

GASTROBACK®



Art.-Nr. 42526 »Design Multicook Plus«

ROBOT KUCHENNY

**IMPORTER: DSV Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Spółka
Komandytowa;
Plac Kaszubski 8; 81-350 Gdynia**

SZANOWNY KLIENCIE!

Gastroback Design Multicook Plus oferuje szereg nowych możliwości. Gastroback Design Multicook Plus to nowoczesne wielofunkcyjne urządzenie do gotowania.

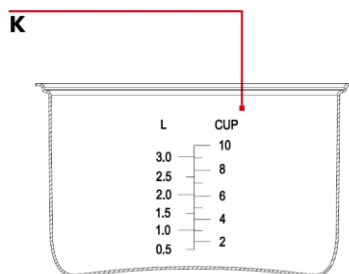
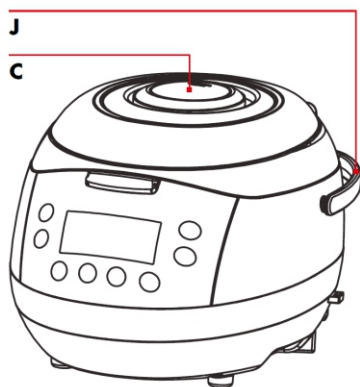
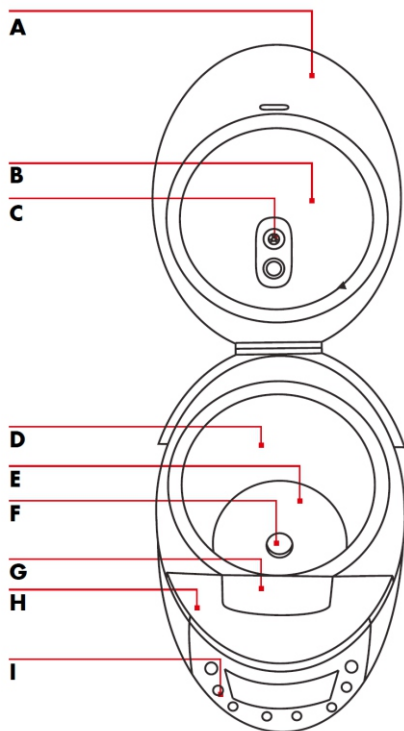
Dzięki temu można przygotować zdrowe i urozmaicone dania, oszczędzając czas. Ponadto, Gastroback Design Multicook Plus zastępuje wiele urządzeń kuchennych, łącząc w sobie wiele funkcji takich, jak kuchenka, piekarnik, urządzenie do gotowania ryżu, parowar, ekspres do jogurtu, maszyna do wypiekania chleba, ekspres do kawy, frytkownica, kuchenka wolnogotująca, urządzenie do gotowania jajek i inne urządzenia kuchenne.

20 automatycznych programów oferuje różne sposoby przygotowywania potraw, jak gotowanie na parze, gotowanie, duszenie, pieczenie, pieczenie, smażenie. Z pewnością docenisz zalety funkcji opóźnionego timera, funkcję start i Fast Cook, aby podgrzać naczynia. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Niniejsze instrukcje użytkownika informuje o różnych funkcjach, które ułatwiają czerpanie przyjemności z nowego wielofunkcyjnego urządzenia.

Gastroback GmbH

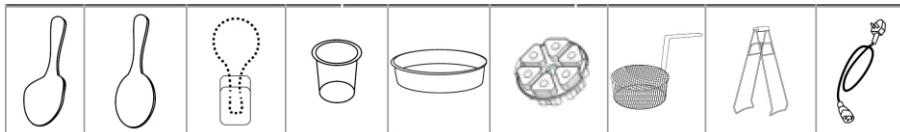


OPIS ELEMENTÓW



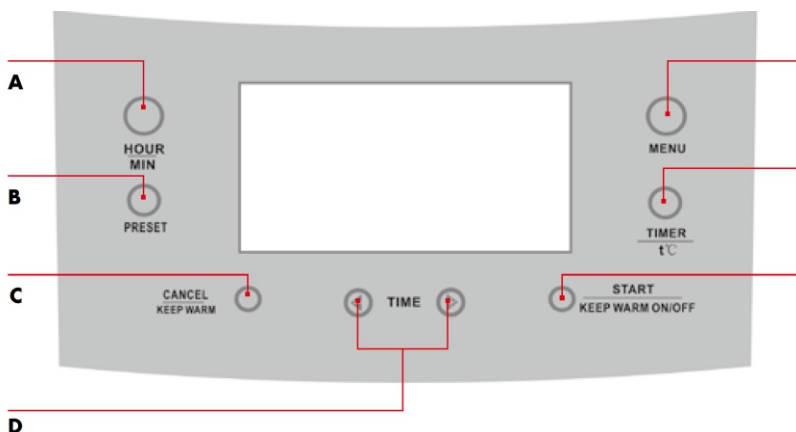
- A. Pokrywa
- B. Wewnętrzna pokrywa z pierścieniem uszczelniającym
- C. Wymienny wylot pary
- D. Komora piekarnika
- E. Płyta grzewcza
- F. Czujnik temperatury - zapobiega przegrzaniu i zapewnia stałą temperaturę gotowania
- G. Przycisk otwierania
- H. Obudowa
- I. Panel kontrolny i wyświetlacz LED
- J. Uchwyt
- K. Zdemontowany pojemnik wewnętrzny, 5 litrów z powłoką ceramiczną ze wskaźnikiem poziomu

AKCESORIA:



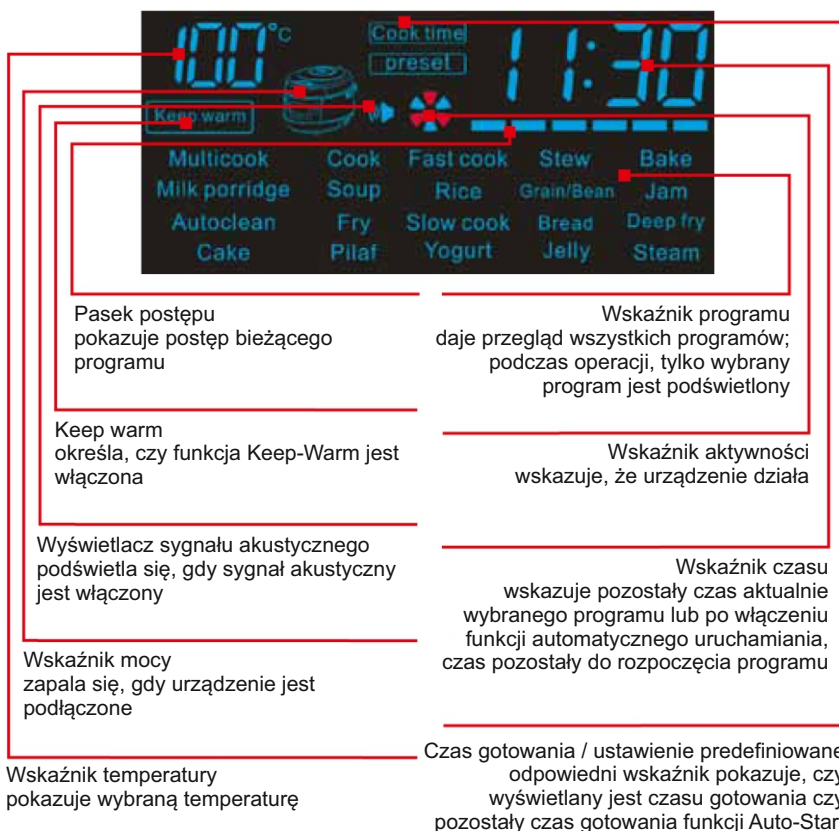
łyżka do ryżu,
łyżka do zupy,
łyżka pomiarowa
wkładka do jogurtu wkładana do kubka parowego z 6 wkładkami
kosz do smażenia
chwytak do pojemnika wewnętrznego
przewód zasilający

