

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Multicooker BR2404  
Мультиварка BR2404



## СОДЕРЖАНИЕ

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

## MULTICOOKER BR2404

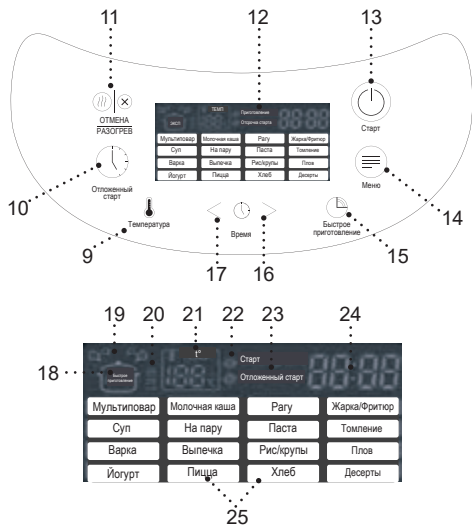
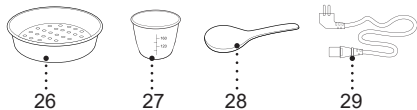
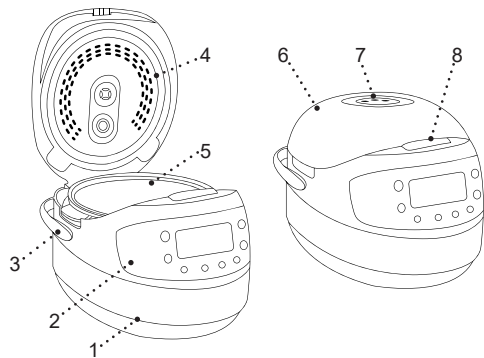
Multicooker BR2404 is a modern multifunctional electrical appliance for household cooking.

### DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Carrying handle
4. Inner lid with silicone gasket
5. Bowl
6. Lid
7. Removable steam valve
8. Lid latch button
9. Cooking temperature setting button «Temperature»
10. Delayed start time setting button «Delay Start»
11. Button for turning on / off the heating function, stopping the cooking program, reset button «CANCEL/HEATING»
12. Display
13. Start cooking program «Start»
14. Automatic cooking program / auto-heating preliminary deactivation button «Menu»
15. «Quick Cooking» button
16. Button «>» for selecting minutes in the modes of setting the cooking time and delayed start
17. Button «<» for selecting hours in the modes of setting the cooking time and delayed start
18. «Quick Cooking» program indicator
19. Cooking/heating program indicator
20. Cooking progress indicator
21. Indicator of the set temperature in the program «Multicook»
22. Cooking program «Start» indicator
23. «Delayed Start» indicator
24. Time digital symbols
25. Cooking mode indicators
26. Steam cooking grid
27. Measuring cup
28. Spoon
29. Power cord

#### ATTENTION!

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





Pic. 1



Pic. 2



Pic. 3



Pic. 4



Pic. 5



Pic. 6



Pic. 7



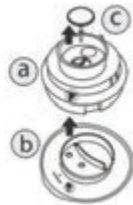
Pic. 8



Pic. 9



Pic. 10



Pic. 11



Pic. 12



Pic. 13



Pic. 14

## SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

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

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

- Do not use the Multicooker in proximity to kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
  - If the multicooker is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the service center for testing and repairing the multicooker.
  - Do not use the Multicooker near heating appliances, heat sources or open flame.
  - Do not use the Multicooker in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
  - Place the Multicooker on a flat stable surface; do not place it on the edge of a table. Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
  - During the operation do not touch hot surfaces of the Multicooker.
  - To avoid burns by hot steam, do not bend over the steam valve.
  - When using the multicooker, leave the lid open only when frying food.
  - «Frying/Deep frying» program allows only frying and deep frying of food products. Be careful when frying and deep-frying food to avoid burns from splashing hot oil when adding food to the bowl.
  - Do not move the hot multicooker, turn it off, unplug it, remove the bowl with food and wait until it cools down completely. Move and carry the multicooker by holding the handles on the body, do not use the handle on the lid to carry the multicooker.
- To avoid getting burned by hot steam, be very careful when opening the multicooker lid.
  - When taking the cooking bowl out, use heat-resistant kitchen potholders.
  - To avoid damage of the non-stick coating of the cooking bowl, when removing food, do not use metal objects, use only kitchen tools intended for cookware with non-stick coating. Do not cut food directly in the cooking bowl.
  - Before cleaning the multicooker, remove the cooking bowl and wait until the multicooker cools down completely.
  - Unplug the Multicooker before cleaning or when you are not using it. When unplugging the Multicooker hold only the power cord plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord — this can lead to damage of the power cord or the socket or cause short circuit.
  - To avoid electric shock do not immerse the Multicooker into water or any other liquids.
  - Do not wash the Multicooker in a dishwashing machine.
  - For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

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

- The Multicooker is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit and the power cord during the Multicooker operation.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- This unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Check the integrity of the power cord, the power plug and the Multicooker body periodically.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- If the power cord is damaged, it should be replaced with a power cord received from the manufacture or service.
- Transport the Multicooker in the original package.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

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

## **BEFORE USING THE MULTICOOKER**

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

- Unpack the Multicooker and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the Multicooker for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that the specifications of power supply voltage specified on the label correspond to the specifications of your mains.
- Press the button (8) and open the lid (6).
- Remove the bowl (8).
- Press on the latches simultaneously and remove the inner lid (fig. 2, 3).
- Wash the inner lid and the gasket (pic. 4).
- Wipe the inner lid (fig. 5, 6).
- Install the inner lid back to its place (pic. 7).
- Press on the inner lid until the lock clicking (pic. 8).
- Wash the bowl (5), the measuring cup (27), the spoon (28), the steam cooking basket (26) with warm water and neutral detergent, rinse them under running water and dry.
- Wipe the multicooker body (1) and the lid (6) with a damp cloth, then wipe it dry.



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

## COOKING TIPS

### General recommendations

- To steam vegetables or other foods, fill the bowl (5) with water and install the steam basket (26). Measure and prepare the food according to the recipe, put them evenly in the basket (26). Follow the instructions in the recipe book.
- For cooking milk porridges, use pasteurized low-fat milk, when using whole milk, dilute it with drinking water in a ratio of 1: 1. Butter the bowl (5) before cooking.
- Thoroughly rinse all whole grains (rice, cereals, millet, etc.) until water is clean. Strictly follow the proportions

from the recipe book included. Reduce or increase the amount of ingredients only proportionally.

- When baking bread or other pastries, make sure that the original ingredients take up no more than half the capacity of the bowl (5). It is not recommended to use the «Delay start» function, as this may affect the quality of baking. Remove the ready product from the multicooker immediately after cooking so that it does not become wet.
- If this is not possible, it is allowed to leave the product in the slow cooker for a short time with the auto-heating function on.
- Do not open the lid (6) of the multicooker during proofing! It can affect the quality of the baked product.
- When deep-frying food, place the food basket (not supplied and sold separately) in the oil that is already hot. Use only refined vegetable oil for deep frying. Cook with the lid (6) open. Remember that the oil is very hot! To avoid burns, use oven mitts and do not bend over the bowl (5). Do not cook products in the same oil twice.
- Let the multicooker cool down before using the «Frying/ Deep-Frying» program again.

## USING THE MULTICOOKER

### General procedure for using automatic cooking programs

**IMPORTANT!** If you are using the appliance to boil water (e.g. when cooking food), **DO NOT** set the cooking temperature above 100 °C. This can lead to overheating

and damage to the multicooker. For the same reason, **DO NOT** use the «Frying/Deep-Frying», «Bread» or «Bake» programs to boil water.

1. Prepare (measure) the required ingredients.
2. Put the ingredients in the bowl (5) following the instructions in the recipe book or cooking program table (if you are cooking your own recipe). Make sure

that all ingredients, including liquid, do not exceed the maximal mark on the inner surface of the bowl (5). Make sure that the bowl (5) is placed evenly and has a tight contact with the heating element.

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

**ATTENTION!** If you cook at high temperature with a lot of vegetable oil, always leave the multicooker lid (6) open.

4. Insert the plug of the power cord ( 29) into the socket on the body (1) of the multicook.
5. The multicooker will switch to the standby mode.
6. 5. By pressing the button (14) «Menu», select the required cooking program. The programs are switched on a loop, while the display (12) will show the digital symbols of the cooking time set by default (see“Automatic cooking program table”), one of the indicators of the automatic cooking program (25) will light up.
7. If necessary, you can change the default cooking time (see section «Setting the cooking time»). When you select

the «Multicook» program, you can also change the cooking temperature (see section «Setting the cooking temperature in the Multicook program»).

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

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

9. To start the cooking program, press and hold the cooking program activation button ( 14) «Start». During the operation of the program, the indicator of the selected program ( 25) lights up, the indicators of the buttons (11) «CANCEL / HEATING» and (14) «Start», the digital symbols (24) will show the countdown of the remaining time of the cooking program.

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

10. At the end of the cooking program, an audible signal will sound. Depending on the settings, the multicook will switch to the auto-heating mode, while the indicator of the button (11) «CANCEL / HEATING» will light up or in the standby mode, the indicator of the button (13) «Start» will blink.

To cancel the entered program, interrupt the cooking process or auto-heating, press and hold the button (11) «CANCEL/HEATING» for two seconds.

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

Program	Recommendations on using	Default cooking time	Cooking time range / Setting increment	Delayed start	Waiting for the operating mode	Auto-heating
Multicook	Cooking various dishes with the option to set the temperature and cooking time.	15 min	5 min - 1 h / 1 min 1 h – 12 h / 5 min	+	-	+
Milk porridge	Milk porridge cooking	10 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	-	+
Ragout	Stewing meat, fish, vegetables, side dishes and multi-component dishes.	1 h	20 min – 12 h / 5 min	+	-	+
Frying/Deep Frying	Frying meat, fish, vegetables and multi-ingredient dishes.	15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	-	-	+
Soup	Cooking broths, sautéed, vegetable and cold soups.	1 h	5 min – 2 h / 5 min	+	-	+
Steam cooking	Steaming meat, fish, vegetables and other foods.	15 min	1 min – 12 h / 1 min	+	+	+
Pasta	Cooking of various pasta from different varieties of wheat, cooking sausages, dumplings and other semi-finished products.	8 min	2 min – 20 min / 1 min	-	+	+
Slow cooking	Cooking of baked milk, stewed meat, shank, meat jelly, aspic.	5 h	1 h - 8 h / 10 min	+	-	+
Boiling	Cooking vegetables and legumes.	40 min	5 min - 2 h / 5 min	+	-	+
Pastry	Baking muffins, biscuits, casseroles, various yeast and puff pastry pies.	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	-	+

Rice/Cereals	Cooking various cereals and side dishes. Cooking crumbly cereals on water.	25 min	5 min – 4 ч / 5 мин	+	-	+
Pilaf	Cooking of various types of yogurt.	1 h	20 min – 1 h 30 min / 10 min	+	-	+
Yogurt	Приготовление различных видов йогурта.	8 h	6 h– 12 h / 10 min	+	-	-
Pizza	Cooking pizza.	25 min	20 min – 1 h / 5 min	+	-	+
Bread	Preparation of bread from rye and wheat flour with dough proofing.	3 h	1 h – 6 h / 10 min	+	-	-
Desserts	Cooking of various desserts from fresh fruits and berries	1 h	5 min – 4 h / 5 min	+	-	+
Fast cooking mode	Quick cooking of rice, crumbly porridges on water	-	-	-	-	+

### Setting the cooking time

- You can set the cooking time for each program by yourself except for Quick Cooking. The setting step and the possible time setting range depend on the selected cooking program (see Automatic cooking program table).
- After selecting the cooking program, by pressing the button (17) «<», set the time of the cooking program «hours». If you hold down the button (17) for a few seconds, an accelerated change in the value of the cooking time «hours» will begin.
  - By pressing the button (16) «>», set the cooking time to «minutes». If you hold down the button (16) for a few seconds, the cooking time «minute» will change rapidly.

3. If it is necessary to set the cooking time to less than one hour, press the button (17) «<» until the time value «hours» is reset to zero. Then, pressing the button (16) «>», set the desired time value of «minutes».

4. After setting the cooking time, the digital symbols (24) continue to flash, proceed to the next step in accordance with the algorithm of the selected cooking program. To cancel the cooking time settings, press the button (11) «CANCEL/HEATING», then enter the entire cooking program again.

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

- For convenience, the range for setting the operating time of the cooking programs starts from the minimum values.
- In some automatic programs, the countdown of the set cooking time starts only after the multicook has reached the set operating temperature.
- For example, if you add cold water and set a cooking time of 5 minutes in the Steam program, the start of the program and the countdown of the set cooking time will start only after the water has boiled and sufficient steam has been produced in the bowl (5).

## COOKING PROGRAMS

### «Multicook» program

This program is designed to cook almost any dish according to the temperature and cooking time set by the user. For convenience, when cooking at temperatures up to 80 °C, the auto-heating function is disabled. If necessary, it can be turned on manually by pressing and holding the “Menu” button (14) for a few seconds after starting the cooking program. At the same time, the indicator of the button (11) «CANCEL/ HEATING» will light up.

- Temperature setting range: from 35 °C to 170 °C, setting increment 5 °C.
- The time setting range is from 5 minutes to 12 hours, the setting step is 1 minute for an interval of up to 1 hour or 5 minutes for a setting interval of more than 1 hour.

1. Prepare the ingredients according to the recipe. Spread them evenly in the bowl (5) and insert it into the multicook body. Make sure all ingredients, including liquid, are below the maximum mark on the inside of the bowl. Make sure the bowl is in tight contact with the heating element.
2. Close the cover until the latch (8) clicks. Connect the multicook to the mains.
3. Press the «Menu» button (14) to select the «Multicook» program. The cooking temperature indicator (21) will light up on the display (12).
4. By pressing the button (9) «Temperature», set the cooking temperature indicated in the recipe book. In the Multicook program, the default temperature is 100 °C.
5. Press the buttons (17) «<» and «>» to set the desired cooking time. By default, in the Multicook program, the cooking time is 15 minutes.
6. If necessary, set the delayed start time (see Delay start time setting).
7. Press and hold the «Start» button (13) for a few seconds. The indicators of the buttons (13) «Start» and (11) «CANCEL/HEATING» will light up. The set cooking program and the countdown of the cooking time (24) will start.
8. By pressing and holding the button (14) «Menu», you can disable the auto-heating function in advance, while the indicator of the button (11) «CANCEL / HEATING» will turn off. By pressing the button (14) «Menu» again, you can turn on the auto-heating function again.

9. At the end of the cooking program, an audible signal will sound. Depending on the settings, the multicook will switch to the auto-heating mode, while the indicator of the button (11) «CANCEL/HEATING» will light up or to the standby mode, the indicator of the button (13) «Start» will blink.

10. To cancel the entered program, stop the cooking process or turn off automatic heating, press and hold the button (11) «CANCEL/HEATING».

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

### Setting the delayed start time

- You can set a delayed start time after selecting the automatic cooking program, setting the temperature and cooking time.

1. Press the button (10) «Delay start», the digits (24) will flash.
2. By pressing the button (17) «<», set the operating time of the cooking program «hours». The time format is 24 hours. If you hold down the button (17) «<» for a few seconds, an accelerated change of the cooking time «hours» will begin.
3. By pressing the button (16) «>», set the duration of the cooking program «minutes». If you hold down the button for a few seconds, the cooking time «minutes» will change rapidly.

4. If it is necessary to set the delayed start time to less than one hour, press the button (17) «<» in succession until the time value «hours» is reset to zero. Then, pressing the button (16) «>», set the desired time «minutes».

5. To cancel the settings made, press the button (11) «CANCEL/HEATING», then enter the entire cooking program again.

6. After setting the time, press and hold the button (13) «Start» for a few seconds. The indicator (23) of the «Delayed start» function will light up, the program will start and the countdown (24) will begin.

7. After the delayed start time has elapsed, the set cooking program will start. Upon completion of the cooking program, depending on the settings, the multicook will switch to auto-heating mode, while the indicator of the button (11) «CANCEL/HEATING» will light up or to the standby mode, while the indicator of the button (13) «Start» will flash.

