat de la rețea electrică prin scoaterea fișei cablului de alimentare din priză. Nici într-un caz nu introduceți mâinile în apă. Cu probleme referitoare la utilizarea ulterioară a aparatului apelați la un centru service autorizat.
- Nu introduceți obiecte străine în orificii sau între piesele aparatului.
- Aveți grijă ca elementele vestimentației sau obiecte străine să nu pătrundă între capac și carcasa aparatului.
- Utilizați doar accesorii detasabile furnizate împreună cu aparatul. Nu lăsați aparatul fără supraveghere, întotdeauna opriți aparatul și deconectați-l de la rețea electrică dacă nu îl utilizați.
- Pentru deconectare de la rețea electrică niciodată nu trageți de cablul de alimentare, trageți de fișă și scoateți-o cu atenție din priză.
- Nu lăsați capacul aparatului deschis în timpul funcționării acestuia, cu excepția programelor «Fondue» și «Prăjire».

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Pentru a preveni arsurile nu vă aplecați deasupra orificiilor de ieșire a aburului și de asupra bolului atunci când capacul multicooker-ului este deschis.
  - Nu atingeți suprafața capacului în timpul funcționării multicooker-ului, ridicați capacul de mâner, apăsând în prealabil butonul pentru deschiderea capacului.
  - Pentru a preveni arsurile fiți extrem de precauți atunci când deschideți capacul multicooker-ului.
  - Mențineți curată supapa, dacă aceasta este murdară, curățați-o.
  - Este categoric interzisă exploatarea aparatului dacă nu sunt instalate bolul și supapa de aburi, precum și nu porniți multicooker-ul fără alimente și fără o cantitate suficientă de lichide în bolul pentru prepararea alimentelor.
  - Respectați recomandările privind volumul ingredientelor uscate și a lichidelor.
  - **Atenție!** La gătirea alimentelor la aburi urmăriți nivelul de lichide în bol, adăugați apă în bol pe măsura necesității. Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupraveheat!
  - Nu utilizați multicooker-ul dacă este deteriorată garnitura de silicon de pe partea interioară a capacului.
  - Nu scoateți bolul în timp ce aparatul este pus în funcție.
  - Nu acoperiți multicooker-ul în timpul funcționării.
  - Nu mutați aparatul în timpul funcționării acestuia. Utilizați mânerul de pe capac, decuplând în prealabil aparatul de la rețeaua electrică, scoateți bolul cu alimente și permiteți aparatului să se râcească.
  - În timpul funcționării capacul, bolul pentru prepararea alimentelor, precum și piesele carcasei se încălzesc puternic, nu le atingeți. Scoateți bolul fierbinte, îmbrăcând în prealabil mânuși de bucătărie.
  - Efectuați cu regularitate curățarea aparatului.
  - Nu utilizați aparatul în afara încăperilor.
  - Nu permiteți copiilor să se atingă de carcasa aparatului și de cablul de alimentare în timpul funcționării aparatului.
  - Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copiii sub 8 ani.
  - Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către persoanele (inclusiv copiii mai mari de 8 ani) cu deficiențe fizice, psihice sau fără experiență și cunoștințe suficiente. Utilizarea aparatului de către aceste persoane este posibilă doar în cazul în care sunt supravegheatai de către persoana responsabilă de securitatea lor și dacă le-au fost date instrucțiuni clare și corespunzătoare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
  - Copiii trebuie supravegheatai pentru a nu se juca cu aparatul.
  - Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj fără supraveghere.
- Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!**
- Pentru a preveni deteriorările transportați aparatul numai în ambalajul producătorului.
  - Nu reparați singuri aparatul. Nu desfaceți singuri aparatul, dacă există defecte, sau dacă a căzut deconectați aparatul de la priză și apelați la orice centru service autorizat la adresele de contact specificate în certificatul de garanție și pe site-ul [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
  - Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii și persoanele cu dizabilități.

## APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

### REGULI DE UTILIZARE A BOLULUI (12)

Utilizați aparatul și accesorile acestuia strict conform destinației. Nu utilizați bolul pentru prepararea alimentelor plasându-l pe aparate de încălzit sau suprafețe de gătit.

- Nu înlocuiți bolul cu un alt recipient.
- Aveți grijă ca suprafața elementului de încălzire (10) și fundul bolului întotdeauna să fie curate și uscate.
- Nu utilizați bolul în calitate de recipient pentru malaxarea alimentelor. Niciodată nu mărunții alimentele nemijlocit în bol pentru a evita deteriorarea învelișului anti-adherent.
- Niciodată nu lăsați și nu păstrați în bol obiecte străine.
- În timp ce gătiți alimentele în bol mestecați-le numai cu polonicul de plastic (18) sau spatula (19).
- Nu utilizați obiecte metalice care pot zgâria învelișul anti-adherent al bolului.
- Dacă gătiți mâncarea folosind condimente și mirodenii este necesar să spălați bolul imediat după utilizare.
- După terminarea gătirii alimentelor, pentru prevenirea deteriorării învelișului anti-adherent, nu introduceți imediat bolul în apă rece, mai întâi permiteți-i să se râcească.

**Bolul nu este destinat pentru spălare în mașina de spălat vase.**

### BUTOANELE PANOUULUI DE COMANDĂ (2)

Apăsarea butoanelor panoului de comandă este însoțită de un semnal sonor.

#### Butonul «MENU» (13)

Pentru a trece la meniu programelor automate atingeți butonul (13) «MENU».

#### Butoanele (14) «-/+»

Cu ajutorul butoanelor (14) «-/+» selectați programul de gătire, setați durata de preparare și funcția pornire întârziată.

#### Butonul (15) «PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ»

Puteți seta timpul după care prepararea produselor va fi finalizată. Timpul poate fi setat în diapazonul cuprins între 1 oră și 24 de ore cu un interval de 1 oră.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## Butonul (16) ⏪

Utilizați butonul (16) pentru a trece la etapele de setare, păstrarea setărilor, precum și pentru pornirea și oprirea programelor de preparare.

## Atenție!

*Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.*

## PROGRAME DE GĂTIRE

Program	Timp implicit (în ore)	Timp de gătire (în ore)	Pornire întârziată	Menținere temperatură
Supă	1:00	1:00-4:00	+	+
Terci	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Orez	inaccesibil	automat	+	+
Pilaf	0:30	0:20-2:00	+	+
Macaroane	0:20	0:15-0:40	+	+
Fierbere /La abur	0:20	0:10-2:00	+	+
Călire	0:40	0:30-2:30	+	+
Prăjire	0:10	0:10-0:45	-	-
Copturi	0:45	0:40-2:00	-	+
Încălzire	0:30	0:15-1:00	+	-
Piftie	4:00	4:00-8:00	-	-
Sarmale	0:20	0:15 -1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Sos	0:05	0:05-0:30	-	+
Dulceață	0:30	0:20-4:00	-	-
Iaurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Brânză	1:00	1:00-5:00	-	-
Mâncare pentru copii	0:30	0:15-2:00	-	+
Vin fier	0:50	0:05-1:30	-	+
Multibucătar	0:30	0:10-6:00	+	+

- Urmăriți procesul de preparare, opriți multicooker-ul de îndată ce alimentele vor fi gata. Nu lăsați aparatul fără supraveghere.
- Nu deschideți capacul (4) în timpul funcționării în programul «COPTURI».
- Pentru ca alimentele să nu se ardă după încheierea funcționării programului «COPTURI», este necesar să opriți regimul de menținere a temperaturii, apăsând înălțind butonul (16) ⏪.
- În programul «PRĂJIRE» aparatul funcționează ca o plătită de bucătărie, urmăriți în mod obligator procesul de preparare.
- Programul «Sos» este destinat pentru fierberea sosurilor, programul «Sarmale» - pentru prepara-

rea sarmalelor, programul «Mâncare pentru copii» - pentru fierberea mâncării pentru copii (vezi Cartea de rețete).

– Rețetele de mâncăriuri se conțin în Cartea de rețete (este inclusă în set). Toate rețetele poartă un caracter de recomandare, deoarece volumul și proporțiile ingredientelor pot varia în funcție de specificul regional al alimentelor și înălțimea deasupra nivelului mării.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

După transportarea sau păstrarea aparatului la temperaturi joase acesta trebuie ținut la temperatura camerei cel puțin două ore.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Scoateți aparatul din ambalaj, îndepărtați toate materialele de ambalare și orice etichete care ar împiedica funcționarea multicooker-ului.
- Plasați multicooker-ul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, de departe de toate sursele generatoare de căldură de la bucătărie (așa ca plita de gaz sau electrică sau suprafața de gătit).
- Plasați aparatul astfel, încât distanța de la perete și carcasa multicooker-ului să constituie minim 20 cm, iar spațiul liber de asupra acestuia să constituie cel puțin 30-40 mm.
- Nu plasați aparatul în apropiere nemijlocită de obiectele care pot fi deteriorate de temperatură înaltă a aburului emis.

**Atenție! Nu plasați aparatul lângă vane, chiuvete sau alte recipiente ce conțin apă.**

- Deschideți capacul (4), apăsând pe butonul (5) și trăgând de mâner (6).
- Spălați toate accesoriile detașabile cu un burete moale adăugând un agent de curățare neutru: bolul (12), platoul pentru gătirea alimentelor la aburi (17), polonicul (18), spatula (19), paharul de măsură (20), păhăruțele cu capacele (21). Apoi clătiți-le în apă curgătoare și uscați-le.
- Ștergeți carcasa aparatului cu un material umed, apoi ștergeți până la uscare.

## UTILIZAREA MULTICOOKER-ULUI

Așezați ingredientele necesare în bol (12) în conformitate cu cerințele rețetei (vezi Cartea de rețete).

**Remarcă:** Urmăriți ca volumul ingredientelor și lichidelor să nu depășească nivelul grădăției maxime «1.8» și să nu se situeze mai jos de grădăția nivelului minim «0.6». Grădăția nivelului maxim pentru diferite terciuri (afară de orez) – «1.4».

**Un exemplu general de introducere a alimentelor și a apei (în calitate de exemplu este examinat orezul)**  
Măsurăți orezul cu paharul de măsură (20) (un pahar de măsură conține aproximativ 160 g de orez), spălați orezul și introduceți-l în castron.

Nivelul apei necesar pentru o cantitatea anumită de orez (măsurat în pahare «CUP») este indicat pe scara din interiorul boloului (12). Turnați apa până la marcajul respectiv.

**Exemplu:** Turnând patru pahare de măsură de crupe, turnați apa până la marcajul «4 CUP» (pahare). Pentru terciurile lichide vă recomandăm să utilizați orezul și apa în proporție 1:3.

Instalați bolul (12) în camera activă a aparatului. Asigurați-vă că suprafața exterioară a boloului este uscată și curată, iar bolul este instalat fără înclinații și aderă etanș la suprafața elementului de încălzire (10).

### Remarci:

- nu utilizați bolul (12) pentru spălarea crupelor și nu tăiați în acesta alimentele, acest lucru poate deteriora învelișul anti-adherent,
- asigurați-vă că ca în camera activă și pe fundul boloului (12) nu există obiecte străine, murdărie sau umezeală,
- înainte de utilizare ștergeți suprafața exterioară și fundul boloului (12) până la uscare,
- în mijlocul elementului de încălzire (10) se află senzorul de temperatură (11). Aveți grijă ca mișcarea liberă a senzorului să nu fie limitată.
- Dacă gătiți alimentele la aburi, turnați apa în bol (12) astfel, încât apa fierbândă să nu se atingă de fundul platoului (17). Așezați alimentele pe platou (17) și instalați-l în bol (12).
- Închideți capacul (4) până la clic.
- Introduceți răcorul cablului de alimentare în locașul (9), iar fișa cablului de alimentare – în priza electrică. Va răsună un semnal sonor, iar pe display (3) se vor aprinde simbolurile «- - -».
- Porniți aparatul atingând butonul (16) (↓), pe display vor apărea simbolurile «88:88»
- Atingeți butonul (13) «MENU» pentru a trece la meniu programelor automate, pe display (3) va clipi indicatorul programului «Orez».
- Atingând butoanele (14) «-/+», selectați programul de preparare. Indicatorul programului selectat va clipi, iar pe display (3) va apărea timpul implicit de preparare.
- Atingeți butonul (16), indicațiile privind durata de preparare vor clipi.
- Cu butoanele (14) «-/+» setați durata de preparare .

**Remarcă:** Setarea duratei de preparare nu este accesibilă pentru programul «Orez». Omiteți pașii 9, 10.

Pentru a trece la setarea pornirii întârziante, atingeți butonul (15) «PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ», pe display va apărea indicatorul (⌚), indicațiile timpului de pornire întârziată în ore vor clipi. Setați cu butoanele (14) «-/+» timpul pornirii întârziante în ore.

Atingeți butonul (15) «PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ», indicațiile în minute vor clipi. Setați cu butoanele (14) «-/+» timpul pornirii întârziante în minute.

### Remarcă:

Dacă doriti să începeți gătirea imediat, omiteți pașii 11 și 12.  
**Funcția pornire întârziată nu este accesibilă pentru programele «Dulceată», «Prăjire», «Piftie», «Brânză», «Coacere», «Mâncare pentru copii», «Sos», «Fondue» și «laurt».**

Pentru a păstra setările și a opri programul de gătire atingeți butonul (16) (↓), pe display va apărea indicația timpului rămas de funcționare (pentru toate programele, cu excepția «Orez»). Dacă ati activat funcția pornire în-

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

târziată, pe display de asemenea va apărea simbolul și timpul numărătoarei inverse până la începerea programelor de preparare, atunci când aparatul va trece la gătirea alimentelor simbolul se va stinge.

Pentru a porni gătirea apăsați butonul (16) și mențineți-l apăsat timp de 3 secunde.

Semnalele sonore va comunică despre încheierea preparării, aparatul va trece automat în regimul de menținere a temperaturii, pe display (3) va apărea simbolul , precum și va fi vizualizat timpul de funcționare a multicooker-ului în regimul de încălzire (până la 24 de ore).

**Remarcă:** *Funcția menținere temperatură nu este accesibilă pentru programele «încălzire», «Dulceată», «Piftie», «Prăjire», «Brânză» și «laurt».*

Pentru a anula menținerea temperaturii apăsați înde lung butonul (16) .