PANEL STERUJĄCY



- A. Przycisk godziny / min: służy do przełączania między godzinami i minutami podczas ustawiania czasu, kontroluje sygnał akustyczny
- B. Przycisk Preset steruje funkcją Auto-Start
- C. Przycisk Cancel / Keep warm;
Cancel: anuluje i przerywa działanie
Keep warm: funkcja utrzymania ciepła Keep-Warm
- D. Przyciski TIME +/-: konfiguracja czasu dla wybranego programu lub funkcji Auto-Start
- E. Przycisk MENU: otwiera menu główne i wybiera program
- F. Przycisk Timer / t °C: dostosowuje czas i temperaturę gotowania
- G. Przycisk Start / Keep Warm: włącza / wyłącza wybrany program i steruje funkcją Keep-Warm

WYŚWIETLACZ LED



Ważni ochroniarze

Uważnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed uruchomieniem urządzenia i zachowaj na przyszłość. Nie należy używać tego urządzenia do innych celów niż opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie, w szczególności niewłaściwe użycie, może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie przez porażenie prądem, ciepło lub ogień. Jakakolwiek operacja, naprawa i techniczna konserwacja urządzenia lub jakiegokolwiek jego części innej niż opisane w tej instrukcji mogą być wykonywane tylko w autoryzowanym centrum serwisowym.

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania w poruszających się pojazdach. Nie wolno obsługiwać lub przechowywać urządzenia w wilgotnych lub mokrych pomieszczeniach lub na zewnątrz. Każde użycie akcesoriów, załączników lub części zamiennych niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie i / lub obrażenia osób.
- Regularnie sprawdzaj całe urządzenie, aby zapewnić prawidłowe działanie - szczególnie przewód zasilający. Nie używaj urządzenia, jeśli powłoka ceramiczna jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. porysowana, lub obdarta). Nie używaj urządzenia, gdy ciecz znajduje się w obudowie urządzenia lub gromadzi się pod urządzeniem. Nie używaj urządzenia jeśli jakakolwiek jego część może być uszkodzona, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub jakiegokolwiek inne uszkodzenie i / lub obrażenia osób. Prawdopodobnie urządzenie może być uszkodzone, jeśli zostało poddane niedopuszczalnym obciążeniom (np. przegrzaniu, mechanicznemu przeciążeniu lub porażeniu prądem elektrycznym) lub jeśli występują pęknięcia, nadmiernie postrzępione, stopione części lub zniekształcenia, albo jeśli urządzenie jest nieszczelne lub działa nieprawidłowo. W takim przypadku natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i zwróć całe urządzenie (łącznie ze wszystkimi częściami i akcesoriami) do autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
- Podczas pracy urządzenie powinno stać w odpowiedniej odległości (co najmniej 20 cm z każdej strony i 1 m nad) od mebli, ścian, szafek, zasłon i innych przedmiotów. Nie korzystaj z urządzenia pod wrażliwymi na ciepło lub na wilgoć materiałami, szafkami lub oświetleniem, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych parą, ciepłem lub kondensatem. Obsługuj urządzenie na dobrze dostępnym, stabilnym, poziomym, suchym, żaroodpornym, wodoodpornym i odpowiednio dużym stole lub blacie. Nie umieszczaj urządzenia na przewodzie zasilającym lub w pobliżu krawędzi stołu lub na mokrych czy nachylonych powierzchniach i w miejscach, gdzie może spaść. Zawsze wycieraj natychmiast rozlane płyny.
- Nie umieszczaj żadnych tkanin, chusteczek ani innych przedmiotów pod lub na urządzeniu podczas pracy, aby uniknąć ryzyka pożaru, porażenia prądem i przegrzania.

Przed rozpoczęciem pracy zawsze upewnij się, że pod naczyniem lub samym urządzeniem nie ma żadnych ciał obcych, a urządzenie jest prawidłowo zamontowane i nie przecieka z pokrywą i górną pokrywą osadzonymi na miejscu. Używaj urządzenia wyłącznie do przetwarzania jadalnej żywności. Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania, jeśli występuje ryzyko wadliwego działania lub problemu (np. wyciek, przegrzanie).

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolności zmysłowej lub mentalnej, bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że pozostaje pod nadzorem lub zostało odpowiednio poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci muszą pozostawać pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem, dowolną jego częścią lub opakowaniem. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w zasięgu małych dzieci. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym i czystym miejscu poza zasięgiem małych dzieci. Nie umieszczaj żadnych twardych i / lub ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub jakiegokolwiek jego części. Uważaj, aby nikt nie ciągnął urządzenia za przewód zasilający.
- Nie zostawiaj żadnych naczyń kuchennych ani innych ciał obcych w garnku urządzenia podczas jego pracy. Nie używaj ostrych przedmiotów (np. noży, widelców) z urządzeniem. Do mieszania używaj tylko drewnianych lub odpornych na ciepło naczyń kuchennych (na przykład dostarczoną łyżkę do serwowania). Nie używaj wewnętrznego naczynia do mieszania składników w celu uniknięcia nadmiernego zużycia powłoki ceramicznej. Nie obsługuj urządzenia ani jego części z użyciem siły.
- Urządzenie jest ogrzewane za pomocą wbudowanych elektrycznych elementów grzewczych. Urządzenie lub przewód zasilający nigdy nie mogą dotykać gorących powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia ani jego części na lub w pobliżu gorących powierzchni (np. palnik, grzejnik lub piekarnik). Nie używaj żadnej części urządzenia (np. garnka, parowaru) z dowolnym innym urządzeniem.
- Nie należy przenosić ani przechylać urządzenia, gdy pojemnik jest napełniony i włożony do urządzenia, aby uniknąć rozlania płynu. Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane i pozwól urządzeniu ostygnąć wystarczająco przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem. Zawsze trzymaj urządzenie za uchwyty do przenoszenia lub podnoszenia.
- Zawsze należy obserwować maksymalne znaki poziomu napełnienia podczas napełniania garnka zwłaszcza przy podgrzewaniu produktów spożywczych, które mogą się spieniać. W przeciwnym razie gorące płyny i żywność mogą się przelewać lub kapać na urządzenie i powodować obrażenia i uszkodzenia. Przed rozpoczęciem pracy zawsze należy się upewnić, że w garnku znajduje się wystarczająca ilość płynu lub artykułów spożywczych, a garnek jest prawidłowo włożony i górna pokrywa jest prawidłowo

- zmontowana i zamknięta. (Zobacz:> Operacja <)
- Do czyszczenia nie używaj szorstkich środków czyszczących ani podkładek czyszczących (np. metalowych ścierek do czyszczenia). Nie wolno czyścić urządzenia żadnymi agresywnymi chemikaliami (np. wybielaczem). Nie zanurzaj urządzenia lub przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie. Nie rozlewaj ani nie rozchlapuj żadnych płynów na urządzenie lub na przewód zasilający, aby uniknąć ryzyka pożaru i porażenia prądem. Gdy ciecze zostaną wylane na urządzenie, natychmiast wyłącz, odłącz przewód zasilający i zaczekaj aż urządzenie ostygnie. Następnie dokładnie wyczyść i osusz urządzenie (Patrz:> Pielęgnacja i czyszczenie <).
 - NIE umieszczaj urządzenia ani przewodu zasilającego w automatycznej zmywarce.
 - Nie pozostawiaj pożywienia do wyschnięcia na urządzeniu. Zawsze czyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się zaschniętej żywności (patrz:> Pielęgnacja i czyszczenie <). Zawsze przechowuj urządzenie i akcesoria czyste.
 - To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań:
 - pomieszczenia dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - karczmy;
 - klienci hoteli, moteli i innych środowiskach mieszkalnych;
 - środowiska Bed and Breakfast