8. To turn off auto-heating, press the Menu button. The button indicator will turn off.

- The delayed start function is available for all automatic cooking programs, except for the Roast, Pasta and Quick Cook programs.
- It is not recommended to use the Delay Start function if the recipe contains dairy or other perishable products (eggs, fresh milk, meat, cheese, etc.).
- When setting the time in the «Delayed start» function, it must be taken into account that the countdown in the «Steam» program starts only when the multicook

reaches the required operating temperature, after the water boils in the bowl (5).

### **Auto-heating (maintaining the temperature of cooked dishes)**

- This function switches on automatically right after the cooking program is finished
- cooking and can maintain the temperature of the finished dish within 70-75 °C for up to 24 hours. When the auto-heating function is operating, the indicator of the button (11) «CANCEL / HEATING» lights up, the display ( 12) shows the minute-by-minute countdown of the operating time in this mode.
- To turn off the auto-keep function, press and hold the button (11) «CANCEL/HEATING», the multicook will go into standby mode.
- The auto-heating function is disabled in some cooking programs (see the Automatic cooking program table).

### **Preliminary disabling of auto-heating**

- Switching the auto-heating function on at the end of the cooking program is not always desirable, taking this into account, the multicooker allows to preliminary disable the auto-heating function.
- To turn off the auto-heating function, while the cooking program is running, press and hold the button ( 14) «Menu», the indicator of the button ( 11) «CANCEL/ HEATING» will go out. To turn on auto-heating again, press and hold the button (14) «Menu» again, the indicator of the button (11) «CANCEL/HEATING» will light up.

- If the cooking temperature is set below 80°C, auto-heating will be automatically disabled, if during the setting of the cooking program, the cooking temperature is set above 80°C, auto-heating will automatically switch on.

### **Reheating ready dishes**

- You can use the multicooker to reheat ready dishes.
  1. Put the food products in the bowl (5), install it in the multicooker.
  2. Close the lid (6) and connect the unit to the mains.
  3. Press and hold the button (11) «CANCEL/HEATING» for a few seconds, an audible signal will sound. 3. Press and hold the button (11) «CANCEL/HEATING» for a few seconds, an audible signal will sound.
  4. When the temperature reaches 70°C, you will hear a sound signal and the dish will be kept hot for 24 hours.
  5. To deactivate the reheating function, press again and hold the button (11) «CANCEL/HEATING», the multicooker will switch to the standby mode.

**Note:** auto-heating and reheating functions can keep food hot for up to 24 hours, but it is not recommended to leave the food hot for more than two or three hours, as this may change the taste.

### **COOKING MISTAKES AND WAYS TO FIX THEM**

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

## THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible causes and troubles	Ways to eliminate the mistakes
The lid of the multicooker was not closed or was not closed tightly, so the cooking temperature of the food was lower than the set temperature.	Do not open the multicooker lid during cooking, if it is not necessary.  Close the lid until the lock clicks. Make sure that there are no foreign objects or food residues between the lid and the multicooker body. Keep the gasket on the inner lid clean and in good condition.
Poor contact between the bowl and the heating element, so the cooking temperature was lower than the set temperature.	The bowl must be installed in the multicooker evenly and is in full contact with the heating element. Make sure that there are no foreign objects in the process chamber of the multicooker. Keep the heating element clean. Check the mobility of the temperature sensor which is located in the center of the heating element.
Poor choice of the ingredients of the dish. These ingredients are not suitable for the cooking method you have chosen, or the wrong cooking program has been selected.  The ingredients are cut too large, the general proportions of the product loading are violated.  The food cooking time was insufficient.	Use proven (adapted for this multicooker model) recipes. Use trustworthy recipes.  The choice of ingredients, the method of cutting, the loading proportions, the choice of program and cooking time must correspond to the selected recipe.

For steam cooking: there is not enough water in the bowl to ensure normal steam formation.	Pour water into the bowl in the amount recommended by the recipe. If in doubt, check the water level during cooking.	
During frying	Too much vegetable oil in the bowl.	For normal frying, a thin layer of oil covering the bottom of the bowl is enough.  For deep frying, follow the corresponding recipe.
	Too much moisture in the bowl.	Do not close the lid of the multicooker when frying, unless it is prescribed in the recipe. Defrost freshly frozen food and dry with a paper towel before frying.
During boiling: broth boils over when cooking foods with high acidity.	Some foods require special treatment before they can be cooked: rinsing, sautéing etc. Follow the recommendations of the recipe of your choice.	



During baking (the dough is not fully baked).	During the proofing process, the dough stuck to the inner lid and blocked the steam valve.	Put a smaller amount of dough into the bowl.
	Too much dough in the bowl.	Remove the baked goods from the bowl, turn them over and place them back in the bowl, then continue cooking. Further, when baking, put a smaller amount of dough into the bowl.

### THE DISH IS OVERCOOKED

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

### THE PRODUCT BOILS OVER DURING BOILING

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

### THE DISH BURNS

The bowl was poorly cleaned after previous cooking.  Non-stick bowl coating is damaged.	Before you start cooking, make sure the bowl is well washed and the non-stick coating is not damaged.
The total amount of product is less than the recommended amount in the recipe.	Refer to the proven (adapted for this model of multicooker) recipe.

Cooking time is too long.	Reduce the cooking time or follow the instructions of the recipe adapted to this model of multicooker.
During frying: there is no oil in the bowl, the food was rarely stirred or flipped.	For regular frying, pour a little vegetable oil into a bowl so that it covers the bottom of the bowl with a thin layer. For even frying, the food in the bowl should be periodically stirred or flipped every 5-7 minutes.
During stewing: there is not enough liquid in the bowl.	Add more liquid into the bowl. Do not open the multicooker lid during cooking, if it is not necessary.
During boiling: there is too little liquid in the bowl (the proportions of ingredients are not correct).	Keep the correct ratio of liquid to solid ingredients.
During baking: the inner surface of the bowl has not been greased with oil before cooking.	Before pouring the dough, grease the bottom and walls of the bowl with butter or vegetable oil (do not pour oil into the bowl!)

### THE PRODUCT LOST ITS SHAPE

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

### READY PASTRY IS MOIST

Inappropriate ingredients have been used that give excess moisture (juicy vegetables or fruit, frozen berries, sour cream, etc.).	Choose the ingredients according to the baking recipe. Try to use ingredients that contain too much moisture in minimal amounts.
---	--

The ready baked goods have been in the closed multicooker for too long.	Try to take baked goods out of the multicooker as soon as they are ready. If necessary, you can leave the product in the multicooker for a short time with the auto-heating function on.
---	--

### THE PASTRY DIDN'T RISE

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

**Note:** in the programs «Ragout» and «Soup», in case of lack of liquid in the bowl (5) the multicooker overheating protection system switches on, the cooking program stops and the multicooker switches to the auto-heating mode.

### RECOMMENDED STEAM COOKING TIME FOR VARIOUS PRODUCTS

Product	Weight, g / Amount, pcs.	Amount of water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (1.5-2 cm cubes)	500	500	20/30

Lamb fillet (1.5-2 cm cubes)	500	500	25
Chicken fillet (1.5-2 cm cubes)	500	500	15
Meatballs/cutlets	180 (6 pc.) / 450 (3 pc.)	500	10/15
Fish (fillet)	500	500	10
Salad shrimp (peeled, boiled frozen)	500	500	5
Manti/khinkali	500	500	15
Potato cubes (1.5x1.5 cm)	500	500	15
Carrot (1.5-1.5 cm cubes)	500	500	35
Beetroot (cubes 1.5x1.5 cm)	500	500	1 h 10 min
Vegetables (frozen)	500	500	10
Chicken egg	3 pc.	500	10

**Note:** the data given in this table are given for reference, the actual cooking time may differ from the recommended values depending on the properties of the particular product, as well as on your taste preferences.

## RECOMMENDATIONS FOR TEMPERATURE MODES

Operation temperature, °C	Recommendations on using
35	Dough proofing and making of vinegar
40	Yogurt making
45	Ferment
50	Fermentation
55	Fudge making
60	Green tea brewing or baby food making
65	Meat sous vide cooking
70	Punch making
75	Pasteurization or white tea brewing
80	Mulled wine making
85	Making cottage cheese or dishes that require a long cooking time
90	Red tea making
95	Milk porridge cooking
100	Making meringue or jam
105	Jelly cooking
110	Sterilization
115	Making sugar syrup

120	Ham hock cooking
125	Cooking of meat stew
130	Casserole cooking
135	Frying cooked food to give it a crispy crust
140	Curing
145	Roasting of vegetables and fish (in foil)
150	Roasting of meat (in foil)
155	Baking products from yeast dough
160	Frying of poultry
165	Steak frying
170	Cooking in batter
175	Making chicken nuggets
180	Making French fries

## MULTICOOKER MAINTENANCE AND CLEANING

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

### General rules and recommendations

- To remove the smell of food after cooking, it is recommended to put half a lemon into the bowl (5), add a small amount of water and switch the "Steam cooking" program on for 15 minutes.

- Do not leave the bowl (5) with food in the multicooker for more than 24 hours. You can store the bowl (5) with the ready dish in the refrigerator and, if necessary, heat up the food in the multicooker using the reheating function.
- If you don't use the multicooker for a long period of time, unplug it.
- The process chamber, the heating element, the bowl (5), the drip container located on the back of the multicooker body and the removable steam valve must be clean and dry.

**DO NOT** immerse the multicooker body (1) and the power cord (29) into water or rinse them under a water jet!

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

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

### Cleaning the multicooker body

- Clean the multicooker (1) body with a soft, slightly damp cloth as it gets dirty. You can use a small amount of neutral detergent, then wipe the body with a damp cloth and dry it.

### Cleaning the removable inner lid

- It is recommended to clean the removable inner lid and the gasket after every use of the multicooker.
- Press the button (8) and open the lid (6).
- Press simultaneously on the latches and remove the inner lid (fig. 2, 3).
- Wash the inner lid and the gasket (pic. 4).
- Wipe the inner lid (fig. 5, 6).
- Install the inner lid back to its place (pic. 7).
- Press on the inner lid until the lock clicking (pic. 8).

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

### Cleaning the removable steam valve

- Wash the removable steam valve after every use.
1. Remove the steam valve (7) (pic. 9, 10).
  2. Disassemble the steam valve (7) (pic. 11). Rinse the valve parts under running water, dry the parts before reassembling.
  3. Assemble the valve (7) (pic. 13).
  4. Install the steam valve (7) back to its place (pic. 14).

### Cleaning the bowl

- Clean the bowl (5) after every use. You can wash the bowl by hand using a soft sponge and neutral detergent, or in the dishwasher (according to the manufacturer's recommendations).
- If the bowl (5) is very dirty, pour some warm water into the bowl and leave it to soak for some time, then clean it.

- Always wipe the outer surface of the bowl (5) dry before installing it back into the multicooker.
- With regular use of the bowl (5), a complete or partial discoloration of its inner non-stick coating is possible, it is not covered by warranty.

### Cleaning the process chamber

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

### STORAGE

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

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

### BEFORE APPLYING TO THE SERVICE CENTER

Malfunction	Possible causes	Solution
A system error message has appeared on the display: E1-E3.	System error, possible failure of the control board or heating element.	Unplug the unit from the mains and let it cool down. Connect the unit to the mains again.  If the problem is not solved by restarting, contact the service center.
The multicooker is not switched on.	The multicooker is not connected to the socket.	Make sure that the multicooker is connected to an operating socket.
	The mains socket is malfunctioning or there is no voltage in the mains.	
The food cooking takes too long.	A foreign object or particles (garbage, cereals, pieces of food) have gotten between the bowl and the heating element.	Unplug the multicooker and let it cool down. Remove the foreign object or particles from the heating element.
	The bowl is not installed properly in the unit body.	Install the bowl evenly.

During cooking steam is released from under the lid.	The tightness of the connection of the bowl and the lid of the multicooker is broken.	The bowl is installed unevenly in the multicooker body.	Install the bowl evenly.
		The lid is not closed tightly or a foreign object has gotten under the lid.	Check if there are any foreign objects (garbage, cereals, pieces of food) between the lid and the unit body, remove them. Close the lid until bumping.
		The gasket on the inner lid is heavily soiled, severely deformed or damaged.	Check the condition of the gasket on the inner lid of the multicooker, it may need to be replaced.

### DELIVERY SET

- Multicooker – 1 pc.
- Bowl – 1 pc.
- Steam cooking basket – 1 pc.
- Measuring cup – 1 pc.
- Spoon – 1 pc.
- Power cord - 1 pc.
- Instruction manual – 1 pc.
- Recipe book – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply - 220-240 V, 50 Hz
- Rated input power - 860-1000 W
- Protection against electric shock - class I
- Heating element type - inductive
- Bowl capacity - 5 L
- Bowl coating - non-stick

## RECYCLING



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

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

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

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

## The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

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

## MULTIKOCHER BR2404

**Multikocher BR2404 mit multifunktionales Elektrogerät zum Kochen von Lebensmitteln zu Hause.**

### BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Bedienungsplatte
3. Tragegriff
4. Innendeckel mit Dichtung
5. Behälter
6. Deckel
7. Abnehmbares Dampfventil
8. Taste der Deckelsperre
9. «Temperatur»-Taste der Zubereitungs temperaturregelung
10. «Startaufschub»-Taste zur Einstellung des Startaufschubs
11. «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste zum Ein-/ Ausschalten der Funktion der Aufwärmung, des Stoppen des Zubereitungsprogramms und des Zurücksetzen der eingestellten Einstellungen
12. 12. Bildschirm
13. «Start»-Taste zum Einschalten des Zubereitungsprogramms
14. «Menü»-Taste zur Auswahl des automatischen Zubereitungsprogramms / vorläufige Ausschaltung der Funktion der automatische Aufwärmung
15. «Schnelle Zubereitung»-Taste zur Einschalten des Programms der schnelle Zubereitung
16. «Minuten»-Taste zur Auswahl der Zeit in dem Zeiteinstellungsbetrieb und «>»-Startaufschubsbetrieb
17. «Stunden»-Taste zur Auswahl der Zeit in dem Zeiteinstellungsbetrieb und «<»-Startaufschubsbetrieb
18. «Schnelle Zubereitung»-Programmmanzeige
19. Programmanzeige der Zubereitung/Aufwärmung
20. Anzeige der Etappe der Zubereitung
21. Anzeige der eingestellten Temperatur im «Multikoch»- Programm
22. «Start»-Anzeige des Zubereitungsprogramms
23. «Startaufschub»-Funktionsanzeige
24. Zeitzahlensymbole
25. Anzeigen der Zubereitungsprogramme
26. Gitter zur Dampfzubereitung
27. Messbecher
28. Löffel
29. Netzkabel



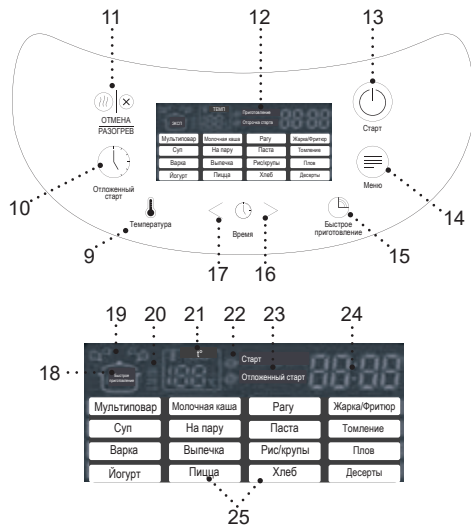
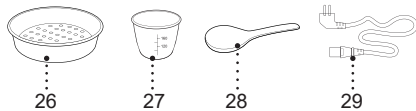
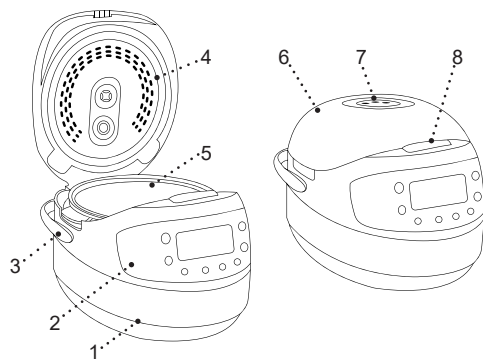




Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



Abb. 10

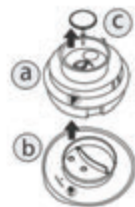


Abb. 11



Abb. 12



Abb. 13



Abb. 14

**ACHTUNG!**

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

## SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANLEITUNG

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

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

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

- ist mit den Griffen am Gehäuse zu bewegen und zu tragen, der Deckelgriff darf nicht zum Tragen des Multikochers benutzt werden.
- Um Verbrühungen zu vermeiden, seien Sie beim Öffnen des Deckels des Multikochers sehr vorsichtig.
  - Benutzen Sie hitzebeständige Topflappen beim Entnehmen des Lebensmittelbehälters.
  - Um Beschädigungen der Antihafschicht des Lebensmittelbehälters zu vermeiden, benutzen Sie zum Entnehmen der Lebensmittel keine metallischen Gegenstände, benutzen Sie nur die Küchenutensilien, die für antihaftbeschichtetes Geschirr geeignet sind. Lebensmittel dürfen nicht unmittelbar im Lebensmittelbehälter geschnitten werden.
  - Vor der Reinigung des Multikochers entnehmen Sie den Lebensmittelbehälter und warten Sie ab, bis der Multikocher vollständig abgekühlt ist.
  - Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Heißwasser aus dem Multikocher abgießen.
  - Trennen Sie den Multikocher vor der Reinigung oder wenn Sie ihn nicht benutzen vom Stromnetz ab. Wenn Sie den Multikocher vom Stromnetz abtrennen, halten Sie nur den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und Steckdosenstörung sowie einem Kurzschluss führen kann.
  - Tauchen Sie den Multikocher ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.