**Remarcă:**

- *Deși aparatul menține temperatura mâncării gătite până la 24 de ore, nu se recomandă să lăsați pentru mult timp alimentele în bol, deoarece acestea se pot altera.*
- *Nu utilizați regimul de menținere a temperaturii pentru încălzirea alimentelor.*

**Atenție!**

- Niciodată nu lăsați aparatul să funcționeze nesupraveghetat.
- Pentru a evita arsurile fiți precauți atunci când deschideți capacul (4), nu vă aplecați de asupra supapei de aburi (7) în procesul funcționării multicooker-ului, nu poziționați zonele deschise ale corpului de asupra bolului (12)!
- La prima utilizare a multicooker-ului este posibilă apariția unui miros de la elementul de încălzire, acest aspect este unul normal.
- Urmăriți gradul de preparare al alimentelor în procesul de gătire, în caz de necesitate mestecați alimentele cu polonicul de plastic (18) sau spatula (19). Nu utilizați obiecte metalice care ar putea zgâria învelișul anti-adherent al bolului (12).
- Nu lăsați capacul aparatului deschis în timpul funcționării, cu excepția programelor «Fondue» și «Prăjire».
- **Pentru păstrarea spatulei (19) sau polonicului (18) puteți utiliza suportul de pe carcasa multicooker-ului.**

## PROGRAM «IAURT»

- Turnați în păhăruțe (21) maiaua și laptele în proporție 1:10.

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

- Instalați păhăruțele (21) umplute fără capace în bol (12).
- Instalați bolul (12) în camera activă, selectați programul «laurt» și setați timpul de preparare (vezi «Utilizarea multicooker-ului»).
- **Atenție! Nu mutați multicooker-ul în timpul funcționării în programul «laurt».**
- Închideți păhăruțele cu iaurtul preparat cu capacele și puneti-le în frigider pentru câteva ore pentru a întări creșterea bacteriilor.
- Puteți adăuga în iaurtul natural fructe, dulceață, miere.

## PROGRAM «FONDUE»

Aparatul este destinat pentru prepararea fondue de cașcaval și fondue cu bulion sau ulei vegetal. Acest program permite selectarea temperaturii de încălzire în diapazonul cuprins între 70°C și 150°C. Temperatura recomandată pentru fondue de cașcaval este cuprinsă între 70°C și 80°C.

- Puteți marina din timp creveții sau peștele. Tăiați alimentele bucăți mici de mărime egală.
- Este interzisă utilizarea pentru fondue a alimentelor congelate.
- Împungeți bucățile mici de carne, pește sau legume pe furculițe speciale de metal pentru fondue sau bețe.
- Introduceți alimentele înșiruite pe furculițe în bulion/uleiul/cașcavalul încălzit.

## PROGRAM «MULTIBUCĂTAR»

Programul «Multibucătar» permite schimbarea temperaturii și a timpului de gătire în limitele cuprinse între 30°C și 150°C în conformitate de necesitățile și preferințele dvs.

## Utilizarea aparatului în programele «Fodue» și «Multibucătar»

- Deschideți capacul (4).
- Instalați bolul (12) în camera activă.
- Introduceți alimentele în bol (12) (vezi Cartea de rețete). Volumul ingredientelor nu trebuie să depășească gradația nivelului maxim și să nu fie mai mic de gradația nivelului minim.
- Dacă gătiți în programul «Multibucătar», închideți etanș capacul (4). Dacă gătiți fondue, lăsați capacul (4) deschis.
- Porniți aparatul cu butonul (16) .
- Atingeți butonul (13) «MENIU».
- Atingând butoanele (14) «-/+», selectați programul de gătire «Fondue» sau «Multibucătar».
- Atingeți butonul (16) , pe display va apărea valoarea clipoare a temperaturii «100°C». Atingând butoanele (14) «-/+», setați temperatura încălzirii.
- Atingeți butonul (16) , pe display vor fi afișate indicațiile privind durata funcționării.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Cu butoanele (14) «-/+» setați durata funcționării.
- Atingeți butonul (16) ⌂ pentru pornirea programei.
- Dacă gătiți fondue, așteptați până cașcavalul se va topi, iar bilionul/uleiul se va încălzi.

## Remarcă:

*Dacă gătiți fondue, mestecați cu regularitate amestecul de cașcaval și vin. Nu permiteți fierberea intensivă a lichidelor. În caz de necesitate micșorați temperatura. Pentru aceasta opriți programul de gătire și setați repetat aparatul.*

## CURĂTARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Extrageți fișa cablului de alimentare din priza electrică și permiteți aparatului să se răcească.
- Scoateți recipientul pentru colectarea condensului (8) pe măsura umplerii și goliti-l de lichidul acumulat.
- Scoateți supapa de aburi (7). Deșurubați capăcul supapei de aburi, rotindu-l în sensul săgeții «LOOSEN». Spălați supapa de aburi și instalați capacul în poziția inițială rotindu-l în sensul săgeții «TIGHTEN». Instalați supapa (7) în poziția inițială.
- Ștergeți carcasa (1) și capacul (4) cu un material ușor umezit, apoi ștergeți până la uscare.
- Spălați toate piesele detașabile cu un burete moale și un agent de curățare neutru, călați sub apă curgătoare.
- Nu introduceți bolul (12) în mașina de spălat vase.
- Ștergeți suprafața elementului de încălzire (numai dacă acesta s-a răcit) cu un material moale, uscat, nici într-un caz nu permiteți pătrunderea apei în interiorul carcasei aparatului.
- Nu scufundați carcasa aparatului, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați pentru curățarea aparatului și accesoriilor agenți de curățare abrasivi și agresivi.

## PĂSTRARE

- Deconectați aparatul și efectuați curățarea acestuia.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

## CONTINUT PACHET

Multicooker – 1 buc.  
Bol – 1 buc.  
Platou pentru gătire la aburi – 1 buc.  
Polonic – 1 buc.  
Spatulă – 1 buc.  
Pahar de măsură – 1 buc.  
Păhărute pentru iaurt – 6 buc.  
Capace pentru pahare – 6 buc.  
Instructiune – 1 buc.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Consum maxim de putere: 900 W  
Capacitate bol: 5 l

*Producătorul își rezervă dreptul să modifice specificațiile aparatului fără preaviz*

## Termenul de funcționare a aparatului - 3 ani

## Garanție

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



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

**MULTIFUNKČNÍ PARNÍ HRNEC VT-4271 CM**

Hlavním účelem multifunkčního parního hrnce je rychlá a kvalitní příprava potravin.

**Popis**

1. Plášt'
2. Ovládací panel
3. Displej
4. Poklice
5. Tlačítko otevírání poklice
6. Rukojet' pro přenášení
7. Parní ventil
8. Nádrž na kondenzát
9. Přípojka pro zapojení přívodního kabelu
10. Topné těleso
11. Teplotní snímač
12. Nádoba

**Displej a ovládací panel**

13. Tlačítko MENU
14. Tlačítko nastavení parametrů -/+
15. Tlačítko ODLOŽENÝ START
16. Tlačítko ↻. Funkce: ZAPNUTO/VYPNUTO, START/STOP

**Příslušenství:**

17. Vložka pro vaření v páře
18. Naběračka
19. Obracečka
20. Odměrka
21. Kelímky na jogurt s víčky

**UPOZORNĚNÍ!**

Pro vyšší bezpečnost se doporučuje instalování do elektrického obvodu proudového chrániče (RCD) s jmenovitým reziduálním proudem neprevyšujícím 30 mA, pro instalaci RCD se obraťte na odborníka.

**BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

Před uvedením elektrického spotřebiče do provozu si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovajte si ji jakožto zdroj potřebných informací.

Spotřebič používejte pouze pro účely, k nimž je určen, jak je popsáno v této příručce. Nesprávné zacházení s přístrojem by mohlo vést k jeho poškození, újmě na zdraví uživatele nebo škodě na jeho majetku.

- Před uvedením přístroje do provozu pečlivě zkонтrolujte přívodní kabel a přípojku přívodního kabelu umístěnou na tělesu přístroje a ujistěte se, že nejsou poškozeny. Nepoužívejte přístroj s poškozeným přívodním kabelem, vidlici přívodního kabelu a přípojkou přívodního kabelu.
- Před zapnutím přístroje se přesvědčte, že napětí v elektrické síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.

- Přívodní kabel je vybaven vidlicí s uzemněním; zapojujte ji do řádně uzemněné zásuvky.
- Nepoužívejte adaptéry při zapojení přístroje do elektrické sítě.
- Dohližejte, aby byl přívodní kabel řádně zapojen do připojky na tělesu přístroje a do elektrické zásuvky.
- Používejte jenom přívodní kabel, jenž je součástí balení, nepoužívejte přívodní kabel od jiných přístrojů.
- Aby nedošlo k požáru nepoužívejte adaptéry při pripojení přístroje k elektrické zásuvce.
- Umístějte přístroj na rovném teplovzdorném povrchu ve větší vzdálenosti od zdrojů vlhka, tepla a otevřeného ohně.
- Umístějte přístroj tak, aby elektrická zásuvka byla snadno přístupna.
- Používejte multifunkční hrnec v místech s dobrým větráním.
- Nevystavujte přístroj působení přímého slunečního záření.
- Neumístějte přístroj v bezprostřední blízkosti zdí a nábytku.
- Nedopouštějte, aby se přívodní kabel dotýkal horkých povrchů a ostrých hran nábytku. Nedopouštějte poškození izolace přívodního kabelu.
- Nikdy se nedotýkejte tělesa přístroje nebo vidlice přívodního kabelu mokrýma rukama.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti nádrží s vodou, v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, ve vlnkých sklepničích prostorách nebo vedle bazénů.
- Nikdy neponořujte přístroj, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Pokud by přístroj spadl do vody, okamžitě ho odpojte od elektrické sítě vytáhnutím vidlice přívodního kabelu ze zásuvky. Při tom v žádném případě neponořujte ruce do vody. Ohledně možnosti dalšího používání přístroje se poradte v autorizovaném servisním středisku.
- Nevkládejte cizí předměty do otvorů nebo mezi součástky přístroje.
- Dbejte aby se cizí předměty nebo okraje oděvu nedostaly mezi poklici a těleso přístroje.
- Používejte jenom odnímatelné součástky, které se dodávají spolu s přístrojem. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, vždy vypněte přístroj a odpojte ho od elektrické sítě pokud ho nepoužíváte.
- Při odpojování přístroje od elektrické sítě nikdy netahujte za přívodní kabel, vezměte se za síťovou vidlici a opatrně vytáhněte ji ze zásuvky.
- Nenechávejte otevřenou poklici za provozu přístroje, kromě programů Fondue a Smažení.
- Aby nedošlo k úrazu nenaklánějte se nad otvory pro východ páry nebo nádobou, pokud je poklice multifunkčního hrnce otevřena.

# ČESKÝ

- Nedotýkejte se povrchu poklice za provozu hrnce, když otevíráte poklici držte ji za rukojet' a stiskněte tlačítko otevřání poklici.
- Aby nedošlo k popálení horkou párou, bud'te zvlášť opatrní při otevírání poklice multifunkčního hrnce.
- Udržujte parní ventil v čistotě, očistěte ho v případě zašpinění.
- Nikdy nepoužívejte přístroj bez vložené nádoby a instalovaného parního ventilu, také nikdy nezapínejte multifunkční honec bez potravin a bez dostatečného množství vody v nádobě na přípravu potravin.
- Dodržujte doporučení tykající se množství suchých potravin a tekutin.
- **Upozornění!** Při vaření v páře dohlížejte na hladinu tekutiny v nádobě, dolijte vodu do nádoby podle potřeby. Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Nikdy nepoužívejte hrnec s poškozeným silikonovým těsněním na vnitřní straně poklice.
- Nevyndávejte nádobu za provozu přístroje.
- Nezakrývejte multifunkční hrnec za provozu.
- Nikdy nepřenásejte multifunkční hrnec za provozu. Používejte rukojet' na poklici, předem odpojte přístroj od elektrické sítě, vyndejte nádobu a nechte přístroj vychladnout.
- Za provozu se poklice multifunkčního hrnce, nádoba a také části pláště přístroje silně zahřívají, nedotýkejte se jich. Při vyndávání horké nádoby použijte kuchyňské rukavice.
- Pravidelně čistěte přístroj.
- Nikdy nepoužívejte přístroj vně budovy.
- Nedovolujte dětem, aby se za provozu dotýkaly pláště přístroje a přívodního kabelu.
- Tento přístroj není vhodný pro používání dětmi ve věku do 8 let.
- Tento přístroj není vhodný pro používání osobami trpícími fyzickými, nervovými, psychickými poruchami (včetně dětí ve věku od 8 let) a osobami bez dostačujících zkušeností a znalostí. Použití přístroje těmito osobami je přípustné pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost a za předpokladu, že jim byly uděleny odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a že byly poučeny o nebezpečích vyplývajících z jeho nesprávného použití.
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Kvůli bezpečnosti dětí nenechávejte bez dozoru igelitové sáčky použité při balení.

**Upozornění!** Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí folií. **Nebezpečí zadušení!**

- Aby nedošlo k poškození, přepravujte přístroj jenom v originálním obalu.
- Nesmí se samostatně opravovat přístroj. Nikdy přístroj nerozebírejte samostatně, pokud se vyskyt-

nou nějaké závady, a také po spadnutí přístroje vypněte přístroj a vytáhněte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a kontaktujte kterékoliv autorizované (opravněné) servisní středisko na kontaktní adresy uvedené v záručním listu a na web stránkách [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).

- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí a osob s omezenými schopnostmi.

## SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

### PRAVIDLA POUŽITÍ NÁDOBY (12)

Používejte multifunkční hrnec a příslušenství pouze k účelům, k nimž jsou určeny. Nikdy nedávejte nádobu na přípravu potravin na jiné ohřívací přístroje nebo varně desky.

- Nenahrazujte nádobu jinou nádobou.
- Dbejte, aby povrch topného tělesa (10) a dno ohřívací nádoby byly vždy čisté a suché.
- Nepoužívejte nádobu k míchání potravin. Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku nikdy nekrájejte potraviny přímo v nádobě.
- Nikdy nenechávejte a neskladujte v nádobě jakékoli cizí předměty.
- Během přípravy jídel míchejte potraviny v nádobě pouze naběračkou (18) nebo obracečkou (19).
- Nepoužívejte kovové předměty, které by mohly poškodit nepřilnavý povlak.
- Po vaření jídel s použitím koření a příasad je třeba umýt nádobu hned po ukončení vaření.
- Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku nádoby nedávejte nádobu pod proud studené vody hned po ukončení přípravy potravin, nechte ji nejdřív vychladnout.