WAŻNE ŚRODKI OCHRONNE DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Umieść urządzenie w pobliżu odpowiedniego gniazdka ściennego i podłącz urządzenie bezpośrednio do chronionego źródła zasilania z zabezpieczeniem (uziemiaenie / ziemia). W tym celu zawsze całkowicie rozwijaj przewód zasilający. Nie używaj przedłużaczy ani rozdzielaczy. Upewnij się, że napięcie znamionowe twojego zasilania sieciowego odpowiada wymaganiom napięcia dla tego urządzenia (220 - 240 V, 50/60 Hz, AC; 8 A).
Zalecana jest instalacja wyłącznika różnicowo-prądowego (r.c.c.b.) z maksymalnym znamionowym roboczym prądem resztkowym 30mA w zasilającym obwodzie elektrycznym.
W razie wątpliwości należy skontaktować się z elektrykiem w celu uzyskania dalszych informacji. W różnych krajach, specyfikacje zasilania podlegają różnym normom. Dlatego możliwe jest, że zasilanie w innych krajach nie spełnia wymagań dla bezpiecznej obsługi tego urządzenia. Dlatego przed uruchomieniem urządzenia za granicą należy upewnić się, że możliwa jest bezpieczna eksploatacja.
- Przewody zasilające nigdy nie mogą być wiązane, skręcane, ciągnięte, naprężane lub ściskane. Nie pozwól, aby wtyczka lub przewód zasilający zwisały poza krawędź stołu lub blatu. Upewnij się, że nikt nie pociągnie urządzenia za przewód zasilający,

ani nie zapłaczę się w przewód zasilający. Zawsze chwytaj za wtyczkę, aby odłączyć kabel zasilający. Nie dotykaj wtyczki ani urządzenia mokrymi rękami gdy urządzenie jest podłączone do zasilania.

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania i podczas pracy. Zawsze wyłącz urządzenie i NATYCHMIAST odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego po zakończeniu pracy i jeśli nie jest używane (nawet na krótką przerwę) i przed czyszczeniem i / lub montażem / demontażem. Zawsze chwytaj za wtyczkę, aby odłączyć urządzenie o gniazdka.
- Nie ciągnij za kabel zasilający. Przewód zasilający nigdy nie może być zawiązany ani ściśnięty. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał nad krawędzią stołu lub blatu. Uważaj, aby nie zaplątać się w przewód zasilający. Zawsze całkowicie rozwiń przewód zasilający przed użyciem.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Nie dotykaj urządzenia, jeśli jest wilgotne, mokre lub dotyka mokrej powierzchni po podłączeniu do zasilania. W takim przypadku, natychmiast odłącz i osusz urządzenie.

WYSOKIE TEMPERATURY - RYZYKO POPARZEŃ

Multikook jest przeznaczony do gotowania i podgrzewania różnych produktów spożywczych, a zatem wewnątrz urządzenia będzie bardzo gorące podczas pracy.

- Ponieważ wewnętrzny garnek, pokrywa i wewnątrz urządzenia są bardzo gorące podczas pracy i wkrótce potem nie dotykaj tych części dłońmi, ramionami ani żadnymi innymi częściami ciała wrażliwymi na ciepło lub wilgoć przedmiotów. Nie umieszczaj garnka na żadnych wrażliwych na ciepło powierzchniach, krótko po operacji. W razie potrzeby chroń ręce i ramiona przy pomocy rękawic kuchennych.
- Nawet przy prawidłowo zamkniętej pokrywie, podczas pracy i wkrótce potem para wydostaje się z otworu wentylacyjnego. W trakcie pracy i natychmiast po jej zakończeniu nie trzymaj dłonie, rąk lub twarzy nad urządzeniem, aby uniknąć oparzeń spowodowanych parą wydostającą się z otworu wentylacyjnego w pokrywie. W otworze na parę i we wnętrzu pokrywy może gromadzić się kondensat i kapać, a ponadto spod pokrywy mogą przedostać się duże ilości pary zaraz po otwarciu pokrywy. Podczas otwierania urządzenia zachowaj wystarczającą odległość, aby uniknąć oparzeń.

POWŁOKA CERAMICZNA

Wewnętrzne naczynie posiada ceramiczną powłokę. Nie używaj twardych ani ostrych przedmiotów do drapania, mieszania lub cięcia powłok. Nie używać wewnętrznego naczynia jako miski do mieszania. Zawsze wyjmij żywność z naczynia, przed zmieszaniem lub pokrojeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia powłoki ceramicznej, jeżeli użyto metalowych przyborów lub podobnych przedmiotów.

Przeznaczaj następujących środków ostrożności:

- Nie należy używać wewnętrznego naczynia z porysowaną, popękaną lub odklejoną powłoką ceramiczną do przegrzania.
- Do mieszania i podawania jedzenia używaj wyłącznie drewnianych lub żaroodpornych plastikowych przyborów kuchennych. Nie wolno stosować dowolnych natryskiwanych powłok ceramicznych.
- Ceramiczna powierzchnia minimalizuje wysiłek czyszczenia. Nie używaj materiałów ściernych do szorowania ani ściernych środków czyszczących do czyszczenia. Nawet uporczywe pozostałości można usunąć za pomocą miękkiej gąbki lub miękkiej szczotki nylonowej i ciepłej woda do zmywania.

Specyfikacja techniczna

Model: Art. Nr 42526 Projekt Multicook Plus

Zasilanie: 220 - 240 V, 50 Hz

Zużycie energii: 950 W

Długość przewodu zasilającego: 110 cm

Waga: 4,3 kg

Wymiary: 32 cm x 39,5 cm x 24 cm

(szerokość x głębokość x wysokość)

Pojemność: maks. 5 litrów

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE: NIE pozwól małym dzieciom bawić się urządzeniem ani żadną jego częścią lub opakowaniem!

Wyjmij urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania i upewnij się, że wszystkie komponenty i akcesoria są dostarczone i nieuszkodzone.

Niektóre z akcesoriów mogą być wewnątrz urządzenia. Przed

pierwszym użyciem usuń wszystkie materiały opakowaniowe

i promocyjne etykiety. Nie usuwaj etykiety oceny urządzenia. Upewnij się

że w urządzeniu nie znajdują się żadne przedmioty obce (materiał opakowania). Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale > Pielęgnacja i czyszczenie <. Podczas pierwszego użycia urządzenia

mogą powstawać zapachy, nie jest to usterka urządzenia. W tym

przypadku zalecane jest dokładne czyszczenie.

Ustaw urządzenie na stabilnej, odpornej na wilgoć i wysoką temperaturę powierzchni roboczej.

UŻYTKOWANIE

Sygnał akustyczny

Design Multicook Plus jest wyposażony w sygnał akustyczny. Każde naciśnięcie przycisku generuje sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania również rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał jest zawsze włączony podczas uruchamiania. Można wyłączyć sygnał, przytrzymując przycisk > Hour/ Min < na kilka sekund. Wskaźnik sygnału akustycznego znajduje się na wyświetlaczu LED. Kiedy sygnał akustyczny jest wyłączony, wskaźnik zgaśnie. Podczas odliczania automatycznego uruchamiania funkcji lub jeśli jeden z programów jest aktywny, nie można wyłączyć ani włączyć sygnału akustycznego.