- Es ist nicht gestattet den Multikocher in der Spülmaschine zu waschen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

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

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

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Transportieren Sie den Multikocher nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

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

## **MULTIKOCHER VORBEREITUNG ZUM BETRIEB**

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

- Packen Sie das Multikocher aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Lesen Sie die Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen.
- Prüfen Sie die Komplettheit.
- Prüfen Sie das Multikocher auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgungsparameter am Zettel und die Netzstromparameter übereinstimmen.
- Drücken Sie die Taste (8) und öffnen Sie den Deckel (6).
- Nehmen Sie den Behälter für Nahrungsmittel heraus (5).
- Drücken Sie die Sperren und entfernen Sie den Innendeckel (Abb. 2, 3).
- Spülen Sie den inneren Deckel und die Dichtung ab (Abb. 4).
- Wischen Sie den Innendeckel (Abb. 5, 6).
- Stellen Sie den inneren Deckel zurück auf (Abb. 7).
- Drücken Sie auf den inneren Deckel, bis die Halterung einrastet (Abb. 8).
- Waschen Sie den Behälter für Nahrungsmittel (5), den Messbecher (27), den Löffel (28), den Behälter für das Dampfkochen (26) mit warmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen Sie sie mit fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Multikochers (1) und den Deckel (6) mit einem feuchten Tuch ab und wischen Sie sie dann trocken.
- Stellen Sie den Multikocher auf eine glatte, trockene, horizontale Fläche, damit der aus dem Dampfventil (7) austrittende Dampf nicht auf Wände, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere

- Gegenstände oder Materialien gelangt, die durch hohe Feuchtigkeit und Temperatur beeinträchtigt werden können.
- Der Mindestabstand des Multikocher von der Wand oder den Möbeln sollte mindestens 20 cm betragen und der freie Raum über dem Multikocher sollte mindestens 50 cm betragen.
  - Schalten Sie den Multikocher nicht ohne den eingestellten Behälter (5) oder mit den leeren Behälter (5) ein - wenn das Kochprogramm versehentlich gestartet wird, wird das Gerät stark überhitzt oder die Antihafbeschichtung des Behälters (5) beschädigt.
  - Gießen Sie vor dem Braten etwas Pflanzen- oder Sonnenblumenöl in den Behälter (5).
- Spülen Sie alle Vollkorngrützen (Reis, Grützen, Hirse usw.) gründlich ab, bis das Wasser sauber ist. Halten Sie sich strikt an die Proportionen, die in den Rezepten aus dem beigefügten Buch angegeben sind. Reduzieren oder erhöhen Sie die Anzahl der Zutaten nur proportional.
  - Achten Sie beim Backen von Brot oder anderen Backwaren darauf, dass die ursprünglichen Zutaten nicht mehr als die Hälfte des Volumens des Behälters einnehmen (5). Es wird nicht empfohlen, die Funktion «Verzögerter Start» zu verwenden, da dies die Backqualität beeinträchtigen kann. Nehmen Sie das fertige Produkt sofort nach dem Kochen aus dem Multikocher heraus, damit es nicht feucht wird.
  - Wenn dies nicht möglich ist, darf das Produkt bei eingeschalteter Funktion der automatischen Aufwärmung für eine kurze Zeit im Multikocher gelassen werden.
  - Öffnen Sie den Deckel (6) des Multikochers während der Gärphase des Teigs nicht! Die Qualität des gebackenen Produkts hängt davon ab.
  - Legen Sie beim Frittieren einen Lebensmittelkorb (nicht mitgeliefert und separat erhältlich ist) in das bereits erhitzte Öl. Verwenden Sie nur raffiniertes Pflanzenöl als Frittüre. Kochen sie mit dem offenen Deckel (6). Denken Sie daran, dass das Öl sehr heiß ist! Verwenden Sie Küchentopflappen, um Verbrennungen zu vermeiden, und beugen Sie sich nicht über den Behälter (5). Verwenden Sie nicht das gleiche Öl, um frittierte Lebensmittel erneut zuzubereiten.

## TIPPS ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN

### Allgemeine Empfehlungen

- Für die Zubereitung von Gemüse oder anderen Lebensmitteln im Dampf füllen Sie den Behälter (5) mit Wasser und setzen Sie den Behälter für das Dampfkochen (26). Messen und vorbereiten Sie die Lebensmittel nach Rezept, verteilen Sie sie gleichmäßig in dem Behälter für das Dampfkochen (26). Befolgen Sie die Anweisungen des Rezeptbuchs.
- Verwenden Sie für Zubereitung von Milchbreien pasteurisierte Milch mit geringem Fettgehalt, verdünnen Sie sie bei Verwendung von Vollmilch mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1. Schmieren Sie den Behälter (5) des Multikochers mit Butter vor dem Kochen.

- Lassen Sie den Multikocher abkühlen, bevor Sie das Programm «Braten/Frittieren» erneut verwenden.

## VERWENDUNG DES MULTIKOCHERS

### Allgemeine Verwendung der automatischen Kochprogramme

**WICHTIG!** Wenn Sie das Gerät zum Kochen von Wasser verwenden (z. B. beim Kochen von Lebensmitteln), stellen Sie die Zubereitungstemperatur **NICHT** über 100 °C ein. Dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Multikochers führen. Aus dem gleichen Grund dürfen die Programme «Braten/Frittieren», «Brot» und «Backen» **NICHT** zum Kochen von Wasser verwendet werden.

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

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

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

**ACHTUNG!** Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit viel Pflanzenöl kochen, lassen Sie den Deckel (6) des Multikochers immer offen.

4. Stecken Sie den Netzstecker (29) in die Buchse (7).
5. Multikocher wechselt in den Wartezustand.
6. Wählen Sie das notwendige Zubereitungsprogramm, indem Sie die «Menü»-Taste (14) konsequent drücken. Die Programme werden im Kreis umgeschaltet, wobei auf dem Bildschirm (12) die standardmäßigen Zahlensymbole der Zubereitungszeit angezeigt werden (siehe «Tabelle der automatischen Kochprogramme»), eine der Anzeigen des automatischen Kochprogramms leuchtet auf (25).
7. Sie können die standardmäßige Zubereitungszeit bei Bedarf ändern (siehe «Einstellen der Zubereitungszeit»). Wenn Sie das Programm «Multikoch» auswählen, können Sie auch die Zubereitungszeit ändern (siehe «Einstellen der Zubereitungszeit» im Programm «Multikoch»).
8. Stellen Sie bei Bedarf die verzögerte Startzeit ein (siehe Abschnitt «Verzögerter Start»).

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

9. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die «Start»-Taste des Einschaltens des Zubereitungsprogramms ( 14) gedrückt. Während das Programm läuft, leuchtet die Anzeige des gewählten Programms ( 25), die Anzeigen der



(11) «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»- und (14) «Start»-Tasten , digitale Symbole (24) zeigen den Abzählen des verbleibende Zeit des Zubereitungsprogramms.

- Bei einigen automatischen Programmen beginnt die Berechnung der eingestellten Zubereitungszeit erst, nachdem das Gerät die eingestellten Betriebsparameter erreicht hat und wird von einem akustischen Signal begleitet. Zum Beispiel, im Programm «Dampfkochen» beginnt die eingestellte Zubereitungszeit abzulaufen erst wenn das Wasser kocht und genügend Dampf in dem Behälter (8) entsteht.
- 10. Am Ende des Zubereitungsprogramms ertönt ein Tonsignal. Abhängig von den Einstellungen wechselt der Multikocher in den automatischen Aufwärmungsbetrieb, während die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) leuchtet, oder in den Wartezustand, die Anzeige der «Start»-Taste (13) wird blinken.
- Um das eingegebene Programm abubrechen, den Zubereitungsprozess oder die automatische Aufwärmung zu unterbrechen, halten Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) zwei Sekunden lang gedrückt.

#### **Tabelle der standardmäßigen automatischen Kochprogramme (Werkseinstellungen)**

Programm	Nutzempfehlungen	Standardeingestellte Zeit	Bereich der Zubereitungszeit / Einstellungsschritt	Startaufschub	Warten auf die	Automatische Aufwärmung
Multikoch	Zubereitung verschiedener Gerichte mit der Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen.	15 Min.	5 Min. – 1 Std. / 1 Min. 1 Std. – 12 Std. / 5 Min.	+	-	+
Milchbrei	Zubereitung von Brei auf Milch.	10 Min.	5 Min. – 1 Std. 30 Min./1 Min.	+	-	+
Würzfleisch	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrteiligen Gerichten.	1 Std.	20 Min. – 12 Std. / 5 Min.	+	-	+
Braten/ Frittieren	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrteiligen Gerichten.	15 Min.	5 Min. – 1 Std. 30 Min./1 Min.	-	-	+
Suppe	Zubereitung von Brühen, gebundenen, Gemüse- und kalten Suppen.	1 Std.	20 Min. – 8 Std. / 5 Min.	+	-	+
Dampfzubereitung	Dämpfen von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Nahrungsmitteln.	15 Min.	5 Min. – 2 Std. / 5 Min.	+	+	+
Pasta	Zubereitung verschiedener Teigwaren aus verschiedenen Weizensorten; Kochen von Würsten, Knödeln und anderen halbfertigen Produkten.	8 Min.	2 Min. – 20 Min. / 1 Min.	-	+	+
Langes Schmoren	Zubereitung von geschmolzener Milch, Eintöpfen, Eisbein, Sülze, Gelee.	5 Std.	1 Std. – 8 Std. / 10 Min.	+	-	+
Kochen	Kochen von Gemüse und Hülsenfrüchten.	40 Min.	5 Min. – 2 Std. / 5 Min.	+	-	+
Gebäck	Backen von Keksen, Biskuits, Aufläufen, verschiedenen Kuchen aus Hefe- und Blätterteig.	1 Std.	20 Min. – 8 Std. / 5 Min.	+	-	+
Reis/Grützen	Zubereitung verschiedener Grützen und Beilagen. Kochen von krümeligen Breien auf Wasser.	25 Min.	5 Min. – 4 Std. / 5 Min.	+	-	+
Pilaw	Zubereitung verschiedener Arten von Pilaw, mit Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.	1 Std.	20 Min. - 1 Std. 30 Min. / 10 Min.	+	-	+

Joghurt	Zubereitung verschiedener Arten von Joghurt.	8 Std.	6 Std. - 12 Std. / 10 Min.	+	-	-
Pizza	Zubereitung von Pizza	25 Min.	20 Min. – 1 Std. / 5 Min.	+	-	+
Brot	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl mit der Gärstufe des Teigs.	3 Std.	1 Std. – 6 Std. / 10 Min.	+	-	-
Desserts	Zubereitung verschiedener Desserts aus frischem Obst und Beeren	1 Std.	5 Min. – 4 Std. / 5 Min.	+	-	+
Schnelle Zubereitung	Schnelle Zubereitung von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	-	-	-	-	+

### Einstellen der Zubereitungszeit

- Sie können die Garzeit für jedes Programm selbst einstellen, mit Ausnahme des «Schnelle Zubereitung»-Programms. Der Änderungsschritt und der mögliche eingestellte Zeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab (siehe Tabelle der automatischen Zubereitungsprogramme).
- Stellen Sie nach Auswahl des Zubereitungsprogramms durch Drücken der «<»-Taste (17) die Zeit des «Stunden»-Zubereitungsprogramms ein. Wenn Sie die Taste (17) einige Sekunden gedrückt halten, beginnt eine beschleunigte Änderung des «Stunden»-Wertes der Zubereitungszeit.
  - Stellen Sie durch Drücken der «>»-Taste (16) «Minuten»-Wert der Zubereitungszeit ein. Wenn Sie die Taste (16) einige Sekunden gedrückt halten, beginnt

eine beschleunigte Änderung des «Minuten»-Wertes der Zubereitungszeit.

3. Wenn es notwendig ist, die Kochzeit auf weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die «<»-Taste (17), bis der «Stunden»-Wert auf Null zurückgesetzt wird. Stellen Sie dann durch Drücken der «>»-Taste (16) den gewünschten «Minuten»-Wert ein.

4. Am Ende der Zubereitungszeiteinstellung blinken die digitalen Symbole (24) weiterhin, fahren Sie mit dem nächsten Schritt gemäß dem Algorithmus des ausgewählten Zubereitungsprogramms fort. Um die Zubereitungszeiteinstellungen abzubrechen, drücken Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) und geben Sie dann das gesamte Zubereitungsprogramm erneut ein.

**WICHTIG!** Berücksichtigen Sie bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit den möglichen

Einstellbereich und die Einstellschrittweite des vorgewählten Zubereitungsprogramms gemäß der Tabelle der automatischen Zubereitungsprogramme.

- Der Einfachheit halber beginnt der Einstellbereich für die Dauer der Zubereitungsprogramme mit den Mindestwerten.
- Bei einigen automatischen Programmen startet das Abzählen der eingestellten Zubereitungszeit erst, nachdem der Multikocher die eingestellte Betriebstemperatur erreicht hat.
- Wenn Sie beispielsweise kaltes Wasser hinzufügen und im «Dampfzubereitung»-Programm eine Zubereitungszeit von 5 Minuten einstellen, startet der Programmstart und das Abzählen der eingestellten Zubereitungszeit erst, nachdem das Wasser gekocht und ausreichend Dampf erzeugt wurde den Behälter (5).

## KOCHPROGRAMME

### Das Programm «Multikoch»

#### Programmstart

- Dieses Programm dient zur Zubereitung fast aller Gerichte gemäß der vom Benutzer eingestellten Temperatur und Zubereitungszeit. Bei der Zubereitung mit Temperaturen bis zu 80 °C ist die automatische Aufwärmung zwecks der bequemen Nutzung ausgeschaltet. Bei der Notwendigkeit

kann sie manuell eingeschaltet werden, indem Sie nach dem Start des Zubereitungsprogramms die «Menü»-Taste (14) einige Sekunden lang gedrückt halten. Dabei leuchtet die Anzeige «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) auf.

- Der Temperatureinstellbereich: von 35 °CC bis 170 °CC, Einstellschritt 5 °C.
  - Der Zeiteinstellbereich reicht von 5 Minuten bis 12 Stunden, der Einstellschritt ist 1 Minute für ein Intervall von bis zu 1 Stunde oder 5 Minuten für ein Einstellintervall von mehr als 1 Stunde.
1. Bereiten Sie die Zutaten nach Rezept vor. Verteilen Sie sie gleichmäßig in dem Behälter (5) und setzen Sie sie in das Gehäuse des Multikochers ein. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten, einschließlich der Flüssigkeit, unterhalb der maximalen Marke auf der Innenseite des Behälters sind. Stellen Sie sicher, dass der Behälter in engem Kontakt mit dem Heizelement steht.
  2. Schließen S bis zum Einrasten der Sperre (8). Schließen Sie den Multikocher an das Stromnetz an.
  3. Drücken Sie die «Menü»-Taste (14), um das «Multikoch»-Programm auszuwählen. Auf dem Bildschirm (12) leuchtet die Zubereitungstemperaturanzeige (21) auf.
  4. Stellen Sie durch Drücken der «Temperatur»-Taste (9) die im Rezeptbuch angegebene Zubereitungstemperatur ein. Im «Multikoch»-Programm beträgt die Temperatur standardmäßig 100 °C.