### Nádoba není určena k mytí v myčce nádobí.

### TLAČÍTKA NA OVLÁDACÍM PANELU (2)

Stisknutí tlačítka na ovládacím panelu doprovází zvukový tón.

### Tlačítko MENU (13)

Pro přechod k nabídce automatických programů dotkněte se tlačítka (13) MENU.

### Tlačítko (14) -/+

Pomocí tlačítka (14) -/+ můžete vybrat program přípravy, nastavit délku přípravy a funkci odloženého startu.

### Tlačítko (15) ODLOŽENÝ START

Můžete předem nastavit čas, po kterém příprava pokrmu bude ukončena. Čas se nastavuje v rozmezí od 1 hodiny do 24 hodin s krokem 1 hodina.

### Tlačítko (16) ↴

Používejte tlačítko (16) pro přechod mezi etapami nastavení, uložení nastavení a také spuštění a zastavení programů přípravy.

## PROGRAMY PŘÍPRAVY

Program	Standardní délka (v hodinách)	Čas přípravy (v hodinách)	Odložený start	Udržování teploty
Polévka	1:00	1:00-4:00	+	+
Kaše	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Ryže	není dostupné	automaticky	+	+
Rizoto	0:30	0:20-2:00	+	+
Těstoviny	0:20	0:15-0:40	+	+
Vaření/V páře	0:20	0:10-2:00	+	+
Dušení	0:40	0:30-2:30	+	+
Smažení	0:10	0:10-0:45	-	-
Pečivo	0:45	0:40-2:00	-	+
Ohřívání	0:30	0:15-1:00	+	-
Huspenina	4:00	4:00-8:00	-	-
Plněné zelné závitky	0:20	0:15-1:00	+	+
Fondue	0:20	0:15-0:40	-	+
Omáčka	0:05	0:05-0:30	-	+
Zavařenina	0:30	0:20-4:00	-	-
Jogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Tvaroh	1:00	1:00-5:00	-	-
Dětská výživa	0:30	0:15-2:00	-	+
Svařák	0:50	0:05-1:30	-	+
Multikuchař	0:30	0:10-6:00	+	+

**Upozornění!****Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.**

- Kontrolujte proces přípravy, vypněte hrnec, až bude příprava potravin ukončena. Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Neotevírejte poklici (4) za provozu přístroje v programu Pečivo.
- Aby nedošlo k připálení potravin po ukončení programů Pečivo, je třeba vypnout režim udržování teploty stisknutím a podržením tlačítka (16) (↓).
- V programu SMAŽENÍ hrnec funguje podobně kuchyňskému sporáku, musíte kontrolovat proces přípravy.
- Program Omáčka je určen k přípravě omáček, program Plněné zelné závitky - k přípravě závitků, program Dětská výživa - k přípravě dětské výživy (viz Knihu receptů).

**Recepty pokrmů najdete v knize receptů (je sou-**

**částí balení). Všechny recepty mají pouze charakter doporučení, neboť uvedené v receptech množství a poměry ingrediencí se mohou lišit dle místních specifik potravin a nadmořské výšky.**

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

**V případě přepravování nebo skladování přístroje při nízké teplotě je třeba ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.**

- Vyndejte přístroj z obalu, odstraňte veškeré nálepky a obalové materiály překážející normálnímu provozu multifunkčního hrnce.
- Umístejte multifunkční hrnec na rovném teplovzdorném povrchu ve větší vzdálenosti od kuchyňských zdrojů tepla (jako je plynový sporák, elektrický sporák nebo varná deska).
- Umístejte přístroj tak, aby mezi stěnou a zadní a boční stranou hrnce zůstal volný prostor nejméně

# ČESKÝ

20 cm, a volný prostor nad ním činil nejméně 30-40 cm.

- Neumístujte přístroj v bezprostřední blízkosti předmětů, které mohou být poškozeny vysokou teplotou vycházející páry.

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

- Otevřete poklici (4) stisknutím tlačítka (5) a zatáhnutím za rukojet (6).
- Umyjte všechny odnímatelné součástky teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem: nádobu (12), vložku pro vaření v páře (17), naběračku (18), obracečku (19), odměrkou (20), kelímky s víčky (21). Pak opláchněte je tekoucí vodou a osušte.
- Plášť přístroje otřete navlhčeným hadříkem, pak utřete do sucha.

#### **POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE**

Vložte potraviny do nádoby (12) shodně s doporučenými receptůmi (viz Knihu receptů).

**Poznámka: Dbejte, aby obsah ingrediencí spolu s tekutinou nepřesahoval značku maximální hladiny 1.8, a nebyl pod značkou minimální hladiny 0.6. Značka maximální hladiny pro kaše (kromě rýže) je 1.4.**

#### **Obecný příklad zaplavování potravinami a vodou (na příkladu rýže):**

Odměřte rýži odměrkou (20) (do jedné odměrky se vejde přibližně 160 g rýže), umyjte rýži a dejte ji do hrnce.

Hladina vody potřebné k uvaření určitého množství rýže (měřené v kelímcích CUP) je uvedena na stupnicí na vnitřní straně nádoby (12). Nalijte vodu do odpovídající značky.

**Příklad:** Pro čtyři odměrky rýže nalijte vodu do značky 4 CUP (kelímky).

Doporučený poměr rýže a vody pro přípravu řídkých kaší je 1:3.

Vložte nádobu (12) dovnitř přístroje. Ujistěte se, že vnější povrch nádoby je čistý a suchý a že nádoba je umístěna rovně a těsně doléhá na povrch topného tělesa (10).

#### **Poznámky:**

- nepoužívejte nádobu (12) k mytí krup a krájení potravin, tím byste mohli poškodit nepřívětnavý povlak,
- přesvědčte se, že ve vnitřním prostoru a na dně nádoby (12) nejsou cizí předměty, znečištění ani voda,
- před použitím otřete vnější povrch a dno nádoby (12) do sucha,
- v prostřední části topného tělesa (10) je umístěn teplotní snímač (11). Dohližejte, aby volnému pohybu snímače nic nebránilo.

- Pokud vaříte jídlo v páře, nalijte vodu do nádoby (12) tak, aby vroucí voda se nedotýkala dna vložky (17). Dejte potraviny do vložky (17) a vložte ji do nádoby (12).
- Zavřete poklici (4) tak, aby se ozvalo klapnutí.
- Zapojte konektor přívodního kabelu do přípojky (9) a vidlice přívodního kabelu zapojte do elektrické zásuvky. Přitom se ozve zvukový tón a na displeji (3) se objeví symboly - - - .
- Zapněte přístroj dotekem na tlačítko (16) ⊞, na displeji se objeví symboly 88:88
- Pro přechod k nabídce automatických programů se dotkněte tlačítka (13) MENU, na displeji (3) bude blikat indikátor programu Rýže.
- Dotyky na tlačítka (14) -/+ vyberte program přípravy. Indikátor zvoleného programu bude blikat, na displeji (3) se zobrazí doba přípravy nastavená standardně.
- Dotkněte se tlačítka (16), označení doby přípravy bude blikat.
- Tlačítka (14) -/+ nastavte dobu přípravy.

#### **Poznámka: Nastavení doby přípravy v programu Rýže není možné. Vynechejte kroky 9, 10.**

Pro přechod k nastavení odloženého startu dotkněte se tlačítka (15) ODLOŽENÝ START, na displeji se objeví značka ☰, údaje odloženého startu v hodinách začnou blikat. Tlačítka (14), “- /+” nastavte čas odloženého startu v hodinách.

Dotkněte se tlačítka (15) ODLOŽENÝ START, údaje v minutách začnou blikat. Tlačítka (14), “- /+” nastavte čas odloženého startu v minutách.

#### **Poznámka:**

**Pokud chcete začít s přípravou okamžitě, vyněchejte kroky 11 a 12.**

**Funkce odloženého startu není dostupná u programů Zavařenina, Smažení, Huspenina, Tvaroh, Pečivo, Dětská výživa, Omáčka, Fondue a Jogurt.**

Pro uložení nastavení a spuštění programu přípravy se dotkněte tlačítka (16) ⊞, na displeji se objeví čas zbyvající do ukončení přípravy (u všech programů kromě Rýže). Pokud aktivujete funkci odloženého startu, na displeji se také objeví značka ☰ a zpětně odpočítávaný čas zbyvající do spuštění programu přípravy, až začne přístroj přípravu potravin, symbol ☰ zhasne.

Pro zastavení přípravy stiskněte tlačítko (16) ⊞ a podržte ho během 3 vteřin.

Zvukové tóny oznamují ukončení přípravy, přístroj automaticky přejde do režimu udržování teploty, na displeji (3) se zobrazí symbol ☰, a také se bude zobrazovat čas chodu multifunkčního hrnce v režimu ohřívání (do 24 hodin).

**Poznámka: Funkce udržování teploty není dostupná u programů Ohřev, Zavařenina, Huspenina, Smažení, Tvaroh a Jogurt.**

Pro zrušení udržování teploty stiskněte a podržte tlačítko (16) ⊞.

**Poznámka:**

- **Nehledě na to, že přístroj je schopen udržovat teplotu hotového jídla po dobu 24 hodin, nedoporučujeme nechávat potraviny v nádobě dlouho, neboť to může být příčinou jejich zkažení.**
- **Nepoužívejte režim udržování teploty pro ohřátí potravin.**
- **Upozornění!**
- **Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.**
- **Abyste se vyhnuli popálení, dbejte zvýšené opatrnosti při otevírání poklice (4), nenakláňejte se nad parním ventilem (7) za provozu multifunkčního hrnce, nedávejte nechráněné části těla nad nádobu (12)!**
- **Při prvním použití multifunkčního hrnce se může objevit zvláštní zápach z topného tělesa, to je běžné.**
- **Kontrolujte stav potravin za přípravy, podle potřeby míchejte potraviny umělohmotnou naběračkou (18) nebo obracečkou (19). Nepoužívejte kovové předměty, které by mohly poškodit nepřílnavý povlak nádoby (12).**
- **Nenechávejte otevřenou poklici přístroje za provozu, kromě programů Fondue a Smažení.**
- **Pro skladování naběračky (18) a obracečky (19) můžete použít držák na pláště multifunkčního hrnce.**

**PROGRAM JOGURT**

- Nalijte do kelímků (21) jogurtovou kulturu a mléko v poměru 1:10.

**Poznámka:** Jako jogurtovou kulturu lze použít přírodní jogurt bez přísad a barvív s minimální trvanlivostí. Můžete připravit kulturu samostatně ze speciálního bakteriálního zákvasu (prodává se v lékárnách a obchodech se zdravou výživou), dodržujte pokyny z příbalového letáku.

- Naplněné kelímky (21) bez víček vložte do nádoby (12).
- Vložte nádobu (12) do vnitřního prostoru přístroje, zvolte program Jogurt a nastavte dobu přípravy (viz Použití multifunkčního hrnce).
- **Upozornění!** Nepřenášejte multifunkční hrnc za provozu v programu Jogurt.
- Kelímky z hotovým jogurtem uzavřete víčky a uložte několik na hodin do ledničky, aby se růst bakterií pozastavil.
- Do hotového jogurtu můžete přidat ovoce, závareninu, med.

**PROGRAM FONDUE**

Přístroj je určen k přípravě sýrového fondu a fondu s bujónem nebo rostlinným olejem. Tento program umožňuje nastavení teploty zahřátí v rozmezí od 70°C do 150°C. Doporučená teplota pro sýrové fondu je od 70°C do 80°C.

- Můžete předem připravit nakládané maso, krevety nebo ryby. Nakrájtejte potraviny na menší kousky stejně velikosti.
- Nikdy nepoužívejte pro fondu zmrazené potraviny.
- Krevety, menší kousky masa, ryb nebo zeleniny napíchněte na speciální kovové vidličky nebo špejle.
- Napíchnuté na vidličky potraviny ponořte do rozehtělého bujónu/oleje/sýru.

**PROGRAM MULTIKUCHAŘ**

Program Multikuchař umožňuje měnit teplotu a čas přípravy v rozmezí od 30°C do 150°C podle vašich požadavků a představ.

**Použití přístroje v programech Fondue a Multikuchař**

- Otevřete poklici (4).
- Vložte nádobu (12) dovnitř přístroje.
- Vložte potraviny do nádoby (12) (viz Knihu receptů). Hladina potravin nesmí přesahovat maximální značku a být pod minimální značkou.
- Pokud vaříte v programu Multikuchař, těsně užavřete poklici (4). Pokud připravujete fondu, nechte poklici (4) otevřenou.
- Zapněte přístroj tlačítkem (16) ⊞.
- Dotkněte se tlačítka (13) MENU.
- Dotyky na tlačítka (14) -/+ vyberte program přípravy Fondu nebo Multikuchař.
- Dotkněte se tlačítka (16) ⊞, na displeji se objeví blikající označení teploty 100°C. Dotyky na tlačítka (14) -/+ nastavte požadovanou teplotu zahřátí.
- Dotkněte se tlačítka (16) ⊞, na displeji se objeví označení doby přípravy.
- Tlačítka (14) -/+ nastavte dobu přípravy.
- Dotkněte se tlačítka (16) ⊞ pro spuštění programu.
- Pokud připravujete fondu vyčkejte, až se sýr roztaví a bujón/olej se zahřeje.

**Poznámka:**

**Pokud připravujete fondu, pravidelně míchejte směs sýra s vínem. Nedopouštějte bouřlivé vaření tekutiny. Zmírněte teplotu dle potřeby. Udělejte to vypnutím programu přípravy a opakováním jeho nastavení.**

**ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

- Vyndejte vidliči přívodního kabelu z elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Při zaplnění zásobníku na kondenzát (8) sundejte ho a vylijte z něj nasbíranou vodu.
- Sundejte parní ventil (7). Odšroubujte víko parního ventili otočením ho ve směru šípky LOOSEN.

# ČESKÝ

Umyjte parní ventil a nasadte víko na své místo, pak zajistěte ho otočením ve směru šípky TIGHTEN. Instalujte ventil (7) na své místo.