Zmiana czasu gotowania

Podczas pracy urządzenia można regulować czas gotowania niezależnie od wstępnie ustawionego czasu programu. Kroki i łączny czas zależą od wybranego programu.

1. Po wybraniu programu gotowania można użyć przycisku >Timer / t ° C <, aby wywołać tryb regulacji czas. Wskaźnik czasu miga.
2. Naciśnij przycisk > Hour / Min <, aby wybrać godziny lub minuty. Wybrana pozycja miga.
3. Naciśnij przycisk > + <, aby wydłużyć czas pracy, lub naciśnij przycisk > - <, aby skrócić czas. Trzymając przycisk, można przyspieszyć zmianę czasu.
4. Po zakończeniu konfiguracji czasu (wyświetlacz nadal miga), możesz dokonać dalszych regulacji, na przykład naciskając przycisk > Preset < na kilka sekund.

W celu anulowania ustawienia, naciśnij przycisk > Cancel / Keep Warm < i wybierz ponownie tryb gotowania.

Funkcja automatycznego uruchamiania

Za pomocą tej funkcji można ustawić interwał czasowy, po upływie którego wybrany program zostanie uruchomiony. Rozpoczęcie programu można opóźnić od 5 minut do 24 godzin, w 5 minutowych odstępach.

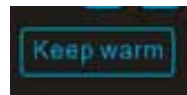
1. Wybierz program gotowania z żądanymi ustawieniami.
2. Naciśnij przycisk > Preset <, aby przejść do trybu ustawiania czasu funkcji Auto-Start. Na wyświetlaczu migają minuty.
3. Naciskając przycisk > Hour / Min < wybierz ustawienie godzin lub minut. Wybrana pozycja miga.
4. Naciśnij przycisk > + <, aby wydłużyć czas, lub przycisk > - <, aby skrócić czas. Przytrzymując przycisk, można przyspieszyć zmianę czasu.
5. Po ustawieniu czasu naciśnij i przytrzymaj przycisk > Start / Keep Warm on. / off. < kilka sekund.

Wyświetlacz czasu przestanie migać, a urządzenie zacznie działać i wyświetli ikonę odliczania do uruchomienia wybranego programu.

6. W celu anulowania ustawienia, naciśnij przycisk > Cancel / Keep Warm <. Następnie wybierz ponownie tryb gotowania. Funkcja Auto-Start jest dostępna we wszystkich programach z wyjątkiem opcji > Fast Cook < i > Deep Fry <. Nie zaleca się konfiguracji funkcji automatycznego uruchamiania na dłuższy czas, jeśli przepis zawiera łatwo psujące się produkty (jaja, świeże mleko, mięso, ser itd.). Podczas ustawiania czasu dla funkcji Auto-Start należy wziąć pod uwagę, że odliczanie czasu dla program > Steam < (para) rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wymaganej temperatury roboczej (wrzącej wody). Podczas odliczania funkcji Auto-Start nie można włączyć ani nie można wyłączyć sygnału akustycznego.

Keep-Warm

Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie natychmiast po zakończeniu programu i utrzymuje temperaturę przygotowanego posiłku w zakresie 70 - 80 ° C przez 24 godziny. Odpowiedni wskaźnik na wyświetlaczu LED zaświeci się, wyświetlacz czasu pokazuje upływ czasu. W razie potrzeby funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off. <. Odpowiedni wskaźnik wyłączy się. Ta funkcja może być również włączona lub wyłączona podczas pracy w dowolnym momencie.



Funkcja rozgrzewania

Design Multicook Plus umożliwia podgrzewanie zimnych potraw.

1. Umieść żywność w pojemniku wewnętrznym i włóż do urządzenia.
2. Zamknij pokrywkę i podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep Warm <. Wskaźnik utrzymania ciepłej wody na wyświetlaczu i przycisk LED zostaną podświetlone. Wskaźnik czasu zacznie wyświetlać upływ czasu nagrzewania. Urządzenie ogrzewa naczynie do temperatury 70 - 80 ° C i utrzymuje ją przez 24 godziny. Funkcję można również włączyć lub wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off. <. Odpowiedni wskaźnik wyłączy się. Choć urządzenie może utrzymywać jedzenie w stanie rozgrzanym do 24 godzin, nie zaleca się tego robić przez więcej niż dwie lub trzy godziny, ponieważ może to doprowadzić do zmiany w smaku i konsystencji żywności.

Program Multicook

Ten program jest odpowiedni dla prawie każdego rodzaju żywności, ponieważ można regulować temperaturę i wymagany czas gotowania. Zakres regulacji temperatury wynosi 35 ° C - 180 ° C stopniowo co 5° C. Zakres ustawień czasu wynosi od 2 minut do 15 godzin w 1-minutowych odstępach (dla zakresu w górę do 1 godziny) lub 5 minutowych

(dla przedziału czasu dłuższego niż 1 godzina).

Uwaga: Urządzenie nie przełącza się, aby utrzymywać temperaturę w trybie ogrzewania, jeśli temperatura jest ustawiona poniżej 75 ° C. Gdy temperatura gotowania przekracza 140 ° C, czas gotowania nie może przekraczać 2 godzin.

Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż naczynie do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku maksymalnego (10 filiżanek) na wewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego. Upewnij się, że naczynie wewnętrzne mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >>+< i >>-<, aby wybrać program > Multicook <. Gdy na wyświetlaczu miga >Multicook< program został wybrany. Wyświetlacz LED wskazuje domyślne wartości temperatury i czasu gotowania. (ustawiony czas gotowania to 30 minut, wstępnie ustawiona temperatura gotowania to 100°C.)
4. Użyj przycisku >Timer / t °C<, aby przejść do trybu wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >>+< i >>-<, aby ustawić czas. Za pomocą przycisku >Hour / Min < można przełączać między sekcja godzin i minut. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 30 min. Możesz ustawić czas gotowania od 2 minut do 15 godzin.
5. Naciśnij ponownie przycisk > Timer / t ° C <, aby wyregulować temperaturę. Wskaźnik temperatury miga. Wyświetlacz LED pokazuje ustawioną temperaturę 100°C. Użyj przycisków >>+< i >>-< wybierz żądaną temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
7. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on. / off. <, aby uruchomić urządzenie. Włącza się > Start / Keep Warm on / off < i czas gotowania jest pokazany w polu czasu.
8. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Jeśli to konieczne, tę funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
9. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny.



W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED zlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.

10. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm, naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Za pomocą programu > Multicook < można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z naszej książki przepisów lub tabeli z zalecanymi temperaturami do gotowania różnych potraw.

Program Cook

Zalecany do przygotowywania warzyw i roślin strączkowych. Zakres ustawień czasu wynosi od 2 minut do 8 godzin w 5-minutowych krokach. Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż naczynie do obudowy. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku maksymalnego (10 filiżanek) na wewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejmym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >< i >< aby wybrać program > Cook <. Gdy > Cook < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zaczyna migać. Użyj przycisków >< i ><, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 40 min. Możesz wyregulować czas gotowania od 2 minut do 8 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.