5. Drücken Sie die «<»- und «>»-Tasten (17), um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen. Standardmäßig beträgt die Kochzeit im «Multikoch»-Programm 15 Minuten.
6. Bei der Notwendigkeit stellen Sie die Zeit des Startaufschubs (siehe Einstellung des Startaufschubs).
7. Halten Sie die «Start»-Taste (13) einige Sekunden lang gedrückt. Die Anzeigen der Tasten (13) «Start»- und «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Tasten (11) leuchten auf. Das eingestellte Zubereitungsprogramm startet und das Abzählen der Zubereitungszeit (24) beginnt.
8. Durch Drücken und Halten der «Menü»-Taste (14) können Sie die automatische Aufwärmung im Voraus abgeschaltet, während die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) erlischt. Durch erneutes Drücken der «Menü»-Taste (14) können Sie die automatische Aufwärmung wieder einschalten.
9. Am Ende des Zubereitungsprogramms ertönt ein Tonsignal. Abhängig von der Einstellung wechselt der Multikocher in dem Betrieb der automatischen Aufwärmung, während die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) leuchtet oder in den Wartezustand, und die Anzeige der «Start»-Taste (13) wird blinken.
10. Um das eingegebene Programm abzubrechen, den Zubereitungsprozess oder die automatische Aufwärmung zu stoppen, halten Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) gedrückt.

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

### **Einstellen der verzögerten Startzeit**

- Mit der Funktion «Verzögerter Start» können Sie die Zeit einstellen, nach der das Kochprogramm eingeschaltet wird.
- 1 Sie können den Startaufschub einstellen, nachdem Sie das automatische Zubereitungsprogramm ausgewählt, die Temperatureinstellungen und die Zubereitungszeit eingestellt haben.
1. Drücken Sie die «Startaufschub»-Taste (10), dabei blinken die digitalen Symbole (24).
  2. Stellen Sie durch Drücken der «<»-Taste (17) die Betriebszeit des «Stunden»-Zubereitungsprogramms ein. Das Zeitformat ist 24 Stunden. Wenn Sie die «>»-Taste (17) einige Sekunden gedrückt halten, beginnt eine beschleunigte Änderung des «Stunden»-Wertes der Zubereitungszeit.
  3. Stellen Sie durch Drücken der «>»-Taste (16) die Betriebszeit des «Minuten»-Zubereitungsprogramms ein. Wenn Sie die Taste einige Sekunden gedrückt halten, beginnt eine beschleunigte Änderung des «Minuten»-Wertes der Zubereitungszeit.
  4. Wenn es notwendig ist, die Startaufschubszeit auf weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die «<»-Taste (17) so oft, bis der «Stunden»-Zeitwert auf

Null zurückgesetzt ist. Stellen Sie dann durch Drücken der «>»-Taste (16) die gewünschte «Minuten»-Zeit ein.

5. Um die vorgenommenen Einstellungen abzubrechen, drücken Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) und geben Sie dann das gesamte Zubereitungsprogramm erneut ein.

6. Halten Sie nach der Einstellung der Zeit die «Start»-Taste (13) einige Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige (23) der «Startaufschub»-Funktion leuchtet auf, das Programm startet und das Abzählen (24) beginnt.

7. Nach Ablauf der Startaufschubszeit startet das eingestellte Zubereitungsprogramm der Nahrungsmittel. Nach Beendigung des Zubereitungsprogramms wechselt der Multikocher abhängig von Einstellung in der automatischen Aufwärmung, während die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) aufleuchtet oder in den Wartezustand, während die Anzeige der «Start»-Taste (13) blinkt.

8. Um die automatische Aufwärmung auszuschalten, drücken Sie die «Menü»-Taste. Die Anzeige der Taste erlischt.

- Die Startaufschubfunktion ist für alle automatischen Kochprogramme verfügbar, außer für die «Braten»-, «Pasta»- und «Schnelle Zubereitung»-Programme.
- Es wird nicht empfohlen, die «Startaufschub»-Funktion zu verwenden, wenn das Rezept Milch-Nahrungsmittel oder andere verderbliche Nahrungsmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse

usw.) enthält.

- Bei der Einstellung der Zeit in der «Startaufschub»-Funktion muss berücksichtigt werden, dass der Countdown im «Dampfzubereitung»-Programm erst startet, wenn der Multikocher die erforderliche Betriebstemperatur erreicht, nachdem das Wasser in den Behälter (5) kocht.

### **Automatische Aufwärmung (Aufrechterhaltung der Temperatur von Fertiggerichten)**

- Diese Funktion wird sofort nach Beendigung des Zubereitungsprogramms automatisch aktiviert und kann die Temperatur des fertigen Gerichts bis zu 24 Stunden lang innerhalb von 70-75 °C halten. Wenn die automatische Aufwärmung in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11), das Bildschirm (12) zeigt den minutenweisen Abzählen der Betriebszeit in diesem Betrieb an.
- Um die automatische Aufwärmung auszuschalten, halten Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) gedrückt, der Multikocher wechselt in den Wartezustand.
- Die Funktion der automatischen Aufwärmung ist nicht in allen Kochprogrammen verfügbar (siehe die Tabelle der automatischen Kochprogramme).

### **Vorläufige Ausschaltung der automatischen Aufwärmung**

- Es ist nicht immer wünschenswert, die automatische Aufwärmfunktion nach Beendigung des Kochprogramms zu aktivieren, da im Multikocher die

automatische Aufwärmfunktion vorab deaktiviert werden kann.

- Um die automatische Aufwärmung auszuschalten, halten Sie bei laufendem Zubereitungsprogramm «Menü»-Taste (14) gedrückt, die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) erlischt. Um die automatische Aufwärmung wieder einzuschalten, halten Sie «Menü»-Taste (14) erneut gedrückt, die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) leuchtet auf.
- Wenn die Zubereitungstemperatur unter 80°C eingestellt wird, wird die Autoaufwärmung automatisch ausgeschaltet, wenn während der Einstellung des Kochprogramms die Zubereitungstemperatur über 80°C eingestellt wird, schaltet sich die Autoaufwärmung automatisch ein.

### **Aufheizen von Fertiggerichten**

- Sie können den Multikocher zum Aufheizen von Fertiggerichten verwenden.
  1. Legen Sie die Lebensmittel in den Behälter (5) um und stellen Sie ihn in den Multikocher.
  2. Schließen Sie den Deckel (6), schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
  3. Halten Sie die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) einige Sekunden lang gedrückt, es ertönt ein Tonsignal. Die Anzeige (19) und die Anzeige der «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) leuchten auf, der Bildschirm (12) zeigt den minutenweisen Abzählen der Zeit in diesem Betrieb an.

4. Wenn die Temperatur 70°C erreicht, ertönt ein Tonsignal und das Gericht wird 12 Stunden lang heiß gehalten.

5. Um die automatische Aufwärmung auszuschalten, halten Sie nochmal die «ABBRECHEN/AUFWÄRMEN»-Taste (11) gedrückt, der Multikocher wechselt in den Wartezustand.

**Anmerkung:** die Funktionen der automatischen Aufwärmung und des Aufheizens von Fertiggerichten können das Produkt bis zu 24 Stunden heiß halten, es wird jedoch nicht empfohlen, das Gericht länger als zwei bis drei Stunden heiß zu lassen, da dies zu Geschmacksveränderungen führen kann.

### **FEHLER BEI DER ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN UND IHRE BESEITIGUNG**

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

## DAS GERICHT WURDE NICHT GEKOCHT, BIS ES FERTIG IST

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

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



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

Beim Backen (der Teig wurde nicht vollständig gebacken).	Der Teig wurde während des Gärvorgangs am inneren Deckel befestigt und das Dampfventil wurde blockiert.	Legen Sie den Teig in einem kleineren Volumen in den Behälter.
	Es gibt zu viel Teig im Behälter.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Behälter heraus, drehen es um und legen es wieder in den Behälter, dann fahren mit dem Kochen fort. Später beim Backen legen Sie den Teig in einem kleineren Volumen in den Behälter.

### DAS PRODUKT WIRD ÜBERGEKOCHT

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

**BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT AUS**

Beim Kochen von Milchbrei kocht Milch aus.	Die Qualität der Milch hängt vom Ort und den Bedingungen ihrer Erzeugung ab. Es wird empfohlen, nur ultrapasteurisierte Milch mit einem Fettgehalt von bis zu 2,5% zu verwenden. Bei Bedarf kann die Milch mit Trinkwasser verdünnt werden.
Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht verarbeitet oder falsch verarbeitet (schlecht gewaschen usw.). Die Mengenanteile der Zutaten wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch ausgewählt.	Beziehen Sie sich auf ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept. Die Auswahl der Zutaten, die Weise, wie sie vorverarbeitet werden, die Proportionen des Legens sollten seinen Empfehlungen entsprechen. Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sollten immer gründlich gewaschen werden.
Das Produkt bildet einen Schaum.	Es wird empfohlen, das Produkt gründlich zu spülen, das Dampfventil zu entfernen oder bei geöffnetem Deckel zu kochen.

**DAS GERICHT BRENNT AN.**

Der Behälter war nach dem vorherigen Kochen schlecht gereinigt. Die Antihafbeschichtung des Behälters ist beschädigt.	Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Behälter gut gewaschen ist und die Antihafbeschichtung nicht beschädigt ist.
Die Gesamtmenge des Produktlegens ist kleiner als im Rezept empfohlen ist.	Beziehen Sie sich auf ein bewährtes (für dieses Modell angepasstes) Rezept.

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

**DAS PRODUKT IST NICHT IN DER FORM**

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

**FERTIGGEBÄCK IST FEUCHT**

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

**DAS GEBÄCK IST NICHT AUFGEANGEN**

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

**Anmerkung:** in den Kochprogrammen «Würzfleisch» und »Suppe» wird bei dem Mangel an Flüssigkeit im Behälter (5) das Multikoher-Schutzsystem vor Überhitzung ausgelöst, wobei das Kochprogramm angehalten wird und der Multikoher in den automatischen Aufwämbetrieb wechselt.

**EMPFOHLENE DAMPFZUBEREITUNGSZEITEN FÜR VERSCHIEDENE LEBENSMITTEL**

Nahrungsmittel	Gewicht, g / Menge, Stk.	Wasservolumen, ml	Zubereitungszeit, Minute
Schweinefilet/ Rinderfilet (1,5-2 cm gewürfelt)	500	500	20/30
Lammfilets (1,5-2 cm gewürfelt)	500	500	25
Hähnchenfilets (1,5-2 cm gewürfelt)	500	500	15
Hackbällchen/ Bouletten	180 (6 Stk.) / 450 (3 Stk.)	500	10/15
Fisch (Filets)	500	500	10
Salatgarnelen (geschält, gefroren gekocht)	500	500	5
Gedämpfte Fleischtaschen/ Fleischtaschen	500	500	15
Kartoffelwürfel (1,5x1,5 cm)	500	500	15
Karotten (1,5-1,5 cm gewürfelt)	500	500	35

Rüben (1,5-1,5 cm gewürfelt)	500	500	1 Std. 10 Min.
Gemüse (frisch gefroren)	500	500	10
Hühnerrei	3 Stk.	500	10

**Anmerkung:** die in der Tabelle angegebenen Daten sind empfehlenswert, die tatsächliche Zubereitungszeit kann je nach Produkteigenschaften und Geschmackspräferenzen von den empfohlenen Werten abweichen.

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON TEMPERATURREGIMEN

Betriebstemperatur, °C	Nutzempfehlungen
35	Teiggären und Essigkochen
40	Zubereitung von Joghurts
45	Sauer
50	Gärung
55	Zubereitung von Fondant
60	Zubereitung von grünem Tee oder Babynahrung
65	Kochen von Fleisch in einer Vakuumverpackung
70	Zubereitung von Punsch
75	Pasteurisierung oder Zubereitung von weißem Tee
80	Zubereitung von Glühwein

85	Zubereitung von Hüttenkäse oder Gerichten, die eine lange Kochzeit erfordern
90	Zubereitung von rotem Tee
95	Zubereitung von Milchbreien
100	Zubereitung von Baiser oder Marmelade
105	Zubereitung von Süze
110	Sterilisation
115	Zubereitung von Zuckersirup
120	Zubereitung von Eisbein
125	Zubereitung von Schmorfleisch
130	Zubereitung von Auflauf
135	Braten von Fertiggerichten, um sie knusprig zu machen
140	Räuchern
145	Überbacken von Gemüse und Fisch (in Folie)
150	Überbacken von Fleisch (in Folie)
155	Backwaren aus Hefeteig
160	Geflügelbraten
165	Steaksbraten
170	Zubereitung im Backteig
175	Zubereitung von Hähnchennuggets
180	Kochen von Pommes Frites

## PFLEGE UND REINIGUNG DES MULTIKOCHERS

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

### Allgemeine Regeln und Empfehlungen

- Es wird empfohlen, eine halbe Zitrone in den Behälter (5) zu geben, ihn mit etwas Wasser zu füllen und das Programm «Dampfkochen» für 15 Minuten einzuschalten, um den Geruch von Lebensmitteln nach dem Kochen zu entfernen.
- Lassen Sie den Behälter (5) mit Lebensmitteln nicht länger als 24 Stunden im Multikocher liegen. Sie können den Behälter (5) mit dem Fertigericht im Kühlschrank aufbewahren und das Essen bei Bedarf im Multikocher mit der Wärmefunktion aufwärmen.
- Wenn Sie den Multikocher längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie ihn vom Stromnetz ab.
- Die Arbeitskammer, das Heizelement, der Behälter (5), der Kondensatsammelbehälter an der Rückseite des Multikocher-Gehäuses und das abnehmbare Dampfventil müssen sauber und trocken sein.

**ES IST NICHT GESTATTET** das Gehäuse (1) des Multikochers und das Netzkabel (29) in Wasser zu tauchen und sie unter fließendem Wasser zu spülen.

**ES IST NICHT GESTATTET** grobe Tücher und Abrasivreinigungsmittel zum Reinigen des Multikochers zu verwenden. Benutzen Sie zum Reinigen des Multikochers keine chemischen Mittel, die nicht für die

Verwendung mit Gegenständen empfohlen sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

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

### Reinigung des Gehäuses des Multikochers

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

### Reinigung des abnehmbaren inneren Deckels

- Es wird empfohlen, den abnehmbaren inneren Deckel und die Dichtung nach jedem Gebrauch des Multikochers zu reinigen.
- Drücken Sie die Taste (8) und öffnen Sie den Deckel (6).
- Drücken Sie die Sperren und entfernen Sie den Innendeckel (Abb. 2, 3).
- Spülen Sie den inneren Deckel und die Dichtung ab (Abb. 4).
- Wischen Sie den Innendeckel (Abb. 5, 6).
- Stellen Sie den inneren Deckel zurück auf (Abb. 7).
- Drücken Sie auf den inneren Deckel, bis die Halterung einrastet (Abb. 8).

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

### Reinigen des abnehmbaren Dampfventils

- Reinigen Sie das abnehmbare Dampfventil nach jedem Gebrauch.
- 1. Nehmen Sie das Dampfventil (7) heraus (Abb. 9, 10).
- 2. Demontieren Sie das Dampfventil (7) (Abb. 11). Spülen Sie die Ventiltteile unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie die Teile vor dem Zusammenbau.
- 3. Bauen Sie das Dampfventil (7) zusammen (Abb. 13).
- 4. Stellen Sie das Dampfventil (7) zurück auf (Abb. 14).

### Reinigen des Behälters

- Der Behälter (5) muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Sie können den Behälter mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel von Hand und in der Spülmaschine waschen (gemäß den Empfehlungen des Herstellers).
- Gießen Sie bei starker Verschmutzung warmes Wasser in den Behälter (5) und lassen Sie ihn eine Weile einweichen, dann reinigen Sie ihn.
- Wischen Sie die Außenseite des Behälters (5) immer trocken, bevor Sie ihn in den Multikocher einsetzen.