- Oťřete plášť (1) a poklici (4) lehce navlhčeným hadíkem, pak utřete těleso do sucha.
- Všechny odnímatelné součástky umyjte měkkou houbou s neutrálním mycím prostředkem a opláchněte tekoucí vodou.
- Nikdy nedávejte nádobu (12) do myčky nádobí.
- Oťřete povrch topného tělesa (jenom za studena) měkkou suchou látkou, v žádném případě nedopouštějte, aby se voda dostala dovnitř tělesa přístroje.
- Nikdy neponořujte těleso přístroje, přívodní kabel ani vidlice přívodního kabelu do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Nepoužívejte k mytí přístroje a příslušenství abrazivní a agresivní mycí prostředky.

## SKLADOVÁNÍ

- Odpojte přístroj a provedte jeho čištění.
- Skladujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

## OBSAH BALENÍ

Multifunkční parní hrnec – 1 kus

Nádoba – 1 kus

Vložka pro vaření v páře – 1 kus

Naběračka – 1 kus

Obracečka – 1 kus

Odměrka – 1 kus

Kelímky na jogurt – 6 kusů

Vička kelímku – 6 kusů

Uživatelská příručka – 1 kus

## TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximální příkon: 900 W

Objem nádoby: 5 l

Výrobce si vyhrazuje právo měnit parametry přístrojů bez předchozího oznámení.

## Životnost přístroje – 3 roky

### Záruka

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



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

## МУЛЬТИВАРКА VT-4271 СМ

Основне призначення мультиварки – це швидке та якісне приготування продуктів.

### Опис

1. Корпус
2. Панель управління
3. Дисплей
4. Кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Ручка для перенесення
7. Паровий клапан
8. Ємність для збору конденсату
9. Гніздо для підмикання мережного шнура
10. Нагрівальний елемент
11. Датчик температури
12. Чаша

### Дисплей і панель управління

13. Кнопка «МЕНЮ»
14. Кнопки настроювання параметрів «-/+»
15. Кнопка «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»
16. Кнопка ⌂. Функції: «ВМК./ВИМК.», «СТАРТ/СТОП»

### Аксесуари

17. Лоток для готовування на парі
18. Ополоник
19. Лопатка
20. Мірна склянка
21. Скляночки для йогурту з кришечками

### УВАГА!

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

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте цей посібник з експлуатації, та збережіть його для використання в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристрієм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед використанням пристрію уважно огляньте мережевий шнур і роз'єм для підмикання мережевого шнура, розташований на корпусі пристрію, переконайтесь у тому, що вони не мають пошкоджень. Не використовуйте пристрій за наявності пошкоджень мережевого шнура або роз'єму мережевого шнура.

- Перед умиканням пристрію переконайтесь в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрію.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підключенні пристрію до електричної мережі не використовуйте переходники.
- Стежте за тим, щоб мережевий шнур був щільно вставлений в роз'єм на корпусі пристрію і в мережеву розетку.
- Використовуйте лише мережевий шнур з комплекту постачання і не використовуйте мережевий шнур від інших пристріїв.
- Щоб уникнути пожежі не використовуйте переходники при підмиканні приладу до електричної розетки.
- Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні, далеко від джерел вологи, тепла і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте пристрій в місцях з хорошиою вентиляцією.
- Не піддавайте пристрій дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості від стіни і меблів.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими поверхнями і гострими кромками меблів. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється торкатися мережевого шнура і вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Не використовуйте мікрохильову пристрій поблизу води, у безпосередній близькості від кухонної раковини, у сиріх підвальних приміщеннях або в безпосередній близькості від басейнів.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- В разі падіння пристрію у воду, негайно вимкніть його від електричної мережі, вийнявши вилку мережевого шнура з електричної розетки. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки. З питанням подальшого використання пристрію зверніться в авторизований сервісний центр.
- Не вставляйте сторонні предмети в отвори або в простір між деталями пристрію.
- Стежте за тим, щоб краї одягу або сторонні предмети не попали між кришкою і корпусом пристрію.
- Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять до комплекту постачання. Не залишайте

# УКРАЇНСКА

пристрій без нагляду, завжди вимикайте прилад і вимикайте його від електричної мережі, якщо він їм не користується.

- Відключаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з розетки.
- Не залишайте відкритою кришку пристрою під час його роботи, крім програми "Фондю" та "Смаження".
- Щоб уникнути травм не нахиляйтеся над отворами виходу пари або над чашею при відкритій кришці мультиварки.
- Не торкайтесь поверхні кришки під час роботи мультиварки, відкривайте кришку за ручку, попереду натиснувши на кнопку відкриття кришки.
- Щоб уникнути опіків гарячою парою, дотримуйтесь крайньої обережності, відкриваючи кришку мультиварки
- Тримайте в чистоті паровий клапан, в разі забруднення очищайте його.
- Категорично забороняється експлуатація приладу без встановленої чаші і парового клапана, а також забороняється викликати мультиварку без продуктів і достатньої кількості рідини в чаші для приготування продуктів.
- Дотримуйтесь рекомендацій щодо кількості сухих продуктів і рідини.
- **Увага!** При готованні продуктів на парі стежте за рівнем рідини в чаші, доливайте воду в чашу в міру необхідності. Не залишайте пристрій без нагляду!
- Забороняється використовувати мультиварку при пошкодженні силіконової прокладці на внутрішній стороні кришки.
- Не виймайте чашу під час роботи пристрію.
- Не накривайте мультиварку під час роботи.
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку на кришці, попередньо вимкнувши пристрій з електричної мережі, вийнявши чашу з продуктами і давши пристрою остигнути.
- Під час роботи кришка, чаша для приготування продуктів, а також деталі корпусу сильно нагріваються, не торкайтесь них. Гарячу чашу виймайте, попереду надягнувші кухонні рукавиці.
- Регулярно робіть чищення пристрію.
- Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрію і мережевого шнура під час роботи.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Даний пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхи-

леннями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами можливо, лише в тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що ним були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроям і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.

- Здійснюйте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою. **Загроза задухи!**

- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрію вимкніть пристрій з розетки та зверніться до офіційного (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні і на сайті [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

## ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛІШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

### ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАШЕЮ (12)

Використовуйте пристрій і його деталі строго за призначенням. Забороняється використовувати чашу для приготування продуктів, встановлюючи її на нагрівальні прилади або варильні поверхні.

- Не замінайте чашу іншою ємністю.
- Стежте за тим, щоб поверхня нагрівального елементу (10) і дно чаші завжди були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу в якості ємкості для змішування продуктів. Щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття ніколи не подрібнююте продукти безпосередньо в чаші.
- Ніколи не залишайте і не зберігайте в чаші якінебудь сторонні предмети.
- Під час приготування продуктів в чаші перемішуйте їх лише пластиковим ополоником (18) або лопаткою (19).
- Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати антипригарне покриття чаші.
- При приготуванні блюд з використанням пріправ і спецій відразу після приготування рекомендується вимити чашу.

# УКРАЇНСКА

## ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Час за умовчанням (у годинах)	Час готування (у годинах)	Відкладений старт	Підтримання температури
Суп	1:00	1:00-4:00	+	+
Каша	0:20	0:20 - 1:10	+	+
Рис	не доступно	автоматично	+	+
Плов	0:30	0:20-2:00	+	+
Макарони	0:20	0:15-0:40	+	+
Варіння/На парі	0:20	0:10-2:00	+	+
Тушкування	0:40	0:30-2:30	+	+
Смаження	0:10	0:10-0:45	-	-
Випікання	0:45	0:40-2:00	-	+
Розігрівання	0:30	0:15-1:00	+	-
Холодець	4:00	4:00-8:00	-	-
Голубці	0:20	0:15-1:00	+	+
Фондю	0:20	0:15-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Варення	0:30	0:20-4:00	-	-
Йогурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Сир	1:00	1:00-5:00	-	-
Дитяче харчування	0:30	0:15-2:00	-	+
Глінтвейн	0:50	0:05-1:30	-	+
Мультикухар	0:30	0:10-6:00	+	+

- Щоб уникнути пошкодження покриття чаши не поміщайте чашу відразу після приготування під холодну воду, дайте їй спочатку остигнути.

**Чаша не призначена для миття в посудомийній машині.**

## КНОПКИ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (2)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

### Кнопка «МЕНЮ» (13)

Для переходу до меню автоматичних програм доторкніться до кнопки (13) «МЕНЮ».

### Кнопки (14) «-/+»

За допомогою кнопок (14) «-/+» вибираєте програму приготування, настроюйте тривалість приготування та функцію відкладеного старту.

### Кнопка (15) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Ви можете встановити час, через який приготу-

вання буде завершено. Час настроюється у діапазоні від 1 години до 24 годин з кроком в 1 годину.

### Кнопка (16) ⏪

Використовуйте кнопку (16) для переходу між етапами настроювання, зберігання настройок, а також для пуску та припинення програм приготування.

### Увага!

#### Не залишайте включений пристрій без нагляду.

- Наглядайте за процесом приготування, вимикайте мультиварку, коли продукти будуть приготовані. Не залишайте пристрій без нагляду.
- Не відкривайте кришку (4) під час роботи пристрою в програмі «ВІПІКАННЯ».
- Щоб уникнути підгоряння продуктів після завершення роботи програм «ВІПІКАННЯ», необхідно вимкнути режим підтримання тем-

# УКРАЇНСКА

ператури, натиснувши та утримуючи кнопку (16) ⌄.

- У програмі «Смаження» пристрій працює по аналогії з кухонною плитою, обов'язково наглядайте за процесом приготування.
- Програма «Соус» призначена для варіння соусів, програма «Голубці» - для приготування голубців, програма «Дитяче харчування» - для варіння дитячого харчування (див. Книгу рецептів).
- **Рецепти блюд знаходяться в Кнізі рецептів ( входить до комплекту постачання). Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.**

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**Після транспортування або зберігання пристрою при зниженні температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.**

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

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

- Відкрийте кришку (4), натиснувши на кнопку (5) і потягнувши за ручку (6).
- Вимийте всі знімні деталі м'якою губкою з нейтральним миючим засобом: чашу (12), лоток для готовування на парі (17), ополоник (18), лопатку (19), мірну склянку (20), скляночки з кришками (21). Потім обполосніть їх проточною водою та просушіть.
- Корпус пристрію протріть вологою тканиною, після чого витріть досуха.

## ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ

Покладіть продукти у чашу (12), дотримуючись вимог рецепта (див. Книгу рецептів).

**Примітка: Стежте за тим, щоб об'єм інгредієн-**

**тів разом з рідиною не перевищував відмітку максимального рівня «1.8» і не був нижче відмітки мінімального рівня «0.6». Відмітка максимально рівня для каш (крім рису) – «1.4».**

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

Відмірте рис мірною склянкою (20) (у одній мірній склянці приблизно 160 грамів рису), промийте його і помістить його в кастрюлю.

Рівень води, необхідний для визначені кількості рису (виміряного у склянках «CUP»), вказаний на шкалі всередині чаші (12). Налийте воду до відповідної відмітки.

**Приклад:** Насипавши чотири мірні склянки рису, налийте води до мітки «4 CUP» (склянки).

Для рідких молочних каш рекомендуємо використовувати рис і воду у пропорції 1:3.

Установіть чашу (12) в робочу камеру пристрію. Переконайтесь у тому, що зовнішня поверхня чаши чиста та суха, а сама чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елементу (10).

### Примітки:

- **не використовуйте чашу (12) для миття круп і не ріжте продукти в неї, це може пошкодити антипригарне покриття.**
- **переконайтесь, що в робочій камері і на дні чаши (12) немає сторонніх предметів, забруднень або вологи.**
- **перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаши (12) досуха.**
- **в середині нагрівального елементу (10) знаходиться датчик температури (11). Стежте за тим, щоб вільному переміщенню датчика нічого не заважало;**
- Якщо ви готуєте продукти на парі, налийте воду в чашу (12) так, щоб кипляча вода не торкалася дна лотка (17). Помістіть продукти у лоток (17) та встановіть його у чашу (12).
- Закрійте кришку (4) до клацання.
- Вставте роз'єм мережевого шнура в гніздо (9), а вилку мережевого шнура - в електричну розетку. При цьому прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (3) засвітяться символи <-->.
- Увімкніть пристрій, торкнувшись кнопки (16) ⌄, на дисплеї з'являться символи «88:88».
- Торкніться кнопки (13) «МЕНЮ» для переходу до меню автоматичних програм, на дисплеї (3) буде блимати індикатор програми «Рис».
- Торкаючись кнопок (14) «-/+», виберіть програму приготування. Індикатор вібрації програми буде блимати, а на дисплеї (3) з'явиться час приготування, встановлений за умовами.

# УКРАЇНСКА

- Торкніться кнопки (16), показання тривалості приготування будуть блимати.
- Кнопками (14) «-/+» установіть тривалість приготування.

**Примітка:** Настроювання часу приготування не недоступне для програми «Рис». Пропустіть кроки 9, 10.

Щоб перейти до настроювання відкладеного старту, торкніться кнопки (15) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», на дисплей з'явиться індикатор , показання часу відкладеного старту у годинах будуть блимати. Кнопками (14) «-/+» установіть час відкладеного старту у годинах.

Торкніться кнопки (15) «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», будуть блимати показання у хвилинах. Кнопками (14) «-/+» настройте час відкладеного старту у хвилинах.

**Примітка:**

Якщо ви хочете почати приготування негайно, пропустіть кроки 11 та 12.

**Функція відкладеного старту недоступна для програм «Варення», «Смаження», «Холодець», «Сир», «Випікання», «Дитяче харчування», «Соус», «Фондю» та «Йогурт».**

Щоб зберегти настройки та увімкнути програму приготування, торкніться кнопки (16) , на дисплеї з'являться показання залишившогося часу роботи (для всіх програм, крім «Рис»). Якщо ви активували функцію відкладеного старту, на дисплеї також з'явиться символ та час зворотного відліку до початку програми приготування, коли пристрій перейде у режим приготування продуктів символ погасне.

Щоб вимкнути приготування, натисніть кнопку (16) і утримуйте її протягом 3-х секунд.

Звукові сигнали повідомлять про завершення приготування, пристрій автоматично перейде у режим підтримання температури, на дисплеї (3) з'явиться символ , а також буде відображатися час роботи мультиварки у режими підігрівання (до 24 годин).

**Примітка:** Функція підтримання температури недоступна для програм «Розігрівання», «Варення», «Холодець», «Смаження», «Сир» та «Йогурт».

Для скасування підтримання температури натисніть і утримуйте кнопку (16) .

**Примітка:**

- Незважаючи на те, що пристрій підтримує температуру готового блюда до 24 годин, не рекомендується залишати приготовані продукти надовго в чаші, оскільки це може стати причиною псування продуктів.