8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Fast Cook


Ten program jest przeznaczony do podgrzewania gotowych posiłków lub do gotowania posiłków bocznych. Ustawiony czas gotowania to 15 minut. Czas gotowania nie może być zmieniony w tym programie. 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania nie jest dostępna dla tego programu.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznej doniczce i włóż naczynie wewnętrzne do obudowy. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, są poniżej znaku maksymalnego (10 filiżanek) na wewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego. Upewnij się, że naczynie wewnętrzne mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >>< i >< aby wybrać program > Fast Cook <. Gdy > Fast Cook< miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
5. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
6. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
7. W celu anulowania wybranego programu, przerwania pieczenia lub funkcji rozgrzewania, naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.



Program Stew

Zalecany do duszenia warzyw, mięsa, drobiu i owoców morza. Zakres ustawień czas wynosi od 10 minut do 12 godzin w 5-minutowych krokach. Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku maksymalnego (10 filiżanek) napełnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejmym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Stew <.  Gdy > Stew < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 1 godz. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Bake

Zalecany do pieczenia różnych potraw. Zakres ustawień czasu wynosi od 20 minut do 8 godzin w 5-minutowych odstępach.

Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku 1/2 (2 l) Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Bake <. Gdy > Bake < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 60 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 20 minut do 8 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.



Program owsianka

Zalecany do przyrządzania owsianki mlecznej, płatków owsianych i innych mlecznych potraw. Ustawienie zakresu czasu wynosi od 5 minut do 4 godzin w 1-minutowych krokach (dla zakresu do 1 godziny) lub 5 minutowe kroki (dla przedziału czasu dłuższego niż 1 godzina).

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku maksymalnego (10 filiżanek) napełnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejmym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >>< i >>< , aby wybrać program > Milk porridge <. Gdy > Milk porridge< miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >>< i >><, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 35 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.



Zalecenia dotyczące przygotowania owsianki mlecznej

Program > Milk porridge <, został opracowany w celu przygotowania owsianki lub płatków owsianych z pasteryzowanego mleka o niskiej zawartości tłuszczu. Aby uniknąć przegotowania mleka i uzyskać pożądaną jakość, proszę przestrzegać następujących wskazówek:

- Dokładnie umyj wszystkie ziarna zbóż (ryż, gryka, proso itp.), aż woda będzie czysta;
- Posmaruj naczynie wewnętrzne odrobiną masła przed gotowaniem;
- ściśle przestrzegaj informacji o ilości składników w recepturze;
- jeśli chcesz zmniejszyć lub zwiększyć ilość składników, rób to zawsze proporcjonalnie i nie przekraczaj maksymalnej ilości;

Właściwości mleka i zbóż zależą od pochodzenia i producenta, dlatego różnią się, co czasami wpływa na wyniki.

Jeśli nie można osiągnąć pożądanego rezultatu, można również użyć ogólnego programu > Multi Cook <. Optymalna temperatura do przygotowania owsianki to 95°C. Przestrzegaj ilości składników i czasu gotowania w przepisie.

Program Soup

Program polecany do przygotowywania zup i przekąsek, a także kompotów i napojów. Zakres ustawień czasu wynosi od 10 minut do 8 godzin w 5-minutowych krokach. Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku maksymalnego (10 filiżanek) napełnienia na wewnętrżnej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-<, aby wybrać program > Soup <. Gdy > Soup < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 60 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin.

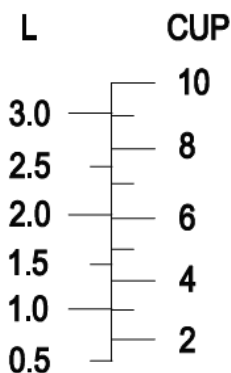


5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Rice

Zalecany do gotowania ryżu i różnych dodatków. Zakres ustawień czasu wynosi 5 minut do 4 godzin w 1-minutowych krokach (dla zakresu do 1 godziny) lub 5 minutowych krokach (przez pewien czas interwał dłuższy niż 1 godzina). Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napełnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.




Liczyby po prawej stronie znaczników poziomu określają liczbę porcji ryżu (> miarka <).

Liczyby po lewej są w litrach.

Przykład:

Dla 4 miarek ryżu, napełnij naczynie wodą do znak poziomu 4 CUP.

2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.

3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< , aby wybrać program > Rice <. Gdy > Rice < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 25 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin.
 
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Uwaga: w zależności od pożądanej konsystencji i różnych rodzajów ryżu ilość potrzebnej do gotowania wody może się różnić.

Program Grain / Bean

Zalecany do gotowania różnych rodzajów ziaren (w tym kuskus, bulgur, gryka, itp.) i różnych innych potraw. Zakres ustawień czasu wynosi od 5 minut do 4 godziny w krokach 1-minutowych (dla zakresu do 1 godziny) lub 5-minutowych (dla przedziału czasu wynoszącego więcej niż 1 godzina).

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napelnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.

- Naciśnij przycisk > Menu < lub >< i ><, aby wybrać program > **Grain / Bean** <. Gdy > **Grain / Bean**< miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
- Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >< i ><, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 40 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin.
- Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
- Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
- W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.



Program Jam

Nadaje się do robienia dżemu, marmolady itp. Zakres ustawień czasu wynosi od 5 minut do 2 godzin w 5-minutowych krokach.

- Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napelnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejmym.
- Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Naciśnij przycisk > Menu < lub >< i >< aby wybrać program > Jam <. Gdy > Jam < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.



4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 40 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 4 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Autoclean

Zaleca się używanie tego programu do czyszczenia urządzenia. Zakres ustawień czasu wynosi 5 minut do 2 godzin w 5-minutowych krokach. Odliczanie tego programu rozpocznie się po osiągnięciu temperatury roboczej (gotowanie wody i rozwój pary wodnej).

Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Wlej około 600-1000 ml wody do naczynia wewnętrznego. Włóż wkładkę parową do wewnętrznego naczynia.
2. Włóż naczynie wewnętrzne do obudowy. Upewnij się, że naczynie mocno przylega do elementów grzejnych.
3. Zamknij pokrywę, aż usłyszysz kliknięcie. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
4. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-<, aby wybrać program > **Autoclean** <. Gdy > **Autoclean** < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
5. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 30 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin.

6. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
7. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
8. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
9. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
10. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Fry

Nadaje się do gotowania lub smażenia mięsa, warzyw, drobiu, ryb i owoców morza. Zakres ustawień czasu wynosi 5 minut do 2 godzin w 5-minutowych krokach. Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napelnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Fry <. Gdy > Fry < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 15 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.



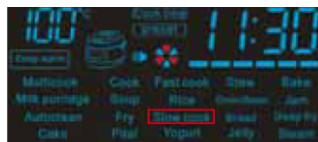
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Aby nie spalić składników, zaleca się postępować zgodnie z instrukcjami przepisu i od czasu do czasu mieszać składniki w naczyniu wewnętrznym.

Program Slow Cook

Zalecany do receptur Slow Cooking, podobnie jak do przygotowywania peklowanej wołowiny. Ustawienie zakres czasu wynosi 10 minut do 8 godzin w 10-minutowych krokach. Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napelnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Slow Cook <. Gdy > Slow Cook < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 5 godz. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.

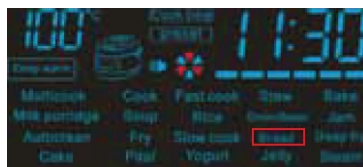


7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Bread

Zalecany do pieczenia różnych rodzajów chleba z mąki pszennej z dodatkiem z mąki żytniej. Program zapewnia pełny cykl od fermentacji do pieczenia. Teraz możesz upiec własny pyszny chleb w domu. Zakres ustawień czasu wynosi od 10 minut do 6 godzin 5-minutowe kroki.