- Bei regelmäßigem Gebrauch des Behälters (5) kann sich die Farbe seiner inneren Antihafbeschichtung vollständig oder teilweise ändern, dies ist kein Garantiefall.

### Reinigen der Arbeitskammer

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

## AUFBEWAHRUNG

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

## BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Störung	Mögliche Ursachen	Störungsbeseitigung
Auf dem Bildschirm ist eine Systemfehlermeldung erschienen: E1-E3.	Systemfehler, die Steuerplatine oder das Heizelement können ausfallen.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Schalten Sie das Gerät wieder in das Stromnetz ein.  Wenn das Problem beim nochmaligen Einschalten nicht behoben wird, wenden Sie sich an einen Kundendienst.
Der Multikocher lässt sich nicht einschalten.	Der Multikocher ist nicht in die Steckdose eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass der Multikocher an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
	Die Steckdose ist defekt oder das Stromnetz hat keinen Strom.	

Das Gericht wird zu lange gekocht.	Ein Fremdkörper oder Partikel (Müll, Getreide, Essensstücke) ist zwischen dem Behälter und dem Heizelement gelangt.	Ziehen Sie den Multikocher vom Stromnetz ab und lassen Sie ihn abkühlen. Entfernen Sie Fremdkörper oder Partikel vom Heizelement.
	Der Behälter im Gerätegehäuse ist ungleichmäßig eingebaut.	Stellen Sie den Behälter gleichmäßig und nicht verkantet auf.

Während der Zubereitung entweicht Dampf unter dem Gerätedeckel.	Die Dichtheit der Verbindung des Behälters und des Deckels des Multikochers ist gebrochen.	Der Behälter ist uneben in das Gehäuse des Multikochers eingebaut.	Stellen Sie den Behälter gleichmäßig und nicht verkantet auf.
		Der Deckel ist undicht verschlossen oder ein Fremdkörper ist unter den Deckel gelangt.	Stellen Sie sicher, dass sich zwischen dem Deckel und dem Gerät keine Fremdkörper (Schmutz, Getreide, Lebensmittelstücke) befinden, und entfernen Sie diese. Schließen Sie die Gerätedeckel bis zum Anschlag
		Die Dichtung am inneren Deckel ist stark verschmutzt, stark deformiert oder beschädigt.	Überprüfen Sie den Zustand der Dichtung am inneren Deckel des Multikochers, sie muss möglicherweise ersetzt werden.

## LIEFERUMFANG

1. Multikocher - 1 Stk.
2. Behälter - 1 Stk.
3. Behälter für das Dampfkochen - 1 Stk.
4. Messbecher - 1 Stk.
5. Löffel - 1 Stk.
6. Netzkabel - 1 Stk.
7. Bedienungsanleitung - 1 St.
8. Rezeptbuch - 1 Stk.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V, 50 Hz
- Nennaufnahmeleistung - 860-1000 W
- Schutz gegen Stromschlag - Klasse I
- Typ des Heizelements - induktiv
- Fassungsvermögen des Behälters - 5 L
- Die Beschichtung des Behälters ist Antihaft

## ENTSORGUNG



Um möglichen Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, werfen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer

zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

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

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



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

**Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre**

Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

## МУЛЬТИВАРКА BR2404

Мультиварка BR2404 – это современный многофункциональный электроприбор для приготовления продуктов в домашних условиях.

### ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Ручка для переноски
4. Внутренняя крышка с уплотнителем
5. Чаша
6. Крышка
7. Съёмный паровой клапан
8. Клавиша фиксатора крышки
9. Кнопка настройки температуры приготовления «Температура»
10. Кнопка установки времени отложенного старта «Отложенный старт»
11. Кнопка включения/отключения функции подогрева, остановки программы приготовления, сброса установленных настроек «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ»
12. Дисплей
13. Кнопка включения программы приготовления «Старт»
14. Кнопка выбора автоматической программы приготовления/предварительное отключение функции автоподогрева «Меню»
15. Кнопка включения программы «Быстрое приготовление»
16. Кнопка выбора времени «минуты» в режимах установки времени приготовления и отложенного старта «>»
17. Кнопка выбора времени «часы» в режимах установки времени приготовления и отложенного старта «<»
18. Индикатор программы «Быстрое приготовление»
19. Индикатор работы программы приготовления/подогрева
20. Индикатор этапов приготовления
21. Индикатор установленной температуры в программе «Мультиповар»
22. Индикатор работы программы приготовления «Старт»
23. Индикатор работы функции «Отложенный старт»
24. Цифровые символы времени
25. Индикаторы программ приготовления
26. Контейнер для приготовления на пару
27. Мерный стакан
28. Ложка
29. Шнур питания

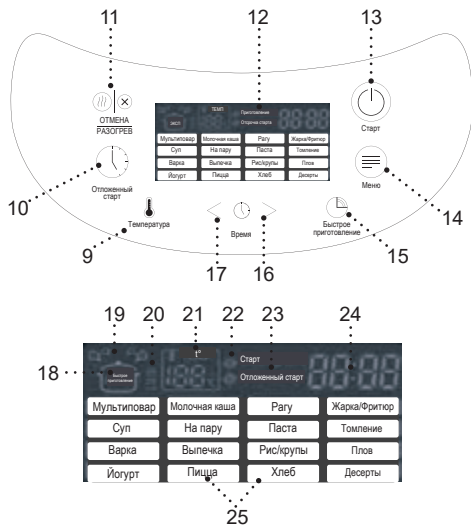
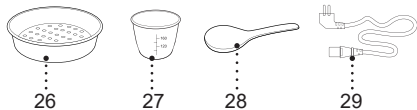
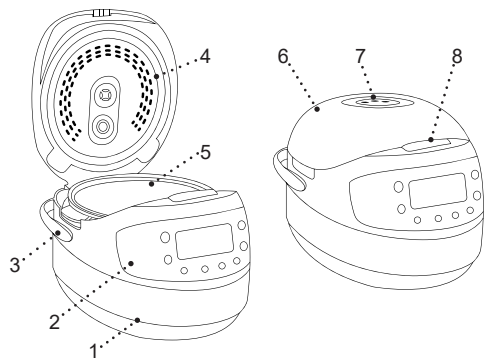




Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4



Рис. 5



Рис. 6



Рис. 7



Рис. 8



Рис. 9



Рис. 10

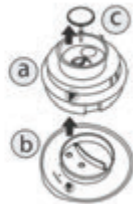


Рис. 11



Рис. 12



Рис. 13



Рис. 14

**ВНИМАНИЕ!**

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

**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

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

- Используйте мультиварку только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с мультиваркой может привести к ее поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение мультиварки, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилка шнура питания имеет контакт заземления, вставляйте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления. При коротком замыкании, заземление снижает риск поражения электрическим током.

- Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки правильно установлены и заземлены.
- Во избежание возникновения пожара запрещается использовать «переходники», предназначенные для подключения сетевой вилки к электрической розетке, не имеющей контакта заземления.
- При искрении в электрической розетке и присутствии запаха гари выньте вилку шнура питания из розетки и обратитесь в организацию, обслуживающую вашу домашнюю электрическую сеть.
- При появлении дыма из корпуса мультиварки выньте вилку шнура питания из электрической розетки и примите меры к нераспространению огня.
- Запрещается использовать мультиварку вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Запрещается располагать мультиварку рядом со стенами или вблизи стенок кухонной мебели.
- Установите мультиварку так, чтобы от стены или мебели до мультиварки оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над мультиваркой составляло не менее 50 см.
- Перед включением мультиварки, всегда проверяйте состояние силиконового уплотнителя на внутренней крышке, запрещается использовать

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

избежание получения ожогов от брызг горячего масла при добавлении продуктов в чашу.

- Не перемещайте горячую мультиварку, выключите её, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, выньте чашу с продуктами и дождитесь полного её остывания. Перемещайте и переносите мультиварку, держась за ручку.
- Во избежание получения ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Вынимая чашу для продуктов, используйте термостойкие кухонные прихватки.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши для продуктов, вынимая продукты, не используйте металлические предметы, используйте только кухонные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием. Запрещается нарезать продукты непосредственно в чаше для продуктов.
- Перед чистой мультиварки выньте чашу для продуктов и дождитесь полного остывания мультиварки.
- Отключайте мультиварку от электрической сети перед чистой или в том случае, если вы ей не пользуетесь. При отключении мультиварки от электрической сети держитесь только за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к повреждению шнура питания,

электрической розетки или вызвать короткое замыкание.

- Во избежание удара электрическим током не погружайте мультиварку в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается помещать мультиварку в посудомоечную машину.
- Из соображений безопасности не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра и в местах доступных для детей.

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

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

использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

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

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

### **ПОДГОТОВКА МУЛЬТИВАРКИ К РАБОТЕ**

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

- Распакуйте мультиварку и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите мультиварку на наличие повреждений при наличии повреждений не включайте ее в электрическую сеть.
- Убедитесь, что параметры напряжения питания, указанные на этикетке, соответствуют параметрам электрической сети.
- Нажмите клавишу (8) и откройте крышку (6).
- Выньте чашу для продуктов (5).
- Нажмите одновременно на фиксаторы и снимите внутреннюю крышку (рис. 2, 3).
- Промойте внутреннюю крышку и уплотнитель (рис. 4).
- Протрите внутреннюю крышку (рис. 5, 6).
- Установите внутреннюю крышку на место (рис. 7).
- Нажмите на внутреннюю крышку до срабатывания фиксаторов (рис. 8).
- Промойте чашу для продуктов (5), мерный стаканчик (27), ложку (28), контейнер для приготовления на пару (26) тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните их проточной водой и просушите.
- Корпус мультиварки (1) и крышку (6) протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.



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

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

### Общие рекомендации

- Для приготовления овощей или других продуктов на пару залейте в чашу (5) воду и установите контейнер для приготовления на пару (26). Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере (26). Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при

использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу (5) мультиварки сливочным маслом.

- Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время выпечки хлеба или другой выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши (5). Не рекомендуется использование функции «Отложенного старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным.
- Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенной функции автоподогрева.
- Не открывайте крышку (6) мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (не входит в комплект поставки и приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное

масло. Готовьте с открытой крышкой (6). Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные прихватки и не наклоняйтесь над чашей (5). Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

### Общий порядок использования автоматических программ приготовления

**ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке мультиварки. По той же причине **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для кипячения воды программы «Жарка/Фритюр», «Хлеб» и «Выпечка».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше (5), следуя указаниям книги рецептов или таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши (5). Убедитесь, что

чаша (5) установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку (6) мультиварки. При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке (6), следуйте указаниям книги рецептов.

**ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку (6) мультиварки открытой.

4. Вставьте штекер шнура питания (29) в гнездо на корпусе (1) мультиварки.
5. Мультиварка перейдет в режим ожидания.
6. Нажатием кнопки (14) «Меню», выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, при этом на дисплее (12) будут отображаться цифровые символы времени приготовления (24), установленные по умолчанию (см. «Таблица автоматических программ приготовления»), загорится один из индикаторов программы автоматического приготовления (25).
7. При необходимости вы можете изменить время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программы «Мультиповар» вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Установка температуры приготовления в програм-

ме «Мультиповар»).

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

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

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения программы приготовления (13) «Старт». Во время работы программы светится индикатор выбранной программы (25), индикаторы кнопок (11) «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» и (13) «Старт», цифровыми символами (24) будет показан обратный отсчёт оставшегося времени работы программы приготовления.

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры и сопровождается звуковым сигналом. Например, в программе «На пару» обратный отсчёт заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше (5).

10. По окончании работы программы приготовления/прозвучит звуковой сигнал. В зависимости от настроек мультиварка перейдет в режим автоподогрева, при этом загорится индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» или в режим ожидания, индикатор

кнопки (13) «Старт» будет мигать.

Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» в течение двух секунд.

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

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий	Автоподогрев
Мультиповар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления.	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	-	+
Молочная каша	Приготовление каш на молоке.	10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	-	+
Рагу	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд.	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	+
Жарка/ Фритюр	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд.	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	-	-	+
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов.	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
На пару	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов.	15 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
Паста	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов.	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+
Томление	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного.	5 ч	1 ч – 8 ч / 10 мин	+	-	+
Варка	Варка овощей и бобовых.	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	-	+
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста.	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
Рис/Крупы	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде.	25 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
Плов	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей, и овощами.	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	+	-	+
Йогурт	Приготовление различных видов йогурта.	8 ч	6 ч– 12 ч / 10 мин	+	-	-

Пицца	Приготовление пиццы.	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	+	-	+
Хлеб	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста.	3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	+	-	-
Десерты	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1 ч	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
Быстрое при- готовление	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	+

### Установка времени приготовления

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

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку (17) «<», установите время работы программы приготовления «часы». Если удерживать нажатую кнопку (17) несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения времени приготовления «часы».

2. Нажимая кнопку (16) «>», установите значение времени приготовления «минуты». Если удерживать нажатую кнопку (16) несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения времени приготовления «минуты».

3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку (17) «<» до обнуления значения времени «часы». Затем, нажимая кнопку (16) «>», установите нужное значение времени «минуты».

4. По окончании установки времени приготовления, цифровые символы (24) продолжают мигать, перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены установок времени приготовления, нажмите кнопку (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», после этого введите всю программу приготовления заново.

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

- Для удобства, диапазон установки времени работы программ приготовления начинается с минимальных значений.

- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода мультиварки на заданную рабочую температуру.
- Например, если залить холодную воду и установить в программе «На пару» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше (5).

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Программа «Мультиповар»

- Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Для удобства при приготовлении блюд при температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку (14) «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» загорится.
- Диапазон установки температуры: от 35°C до 170°C, шаг установки 5°C.
- Диапазон установки времени от 5 минут до 12 часов, шаг установки 1 минута для интервала до 1 часа или 5 минут, для интервала установки более 1 часа.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше (5) и вставьте ее в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка фиксатора (8). Подключите мультиварку к электросети.
3. Нажимая кнопку (14) «Меню», выберите программу «Мультиповар». На дисплее (12) загорится индикатор температуры приготовления (21).
4. Нажатием кнопки (9) «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. В программе «Мультиповар» температура по умолчанию составляет 100°C.
5. Нажатием кнопок (17) «<» и «>» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «Мультиповар» время приготовления составляет 15 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта (см. Установка времени отложенного старта).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку (13) «Старт». Загорятся индикаторы кнопок (13) «Старт» и (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени приготовления (24).

8. Нажав и удерживая кнопку (14) «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева, при этом индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» погаснет. Повторным нажатием кнопки (14) «Меню» можно снова включить функцию автоподогрев.

9. По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. В зависимости от настроек мультиварка перейдет в режим автоподогрева, при этом индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» будет светиться или в режим ожидания, индикатор кнопки (13) «Старт» будет мигать.

10. Для отмены введенной программы, остановки процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ».

#### **Установка времени отложенного старта**

- Функция «отложенного старта» позволяет установить время, по истечении которого включится программа приготовления продуктов.
- Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы приготовления, установки значений температуры и времени приготовления.

1. Нажмите кнопку (10) «Отложенный старт», при этом цифровые символы (24) будут мигать.

2. Нажимая кнопку (17) «<», установите время работы программы приготовления «часы». Формат времени - 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку (17) «<» несколько секунд, начнется ускоренное изменение времени приготовления «часы».

3. Нажимая кнопку (16) «>», установите время работы программы приготовления «минуты». Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение времени приготовления «минуты».

4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку (17) «<» до обнуления значения времени «часы». Затем, нажимая кнопку (16) «>», установите нужное время «минуты».

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», после этого введите всю программу приготовления заново.

6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку (13) «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор (23) работы функции «Отложенный старт», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени (24).

7. По прошествии времени отложенного старта, включится установленная программа приготовления продуктов. По завершении работы программы приготовления, в зависимости от настроек мультиварка

перейдет в режим автоподогрева, при этом загорится индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» или в режим ожидания, при этом будет мигать индикатор кнопки (13) «Старт».