- Не використовуйте режим підтримання температури для розігрівання продуктів.

## Увага!

- **Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.**
- **Щоб уникнути опіків, дотримуйтесь обережності, відкриваючи кришку (4), не нахиляйтесь над паровим клапаном (7) в процесі роботи мультиварки, не розташовуйте відкриті ділянки тіла над чашею (12)!**
- **При першому використанні мультиварки можлива поява стороннього запаху від нагрівального елементу, це допустимо.**
- **Стежте за готовністю продуктів в процесі приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (18) або лопаткою (19). Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпнати антипригарне покриття чаші (12).**
- **Не залишайте відкритою кришку пристрою під час роботи, крім програми «Фондю» та «Смаження».**
- Для зберігання лопатки (19) або ополоника (18) Ви можете використовувати тримач на корпусі мультиварки.

## ПРОГРАМА «ЙОГУРТ»

- Налийте в скляночки (21) закваску і молоко в пропорції 1:10.

**Примітка:** У якості закваски використовуйте натуральний йогурт без добавок і фарбників з мінімальним терміном зберігання. Також закваску можна приготувати самостійно із спеціальної бактерійної закваски (придбавайте в аптекі або магазинах здорового харчування), дотримуючись інструкції, що додається до неї.

- Наповнені скляночки (21) без кришок установіть у чашу (12).
- Установіть чашу (12) в робочу камеру, виберіть програму «Йогурт» і установіть час приготування (див. «Використання мультиварки»).
- **Увага! Не переміщайте мультиварку під час роботи у програмі «Йогурт».**
- Скляночки з готовим йогуртом закрійте кришками і помістить в холодильник на декілька годин, щоб припинити зростання бактерій.
- У готовий натуральний йогурт можна додати фрукти, варення, мед.

## ПРОГРАМА «ФОНДЮ»

Пристрій призначений для приготування сирного фондю та фондю з бульйоном або рослинною олією. Ця програма дозволяє вибирати температуру нагрівання у діапазоні від 70°C до 150°C. Рекомендована температура для сирного фондю складає від 70°C до 80°C.

# УКРАЇНСКА

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

## ПРОГРАМА «МУЛЬТИКУХАР»

Програма «Мультикухар» дозволяє вам мініати температуру та час приготування у межах від 30°C до 150°C відповідно до ваших потреб та переваг.

## Використання пристрою у програмах «Фондю» та «Мультикухар»

- Відкрийте кришку (4).
- Установіть чашу (12) в робочу камеру.
- Помістіть інгредієнти у чашу (12) (див. Книгу рецептів). Об'єм продуктів має бути не вище відмітки максимуму не нижче відмітки мінімуму.
- Якщо ви готуєте у програмі «Мультикухар», щільно закрійте кришку (4). Якщо ви готуєте фондю, залиште кришку (4) відкритою.
- Увімкніть пристрій кнопкою (16) ⤵.
- Торкніться кнопки (13) «МЕНЮ».
- Торкаючись кнопки (14) «-/+», виберіть програму приготування «Фондю» або «Мультикухар».
- Торкніться кнопки (16) ⤵, на дисплеї з'явиться блимаюче значення температури «100°C». Торкаючись кнопок (14) «-/+», встановіть температуру нагрівання.
- Торкніться кнопки (16) ⤵, на дисплеї з'являться показання тривалості роботи.
- Кнопками (14) «-/+» установіть тривалість роботи.
- Торкніться кнопки (16) ⤵ для запуску програми.
- Якщо ви готуєте фондю, почекайте, поки сир розтопиться, а бульйон/олія нагріється.

### Примітка:

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

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте пристрою остинути.
- Знімайте емність для збору конденсату (8) у міру заповнення та виливайте з неї рідину, яка накопичилася.
- Зніміть паровий клапан (7). Відкрутіть кришку парового клапана, повернувши її у напрямку стрілки «LOOSEN». Промийте паровий клапан та встановіть кришку на місце, потім закріпіть

її, повернувши у напрямку стрілки «TIGHTEN». Установіть клапан (7) на місце.

- Протріть корпус (1) і кришку (4) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обплосніть проточною водою.
- Забороняється поміщати чашу (12) в посудомийну машину.
- Протріть поверхню нагрівального елементу (лише у захолому стані) м'якою сухою тканиною, у жодному випадку не допускайте потрапляння води всередину корпусу приладу.
- Не занурюйте корпус приладу, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не використовуйте для чищення приладу і аксесуарів абразивні і агресивні миючі речовини.

## ЗБЕРІГАННЯ

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

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка – 1 шт.  
Чаша – 1 шт.  
Лоток для готування на парі – 1 шт.  
Ополоник – 1 шт.  
Лопатка – 1 шт.  
Мірна склянка – 1 шт.  
Скляночки для йогурту – 6 шт.  
Кришечки для скляночек – 6 шт.  
Інструкція – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електро живлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Максимальна споживана потужність: 900 Вт  
Об'єм чаші: 5 л

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

## Термін служби приладу – 3 роки

### Гарантія

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

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

# БЕЛАРУСКАЯ

## МУЛЬТЫВАРКА VT-4271 СМ

Асноўнае прызначэнне мультываркі - гэта хуткае і якаснае прыгатаванне прадуктаў.

### Апісанне

1. Корпус
2. Панэль кіравання
3. Дысплей
4. Вечка
5. Кнопка адкрыцця вечка
6. Ручка для пераноскі
7. Паравы клапан
8. Ёмістасць для збору кандэнсату
9. Гняздо для падключэння сеткавага шнура
10. Награвальны элемент
11. Дацтык тэмпературы
12. Чара

### Дысплей і панэль кіравання

13. Кнопка «МЕНЮ»
14. Кнопкі настройкі параметраў «-/+»
15. Кнопка «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ»
16. Кнопка ⌂. Функцыі: «УКЛ./ВЫКЛ.», «СТАРТ/СТОП»

### Аксэсуары

17. Латок для гатавання на пары
18. Апалонік
19. Лапатка
20. Мерная шклянчака
21. Шклянчакі для ёгурта з вечкамі

### ЎВАГА!

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

### МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытаіце сапраўдную інструкцыю па эксплуатацыі і захавайце яе для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прымым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыненнем шкоды карыстачу ці яго маёмысці.

- Перад выкарыстаннем прыбора ўважліва агледзьце сеткавы шнур і раздым для падключэння сеткавага шнура, які размешчаны на корпусе прыбора, пераканайцесь ў тым, што яны не маюць пашкоджанняў. Не выкарыстоўвайце прыбор у выпадку наяўнасці

пашкоджанняў сеткавага шнура ці раздымі сеткавага шнура.

- Перад уключэннем прылады пераканайцесь ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядзе працоўнаму напружанню прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «ёўрапілкай»; уключайце яе ў электрычную разетку, якая мае надзеіны контакт заземлення.
- Пры падключэнні прылады да электрычнай сеткі не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур быў шчыльна ўстаўлены ў раздым на корпусе прылады і ў сеткавую разетку.
- Выкарыстоўвайце толькі сеткавы шнур з камплекта пастаўкі і не выкарыстоўвайце сеткавы шнур ад іншых прылад.
- Каб пазбегнучы пажару, не выкарыстоўвайце перахаднікі пры падключэнні прылады да электрычнай разеткі.
- Размяшчайце прыладу на роўнай цеплаўстойлівой паверхні, удалечыні ад крыніц вільгаці, цяпля і адкрытага агню.
- Устанаўлівайце прыладу так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Не падверграйце прыбор уздзеянню прымых сонечных прамянёў.
- Не размяшчайце прыбор у непасрэднай блізкасці ад сцяны і мэблі.
- Не дапушчайце судотыку сеткавага шнура з гарачымі паверхнямі і вострымі кантамі мэблі. Не дапушчайце пашкоджання ізоляцыі сеткавага шнура.
- Забаранеца дакранацца да сеткавага шнура і да вілкі сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не выкарыстоўвайце прыладу зблізу ёмістасці з вадой, у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, у сырых падвальных памяшканнях ці побач з басейнам.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў воду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- У выпадку падзення прыбора ў воду неадкладна адключыце яго ад электрычнай сеткі, вынішы вілку сеткавага шнура з разеткі. Пры гэтым ні ў якім разе не апускайце ў воду руکі. Па пытанні далейшага выкарыстання прыбора звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Не ўстаўляйце староння прадметы ў адтуліны ці паміж дэталямі прылады.
- Сачыце за тым, каб краі адзэжы ці староння прадметы не патрапілі паміж вечкамі і корпусам прыбора.
- Выкарыстоўвайце толькі здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі. Не пакідайце прыладу без нагляду, заўсёды выключайце

# БЕЛАРУСКАЯ

прыбор і адключайце яго ад электрычнай сеткі, калі вы ім не карыстаецеся.

- Адключайочы прыладу ад электрасеткі, ніколі не тузайце за сеткавы шнур, вазыміцеся за сеткавую вілку і акуратна выцягніце яе з рэзеткі.
- Не пакідайце адкрытым вечка прылады, падчас яе працы, акрамя праграм «Фандзю» і «Смажанне».
- Каб пазбегнуць траўмаў, не нахіляйцеся над адтулінамі выхаду пары ці над чарай пры адкрытым вечку мультываркі.
- Не дакранайцеся да паверхні вечка падчас працы мультываркі, адкрывайце вечка за ручку, папярэдне націснушы кнопкую адкрыцца вечка.
- Каб пазбегнуць апёкаў гарачай парай, будзьце вельмі асцярожныя, адкрываючы вечка мультываркі.
- Трымайце ў чысціні паравы клапан, у выпадку забруджвання чысціце яго.
- Катэгарычна забаранеца эксплуатацыя прыбора без устаноўленай чары і паравога клапана, а таксама забаранеца ўключаць мультыварку без прадуктаў і без наяўнасці дастатковай колькасці вадкасці ў чары для прыгатавання прадуктаў.
- Выконвайце рэкамэндацыі па колькасці сухіх прадуктаў і вадкасці.
- **Увага!** Пры гатаванні прадуктаў на пары сачыце за ўзорунем вадкасці ў чары, далівайце ваду ў чару па меры неабходнасці. Не пакідайце прыладу без нагляду!
- Забаранеца выкарыстоўваць мультыварку пры наяўнасці пашкоджанні ўстановкі пракладак на ўнутраным боку вечка.
- Не даставайце чару падчас працы прылады.
- Не накрывайце мультыварку падчас працы.
- Забаранеца пераносіць прыладу падчас працы. Выкарыстоўвайце ручку на вечку, папярэдне адключыўшы прыладу ад электрычнай сеткі, выніўшы чару з прадуктамі і даўшы прыладзе астыць.
- Падчас працы вечка чара для прыгатавання прадуктаў, а таксама дэталі корпуса моцна награваюцца, не дакранайцеся да іх. Гарачую чару даставайце, папярэдне надзеўшы кухонныя рукаўіцы.
- Рэгулярна праводзяце чыстку прыбора.
- Забаранеца выкарыстоўваць прыбор па-за памяшканнямі.
- Не дазваляйце дзесяці дакранацца да корпуса прыбора і да сеткавага шнура падчас працы.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзесяці, малодшымі за 8 гадоў.
- Дадзены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзесяці, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі парушэннямі ці без дастатковага

досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, пры ўмове, што ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.

- Ажыццяўляйце нагляд за дзесяцьмі, каб не дапусціць выкарыстання прыбора ў якасці цацкі.
- З меркаванніяў бяспекі дзесяці не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.

**Увага!** Не дазваляйце дзесяці гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушиша!**

- Каб пазбегнуць пашкоджання, перавозце прыладу толькі ў завадской упакоўцы.
- Забаранеца самастойна рамантаваць прыбор. Не разбірайце прыбор самастойна, пры ўзнікненні любых няспраўнасцяў, а таксама пасля падзення прыбора выключыць прыбор з разеткі і звярнуцца ў любы аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр па контактных адресах, указаных у гарантыйным талоне і на сایце [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru).
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзесяцей і людзей з аблежаванымі магчымасцямі.

## ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

### ПРАВІЛА КАРЫСТАННЯ ЧАРАЙ (12)

Выкарыстоўвайце прыладу і яе дэталі строга па прызначэнні. Забаранеца выкарыстоўваць чару для прыгатавання прадуктаў, устанаўліваючы яе на награвальную прыборы щі варачныя паверхні.

- Не замяняйце чару іншай ёмістасцю.
- Сачыце за тым, каб паверхня награвальнага элемента (10) і дно чары заўсёды былі чыстымі і сухімі.
- Не выкарыстоўвайце чару ў якасці ёмістасці для змешвання прадуктаў. Каб пазбегнуць пашкоджанняў антыпрыгарнага пакрыцця, ніколі не здрабніце прадукты непасрэдна ў чары.
- Ніколі не пакідайце і не захоўвайце ў чары якія-небудзь староніні прадметы.
- Падчас прыгатавання прадуктаў у чары змешвайце іх толькі пластыкавым апалонікам (18) ці лапаткай (19).
- Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрапаць антыпрыгарнае пакрыцце чары.
- Пры прыгатаванні страві з выкарыстаннем прыпраў і специй рэкамендуецца адразу пасля прыгатавання вымыць чару.

# БЕЛАРУСКАЯ

- Каб пазбегнуць пашкоджання пакрыцца чары, не змяшчайце чару адразу пасля прыгатавання пад халодную ваду, дайце ёй спачатку астыць.

**Чара не прызначана для мыцця ў посудамыйнай машыне.**

## КНОПКІ ПАНЭЛІ КІРАВАННЯ (2)

Націск кнопкі панэлі кіравання суправаджаеца гукавым сігналам.

## Кнопка «МЕНЮ» (13)

Для пераходу да меню аўтаматычных праграм дакраніцесься да кнопкі (13) «МЕНЮ».

## Кнопкі (14) «-/+»

З дапамогай кнопкі (14) «-/+» выбірайце праграму прыгатавання, настройвайце працягласць прыгатавання і функцыю адкладзенага старту.

## Кнопка (15) «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ»

Вы можаце ўсталяваць час, праз які прыгатаванне

будзе завершана. Час настройваеца ў дыяпазоне ад 1 гадзіны да 24 гадзін з крокам 1 гадзіна.

## Кнопка (16)

Выкарыстоўвайце кнопкі (16) для пераходу паміж этапамі настройкі, захавання настроек, а таксама для пуску і прыпынку праграм прыгатавання.