1. Przygotuj ciasto, jak wskazano w wybranym przepisie. Umieść ciasto równomiernie w wewnętrznym naczyniu.
2. Włóż naczynie wewnętrzne do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, są poniżej znaku ½ (2 l) na wewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego. Upewnij się, że naczynie wewnętrzne mocno przylega do elementów grzejnych.
3. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
4. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Slow Cook <. Gdy > Slow Cook < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
5. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 2 godz. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 6 godzin.
6. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
7. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie.



- Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
8. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
 9. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
 10. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Przed pieczeniem zalecamy przesiać mąkę, usunąć wszelkie obce substancje i wzbogacić mąka tlenem.

Nie zalecamy korzystania z funkcji Auto-Start, ponieważ może to prowadzić do zakłócenia jakości pieczenia.

Nie otwieraj urządzenia, dopóki proces pieczenia nie zostanie zakończony, ponieważ może to również prowadzić do zakłócenia jakości pieczenia.

Aby zaoszczędzić czas i uprościć przygotowania, zalecamy stosowanie gotowych mieszanek na chleb.

Program Deep Fry

Ten program jest odpowiedni do głębokiego smażenia. Zakres ustawień temperatury wynosi 120 ° C - 180 ° C z przyrostem co 5 ° C. Zakres ustawień czasu wynosi od 5 minut do 30 minut i 5 minut. Odliczanie programu rozpocznie się po osiągnięciu temperatury roboczej. 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania nie jest dostępna dla tego programu.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Zmontuj kosz do smażenia, wkładając uchwyt do uchwytu podanego z góry. Dodaj olej do wewnętrznego naczynia i włóż naczynie do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, znajdują się poniżej znaku maksymalnego napełnienia (10 filiżanek) na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że doniczka wewnętrzna mocno przylega do elementów grzejnych.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >< i >< aby wybrać program > Deep Fry <. Gdy > Deep Fry < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.



4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 30 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 30 minut.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie.
7. Umieść przygotowane składniki w koszu do smażenia. Gdy olej osiągnie założoną temperaturę i rozpocznie się odliczanie czasu gotowania, możesz ostrożnie otworzyć pokrywę i włożyć kosz do smażenia. Następnie połuzuj i zdejmij uchwyt. Zamknij pokrywę.

Ostrzeżenie: olej jest bardzo gorący! Uważaj, aby się nie poparzyć! Upewnij się, że wszystkie elementy, w tym ciecz, znajdują się poniżej znaku maksymalnego (10 Cup) na wewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego.

8. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Jeśli to konieczne, tę funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off <-button w dowolnym momencie.
9. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
10. Ostrożnie otwórz pokrywę. Ponownie przymocuj uchwyt do kosza do smażenia, podnieś kosz z jedzeniem i zamocuj na krawędzi wewnętrznego naczynia. Pozwól, aby olej spłynął. Następnie usuń żywność z wewnętrznego naczynia do garnka i kosza do smażenia.

Program Cake

Zalecany do pieczenia ciast biszkoptowych, zapiekanek, ciast i ciast drożdżowych. Zakres ustawień czasu wynosi od 10 minut do 8 godzin w 5-minutowych krokach. 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania dostępna dla tego programu.

1. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku 1/2 (2 l) napełnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

- Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Cake <. Gdy > Cake < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.



- Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 50 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 8 godzin.
- Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
- Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
- Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
- W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Możesz użyć drewnianego szpikulca lub wykałaczki, aby sprawdzić, czy ciasto jest już dobrze upieczone. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki po włożeniu jej do ciasta, ciasto jest gotowe.

Podczas przygotowywania chleba wyłącz funkcję "Keep warm" na wszystkich etapach procesu gotowania.

Program Pilaf

Program jest zalecany do przygotowania różnych rodzajów pilaw (długo gotowanego gulaszu z ryż, mięso i marchew). Zakres ustawień czasu wynosi od 10 minut do 2 godzin w 5-minutowych krokach. Dla tego programu dostępna jest 24-godzinna funkcja automatycznego uruchamiania.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napelnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejmym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >>< i >>< aby wybrać program > Pilaf <. Gdy > Pilaf < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >>< i >><, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 1 godz. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 2 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.



Aby nie spalić składników, zalecamy przestrzeganie instrukcji przepisu i od czasu do czasu mieszanie składników w naczyniu.

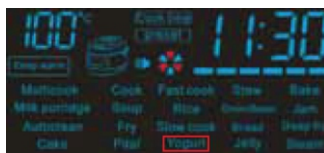
Program Jogurt

Za pomocą programu > Jogurt < można przygotować wiele pysznych i zdrowych jogurty w domu. Zakres ustawień czasu wynosi od 10 minut do 12 godzin w 5-minutowych krokach. The

> Utrzymaj ciepło <-Funkcja nie jest dostępna dla tego programu.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napełnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Jogurt <.

Gdy > Jogurt < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.



4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 8 godz. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 10 minut do 12 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Jelly

Zalecane nie tylko do przygotowania galaretek, ale również do przygotowania galaretki, itp. Zakres ustawień czasu wynosi od 1 godziny do 8 godzin w 30-minutowych krokach.

1. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku (10 filiżanek) napelnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Jelly <.

Gdy > Jelly < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.



4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 6 godz. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 1 minut do 8 godzin.
5. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
6. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
7. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
8. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
9. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < na kilka sekund.

Program Steam

Zalecany do gotowania na parze warzyw, ryb, mięsa, pierogów itp. Zakres ustawień czasu od 5 minut do 2 godzin w 5-minutowych krokach. Odliczanie programu rozpocznie się po osiągnięciu temperatury roboczej (zagotowanie wody i pary).

1. Wlej około 600-1000 ml wody do naczynia wewnętrznego. Włóż wkładkę parową do wewnętrznego naczynia.
2. Przygotuj składniki zgodnie z recepturą. Umieść je równomiernie w wewnętrznym naczyniu i włóż do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają znaku 1/2 (2 l) napełnienia na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie mocno styka się z elementem grzejnym.
3. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
4. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-< aby wybrać program > Steam <. Gdy > Steam < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
5. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 6 godz. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 5 minut do 2 godzin.
6. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję Auto-Start, aby później rozpocząć gotowanie.
7. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk zostanie podświetlony i czasu gotowania pojawi się na wskaźniku czasu.
8. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Funkcję można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przycisk > Start / Keep Warm on / off < w dowolnym momencie.
9. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie powróci do trybu gotowości.
10. W celu anulowania wybranego programu, aby przerwać proces pieczenia lub funkcję Keep-Warm naciśnij i przy



Jeśli nie przestrzegasz przepisu, skorzystaj z tabeli zalecanych czasów gotowania na parze.

Dalsze możliwe zastosowania

Pozwalając, by ciasto rosnęło

Pozostawienie ciasta do wyrośnięcia jest najważniejszą fazą przygotowania ciasta, tuż przed pieczeniem. Sprawdzenie powinno odbywać się w obszarze wolnym od przeciągów i mającym stałą wartość temperatury. Ciasto około dwukrotnie zwiększy objętość, ale to może się różnić w zależności od przepisu.