8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Меню». Индикатор кнопки погаснет.

- Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «Жарка», «Паста» и «Быстрое приготовление».
- Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «На пару» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры, после закипания воды в чаше (5).

#### **Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)**

- Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы
- приготовления продуктов и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 24 часов. При работе функции автоподогрев светится индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», на дисплее (12) отображается поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

- Чтобы выключить функцию автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», мультиварка перейдет в режим ожидания.
- Функция автоподогрев доступна не во всех программах приготовления (см. Таблицу автоматических программ приготовления).

#### **Предварительное отключение автоподогрева**

- Включение функции автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в мультиварке предусмотрена возможность предварительного отключения функции автоподогрева.
- Для выключения функции автоподогрева, во время работы программы приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (14) «Меню», индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку (14) «Меню» еще раз, индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» загорится.
- При установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен, если в процессе установки программы приготовления, будет установлена температура приготовления выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.

#### **Разогрев готовых блюд**

- Вы можете использовать мультиварку для разогрева готовых блюд.
1. Переложите продукты в чашу (5), установите ее в



мультиварку.

2. Закройте крышку (6), подключите прибор к электросети.

3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», при этом прозвучит звуковой сигнал. Загорится индикатор (19) « » и индикатор кнопки (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», на дисплее (12) отображается поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

4. По достижении температуры 70°C блюдо будет поддерживаться горячим в течение 24 часов.

5. Для отключения функции разогрева повторно нажмите и удерживайте кнопку (11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ», мультиварка перейдет в режим ожидания.

**Примечание:** функции автоподогрева и разогрева готовых блюд могут сохранять продукт горячим до 24 часов, однако не рекомендуется оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, поскольку это может привести к изменению вкусовых качеств.

## ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТОВ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

## БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО ГОТОВНОСТИ

Возможные причины и проблемы	Способы устранения ошибок
Крышка мультиварки была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления продуктов была ниже установленной.	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка фиксатора. Убедитесь в отсутствии посторонних предметов или остатков пищи, между крышкой и корпусом мультиварки. Следите за чистотой и состоянием уплотнительной прокладки на внутренней крышке.
Плохой контакт между чашей и нагревательным элементом, поэтому температура приготовления продуктов была ниже установленной.	Чаша должна быть установлена в мультиварку ровно и без перекосов и полностью контактировать с нагревательным элементом. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного элемента. Следите за подвижностью датчика температуры, расположенного в центре нагревательного элемента.
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления.  Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.  Время приготовления продуктов было недостаточным.	Используйте проверенные (адаптированные для данной модели мультиварки) рецепты. Используйте рецепты, которым можете доверять.  Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.

При приготовлении на пару: в чаше мало воды, для обеспечения нормального парообразования.	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.	
При жарке	В чаше слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.  При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой разморозьте и обсушите бумажным полотенцем.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.	

При выпечке (тесто не полностью пропеклось).	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	В чаше слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

## ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

## ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

## БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ

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

## ГОТОВАЯ ВЫПЕЧКА ВЛАЖНАЯ

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

## ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

**Примечание:** в программах приготовления продуктов «Пагу» и «Суп», при недостатке в чаше (5) жидкости срабатывает система защиты мультиварки от перегрева, при этом программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	300	500	10
Креветки салатные (очищенные, вареномороженные)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (кубиками 1,5x1,5 см)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-1,5 см)	500	500	35

Свекла (кубиками 1,5x1,5 см)	500	500	1 час 10 мин
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

**Примечание:** данные, приведённые в таблице, носят рекомендательный характер, реальное время приготовления продуктов может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация или приготовление белого чая

80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление беже или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление в кляре
175	Приготовление куриных наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

## УХОД И ЧИСТКА МУЛЬТИВАРКИ

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

### Общие правила и рекомендации

- Для удаления запаха пищи после приготовления продуктов, рекомендуется поместить в чашу (5) половинку лимона, залить её небольшим количеством воды и включить программу «На пару» на 15 минут.
- Не оставляйте в мультиварке чашу (5) с продуктами или больше чем на 24 часа. Чашу (5) с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию подогрева.
- Если вы не используете мультиварку длительное время, отключите её от электросети.
- Рабочая камера, нагревательный элемент, чаша (5), ёмкость для сбора конденсата, расположенная с задней стороны корпуса мультиварки и съёмный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус (1) мультиварки, шнур питания (29) в воду или промывать под струёй воды!

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование при чистке мультиварки грубые салфетки, и любые абразивные чистящие средства. Не используйте для чистки

мультиварки химические средства, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при чистке уплотнителя на внутренней крышке мультиварки, повреждение уплотнителя приведёт к неправильной работе мультиварки.
- Чистка корпуса мультиварки
- Очищайте корпус (1) мультиварки по мере загрязнения мягкой слегка влажной тканью. Можно использовать небольшое количество нейтрального мощного средства, после этого протрите корпус влажной тканью и вытрите насухо.

### Чистка съёмной внутренней крышки

- Съёмную внутреннюю крышку и уплотнитель, рекомендуется очищать после каждого использования мультиварки.
- Нажмите клавишу (8) и откройте крышку (6).
- Нажмите одновременно на фиксаторы и снимите внутреннюю крышку (рис. 2, 3).
- Промойте внутреннюю крышку и уплотнитель (рис. 4).
- Протрите внутреннюю крышку (рис. 5, 6).
- Установите внутреннюю крышку на место (рис. 7).
- Нажмите на внутреннюю крышку до срабатывания фиксаторов (рис. 8).

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

### Чистка съемного парового клапана

- Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.
1. Выньте паровой клапан (7) (рис. 9, 10).
  2. Разберите паровой клапан (7) (рис. 11). Промойте детали клапана под струей воды (рис. 12), просушите детали перед сборкой.
  3. Соберите клапан (7) (рис. 13).
  4. Установите паровой клапан (7) на место (рис. 14).

### Чистка чаши

- Чашу (5) необходимо очищать после каждого использования. Вы можете промыть чашу вручную, используя мягкую губку и нейтральное моющее средство, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).
- При сильном загрязнении налейте в чашу (5) теплую воду и оставьте на некоторое время отмочать, после чего произведите чистку.
- Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши (5) насухо, прежде чем установить ее в мультиварку.
- При регулярной эксплуатации чаши (5) возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

### Чистка рабочей камеры

- Избегайте попадания в рабочую камеру мультиварки жидкости, частичек пищи или посторонних

предметов, во избежание некорректной работы или поломки мультиварки.

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

### ХРАНЕНИЕ

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

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1-E3.	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента.	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в сервисный центр.
Мультиварка не включается.	Мультиварка не включена в электрическую розетку.	Убедитесь, что мультиварка подключена к исправной электророзетке.
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока.	
Блюдо готовится слишком долго.	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи).	Отключите мультиварку от электросети, дайте ей остыть. Удалите посторонний предмет или частицы с нагревательного элемента.
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно.	Установите чашу ровно, без перекосов.

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



### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение питания - 220-240 В, 50 Гц
- Номинальная потребляемая мощность - 860-1000 Вт
- Защита от поражения электротоком - класс I
- Тип нагревательного элемента - индукционный
- Объем чаши - 5 л
- Покрытие чаши - антипригарное

### УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

### Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

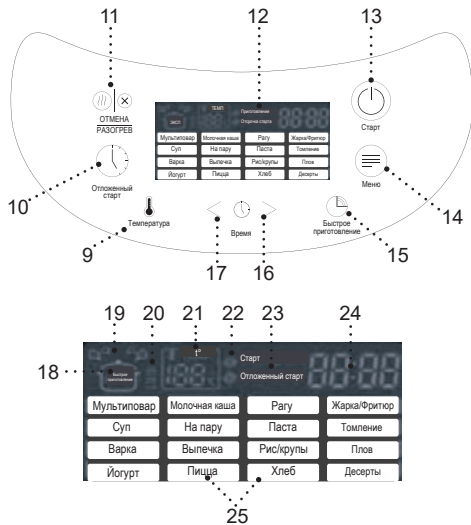
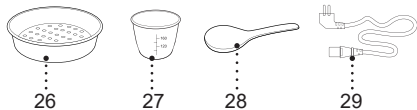
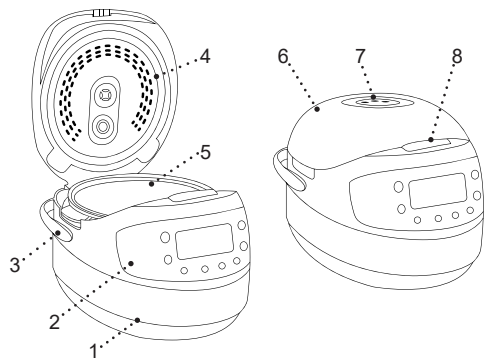
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

## МУЛЬТИПІСІРГІШ BR2404

Мультитипісіргіш BR2404, бұл үйде тамақ дайындауға арналған заманауи көп функциялы электр құрылғысы.

### СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Басқару тақтасы
3. Тасымалдауға арналған тұтқа
4. Тығыздауышы бар ішкі қақпақ
5. Тостаған
6. Қақпақ
7. Алынбалы бу клапаны
8. Қақпақ бекітетін перне
9. Өзірлеу температурасын реттеу түймесі «Температура»
10. Кейінге қалдыратын бастау уақытын орнату түймесі «Кейінге қалдыратын бастау»
11. Қыздыру функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасын тоқтату, орнатылған реттемелерді болдырмау түймесі «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ»
12. Дисплей
13. Өзірлеу бағдарламасын қосу түймесі «Бастау»
14. Автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау түймесі / автоматты қыздыру функциясын алдын ала өшіру «Мәзір»
15. Бағдарламаны қосу түймесі «Жылдам әзірлеу»
16. Өзірлеу уақытын орнату және кейінге қалдыратын бастау режимдеріндегі «минуттар» уақытын таңдау түймесі «>»
17. Өзірлеу уақытын орнату және кейінге қалдыратын бастау режимдеріндегі «сағаттар» уақытын таңдау түймесі «<»
18. Бағдарлама индикаторы «Жылдам әзірлеу»
19. Өзірлеу/қыздыру бағдарламасының жұмыс индикаторы
20. Өзірлеу кезеңдерінің индикаторы
21. «Мультиаспаз» бағдарламасында белгіленген температура индикаторы
22. Өзірлеу бағдарламасының жұмыс индикаторы «Бастау»
23. «Кейінге қалдырылған бастау» қызметі жұмысының индикаторы
24. Уақыттың сандық таңбалары
25. Өзірлеу бағдарламаларының индикаторлары
26. Буға пісіруге арналған тор
27. Өлшегіш стақан
28. Қасық
29. Қуаттау бауы





Cyp. 1



Cyp. 2



Cyp. 3



Cyp. 4



Cyp. 5



Cyp. 6



Cyp. 7



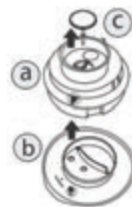
Cyp. 8



Cyp. 9



Cyp. 10



Cyp. 11



Cyp. 12



Cyp. 13



Cyp. 14

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

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

**ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛА-  
НУҒА БЕРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР**

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

- Нан Мультитипісіргіш осы нұсқаулықта көрсетілгендей тікелей мақсатына бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Нан Мультитипісіргіш дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып саналмайды.
- Заттаңбада көрсетілген нан Мультитипісіргіш ң жұмыс кернеуі электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауы айырының тұйықтандыру байланысы бар, оны тұйықтандырудың сенімді байланысы бар электрлік розеткаға қосыңыз. Қысқа матасу кезінде тұйықтандыру электрлік ток соғу қаупін төмендетеді.
- Егер розетканың дұрыс орнатылғанына және жерге қосуына сенімді болмасаңыз, электр маманына хабарласыңыз.

- Өрттің шығуын болдырмау үшін жерге қосу түйісуі жоқ электр розеткасына қосуға арналған, желілік айыр «өткізгіштерін» пайдалануға тыйым салынады.
- Күйік иісі және от ұшқыны пайда болған кезде, розеткадан желі бауының айырын шығарыңыз және үйдің электр желісіне қызмет көрсететін ұйымға хабарласыңыз.
- Нан Мультитипісіргіш корпусынан түтін шыққан кезде қуаттандыру бауының айырын электрлік розеткадан шығарыңыз және от таралмауға қатысты шараларды қолданыңыз.
- Нан Мультитипісіргіш үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құралды пайдалануға кеңес берілмейді.
- Құралды соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Нан Мультитипісіргіш қабырғалардың қасында немесе асүйлік жиһаз қабырғаларына таяу орналастыруға тыйым салынады.
- Нан Мультитипісіргіш қабырғадан немесе жиһаздан нан Мультитипісіргіш қа дейін кемінде 20 см аралық болатындай, ал нан Мультитипісіргіш ң үстіндегі бос кеңістік кемінде 50 см құратындай етіп орналастыру керек.
- Мультитипісіргішті қоспас бұрын, әрқашан ішкі қақпақтағы силикон тығыздағыштың күйін тексеріңіз, силикон тығыздағышқа зақым келген

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

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

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

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

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

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

### **НАН МУЛЬТИПІСІРГІШ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ**

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

- Нан Мультипісіргіш қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптамалық материалдарды алып тастаңыз.
- Зауыттық қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты кеңестермен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Нан Мультипісіргіш зақымдануына қатысты тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны электрлік желіге қоспаңыз.
- Заттаңбада көрсетілген қуаттандыру кернеуінің параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Пернені (8) басыңыз және қақпақты (6) ашыңыз.
- Өнімдерге арналған тостағанды (5) шығарып алыңыз.
- Бекіткіштерді бір уақытта басып, ішкі қақпақты шешіп алыңыз (сур. 2, 3).
- Ішкі қақпақ пен тығыздағышты жуып жіберіңіз (сур. 2).
- Ішкі қақпақты сүртіңіз (сур. 5, 6).
- Ішкі қақпақты орнына қойыңыз (сур. 7).
- Бекіткіш іске қосылғанша ішкі қақпақты басыңыз (сур. 8).
- Өнімге арналған тостағанды (5), өлшеуіш стақанды (27), қасықты (28), буға пісіруге арналған контейнерді (26), бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
- Мультипісіргіш корпусы (1) мен қақпақты (6) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Мультипісіргішті бу клапанынан (7) шыққан бу қабырғаларға, сәндік жабындарға, электронды құрылғыларға және жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе



материалдарға түспеуі үшін тегіс қатты құрғақ көлденең бетке орнатыңыз.

- Мультипісіргішпен қабырға немесе жиһаз арасындағы қашықтық кем дегенде 20 см болуы керек, ал мультипісіргіштің үстіндегі бос кеңістік кемінде 50 см болуы керек.
- Мультипісіргішті орнатылған тостағансыз (5) немесе бос тостағанмен (5) қоспаңыз - әзірлеу бағдарламасын кездейсоқ іске қосқанда, бұл құрылғының қатты қызып кетуіне әкеледі немесе тостағанның күйоге қарсы жабынына (5) зақым келтіреді.
- Өнімдерді қуырап алдында тостағанға (5) аздап өсімдік немесе күнбағыс майын құйыңыз.

## ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

### Жалпы ұсыныстар

- Көкөністерді немесе басқа өнімдерді буға пісіру үшін тостағанға (5) су құйып, буға пісіруге арналған контейнерді (26). Өнімдерді рецепт бойынша өлшеп, дайындаңыз, оларды контейнерге біркелкі (26) орналастырыңыз. Рецепт кітабының нұсқауларын орындаңыз.
- Сүт ботқаларын дайындау үшін майы аз пастерленген сүтті қолданыңыз, қаймағы алынбаған сүтті қолданған кезде оны 1:1 қатынасында ауыз сумен сұйылтыңыз. Әзірлеу алдында мультипісіргіш тостағанын (5) сары маймен майлаңыз.
- Барлық бүтін дәнді дақылдарды (күріш, жарма, тары және т.б.) су таза болғанша

- жақсылап шайыңыз. Берілген кітаптағы рецепттерде көрсетілген қатысымдарды қатаң сақтаңыз. Ингредиенттерді тек пропорционалды түрде азайтыңыз немесе көбейтіңіз.
- Нан немесе басқа пісірме әзірлеген кезде бастапқы ингредиенттер тостаған (5) көлемінің жартысынан аспайтынына көз жеткізіңіз. «Кейінге қалдырылған бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл пісірме сапасына әсер етуі мүмкін. Дайын өнімді ылғалданып қалмас үшін пісіргеннен кейін бірден мультипісіргіштен шығарып алыңыз.
- Егер бұл мүмкін болмаса, автоматты қыздыру функциясы қосылған жағдайда өнімді мультипісіргіште қысқа мерзімге қалдыруға рұқсат етіледі.
- Қамырды көтерілуге қойған кезеңде мультипісіргіштің қақпағын (6) ашпаңыз! Пісірілген өнімнің сапасы осыған байланысты.
- Өнімдерді фритюрде әзірлеу кезінде, өнімдері бар себетті (жеткізілім жинағына кірмейді және бөлек сатып алынады) алдын ала қыздырылған майға салыңыз. Фритюрде әзірлеу үшін тек тазартылған өсімдік майын қолданыңыз. Ашық қақпақпен (6) пісіріңіз. Есіңізде болсын, май өте ыстық! Күйіп қалмас үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз және тостағанның (5) үстіне еңкеймеңіз. Фритюрде өнімдерді әзірлеу үшін бір майды қайта қолданбаңыз.
- «Қуыру/Фритюр» бағдарламасын қайта қолданар алдында мультипісіргішті салқындату үшін уақыт беріңіз.

## МУЛЬТИПИСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

**Автоматты әзірлеу бағдарламаларын пайдаланудың жалпы тәртібі**

**МАҢЫЗДЫ!** Егер сіз суды қайнатуға арналған құрылғыны қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді суда пісіру кезінде), әзірлеу температурасын 100°С-ден жоғары қоюға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**. Бұл мультиписіргіштің қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Сол себепті суды қайнату үшін «Қуыру/Фритюр», «Нан» және «Пісірме» бағдарламаларын қолдануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**.

1. Қажетті ингредиенттерді (өлшеп алыңыз) дайындаңыз.
2. Ингредиенттерді рецепт кітабының немесе әзірлеу бағдарламалары кестесінің нұсқауларын (егер сіз өз рецептіңіз бойынша әзірлесеніз) орындай отырып тостағанға (5) салыңыз. Барлық ингредиенттер, соның ішінде сұйықтық,

тостағанның (5) ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен екеніне көз жеткізіңіз. Тостаған (5) қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз орнатылғанына көз жеткізіңіз.

3. Мультиписіргіштің қақпағын (6) жабыңыз. Кейбір бағдарламаларды қолданған кезде қақпағы ашық (6) күйінде әзірлеу рұқсат етіледі, рецепттер кітабының нұсқауларын орындаңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз өсімдік майының көп мөлшерін пайдаланып жоғары температурада әзірлесеніз, әрқашан мультиписіргіштің қақпағын (6) әрқашан ашық қалдырыңыз.

4. «Мәзір» түймесін (14) басу арқылы, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
  5. Мультиписіргіш күту режиміне өтеді.
  6. (14) «Меню» түймелерін басу арқылы қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстыру шеңбер бойынша жүзеге асырылады, бұл ретте дисплейде (12) әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытының сандық таңбалары көрсетіледі («Автоматты әзірлеу бағдарламаларының кестесін» қараңыз), автоматты әзірлеу бағдарламасы индикаторларының бірі (25).
  7. Қажет болса, әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытын өзгертуге болады («Әзірлеу уақытын орнату» бөлімін қараңыз). «Мультиаспаз» бағдарламасын таңдағанда, сіз сондай-ақ, әзірлеу температурасын да өзгерте аласыз («Мультиаспаз» бағдарламасында әзірлеу температурасын орнату» бөлімін қараңыз).
  8. Қажет болса, кейінге қалдырылған бастау уақытын орнатыңыз («Кейінге қалдырылған бастау» бөлімін қараңыз).
- Әзірлеу параметрлерін реттеген кезде өзгертілген цифрлық мәндер дисплейде (12) жыпылықтайды.
9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін әзірлеу бағдарламасын қосу түймесін (14) «Бастау» басып

ұстап тұрыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде таңдалған бағдарламаның индикаторы ( 25), түймесінің индикаторлары (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» және ( 14) «Бастау» жанады, цифрлық таңбалармен (24) әзірлеу бағдарламасының қалған жұмыс уақытын кері санау көрсетіледі.

Кейбір автоматты бағдарламаларда белгіленген әзірлеу уақытын санау құрылғы белгіленген жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін ғана басталады және дыбыстық белгімен бірге жүреді. Мысалы, «Буға пісіру» бағдарламасында әзірлеудің белгіленген уақытының кері санауы тек су қайнағаннан кейін ғана басталады және тостағанда жеткілікті бу пайда болғаннан кейін ғана басталады (8).

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

Енгізілген бағдарламадан бас тарту, әзірлеу процесін немесе автоматты қыздыруды тоқтату үшін түймесін (11) « БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» екі секунд бойы басып тұрыңыз.

**Әдепкі бойынша орнатылған автоматты әзірлеу бағдарламаларының кестесі (зауыттық реттемелер)**

Бағдарлама	Пайдалану жөніндегі кеңестер	Өдепкі қалпы бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Кейінге қалдырылған бастау	Жұмысқа шығуды күту	Автоқыздыру
Мультиаспаз	Температура мен әзірлеу уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау.	15 мин	5 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 12 сағ / 5 мин	+	-	+
Сүт ботқасы	Сүтке ботқа пісіру	10 мин	10 мин - 1 сағ 10 мин / 1 мин	+	-	+
Paгу	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер мен көп компонентті тағамдарды бұқтыру.	1 сағ	20 мин – 12 сағ / 5 мин	+	-	+
Қуыру/Фритюр	Ет, балық, көкөністер мен көп компонентті тағамдарды қуыру.	15 мин	10 мин - 1 сағ 10 мин / 1 мин	-	-	+
Көже	Сорпаларды, асқатықты, көкөніс көжелері мен салқын көжелер дайындау.	1 сағ	20 мин – 8 сағ / 5 мин	+	-	+
Бұға пісіру	Ет, балық, көкөністер және басқа да тағамдарды бұға пісіру.	15 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	+	+	+
Паста	Бидайдың әртүрлі сұрыптарынан әртүрлі макарон өнімдерін дайындау; шұжықтарды, тұшпараларды және басқа да жартылай фабрикаттарды әзірлеу.	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+
Баяу бұқтыру	Қорытылған сүт, бұқтырылған ет, рулька, дірілдек, құймалы дайындау.	5 сағ	1 сағ – 8 сағ / 10 мин	+	-	+
Пісіру	Көкөністер мен бұршақ дақылдарын пісіру.	40 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	+	-	+
Пісірме	Ашытқы мен қатпарлы қамырдан түрлі бөліштер, көкстер, бисквиттер, көмештер пісіру.	1 сағ	20 мин – 8 сағ / 5 мин	+	-	+
Күріш/Жарма	Әр түрлі жармалар мен гарнирлерді дайындау. Сусымалы ботқаларды суға пісіру	25 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
Палау	Ет, балық, құс еті және көкөністер қосылатын палаудың әртүрлі түрлерін әзірлеу.	1 сағ	20 мин – 1 сағ 30 мин / 10 мин	+	-	+
Йогурт	Йогурттың әртүрлі түрлерін дайындау.	8 сағ	6 сағ– 12 сағ / 10 мин	+	-	-

Пицца	Пицца жасау.	25 мин	20 мин – 1 сағ / 5 мин	+	-	+
Нан	Қамырды көтерілту кезеңімен қара бидай мен бидай ұнынан нан дайындау.	3 сағ	1 сағ – 6 сағ / 10 мин	+	-	-
Десерттер	Жаңа піскен жемістер мен жидектерден түрлі десерттер дайындау	1 сағ	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
Жылдам дайындау	Күрішті, сусымалы ботқаны суға тез әзірлеу	-	-	-	-	+

### Әзірлеу уақытын орнату

- Сіз «Жылдам әзірлеу» бағдарламасынан басқа, әр бағдарламаның әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Өзгеру қадамы және мүмкін болатын уақыт диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Автоматты әзірлеу бағдарламасы кестесін қараңыз).
1. Әзірлеу бағдарламасын таңдағаннан кейін (17) «<» түймесін басып, әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытын «сағаттарды» орнатыңыз. (17) түймесін бірнеше секунд басып тұрсаңыз, «сағаттар» әзірлеу уақытының мәнін жылдам өзгерту басталады.
  2. (16) «>» түймесін басу арқылы «минуттар» әзірлеу уақытының мәнін орнатыңыз. (16) түймесін бірнеше секунд басып тұрсаңыз, «минуттар» әзірлеу уақытының мәнін жылдам өзгерту басталады.
  3. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз уақытқа орнату қажет болса, «сағаттар» уақыт мәні нөлге жеткенше (17) «<» түймесін басыңыз. Содан кейін (16) «>» түймесін басып, «минуттар» уақытының қажетті мәнін орнатыңыз.

4. Әзірлеу уақытын орнатқаннан кейін, цифрлық таңбалар (24) жыпылықтауын жалғастырады, таңдалған әзірлеу бағдарламасының алгоритміне сәйкес келесі кезеңге өтіңіз. Әзірлеу уақытының реттемелерін болдырмау үшін (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесін басыңыз, содан кейін бүкіл пісіру бағдарламасын қайта енгізіңіз.

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

- Ыңғайлы болу үшін, әзірлеу бағдарламаларының жұмыс уақытын орнату диапазоны минималды мәндерден басталады.
- Кейбір автоматты бағдарламаларда белгіленген әзірлеу уақытын санау мультипісіргіш белгіленген жұмыс температурасына жеткеннен кейін ғана басталады.

- Мысалы, егер сіз суық су құйып, бағдарламада «Буға пісіру» әзірлеу уақытын 5 минутқа қойсаңыз, онда бағдарламаны іске қосу және берілген әзірлеу уақытын кері санау су қайнаннан кейін және тостағанда (5) жеткілікті бу пайда болғанда ғана басталады.

### ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ

#### «Мультиаспаз» бағдарламасы

Бұл бағдарлама пайдаланушы берген температура мен әзірлеу уақытының параметрлері бойынша кез-келген тағамды дайындауға арналған. Ыңғайлы болу үшін 80°C дейінгі температурада тағам әзірлеу кезінде автоматты қыздыру функциясы өшіріледі. Қажет болса, оны әзірлеу бағдарламасын іске қосқаннан кейін (14) «Мәзір» түймесін бірнеше секунд басып тұру арқылы қолмен қосуға болады. Бұл жағдайда (11) « БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесінің индикаторы жанады.

- Температураны орнату диапазоны: 35°C-ден бастап 170°C-ге дейін, орнату қадамы 5°C.
- Орнату уақыты диапазоны 5 минуттан 12 сағатқа дейін, орнату қадамы 1 сағат аралық үшін 1 минут немесе 1 сағаттан асатын аралықты орнату үшін 5 минут.

1. Ингредиенттерді рецепт бойынша дайындаңыз.

Оларды біркелкі етіп тостағанға (5) орналастырыңыз және оны мультипісіргіш корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттер, соның ішінде сұйықтық та, тостағанның

ішкі бетіндегі максималды белгіден төмен екенін тексеріңіз. Тостағанның қыздыру элементімен тығыз байланыста екеніне көз жеткізіңіз.

2. Қақпақты бекіткіш (8) басылғанша жабыңыз. Мультипісіргішті электр желісіне қосыңыз.

3. «Мәзір» түймесін (14) қайта-қайта басу арқылы «Мультиаспаз» бағдарламасын таңдап алыңыз. Дисплейде (12) әзірлеу температурасының индикаторы (21) жанады.

4. (9) «Температура» түймесін басу арқылы рецептер кітабында көрсетілген әзірлеу температурасын орнатыңыз. «Мультиаспаз» бағдарламасында әдепкі температура 100°C құрайды.

5. Түймені (17) «<» және «>» басу арқылы әзірлеу уақытын дұрыс орнатыңыз. Әдепкі бойынша, «Мультиаспаз» бағдарламасында әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды.

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

7. (13) «Бастау» түймесін бірнеше секунд бойы басып тұрыңыз. Түйме индикаторлары (13) «Бастау» және (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» жанады. Белгіленген әзірлеу бағдарламасын орындау және әзірлеу уақытын кері санау (24) басталады.

8. (14) «Мәзір» түймесін басып ұстап тұрып, автоматты қыздыру функциясын алдын-ала өшіруге болады, осы ретте (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесінің

индикаторы сөнөді. (14) «Мәзір» түймесін қайта басу арқылы автоматты қыздыру функциясын қайта қосуға болады.

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

10. Енгізілген бағдарламадан бас тарту, өзірлеу процесін тоқтату немесе автоматты қыздыруды өшіру үшін (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесін басып ұстап тұрыңыз.

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

#### **Кейінге қалдырылған бастау уақытын орнату**

«Кейінге қалдырылған бастау» функциясы өзірлеу бағдарламасы іске қосылатын уақытты орнатуға мүмкіндік береді.

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

1. (10) «Кейінге қалдырылған бастау» түймесін басыңыз, осы ретте цифрлық таңбалар (24) жыпылықтайды.

2. (17) «<» түймесін басу арқылы өзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытын «сағаттарын» орнатыңыз. Уақыт форматы - 24 сағат. Басылған түймені (17) «<» бірнеше секунд басып тұрсаңыз, «сағаттар» өзірлеу уақытының жылдам өзгеруі басталады.

3. (16) «>» түймесін басу арқылы өзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытының «минуттарын» орнатыңыз. Егер басылған түймені бірнеше секунд басып тұрсаңыз, өзірлеу уақытының «минуттары» жылдам өзгеруі басталады.

4. Кейінге қалдырылған бастау уақытын бір сағаттан аз уақытқа орнату қажет болса, (17) «<» түймесін «сағат» уақытының мәні нөлге дейін өзгергенше ретімен басыңыз. Содан кейін (16) «>» түймесін басып, қажетті уақытын «минуттарын» орнатыңыз.

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

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

7. Кейінге қалдырылған бастау уақытынан кейін өнімді дайындаудың белгіленген бағдарламасы қосылады. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін, реттемелерге байланысты мультипісіргіш автоматты қыздыру режиміне өтеді, бұл ретте (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесінің индикаторы жанады немесе күту режиміне ауысады, бұл ретте (13) «Бастау» түймесінің индикаторы жыпылықтайды.

8. Автоматты қыздыруды өшіру үшін «Мәзір» түймесін басыңыз. Түйме индикаторы сөнеді.

- Кейінге қалдырылған бастау мүмкіндігі «Қуыру», «Паста» және «Жылдам әзірлеу» бағдарламаларын қоспағанда, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді. .
- Егер рецептте сүт немесе басқа тез бұзылатын тағамдар (жұмыртқа, жаңа сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Кейінге қалдырылған бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды.
- «Кейінге қалдырылған бастау» функциясы уақытын орнатқан кезде, «Буға пісіру» бағдарламасындағы уақытты санау, мультипісіргіш қажетті жұмыс температурасына жеткенде, тостағанда (5) су қайнағаннан кейін ғана басталатынын ескеру қажет.

#### **Автоқыздыру (дайын тағамдардың температура-сын сақтау)**

- Бұл функция өнімдерді дайындау бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағамның температурасын 70-75°C

шегінде 24 сағатқа дейін сақтай алады. Автоматты қыздыру функциясы жұмыс істеген кезде (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесінің индикаторы жанады, дисплейде ( 12) осы режимдегі жұмыс уақытының минуттық есебі көрсетіледі.

- Автоматты қыздыру функциясын өшіру үшін (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесін басып ұстап тұрыңыз, мультипісіргіш күту режиміне өтеді.
- Автоқыздыру функциясы барлық әзірлеу бағдарламаларында қол жетімді емес ( Әзірлеудің автоматты бағдарламалары кестесін қараңыз).