## Увага!

**Не пакідайце працуочую прыладу без нагляду.**

- Сачыце за працэсам прыгатавання, адключайце мультыварку, калі прадукты будуть прыгатаваныя. **Не пакідайце прыладу без нагляду.**
- Не адкрывайце вечка (4) падчас працы прылады ў праграме «ВЫПЕЧКА».
- Каб прадукты не падгарэлі пасля завяршэння працы праграмы «ВЫПЕЧКА», неабходна адключыць рэжым падтрымання тэмпературы, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопкі (16) .

## ПРАГРАМЫ ПРЫГАТАВАННЯ

Праграма	Час па змаўчанні (у гадзінах)	Час гатавання (у гадзінах)	Адкладзены старт	Падтрыманне тэмпературы
Суп	1:00	1:00-4:00	+	+
Каша	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Рыс	не даступна	аўтаматычна	+	+
Плоў	0:30	0:20-2:00	+	+
Макароны	0:20	0:15-0:40	+	+
Варка/На пары	0:20	0:10-2:00	+	+
Тушенне	0:40	0:30-2:30	+	+
Смажанне	0:10	0:10-0:45	-	-
Выпечка	0:45	0:40-2:00	-	+
Разагрэў	0:30	0:15-1:00	+	-
Халадзец	4:00	4:00-8:00	-	-
Галубцы	0:20	0:15 -1:00	+	+
Фандзю	0:20	0:15-0:40	-	+
Соус	0:05	0:05-0:30	-	+
Варенне	0:30	0:20-4:00	-	-
Ёгурт	8:00	6:00-12:00	-	-
Творог	1:00	1:00-5:00	-	-
Дзіцячае харчаванне	0:30	0:15-2:00	-	+
Глінтвейн	0:50	0:05-1:30	-	+
Мультыповар	0:30	0:10-6:00	+	+

# БЕЛАРУСКАЯ

- У праграме «СМАЖАННЕ» прылада працуе па аналогіі з кухоннай плітой, авабязкова сачыце за працэсам прыгатавання.
- Праграма «Соус» прызначана для варэння соусаў, праграма «Галубцы» - для прыгатавання галубцоў, праграма «Дзіцяча харчаванне» - для варэння дзіцячага харчавання (гл. Кнігу рэцэптаў).  
**- Рэцэпты страў знаходзіцца ў Кнізе рэцэптаў (уваходзіць у камплект пастаўкі).** Усе рэцэпты носяць рэкамендацыйны характар, бо патрабаваныя для рэцэптаў аб'ёмы і судносіны інгрэдзентуў могуць вар'іравацца ў залежнасці ад рэгіянальнай спецыфікі прадуктаў і вышыні над узроўнем мора.

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

**Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніканай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры хатнай тэмпературе не менш за дзве гадзіны.**

- Выміце прыладу з упакоўкі, зніміце ўсе ўпаковачныя матэрыялы і любыя наклейкі, якія перашкаджаюць звычайнай працы мультываркі.
- Устанавіце мультыварку на роўную цеплаўстойлівую паверхню, удалечыні ад усіх кухонных крыніц цяпла (такіх як газавая пліта, электрапліта ці варачная панэль).
- Устанавіце прыладу так, каб ад сцяны да корпуса мультываркі заставалася адлегласць не менш за 20 см, а свабодная прастора над ёй складала не менш за 30-40 см.
- Не размяшчайце прыладу ў непасрэднай блізкасці ад прадметаў, якія могуць быць пашкоджаныя высокай тэмпературай пары, якія выходзіць.

**Увага! Не размяшчайце прыбор зблізу ваннаў, ракавін і іншых ёмістасцяў, напоўненых водой.**

- Адкрыйце вечка (4), націсніўшы на кнопкі (5) і пасцягніўшы за ручку (6).
- Вымыйце ўсе здымныя дэталі мяккай губкай з нейтральным мынымі сродкамі: чару (12), латок для гатавання прадуктаў на пары (17), апалонік (18), лапатку (19), мерную шклянчу (20), шклянчу з вечкамі (21). Потым апалацніце іх праточнай водой і прасушыце.
- Корпус прылады пратрыце вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

## ВЫКАРЫСТАННЕ МУЛЬТЫВАРКІ

Пакладзіце прадукты ў чару (12) у адпаведнасці з патрабаваннямі рэцэпта (гл. Кнігу рэцэптаў).

**Нататкі:** Сачыце за тым, каб аб'ём інгрэдзентуў разам з вадкасцю не перавышаў адзнаку максімальнага ўзроўню «1.8» і быў не ніжэй адзнакі мінімальнага ўзроўню «0.6». Адзнака максімальнага ўзроўню для каш (акрамя рысу) - «1.4».

## Агульны прыклад закладкі прадуктаў і вады (у якасці прыкладу разгледжаны рыс)

Адмерайце рыс мернай шклянчай (20) (у адной мернай шклянчыцы прыблізна 160 грысу), прамыйце рыс і змясціце яго ў каструлю.

Узровень вады, неабходны для вызначанай колькасці рысу (вымеранага ў шклянчах «CUP»), паказаны на шкале ўсярэдзіне чары (12). Наліце ваду да адпаведнай адзнакі.

**Прыклад:** Насыпаўшы чатыры мернія шклянчакі круп, наліце вады да пазнакі «4 CUP» (шклянчакі). Для вадкіх каш рэкамендуем выкарыстоўваць рыс і ваду ў пропорцыі 1:3.

Устанавіце чару (12) у працоўную камеру прылады. Пераканайцесь ў тым, што знешняя паверхня чары чыстая і сухая, а сама чара ўстаноўлена без перакосаў і шыльна мяжуеца з паверхнія награвальнага элемента (10).

### Нататкі:

- не выкарыстоўвайце чару (12) для мыцця круп і не рэжце ў ёй прадукты, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё,
- пераканайцесь, што ў працоўнай камеры і на дне чары (12) ніяма староніх прадметаў, забруджванні ці вільгачі,
- перед выкарыстаннем вытрыце знешнюю паверхню і дно чары (12) насуха,
- у сярэдзіне награвальнага элемента (10) знаходзіцца датчык тэмпературы (11). Сачыце за тым, каб свабоднаму перамяшчэнню датчыка нішто не перашкаджало.
- Калі вы гатуецце прадукты на пары, наліце ваду ў чару (12) так, каб кіпячая вада не дакраналяса да дна латка (17). Змясціце прадукты ў латок (17) і устанавіце яго ў чару (12).
- Зачыніце вечка (4) да пstryчкі.
- Устаўце раздым сеткавага шнура ў гніздо (9), а вілку сеткавага шнура - у электрычную разетку. Пры гэтым прагучыць гукавы сігнал, на дысплеі (3) загарацца знакі «- - - -».
- Уключыце прыладу, нажаўшы кнопкі (16) ⌂, на дысплеі з'явіцца знакі «88:88»
- Нажміце кнопкі (13) «МЕНЮ» для пераходу да меню аўтаматычных праграм, на дысплеі (3) будзе міргаць індыкатар праграмы «Рыс».
- Дакранаючыся да кнопкі (14) «-/+», выбирайце праграму прыгатавання. Індыкатар выбранай праграмы будзе міргаць, а на дысплеі (3) з'явіцца час прыгатавання, устаноўлены па змайчанні.
- Дакранаючыся да кнопкі (16), паказанні працягласці прыгатавання будуць міргаць.
- Кнопкамі (14) «-/+» настройце працягласць прыгатавання.

# БЕЛАРУСКАЯ

**Нататка:** Настройка працягласці прыгатавання недаступна для праграмы «Рыс». Прапусціце крокі 9, 10.

Каб перайсці да настройкі адкладзенага старту, дакраніцеся да кнопкі (15). «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ», на дысплеі з'явіца індыкатар , паказанні часу адкладзенага старту ў гадзінах будуць міргаць. Кнопкамі (14) «-/+» наладзьце час адкладзенага старту ў гадзінах.

Дакраніцеся да кнопкі (15) «АДКЛАДЗЕНЫ СТАРТ», паказанні ў хвілінах будуць міргаць. Кнопкамі (14) «-/+» наладзьце час адкладзенага старту ў хвілінах.

**Нататка:**

Калі вы жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна, прапусціце крокі 11 і 12.

**Функцыя адкладзенага старту недаступная для праграм «Варэнне», «Смажанне», «Халадзец», «Тварог», «Выпечка», «Дзіцячае харчаванне», «Соус», «Фандзю» і «Ёгурт».**

Каб захаваць настройкі і ўключыць праграму прыгатавання, дакраніцеся да кнопкі (16) , на дысплеі з'явіца паказанні часу працы, які застаўся, (для ўсіх праграм, акрамя «Рыс»). Калі вы актыўравалі функцыю адкладзенага старту, на дысплеі таксама з'явіца знак  і час зваротнага адліку да пачатку праграмы прыгатавання, калі прылада прайдзе да прыгатавання прадуктаў, знак  загасне.

Каб выклучыць прыгатаванне, націсніце кнопкі (16)  і ўтрымлівайце яе на працягу 3-х секунд.

Гукавыя сігналы паведамляць пра завяршэнне прыгатавання, прылада аўтаматычна прайдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, на дысплеі (3) з'явіца знак , а таксама будзе адлюстроўвацца час працы мультываркі ў рэжыме падгарову (да 24 гадзін).

**Нататка: Функцыя падтрымання тэмпературы недаступна для праграм «Разаграванне», «Варэнне», «Халадзец», «Смажанне», «Тварог» і «Ёгурт».**

Для адмены падтрымання тэмпературы націсніце і ўтрымлівайце кнопкі (16) .

**Нататка:**

- Нягледзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы да 24 гадзін, не рэкамендуецца пакідаць прыгатаваныя прадукты надоўга ў чары, бо гэта можа стаць прычынай павядання прадуктаў.

- Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагравання прадуктаў.

**Увага!**

• Ніколі не пакідайце прыладу, якая працуе, без нагляду.

• Каб пазбегнуць апёкаў, будзьце асцярожныя, адкрываючы вечка (4), не нахіляйце над паравым клапанам (7) падчас працы мультываркі, не нахіляйце адкрытыя ўчасткі цела над чарай (12)!

- Пры першым выкарыстанні мультываркі магчыма з'яўленне старонняга паху ад награвальнага элемента, гэта дапушчальна.
- Сачыце за гатоўнасцю прадуктаў падчас прыгатавання, пры неабходнасці памешвайце прадукты пластикавым апalonікам (18) ці лапаткай (19). Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрапаць антіпрыгарнае пакрыццё чары (12).
- Не пакідайце адкрытым вечка прылады падчас працы акрамя праграм «Фандзю» і «Смажанне».
- Для захоўвання лапаткі (19) ці апалоніка (18) вы можаце выкарыстоўваць трывалынік на корпусе мультываркі.

## ПРАГРАМА «ЁГУРТ»

- Наліце ў шкляначкі (21) закваску і малако ў пропорцыі 1:10.

**Нататка:** У якасці закваскі выкарыстоўвайце натуральны ёгурт без дадаткаў і фарбавальнікаў з мінімальным тэрмінам захоўвання. Таксама закваску можна прыгатаваць самастойна са спецыяльнай бактэрыяльнай закваскі (набывайце ў аптэцы ці крамах здаровага харчавання), выконваючы інструкцыі, што дадаюцца да яе.

- Напоўнены шкляначкі (21) без вечка установіце ў чару (12).
- Установіце чару (12) у працоўную камеру, абярыце праграму «Ёгурт» і установіце час прыгатавання (гл. «Выкарыстанне мультываркі»).
- **Увага! Не перасоўвайце мультыварку падчас працы ў праграме «Ёгурт».**
- Шкляначкі з готовым ёгуртам зачыніце вечкамі і змясціце ў халадзільнік на некалькі гадзін, каб прыпыніць рост бактэрый.
- У гатовы натуральны ёгурт можна дадаць садавіну, варэнне, мёд.

## ПРАГРАМА «ФАНДЗЮ»

Прылада прызначана для прыгатавання сырнага фандзю і фандзю з булёнам ці алеем. Дадзеная праграма дазваляе выбіраць тэмпературу нагреву ў дыяпазоне ад 70°C да 150°C. Рэкамендуемая тэмпература для сырнага фандзю складае ад 70°C да 80°C.

- Мяса, крэветкі ці рыбу можна загадзя замарынаваць. Прадукты нарэжце на невялікія кавалачкі адноўлькавага памеру.
- Забараняеца выкарыстоўваць для фандзю замарожаныя прадукты.
- Крэветкі, невялікія кавалачкі мяса, рыбы ці гародніны накаліце на спецыяльныя металічныя вілачки для фандзю ці шампуры.
- Прадукты, нанізаныя на вілачки, апусціце ў разагрэтыя булён/масла/сыр.

# БЕЛАРУСКАЯ

## ПРАГРАМА «МУЛЬТЫПОВАР»

Праграма «Мультыповар» дазваляе вам змяніць тэмпературу і час прыгатавання ў межах ад 30°C да 150°C у адпаведнасці з вашымі патрабаваннямі і пажаданнямі.

## Выкарыстанне прылады ў праграмах «Фандзю» і «Мультыповар»

- Адкрыце вечка (4).
- Устанавіце чару (12) у працоўную камеру.
- Змясіціце прадукты ў чару (12) (гл. Кнігу рээптаў). Аб'ём прадуктаў павінен быць не вышэй адзнакі максімуму і не ніжэй адзнакі мінімуму.
- Калі вы гатуецце ў праграме «Мультыповар», шчыльна зачыніце вечка (4). Калі вы гатуецце фандзю, пакіньце вечка (4) адкрытым.
- Уключыце прыладу на кнопкі (16) ⌂.
- Дакраніцеся да кнопкі (13) «МЕНЮ».
- Дакранаючыся да кнопкі (14) «-/+», абярыце праграму прыгатавання «Фандзю» ці «Мультыповар».
- Дакраніцеся да кнопкі (16) ⌂, на дысплеі з'явіцца значэнне тэмпературы 100°C, якое мігціць. Дакранаючыся да кнопкі (14) «-/+», устанавіце тэмпературу нагрэву.
- Дакраніцеся да кнопкі (16) ⌂, на дысплеі з'явіцца сведчанні працягласці працы.
- Кнопкамі (14) «-/+» устанавіце працягласць працы.
- Дакраніцеся да кнопкі (16) ⌂ для запуску праграмы.
- Калі вы гатуецце фандзю, пачакайце, пакуль сыр растопіцца, а булён/масла нагрэеца.