1. Przygotuj ciasto zgodnie z recepturą. Umieść ciasto równomiernie w naczyniu wewnętrznym i włóż naczynie wewnętrzne do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają wskaźnika $\frac{1}{2}$ (2 l) na wewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego. Upewnij się, że naczynie wewnętrzne mocno przykrywa do elementu grzejnego.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-<, aby wybrać program > Multicoock <. Gdy > Multicoock < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 30 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 2 minut do 15 godzin.
5. Naciśnij ponownie przycisk > Timer / t ° C <, aby wyregulować temperaturę. Wskaźnik temperatury miga. Wyświetlacz LED pokazuje ustawioną temperaturę 100 ° C. Użyj przycisków >+< i >-<, aby wybrać żadaną temperaturę.
6. W takim przypadku nie zaleca się korzystania z funkcji automatycznego uruchamiania, ponieważ może to mieć niewłaściwy wpływ na proces fermentacji.
7. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep Warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk > Start / Keep Warm on / off < wyłącza się ponownie i na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania.
8. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu. Wyłącz funkcję Keep-Warm, naciskając i przytrzymując przycisk >Start / Keep Warm on / off <, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na proces fermentacji.
9. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. Urządzenie powróci do trybu czuwania.

10. W celu anulowania wybranego programu, przerwij pieczenie i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < przez kilka sekund. Należy pamiętać, że podczas procesu ciasto zwiększa swoją objętość, a nawet podwaja objętość. Żeby ciasto nie przelewało się z naczynia, objętość oryginalnych składników nie powinna przekraczać wskaźnika $\frac{1}{2}$ (2 l) na wewnętrznej powierzchni naczynia. Podczas procesu fermentacji ważne jest utrzymanie stałej temperatury i wilgotności. W celu uzyskania najlepszych wyników, nie należy otwierać urządzenia przed zakończeniem programu.

Przygotowanie fondue

Dzięki programowi > Multicook <można łatwo przygotować fondue w domu.

1. Przygotuj ciasto zgodnie z recepturą. Umieść ciasto równomiernie w naczyniu wewnętrznym i włóż naczynie wewnętrzne do urządzenia. Upewnij się, że wszystkie składniki, w tym płyny, nie przekraczają wskaźnika maksymalnego (10 filiżanek) na wewnętrznej powierzchni naczynia. Upewnij się, że naczynie wewnętrzne mocno przywiera do elementu grzejnego.
2. Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk > Menu < lub >+< i >-<, aby wybrać program > Multicook <. Gdy > Multicook < miga na wyświetlaczu LED, program został wybrany. Wyświetlacz LED pokazuje ustawienie domyślne wartości temperatury i czasu gotowania.
4. Użyj przycisku > Timer / t ° C <, aby przejść do wyboru czasu. Wskaźnik minut zacznie migać. Użyj przycisków >+< i >-<, aby ustawić czas. Przyciskiem > Hour / min < można przełączać pomiędzy godzinami i minutami. Wyświetlacz LED pokazuje ustawiony czas gotowania 30 min. Możesz ustawić czas gotowania w zakresie od 2 minut do 15 godzin.
5. Naciśnij ponownie przycisk > Timer / t ° C <, aby wyregulować temperaturę. Wskaźnik temperatury miga. Wyświetlacz LED pokazuje ustawioną temperaturę 100 ° C. Użyj przycisków >+< i >-<, aby wybrać żadaną temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, wyreguluj funkcję automatycznego uruchamiania, aby później rozpocząć gotowanie.
7. Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk > Start / Keep Warm on / off <, aby uruchomić urządzenie. Przycisk > zostanie podświetlony i rozpocznie się odliczanie czasu gotowania.
8. Funkcja Keep-Warm włącza się automatycznie, natychmiast po zakończeniu programu, jeśli wybrana temperatura wynosiła powyżej 75 ° C. W razie potrzeby funkcję tę można wyłączyć za pomocą naciśnięcia i przytrzymania przycisku > Start / Keep Warm on / off. <w dowolnym momencie.

9. Po zakończeniu programu rozlegnie się sygnał akustyczny. W zależności od ustawień urządzenie uruchomi funkcję Keep-Warm (wyświetlacz LED odlicza czas) lub urządzenie wróci do trybu gotowości.
10. Aby anulować wybrany program, przerwać proces pieczenia lub funkcję podtrzymywania ciepła naciśnij i przytrzymaj przycisk > Cancel / Keep warm < przez kilka sekund.

Wskazówki i informacje

Gotowanie na parze

Żywność gotowana na parze zachowuje większość wartości odżywczych po ugotowaniu w koszyczku. Żywność może być gotowana na parze poprzez umieszczenie żywności we wkładce parowej nad wywarem lub wodą. Trzymaj pokrywę zamkniętą, podczas gotowania na parze, chyba że przepis lub wykres wyraźnie zalecają otwarcie pokrywy. Otwierając pokrywkę para niepotrzebnie uchodzi z urządzenia co wydłuża czas gotowania.

Zalecany czas przygotowania do gotowania na parze

Uwaga: poniższa tabela zawiera ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas może różnić się w zależności od jakości produktu i preferencji smakowych.

Żywność	Waga	Ilość wody	Czas
Filet wieprzowy lub wołowy (kostka 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	20-30
Filet jagnięcy (kostka 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	25
Filet z kurczaka (kostka 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	15
Pulpety	180 g (6 szt.)	500	10
Filet z ryby	500 g	500	10
Krewetki na sałatkę (obrane, ugotowane lub mrożone)	500 g	500	5
Pierogi lub duże ravioli	500 g	500	15
Ziemniaki (kostka 1,5 x 1,5 cm)	500 g	500	15
Marchew (kostka 1,5 x 1,5 cm)	500 g	1000	35
Warzywa (zamrożone)	500 g	500	10

Zalecane ustawienia temperatury dla Design Multicook Plus

- Fermentacja ciasta: 35 ° C
- Przygotowanie jogurtu: 40 ° C
- Przygotowanie pokarmu dla dzieci: w 60 ° C
- Gotowanie metodą sous-vide (gotowanie składników pakowanych próżniowo): 65 ° C
- Przygotowanie stempla: 70 ° C
- Przygotowanie grzanego wina: 80 ° C
- Produkcja twarogu lub przygotowanie żywności, wymagającego długiego czasu gotowania: 85 ° C
- Przygotowanie owsianki: 95 ° C
- Przygotowanie bezy lub dżemu: 100 ° C
- Przygotowanie galaretki: 105 ° C
- Przygotowanie syropu z cukru: 115 ° C
- Przygotowanie gulaszu: 125 ° C
- Przygotowanie zapiekanek: 130 ° C
- Gotowane potrawy smażone w temperaturze: 135 ° C
- Wędzenie: 140 ° C
- Przygotowanie warzyw i ryb (w folii aluminiowej): 145 ° C
- Przygotowanie mięsa (w folii aluminiowej): 150 ° C
- Pieczenie ciasta drożdżowego: 155 ° C
- Prażenie drobiu: 160 ° C
- Smażenie steków: 165 ° C
- Głębokie smażenie: 180 ° C

Omówienie funkcji i ustawień programu

Multicook

Przygotowanie różnych dań z możliwością regulacji temperatury i czasu gotowania

- Predefiniowany czas: 30 minut
- Zakres regulacji czasu:
 - 2 min - 1 godzina z 1-minutowym krokiem regulacji
 - 1 godzina - 15 godzin z 5-minutowym krokiem regulacji
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Cook

Gotowanie warzyw i roślin strączkowych

- Predefiniowany czas: 40 min
- Zakres regulacji czasu: 5 min - 8 godzin z 5-minutowym krokiem regul.
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Fast cook

Krótkie ponowne podgrzewanie gotowych dań

- Predefiniowany czas: 15 min
- Zakres regulacji czasu: niedostępne
- Auto-Start: nie
- Keep warm: nie

Stew

Duszone mięso, ryby, warzywa, dania jednonaczyniowe.

- Predefiniowany czas: 1 godz.
- Zakres regulacji czasu: 10 minut - 12 godzin w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Bake

Pieczenie różnych potraw.