#### **Автоқыздыруды алдын ала өшіру**

- Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін автоқыздыру функциясын қосу әрдайым қажет емес, осыны ескере отырып, мультипісіргіште автоқыздыру функциясын алдын-ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған.
- Автоматты қыздыру функциясын өшіру үшін, әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде ( 14) «Мәзір» түймесін басып ұстап тұрыңыз, (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесінің индикаторы сөнеді. Автоматты қыздыруды қайта қосу үшін (14) «Мәзір» түймесін тағы бір рет басып ұстап тұрыңыз, (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесінің индикаторы жанады.
- Әзірлеу температурасын 80°C-тан төмен орнатқан кезде автоқыздыру автоматты түрде өшіріледі, егер әзірлеу бағдарламасын орнату барысында әзірлеу температурасы 80°C-тан жоғары болса, автоқыздыру автоматты түрде қосылады.



### Дайын тағамдарды қыздыру

• Дайын тағамдарды қыздыру үшін сіз мультипісіргішті пайдалана аласыз.

1. Өнімдерді тостағанға (5) салыңыз, оны мультипісіргішке орнатыңыз.

2. Қақпақты (6) жабыңыз, құрылғыны электр желісіне қосыңыз.

3. (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз, бұл ретте дыбыстық белгі шығады. (19) индикаторы және (11) «БОЛДЫРМАУ/ҚЫЗДЫРУ» түймесінің индикаторы жанады, дисплейде (12) осы режимдегі жұмыс уақытының минуттық есебі көрсетіледі.

4. 70°C температураға жеткенде, дыбыстық белгі шығады және тағам 24 сағат бойы ыстық болып тұрады.

5. Қыздыру функциясын өшіру үшін түймені(11) «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» қайта басып ұстап тұрыңыз, мультипісіргіш күту режиміне өтеді.

**Ескертпе:** автоқыздыру және дайын тағамдарды жылыту функциялары өнімді 24 сағатқа дейін ыстық күйінде ұстай алады, бірақ тағамды екі-үш сағаттан артық ыстық күйде қалдыру ұсынылмайды, себебі бұл дәмінің сапасын өзгеруге әкелуі мүмкін.

### ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУДАҒЫ ҚАТЕЛІКТЕР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ТҮЗЕТУГЕ АМАЛДАРЫ

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

### ТАҒАМ ДАЙЫН БОЛҒАНҒА ДЕЙІН ПІСІРІЛМЕГЕН

Ықтимал себептері мен проблемалары	Қателіктерді жою жолдары
Мультипісіргіштің қақпағы жабық болмады немесе тығыз жабылмады, сондықтан әзірлеу температурасы белгіленген температурадан төмен болды.	Әзірлеу кезінде қажетсіз мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз. Қақпақты бекіткіші басылғанша жабыңыз. Қақпақ пен мультипісіргіш корпусының арасында бөгде заттар немесе тамақ қалдықтары жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Ішкі қақпақтағы тығыздағыш төсемінің тазалығы мен күйін қадағалаңыз.
Тостаған мен қыздыру элементі арасындағы байланыс нашар болған, сондықтан тағамды пісіру температурасы белгіленген температурадан төмен болды.	Тостаған мультипісіргішке түзу және қисайтылмай орнатылуы керек және қыздыру элементіне толық тиіп тұруы керек. Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру элементінің ластануына жол бермеңіз. Қыздыру элементінің ортасында орналасқан температура бергішінің қозғалғыштығын қадағалаңыз.

<p>Тағамның ингредиенттерін сәтсіз таңдау. Бұл ингредиенттер сіз таңдаған әдіспен пісіруге жарамайды немесе әзірлеу бағдарламасы дұрыс таңдалмады.</p> <p>Ингредиенттер тым үлкен туралған, өнімдерді салудың жалпы пропорциясы бұзылады.</p> <p>Өнімдерді әзірлеу уақыты жеткіліксіз болды.</p>	<p>Дәлелденген (мультипісіріштің осы моделіне бейімделген) рецепттерді қолданыңыз. Сенуге болатын рецепттерді қолданыңыз.</p> <p>Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, салу пропорциясы, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты таңдалған рецептке сәйкес келуі керек.</p>	
<p>Бұға пісіру кезінде: қалыпты бұдың пайда болуын қамтамасыз ету үшін тостағанға су аз.</p>	<p>Тостағанға рецепт бойынша ұсынылған көлемде су құйыңыз. Егер күмәндансаңыз, әзірлеу процесінде су деңгейін тексеріңіз.</p>	
<p>Қуыру кезінде</p>	<p>Тостағанға өсімдік майы тым көп.</p>	<p>Әдеттегі қуыру кезінде, май тостағанның түбін жұқа қабатпен жабуы жеткілікті.</p> <p>Фритюрде қуыру кезінде тиісті рецепт бойынша нұсқауларды орынданыз.</p>
	<p>Тостағанға артық ылғал.</p>	<p>Егер рецептте көрсетілмесе, қуыру кезінде мультипісіріштің қақпағын жаппаңыз. Жаңа мұздатылған өнімдерді қуырар алдында жібітіп алыңыз және қағаз сүлгімен құрғатыңыз.</p>

<p>Суға пісіру кезінде: қышқылдығы жоғары тағамдарды пісіру кезінде сорпаның суалуы.</p>		<p>Кейбір өнімдер пісірер алдында арнайы өңдеуді қажет етеді: жуу, пастерлеу және т.б. Сіз таңдаған рецепт бойынша ұсыныстарды орындаңыз.</p>
<p>Пісірме жасау кезінде (қамыр толығымен пісірілмеген).</p>	<p>Көтерілу процесінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып қалды және бу клапанын жауып тастады.</p>	<p>Қамырды тостағанға аз мөлшерде салыңыз.</p>
<p>Тостағанға қамыр тым көп.</p>		<p>Пісірмені тостағаннан шығарып алыңыз, аударыңыз және қайтадан тостағанға қайта салыңыз, содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. Болашақта пісірме жасау кезінде қамырды тостағанға азырақ мөлшерде салыңыз.</p>

## ӨНІМ ЕЗІЛІП КЕТТИ

<p>Ингредиенттердің өлшемдері тым кішкентай немесе пісіру уақыты тым ұзақ.</p>	<p>Дәлелденген (мультипісіріштің осы моделіне бейімделген) рецептке жүгініңіз. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, салу пропорциясы, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты оның ұсыныстарына сәйкес келуі керек.</p>
--	--

Өзірленгеннен кейін, дайын тағам автоқыздыру функциясы қосылған күйде мультипісіргіш ішінде тым ұзақ болды.	Автоқыздыру функциясын ұзақ уақыт пайдалану қажет емес. Автоқыздыруды өшіру функциясын пайдаланыңыз.
---	--

## ПІСІРУ КЕЗІНДЕ ӨНІМ СУАЛЫП ҚАЛАДЫ

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

## ТАҒАМ КҮЙІП КЕТЕДІ

Тостаған алдыңғы пісіруден кейін нашар тазартылды. Тостағанның күюге қарсы жабыны зақымдалған.	Пісіруді бастамас бұрын, тостағанның жақсы жуылғанына және күюге қарсы жабынның зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
---	--

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

## ӨНІМ ПІШІНІН ЖОҒАЛТТЫ

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

**ДАЙЫН ПІСІРМЕ ДЫМҚЫЛ**

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

**ПІСІРМЕ КӨТЕРІЛГЕН ЖОҚ**

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

**Ескертпе:** «Рагу» және «Көже», өнімдерін дайындау бағдарламаларында, тостағанда (5) сұйықтық жетіспесе, мультипісіргішті қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылады, осы ретте пісіру бағдарламасы тоқтайды және мультипісіргіш автоматты қыздыру режиміне өтеді.

**ӘР ТҮРЛІ ТАҒАМДАРДЫ БУҒА ПІСІРУДІҢ ҰСЫНЫЛАТЫН УАҚЫТЫ**

Өнім	Салмағы, г / Саны, дана.	Су көлемі, мл	Өзірлеу уақыты, мин
Шошқа сүбесі/ сиыр сүбесі (1,5-2 см текшелер)	500	500	20/30
Қой сүбесі (1,5-2 см текшелер)	500	500	25
Тауық сүбесі (1,5-2 см текшелермен)	500	500	15
Фрикаделькалар/котлеттер	180 (6 дн.) / 450 (3 дн.)	500	10/154
Балық (сүбесі)	300	500	10
Салат асшаяндары (аршылған, пісірілген мұздатылған)	300	500	5
Манты/хинкали	5 дн.	500	15
Картоп текшеленген (1,5x1,5 см)	500	500	15

Сәбіз (1,5-1,5 см текшелермен)	500	500	35
Қызылша (4 бөлікке кесілген)	500	500	1 сағ 10 мин
Көкөніс (жаңа мұздатылған)	500	500	5
Тауық жұмыртқасы	3 дн.	500	10

**Ескертпе:** кестеде келтірілген мәліметтер ұсынымдық сипатта болады, өнімдерді дайындаудың нақты уақыты белгілі бір өнімнің қасиеттеріне, сондай-ақ сіздің талғамыңызға байланысты ұсынылған мәндерден өзгеше болуы мүмкін.

### ТЕМПЕРАТУРА РЕЖИМДЕРІН ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Жұмыс температурасы, °С	Пайдалану жөніндегі кеңестер
35	Қамырды иін қандыру және сірке су дайындау
40	Йогурт әзірлеу
45	Ашытқы
50	Ашыту
55	Помадка дайындау
60	Көк шай немесе балалар тағамын дайындау

65	Етті вакуумдық қаптамада пісіру
70	Пунш әзірлеу
75	Пастерлеу немесе ақ шай әзірлеу
80	Глентвейн әзірлеу
85	Сүзбе немесе ұзақ әзірлеу уақытын қажет ететін тағамдарды дайындау
90	Қызыл шай әзірлеу
95	Сүт ботқасын әзірлеу
100	Безе немесе тосап әзірлеу
105	Дірілдек әзірлеу
110	Зарарсыздандыру
115	Қант шәрбатын дайындау
120	Рульканы дайындау
125	Бұқтырылған ет дайындау
130	Көмеш дайындау
135	Дайын тағамдарды қытырлақ ету үшін қуыру
140	Қақтау
145	Көкөністер мен балықтан көмеш әзірлеу (фольгада)
150	Еттен көмеш әзірлеу (фольгада)
155	Ашытқылы қамырдан өнімдер пісіру

160	Құсты қуыру
165	Стейк қуыру
170	Сұйық қамырда өзірлеу
175	Тауық нагеттерді өзірлеу
180	Фри картобын өзірлеу

## МУЛЬТИПІСІРГІШКЕ КҮТІМ ЖАСАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

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

### Жалпы ережелер мен ұсыныстар

- Тағамды дайындағаннан кейінгі тағамның иісін кетіру үшін жарты лимонды тостағанға (5) салып, оған аздаған су құйып, 15 минутқа «Бұға пісіру» бағдарламасын қосу ұсынылады.
- Мультипісіргіште тостағанды (5) тағаммен немесе 24 сағаттан артық қалдырмаңыз. Дайын тағамы бар тостағанды (5) тоңазытқышта сақтауға болады және қажет болған жағдайда тағамды қыздыру функциясын пайдаланып мультипісіргіште қыздыруға болады.
- Егер сіз мультипісіргішті ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жұмыс камера, қыздыру элементі, тостаған (5), мультипісіргіш корпусының артқы жағында орна-

ласқан конденсат жинайтын ыдыс және алынбалы бу клапаны таза және құрғақ болуы керек. (1) Мультипісіргіштің корпусын, қуат сымын (29) суға батыруға немесе су ағынының астында жууға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Мультипісіргішті тазалау кезінде өрескел майлықтарды және кез келген абразивті тазалау құралдарын пайдалануға **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.** Мультипісіргішті тазалау үшін тағаммен жанасатын заттармен қолдануға ұсынылмаған химиялық заттарды қолданбаңыз.
- Мультипісіргіштің ішкі қақпағындағы тығыздағышты тазалағанда абай болыңыз, тығыздағыштың зақымдануы мультипісіргіштің дұрыс жұмыс істемеуіне әкеледі.

### Мультипісіргіштің корпусын тазалау

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

### Алынбалы ішкі қақпақты тазалау

- Алынбалы ішкі қақпақ пен тығыздағыш, мультипісіргішті әр қолданғаннан кейін тазалау ұсынылады. (8) пернесін басып, қақпақты (6) ашыңыз.
- Бекіткіштерді бір уақытта басып, ішкі қақпақты шешіп алыңыз (сур. 2, 3).
- Ішкі қақпақ пен тығыздағышты жуып жіберіңіз (сур. 4).
- Ішкі қақпақты сүртіп жіберіңіз (сур. 5, 6).
- Ішкі қақпақты орнына қойыңыз (сур. 7).
- Бекіткіш іске қосылғанша ішкі қақпақты басыңыз (сур. 8).

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

#### **Алынбалы бу клапанын тазалау**

- Алынбалы бу клапанын әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.
- 1. Бу клапанын (7) шығарып алыңыз (сур. 9, 10).
- 2. Бу клапанын (7) бөлшектеңіз (5) (сур. 11). Клапан бөліктерін су ағынының астында жуып жіберіңіз, бөлшектерді жинамас бұрын құрғатыңыз.
- 3. Клапанды жинаңыз (7) (сур. 13).
- 4. Бу клапанын (7) орнына орнатыңыз (сур. 14).

#### **Тостағанды тазалау**

- Тостағанды (5) әр қолданғаннан кейін тазалау керек. Тостағанды жұмсақ губкамен және бейтарап жуғыш затпен қолмен де, ыдыс жуғыш машинада (оны өндірушінің ұсыныстарына сәйкес) жууға болады.
- Қатты ластанған кезде тостағанға (5) жылы су құйып, біраз уақытқа жібітуге қалдырыңыз, содан кейін тазалаңыз.
- Тостағанды (5) мультипісіргішке орнатпас бұрын оның сыртын құрғатып сүртіңіз.
- Тостағанды (5) үнемі пайдалану кезінде оның ішкі күюге қарсы жабынының түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін, бұл кепілдік жағдайы емес.

#### **Жұмыс камерасын тазалау**

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

#### **САҚТАЛУЫ**

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

## СЕРВИСТІК ОРТАЛЫҚҚА ЖҮГІНЕР АЛДЫНДА

Ақаулықтар	Ықтимал себептері	Жою тәсілі
Дисплейде жүйелік қате туралы хабарлама пайда болды: E1-E3.	Жүйелік қате, басқару платосының немесе қыздыру элементінің істен шығуы мүмкін.	Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Құрылғыны электр желісіне қайта қосыңыз.  Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Құрылғыны электр желісіне қайта қосыңыз.  Егер сіз қайта қосқан кезде мәселе шешілмесе, сервис орталығына жүгініңіз.
Мультитіпсіздік қосылмайды.	Мультитіпсіздік электр розеткасына қосылмаған.	Мультитіпсіздік жұмыс істейтін электр розеткасына қосылғанына көз жеткізіңіз.
	Электр розеткасы ақаулы немесе электр желісінде ток жоқ.	

Тағам тым ұзақ дайындалады.	Тостаған мен қыздыру элементінің арасына бөгде зат немесе бөлшектер (қоқыс, жарма, тамақ бөліктері) тұрып қалған.	Мультитіпсіздік электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Қыздыру элементінен бөгде затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз.
	Құрылғының корпусындағы тостаған түзу орнатылмаған.	Тостағанды түзу, қисайтпай орнатыңыз.



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

### ЖЕТКІЗУ ЖИНАҚТАЛЫМЫ

- Мультипісіргіш – 1 дана.
- Тостаған – 1 дана
- Буға пісіруге арналған контейнер -1 дана.
- Өлшеуіш стақаны – 1 дн.
- Қасық – 1 дн.
- Қуаттандыру бауы - 1 дн.
- Нұсқаулық – 1 дн.
- Рецептiлер кітабы – 1 дн.

### ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

- Қоректендіру кернеуі - 220-240 В, 50 Гц
- Номиналдық тұтыну қуаты - 860-1000 Вт
- Электр тогының соғуынан қорғау - I класс
- Қыздыру элементінің түрі - индукциялық
- Тостаған көлемі - 5 л
- Тостаған жабыны - күюге қарсы

### КӘДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинағына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

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

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

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

### **Құралдың қызмет ету мерзімі — 3 жыл**

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

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

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

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

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

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

Made in China/Произведено в Китае



brayer.ru