### Нататка:

**Калі вы гатуецце фандзю, рэгулярна памешвайце сумесь сыра з віном. Не дапушчайце бурнага кіпення вадкасцяў. Пры неабходнасці паменшице тэмпературу. Для гэтага выключыце праграму прыгатавання і пайторна настройце прыладу.**

## ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай розеткі і дайце прыладзе астыць.
- Здымайце ёмістасць для збору кандэнсату (8) па меры запаўнення і вылівайце з яе вадкасць, якая набралаася.
- Зніміце паравы клапан (7). Адкруціце вечка паравога клапана, павярнуўшы яго ў кірунку стрэлкі «LOOSEN». Прамыцце паравы клапан і устанавіце вечка на месца, затым замацуйце яго, павярнуўшы ў кірунку стрэлкі «TIGHTEN». Устанавіце клапан (7) на месца.
- Пратрыце корпус (1) і вечка (4) злёгку вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

- Усе здымныя дэталі вымыйце мяккай губкай з нейтральным мыным сродкам, апалацніце праточнай вадой.
- Забаранеца змяшчаць чару (12) у посудамыйную машыну.
- Пратрыце паверхню награвальнага элемента (толькі ў астылым стане) мяккай сухой тканінай, ні ў якім разе не дапушчайце траплення вады ўнутр корпуса прыбора.
- Не апускайце корпус прыбора, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любяя іншыя вадкасці.
- Не выкарыстоўвайце для чысткі прыбора і аксесуараў абразіўныя і агрэсіўныя мыныя сродкі.

## ЗАХОЎВАННЕ

- Адключыце прыладу і зрабіце яе чыстку.
- Захоўвайце прыладу ў сухім, прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

## КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Мультыварка - 1 шт.

Чара - 1 шт.

Латок для гатавання на пары - 1 шт.

Апалонік - 1 шт.

Лапатка - 1 шт.

Мерная шклянчака - 1 шт.

Шклянчакі для ёгурта - 6 шт.

Вечкі шклянчак - 6 шт.

Інструкцыя - 1 шт.

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКИ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максімальная спажываная магутнасць: 900 Вт

Аб'ём чары: 5 л

Вытворца пакідае за сабой права змяніць характеристыкі прыбора без папярэдняга алавяшчэння

## Гарантыванне

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслуговування могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслуговуваннем абавязкова павінна быць прад'ялена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



# O'ZBEKCHA

## KO'P XIL TAOM PISHIRGICH VT-4271 CM

Ko'p xil pishirgich asosan tez va sifatli ovqat pishirishga mo'ljallangan.

### Qismlari

1. Korpusi
2. Ishlatish paneli
3. Display
4. Qopqoq
5. Qopqog'ini ochadigan tugma
6. Ko'tarishga ishlatalidagan dastak
7. Bug' klapani
8. Tomchi to'planadigan idish
9. Elektr shnur ulanadigan o'rni
10. Qizitgich
11. Harorat sezgichi
12. Idish

### Display va ishlatalish paneli

13. «MENYU» tugmasi
14. Ko'sratgichlarini o'zgartiradigan tugma «-/+»
15. «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasi
16. ↵ tugmasi. Ishlatish: «ISHLATISH/O'CHIRISH», «BOSHLASH/TO'XTATISH»

### Qismlari

17. Bug'da pishirishga ishlatalidagan lappak
18. Cho'mich
19. Kaftgir
20. O'lichov idishi
21. Qopqoqli yogurt bardog'i

### DIQQAT!

Qo'shimcha himoya bo'lisi uchun jihoz quvvat oladigan elektr manbaiga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini ( $HO'M$ ) o'rnatishto'g'ri bo'ladi,  $HO'M$ ni o'rnatishtga mutaxassisni chaqiring.

### EHTIYOT CHORALARI

Elektr jihozini ishlatalishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.

Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytigandek ishlating. Jihoz noto'g'ri ishlatalis buzilishi, ishlatuvcchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Ishlatishdan oldin jihoz elektr shnuri bilan korpusidagi elektr shnur ulanadigan o'rnni diqqat bilan tekshirib, biror joyi shikastlanmaganimi qarab ko'ring. Elektr shnur yoki elektr shnur ulanadigan o'mi shikastlangan jihozni ishlatalmang.
- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka biriktirilgan, uni yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatalmang.
- Elektr shnuri jihoz korpusidagi ulanadigan o'rninga, elektr vilkasi esa rozetkaga zich birikkan bo'lishi kerak.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan elektr shnurini ishlating, boshqa jihoz elektr shnurini ishlatalmang.
- Yong'in chiqmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatalmang.
- Jihozni tekis, issiqliq chidamli, suvdan, issiqliq chiqaradigan vositalar va ochiq olovdan nariroqqa qo'ying.
- Jihozni rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlating.
- Jihozni quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni devorga, mebelga yaqin qo'yimang.
- Elektr shnurini qizigan yuzalarga tekkizmang, mebel o'tkir qirrasidan o'tkazmang. Elektr shnur izolyatsiyasini shikastlanirmang.
- Jihoz elektr shnuri bilan elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlash ta'qilqanadi.
- Jihozni suv solingan idishlar, oshxonadagi idish yuvgich, zax yerto'la yoki basseynga yaqin joyda ishlatalmang.
- Jihozni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvgaga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvgaga tushib ketsa elektr vilkasini tez rozetkadan chiqarib oling. Suvgaga qo'l tekkizmang. Ishlatish mumkinligini bilish uchun jihozni vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihoz ochiq joylariga, qismlari orasiga biror buyum kiritmang.
- Jihoz qopqog'i bilan korpusi orasiga biror yot jism yoki kiyim cheti kirib qolmasligiga qarab turing.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan olinadigan qismalarini ishlating. Jihozni qarosiz qoldirmang, ishlatalimoytagan bo'ssa albatta jihozni o'chirib, elektrdan ajratib qo'ying.
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- «Fondyu» va «Qovurish» dasturlaridan tashqari jihoz ishlaganda qopqog'ini ochiq qoldirmang.
- Kuyib qolmaslik uchun jihoz bug' chiqadigan joylari yoki qopqog'i ochiq bo'ssa ko'p xil taom pishirgich idishi ustiga engashmang.
- Ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda qopqog'iga qo'l tekkizmang, qopqog'ini oldin tugmasini bosib, dastagidan ushlab oching.
- Bug' kuydirmasligi uchun ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ehtirot bo'lib oching.
- Bug' klapanini toza tuting, kirlansa, tozalang.
- Ovqat pishadigan idishi bilan bug' klapani qo'yilmagan jihozni ishlatalish qat'yan ta'qilqanadi.

# O'ZBEKCHA

Ovqat pishadigan idishiga masalliq solinmagan yoki yetarli suyuqlik quyilmagan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ham ta'qiqlanadi.

- Qurq masalliq bilan suyuqlik miqdori borasidagi tavsiyalarga amal qiling.
- **Diqqat!** Ovqat bug'da pishiriladigan bo'lsa idishidagi suv kamayib ketmasligiga qarab turing, kerak bo'lsa, suv quying. Jihozni qarovsiz qoldirmang!
- Qopqoq ostidagi silikon zichlagichi shikastlangan ko'p xil taom pishirgichni ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihoz ishlayotganda idishini olmang.
- Ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda ustini yopib qo'yang.
- Ishlayotgan jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi. Joyidan olganda faqat dastagidan ushlab ko'taring, lekin oldin jihozni elektrdan ajratib qo'ying, ovqat pishgan idishini chiqarib oling so'ng jihoz sovushini kutib turing.
- Jihoz ishlayotganda qopqog'i, idishi, korpusidagi qismi qizib ketadi, ularga qo'l tekkizmang. Issiq idishini oshxonada qo'lgopi kiyib oling.
- Jihozni vaqtida tozalab turing.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Bolalar jihozni o'ynichoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz 8 yoshga to'lмаган bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyatni cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ulaming xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rnatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagini jihozni ishlatishlari mumkin
- Bolalar jihozni o'ynichoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Bolalarni ehtiyyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

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

- Jihoz shikastlanmasligi uchun faqat zavoddan keilgan qutisida boshqa joyga olib boring.
- Jihozni o'zicha ta'mirlash ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ochmang, biror joyi buzilgan bo'lsa, tushib ketsa elektr vilkasini rozetkadan chiqarib jihozni o'chiring va kafolat taloni bilan [www.vitek.ru](http://www.vitek.ru) sahifasida manzili ko'rsatilgan vakolatlari xizmat markaziga murojaat qiling.
- Jihozni quruq, salqin va bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'l yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA  
MO'LJALLANGAN

## IDISHINI (12) ISHLATISH QOIDALARI

Ko'p xil taom pishirgich bilan olinadigan qismlarini faqat maqsadiga muvofiq ishlatning. Idishini ovqat pishirishga ishlatish, qiziqdigan asboblar, ovqat pishiriladigan jihozlar ustiga qo'yish ta'qiqlanadi..

- Idishining o'rniiga boshqa idish ishlatish ta'qiqlanadi.
- Qizitgich (10) yuzasi bilan idish osti doim toza va quruq bo'lishiga qarab turing.
- Idishini masalliq aralashtirishga ishlatmang. Kuydirmaydigan qoplamasini shikastlanmasligi uchun qattiq masalliqni idishning o'zida maydalash ta'qiqlanadi.
- Idishga aslo biror buyum solib qo'yang va uni biror buyum olib qo'yishga ishlatmang.
- Idishida pishayotgan ovqatni faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan plastik cho'mich (18) yoki cho'mich (19) bilan aralashtiring.
- Kuydirmaydigan qoplamasini shikastlanmasligi uchun idishdagi masalliqni metall asbob bilan aralashtirish ta'qiqlanadi.
- Zirovor, xushbo'y moddalar solib pishirilgan ovqat olinishi bilan idishini yuvish kerak.
- Kuydirmaydigan qoplamasini shikastlanmasligi uchun ovqat pishishi bilan issiq idishiga sovuq suv tekkizmang, oldin sovushini kutib turing.

**Idishi idish yuvadigan mashinada yuvishga mo'ljallanmagan.**

## ISHLATISH PANELIDAGI (2) TUGMALAR

Ishlatish panelidagi tugmalar bosilganda ovoz eshitiladi.

### «MENYU» tugmasi (13)

O'zi pishiradigan dasturlarga o'tish uchun «MENYU» tugmasini (13) bosasiz.

### «-/+» tugmasi (14)

«-/+» tugmasi (14) bilan ovqat pishadigan dasturni tanlaysiz, ovqat pishishi boshlanishi qancha vaqt keyinga surilishini belgilab qo'yasiz.

### «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasi (15)

Ovqat pishishi qancha vaqtidan keyin tugashini o'zingiz belgilab qo'y sangiz bo'ladi. 1 soat oratalib ovqat pishishi boshlanadigan vaqt 1 soatdan 24 soatgacha keyinga suriladi.

### ↓ tugmasi (16)

Bu tugma (16) to'g'rilashdagi bosqichlarga o'tishga, to'g'rilangan ko'rsatgichni saqlab qo'yishga, ovqat pishiradigan dasturni ishlatishga va to'xtatishga ishlatiladi.

### Diqqat!

*Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.*

# O'ZBEKCHA

## OVQAT PISHIRADIGAN DASTURLAR

Dastur	O'zi belgilab qo'yilgan vaqt (soat)	Pishadigan vaqt (soat)	Keyinga surish mumkinligi	Issiq saqlashi
Sho'rva	1:00	1:00-4:00	+	+
Yorma	0:20	0:20 – 1:10	+	+
Guruch	yo'q	o'zi belgilangan	+	+
Palov	0:30	0:20-2:00	+	+
Makaron	0:20	0:15-0:40	+	+
Qaynatish/Bug'da pishirish	0:20	0:10-2:00	+	+
Dimlash	0:40	0:30-2:30	+	+
Qovurish	0:10	0:10-0:45	-	-
Pishiriq	0:45	0:40-2:00	-	+
Isitish	0:30	0:15-1:00	+	-
Xolodes	4:00	4:00-8:00	-	-
Do'lma	0:20	0:15 -1:00	+	+
Fondyu	0:20	0:15-0:40	-	+
Qayla	0:05	0:05-0:30	-	+
Murabbo	0:30	0:20-4:00	-	-
Yogurt	8:00	6:00-12:00	-	-
Tvorog	1:00	1:00-5:00	-	-
Bolalar ovqati	0:30	0:15-2:00	-	+
Glintvein	0:50	0:05-1:30	-	+
Ko'p xil pishirgich oshpaz	0:30	0:10-6:00	+	+

- Ovqat pishishiga qarab turing, ovqat pishgandan keyin ko'p xil tamo pishirgichni o'chirib qo'ying. Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.
- «PISHIRIQ» dasturi ishlatilayotganda jihoz qopqog'ini (4) ochmang.
- Ovqat yonib ketmasligi uchun jihoz «PISHIRIQ» dasturida ishlatilayotgan bo'lsa ⤵ tugmasini (16) bosib ushlab issiq saqlab turishini o'chirib qo'yish kerak.
- «QOVURISH» dasturida jihoz oshxona plitisiga o'xshab ishlaydi, shuning uchun albatta ovqat pishishiga qarab turing.
- «Qayla» dasturi qayla pishirishga, «Do'lma» dasturi do'lma pishirishga, «Bolalar ovqati» dasturi esa bolalar ovqati pishirishga mo'ljallangan (Reseptlar kitobiga qaraysiz).
- **Ovgatlar resepti Reseptlar kitobida yozilgan (jihozga qo'shib beriladi). Reseptlar faqat**

*tavsiya qilib berilgan, sababi ovqatga ishlatiladigan masalliq bilan uning nisbati masalliq kelgan hudud bilan uning dengiz sathidan balandligiga qarab boshqacha bo'lishi mumkin.*

### **birinchi marta ishlatishdan oldin**

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

- Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan o'rashga ishlatilgan ashyolar, yelimlangan yorliqlarni olib tashlang.
- Ko'p xil taom pishirgichni tekis, issig'i ta'sir qilmaydigan, oshxonadagi issiq chiqaradigan vositalardan (gaz o'choq, elektr o'choq yoki ovqat pishiriladigan paneldan) nariroq joyga qo'ying.

# O'ZBEKCHA

- Ko'p xil taom pishirgich korpusi bilan devor orasida kamida 20 cm, ustida esa kamida 30-40 cm ochiq joy bo'ladiqan qilib qo'yiladi.
- Jihozni chiqayotgan bug' harorati zarar qilishi mumkin bo'lgan buyumlarga yaqin qo'y mang.

**Diqqat! Jihozni vanna, idish yuvvgich yoki boshqa suvli idishlarga yaqin qo'y mang.**

- Tugmasini (5) bosing, so'ng dastagidan (6) tortib qopqog'i (4) oching. Olinadigan qismalarning hammasini: idishini (12), bug'da pishirishga ishlatalidiga lappagini (17), cho'michini (18), kaftgirini (19), o'lchov idishini (20), qopqoqli bardoqlarini (21) mo'tadii yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuvning, so'ng oqib turgan suvda chaying, quriting.
- Jihoz korpusini nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

## KO'P XIL TAOM PISHIRGICHNI ISHLATISH

Resepta aytigandek qilib masalliqni jihoz idishiga (12) soling (Reseptlar kitobiga qaraysiz).

**Eslatma:** *Idishga solinadigan masalliq bilan suyuqlik ko'pligini bildiradigan «1.8» chizig'idan oshib ketmasligi va kamligini bildiradigan «0.6» chizig'idan kamayib ketmasligiga qarab turing. Yormalar uchun (guruchdan tashqari) ko'p chizig'i «1.4» bo'ladi.*

### Ovqat masallig'i bilan suv solishga misol (misol qilib guruch olingan):

O'lchov idishida (20) guruch o'lchab oling (bitta o'lchov idishiga taxminan 160 g guruch sig'adi), guruchni yuvib, idishga soling.

Qancha guruchga qancha suv solinishi (solinadigan suv «CUP» chizig'i bilan o'chanadi) idishining (12) ichida ko'rsatilgan. CHizig'iga qarab suv quying.

**Masalan:** To'rt o'lchov idishida guruch olingan bo'lsa «4 CUP» (finjon) chizig'iga yetkazib suv quyasiz.

Suyuq yormalarga guruch bilan suv 1:3 nisbatda quyiladi.

Idishni (12) ish bo'imasiga qo'ying. Idish sirti toza va quruq ekanini, idish qizitgichda (10) qiyshaymasdan, zich birikib turganini qarab ko'ring.

#### Eslatma:

- *idishni (12) donli masalliqni yuvishga, masalliq to'g'rashga ishlatmang, kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanishi mumkin.*
- *ish bo'imasib bilan idish (12) ostida biror yot jism, kir yoki suv bo'imasligi kerak.*
- *ishlatishdan oldin idish (12) sirti bilaln ostini artib quriting.*
- *qizitgich (10) o'tasiga qizish ko'rsatgichi (11) qo'yilgan. Ko'rsatgich jilishiga biror buyum xalaqit bermasligiga qarab turing.*

- Agar ovqat bug'da pishadigan bo'lsa idishiga (12) quyladigan suv qaynaganda masalliq solingen lappak ostiga (17) tegmaydigan bo'lishi kerak. Masalliq solingen lappakni (17) idishga (12) qo'ying.
- Shiqlagan ovoz eshitilsa qopqog'i (4) yopilgan bo'ladi.
- Elektr shnurdagi ulagichni o'rniga (9) biriktiring, elektr vilkasini esa rozetkaga ulang. Shunda ovoz eshitilib displayda (3) «---» alomati ko'rinadi.
- ↑ tugmasini (16) bosib jihozni ishlating, displayda «88:88» sonlari ko'rinadi.
- O'zi pishiradigan dasturlarga o'tish uchun «MENYU» tugmasini (13) bosing, displayda (3) «Guruch» dasturining alomati o'chib-yona boshlaydi.
- «-/+» tugmasini (14) bosib ovqat pishadigan dasturni tanlang. Tanlangan ovqat pishiradigan dastur alomati o'chib-yona boshlaydi, displayda (3) o'zi belgilab qo'yilgan ovqat pishadigan vaqt ko'rinadi.
- Tugmasini (16) bosing, ovqat pishadigan vaqt o'chib-yona boshlaydi.
- «-/+» tugmasini (14) bosib ovqat pishadigan vaqtini belgilab qo'ying.

**Eslatma:** «Guruch» dasturida ovqat pishadigan vaqtini o'zgartirib bo'lmaydi. Bu dasturda 9, 10-bandlarda aytigalnarni o'tkazib yuborasiz.

Ovqat pishishi boshlanadigan vaqtini keyinga surish uchun «BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasini (15) bosing, displayda ⏹ alomati ko'rinadi, soat raqamlari o'chib-yona boshlaydi. «-/+» tugmalari (14) bilan ovqat pishishi necha daqqa keyinga surilishini belgilab qo'ying.

«BOSHLASHNI KEYINGA SURISH» tugmasini (15) bosing, daqqa raqamlari o'chib-yona boshlaydi. «-/+» tugmalari (14) bilan ovqat pishishi necha daqqa keyinga surilishini belgilab qo'ying.

#### Eslatma:

*Ovqatni hozir pishirmoqchi bo'lsangiz 11- va 12-bandlarda aytigalnarni o'tkazib yuboring.*

**«Murabbo», «Qovurish», «Xolodes», «Tvorog», «Pishiriq», «Bolalar ovqati», «Qayla», «Fondyu» va «Yogurt» dasturlarida ovqat pishishi boshlanadigan vaqtini keyinga surib bo'lmaydi.**

To'g'rilangan ko'rsatgichlar saqlanishi va dastur ishlashi uchun ↑ tugmasini (16) bosing, displayda qancha vaqt ishlashi ko'rinadi («Guruch» dasturidan tashqari). Keyinga surish xususiyati ishlataligan bo'lsa displayda ⏹ alomati ko'rinadi, ovqat pishishi boshlanadigan vaqtning teskari hisobi boshlanadi, jihoz ovqat pishirishni boshlaganda ⏹ alomati o'chadi.

Ovqat pishishini to'xtatish uchun ↑ tugmasini (16) 3 sekund bosib ushlab turing.

Ovoz eshitilib ovqat pishganini bildiradi, jihoz o'zi

ovqatni issiq saqlashga o'tib ishlaydi, dispileyda (3)  $\cup$  alomati bilan issiq saqlab turiladigan vaqt ko'rinati (24 soatgacha).

**Eslatma:** «*Isitish*», «*Murabbo*», «*Xolodes*», «*Qovurish*», «*Tvorog*» va «*Yogurt*» dasturlarida ovqatni issiq saqlash xususiyati ishlamaydi.

Issiq saqlab turishini o'chirish uchun  $\cup$  tugmasini (16) bosib ushlab turing.

**Eslatma:**

- *Jihoz pishgan ovqatni 24 soatgacha issiq saqlab turgani bilan pishgan ovqatni idishda ko'p qoldirish tavsya qilinmaydi, ovqat buzilishi mumkin.*
- *Issiq saqlash xususiyatini souvuq ovqatni isitishga ishlatib bo'lmaydi.*

**Diqqat!**

- *Ishlayotgan jihozni aslo qarovsiz qoldirmang.*
- *Kuyib qolmaslik uchun jihoz qopqog'ini (4) ehtiyoj bo'lib oching, ko'p xil taom pishirgich ishlayotganda bug' klapani (7) ustiga engashmang, ochiq a'zolarni idish (12) ustiga keltirmang!*
- *Birinchi marta ishlatilganda qizitgichidan bir oz tutun chiqishi mumkin.*
- *Pishayotgan ovqatga qarab turing, zarur bo'lsa ovqatni plastik cho'mich (18) yoki kaftgir (19) bilan aralashiring. Idish (12) kuydirmaydigan qoplamasini tirnamasligi uchun metall asbob ishlatmang.*
- *«Fondyu» va «Qovurish» dasturlaridan tashqari jihoz ishlayotganda qopqog'ini olib qo'y mang.*
- *Kaftgiri (19) bilan cho'michini (18) ko'p xil taom pishirgich korpusiga biriktirib qo'ysangiz bo'ladi.*

## «YOGURT» DASTURI

- Bardoqqa (21) 1:10 ulushda oqliq bilan sut soling.

**Eslatma:** Oqliqqa qo'shimcha va rang bergich qo'shilmagan, saqlash muddati kam tabiiy yogurt ham ishlatsa bo'ladi. Qo'llanmasida aytligandek ishlatib maxsus bakteriyali achitqidan ham oqliq qilsa bo'ladi (dorixonada yoki sog'lom ovqat do'konlarida sotiladi).

- To'la bardoqlarni (21) qopqog'ini yopmasdan idishiga (12) soling.
- Idishini (12) ish bo'imasiga soling, «Yogurt» dasturini ishlatib tayyor bo'ladi uchun vaqtini belgilab qo'ying («Ko'p xil taom pishirgichni ishlatish» bo'limida aytilan).
- **Diqqat!** «*Yogurt*» dasturi ishlayotganda ko'p xil taom pishirgichni joyidan olib bo'lmaydi.
- Yogurt tayyor bo'lgandan keyin, bakteriyalarning ko'payishi to'xtashi uchun, qopqog'ini yopib bardoqlarni bir necha soat sovtigichga olib qo'ying.
- Tayyor yogurtga meva, murabbo, asal qo'shsa bo'ladi.

## «FONDYU» DASTURI

Jihozda pishloqli, sho'rvali yoki o'simlik yog'i qo'shilgan fondyu pishirsra bo'ladi. Dastur haroratni 70°C darajadan 150°C darajagacha o'zgartirish imkonini beradi. Pishloqli fondyu pishirilganda haroratni 70°C darajadan 80°C darajagacha qo'yish tavsya qilinadi.

- Go'sht, krevetka yoki baliqni oldin marinadlab qo'yish mumkin. Masalliqni kichikroq qilib to'grang.
- Fonduya muzlagan masalliq ishlatish ta'qilqanadi.
- Krevetka, kichikroq go'sht bo'lagi, baliq yoki sabzavotni metalldan yasalgan maxsus fondyu sanchqisiga yoki sixga terib oling.
- Sanchqiga terilgan masalliqni qizigan sho'rva/yog'/pishloqqa tushiring.

## «KO'P XIL PISHIRUVCHI OSHPAZ» DASTURI

«*Ko'p xil pishirgich oshpaz*» dasturi ta'bingizga qarab ovqat pishadigan vaqtini, haroratni 30°C darajadan 150°C darajagacha o'zgartirish imkonini beradi.

## Jihozni «Fondyu» va «Ko'p xil pishirgich oshpaz» dasturlarida ishlatish

- Jihoz qopqog'ini (4) oching.
- Idishini (12) ish bo'imasiga soling.
- Masalliqni idishga (12) soling (Reseptlar kitobida yozilgandek solinadi). Idishga solinadigan masalliq ko'p chizig'idan oshib ketmasligi va kam chizig'idan kamayib ketmasligi kerak.
- Ovqat «*Ko'p xil pishirgich oshpaz*» dasturida pishiriladigan bo'lsa jihoz qopqog'ini (4) zich yopib qo'ying. Fondyu dasturida pishiriladigan bo'lsa jihoz qopqog'ini (4) olib qo'yish kerak.
- $\cup$  tugmasini (16) bosib jihozni ishlatning.
- «*MENU*» tugmasini (13) bosing.
- «-/+» tugmasini (14) bosib «*Fondyu*» yoki «*Ko'p xil pishirgich oshpaz*» dasturidan bittasini tanlang.
- $\cup$  tugmasini (16) bosing, dispileyda o'chib-yonib «100°S» harorat alomati ko'rinati. «-/+» tugmasini (14) bosib qiziyidigan haroratini belgilab qo'ying.
- $\cup$  tugmasini (16) bosing, dispileyda ovqat pishadigan vaqt ko'rinati.
- «-/+» tugmasini (14) bosib ovqat pishadigan vaqtini belgilab qo'ying.
- $\cup$  tugmasini (16) bosib jihozni ishlatning.
- Fondyu pishirilganda pishloq erishini, sho'rva/yog' qizishini kutub turing.

**Eslatma:**

*Fondyu pishirilayotganda pishloq bilan musallas aralashmasini aralashtririb turing. Pishloq qattiq qaynab ketmasin. Zarur bo'lsa haroratni pasaytiring. Buning uchun ovqat pishirish dasturini o'chiring, jihozni qaytadan to'g'rilang.*

# O'ZBEKCHA

## TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, jihozsovushini kutib turing.
- Tomchi to'planadigan idishi (8) to'lib qolsa, suvini to'kib turing.
- Bug' klapanini (7) ajratib oling. «LOOSEN» ko'rsatgichi tomonga burab bug' klapani qopqog'ini bo'shating. Bug' klapanini yuvning, qopqoqni joyiga qo'yning, so'ng «TIGHTEN» ko'rsatgichi tomonga burab qopqog'ini joyiga mahkamlab qo'yning. Klapanni (7) joyiga qo'yning.
- Korpusi (1) bilan qopqog'ini (4) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq g'ovak bilan yuvning, so'ng oqib turgan suvda chaying.
- Idishini (12) idish yuvadigan mashinaga solish ta'qilanganadi.
- Qizitgich yuzasini (faqat sovugandan keyin) quruq, yumshoq mato bilan arting, jihoz korpusi ichiga aslo suv tushirmang.
- Jihoz korpusini, elektr shnurini va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz bilan qismlarini qirib tozalaydigan yoki aggressis vositalar bilan tozalamang.

## SAQLASH

- Jihozni o'chiring, tozalab oling.
- Jihozni quruq, salqin va bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'yning.

## YIG'MASI

Ko'p xil taom pishirgich – 1 dona.  
Idish – 1 dona.  
Bug'da pishirishga ishlataladigan lappak – 1 dona.  
Cho'mich – 1 dona.  
Kaftgir – 1 dona.  
O'lchov idishi – 1 dona.  
Yogurt bardog'i – 6 dona.  
Bardoq qopqoqlari – 6 dona.  
Qo'llanma – 1 dona.

## TEXNIK XUSUSIYATI

Ishlaydigan tok kuchi: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Eng ko'p ishlataladigan quvvati: 900 W  
Idishining sig'imi: 5 l

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

## *Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil*

### **Kafolat shartlari**

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



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



**GB**

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

**DE**

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

**RUS**

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

**KZ**

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

**RO/MD**

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

**CZ**

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

**UA**

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

**BEL**

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

**UZ**

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



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