- Predefiniowany czas: 60 min.
- Zakres regulacji czasu: 30 min - 8 godzin w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Milk porridge

Przygotowanie potraw na bazie mleka: owsianka lub płatki owsiane z mlekiem

- Predefiniowany czas: 35 minut
- Zakres regulacji czasu: 5 minut - 1 godzina w 1-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Soup

Gotowanie zup, bulionów

- Predefiniowany czas: 1 godzina
- Zakres regulacji czasu: 10 minut - 8 godzin w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Rice

Gotowanie ryżu

1-minutowe kroki

- Predefiniowany czas: 25 min
- Zakres regulacji czasu: 5 min - 1 godz w 1-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Grain / bean

Przygotowanie różnych rodzajów ziaren

- Predefiniowany czas: 45 min
- Zakres regulacji czasu: 5 min - 1 godz w 1-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Jam

Przygotowanie dżemów, galaretek itp.

- Predefiniowany czas: 35 min
- Zakres regulacji czasu: 5 min - 12 godz w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Autoclean

Czyszczenie wnętrza garnka i pokrywki

- Predefiniowany czas: 30 min
- Zakres regulacji czasu: 5 min - 2 godz w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Fry

Mięso, ryby, warzywa itp.

- Predefiniowany czas: 15 min
- Zakres regulacji czasu: 5 min - 2 godz w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Slow cook

Powolne gotowanie; dania Slow Cook / gulasze

- Predefiniowany czas: 5 godz.
- Zakres regulacji czasu: 10 min - 8 godz w 10-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Bread

Program do pieczenia chleba

- Predefiniowany czas: 2 godz.
- Zakres regulacji czasu: 10 min - 6 godz w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Deep Fry

Głębokie smażenie.

- Predefiniowany czas: 30 min..
- Zakres regulacji czasu: 10 min - 30 min. w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: nie
- Keep warm: tak

Cake

Pieczenie ciast, zapiekanki, ciastka, ciasto drożdżowe itp.

- Predefiniowany czas: 50 min.
- Zakres regulacji czasu: 10 min - 8 godz. w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Pilaf

Przygotowanie różnego rodzaju galaret (mięso, ryby, drób, warzywa)

- Predefiniowany czas: 1 godz.
- Zakres regulacji czasu: 10 min - 2 godz. w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Yoghurt

Przygotowanie jogurtu.

- Predefiniowany czas: 8 godz.
- Zakres regulacji czasu: 10 min - 12 godz. w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: nie

Jelly

Przygotowanie galaretki.

- Predefiniowany czas: 6 godz.
- Zakres regulacji czasu: 1 - 12 godz. w 30-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Steam

Gotowanie na parze (mięsa, ryby, warzywa)

- Predefiniowany czas: 20 min.
- Zakres regulacji czasu: 5 - 2 godz. w 5-minutowych krokach
- Auto-Start: tak
- Keep warm: tak

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpią jakiegokolwiek problemy podczas obsługi urządzenia, znajdziesz tutaj kilka sugestii.

Temperatura gotowania nie jest wystarczająco wysoka

- Zapomniałeś zamknąć pokrywę urządzenia lub pokrywa nie była wystarczająco mocno zamknięta tak, aby urządzenie mogło osiągnąć wyznaczoną temperaturę.
 - Nie otwieraj niepotrzebnej pokrywy urządzenia podczas gotowania.
 - Zamknij pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że nic nie przeszkadza w zamknięciu pokrywy i pierścień uszczelniający po wewnętrznej stronie pokrywy nie jest zdeformowany.
- Naczynie do gotowania i element grzejny nie przylegają do siebie wystarczająco mocno, aby temperatura gotowania mogła się wystarczająco podnieść.
 - Wewnętrzne naczynie należy włożyć poziomo w obudowie i dokładnie dopasować do elementów grzewczych.
 - Upewnij się, że nie ma żadnych ciał obcych we wnętrzu urządzenia. Sprawdź, czy elementy grzejne są czystw.

Dania nie udają się

- Wybór składników, sposób ich przygotowania, wybór programu i czas gotowania muszą odpowiadać wybranemu przepisowi.
 - Składniki nie są odpowiednie dla wybranego programu.
 - Składniki są zbyt duże lub ogólnie ilość składników nie została dobrze dobrana.
 - Ustawiłeś zły czas gotowania.
 - Wybrana receptura nie jest odpowiednia dla przygotowanie za pomocą tego urządzenia.

Podczas gotowania na parze: jest za mało wody, aby zapewnić wystarczającą ilość pary. Dolej zalecaną ilość wody w przepisie do naczynia wewnętrznego. W razie wątpliwości sprawdź poziom wody podczas gotowania.

Podczas smażenia i smażenia na głębokim oleju:

za dużo oleju w wewnętrznym naczyniu.

- Zazwyczaj do smażenia wystarczy wypełnić dno naczynia wewnętrznego cienką warstwą oleju.
- Nie zamykaj pokrywy podczas smażenia, chyba że jest tak określone w przepisie.
- Podczas smażenia postępuj zgodnie z instrukcjami swojego przepisu.
- Nadmiar wody w naczyniu wewnętrznym.
- Koniecznie rozmrażaj wcześniej mrożone potrawy

i odsącz wodę.

Podczas gotowania (rosół jest przegotowany):

Niewłaściwe ilości składników. Postępuj zgodnie z instrukcjami i ilościami zgodnie z opisem w przepisie. Upewnij się, że wszystkie składniki, są poniżej znaku maksymalnego (10 Cup) na wewnętrznej stronie naczynia wewnętrznego.

Podczas pieczenia (ciasto nie jest dobrze wypieczone)

Podczas pieczenia część ciasta przylgnęła do wewnętrznej strony pokrywy i blokuje ujście pary.

W doniczce jest zbyt dużo ciasta. Stosuj się do przepisów.

Rezultat jest rozgotowany

Popełniłeś błąd w doborze składników lub ich rozmiarach (kawałki są za małe) lub ustawieniu czasu gotowania.

- Stosuj się dokładnie do receptur urządzenia.
- Wybór składników, sposób w jaki są pokrojone, wybór programu i czas gotowania musi być zgodny z zaleceniami w przepisie.

Po ugotowaniu gotowe danie było zbyt długo przechowywane w trybie > Keep Warm <.

- Nie zaleca się dłuższego utrzymywania dania w trybie **Keep Warm**.

Podczas gotowania owsianka przelewa się z naczynia

Jakość i właściwości mleka są zależne od przechowywania i warunków jego produkcji.

- Zalecamy stosowanie ultra-pasteryzowanego mleka o zawartości tłuszczu do 2,5%. Jeśli to konieczne, mleko może być nieco rozcieńczone z wodą.

Dania są przypieczone

Powłoka ceramiczna naczynia wewnętrznego jest uszkodzona lub niewłaściwie oczyszczona po poprzednim użytkowaniu.

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że naczynie jest starannie oczyszczone i powłoka ceramiczna nie jest uszkodzona.

Całkowita ilość jedzenia spada poniżej ilość w przepisie.

Użyj przepisu, który został dostosowany do użycia z tym urządzeniem. Ustawieś zbyt długi czas gotowania. Skróć czas gotowania.

- podczas smażenia:

- Zapomniałeś wlać olej wewnętrznej doniczki.
- Nie mieszałeś jedzenia odpowiednio często lub było odwrócone zbyt późno. Zwykle podczas smażenia należy wlać trochę oleju roślinnego - tak, aby spód naczynia był zwilżony cienką warstwą oleju. Regularnie mieszaj jedzenie w wewnętrznej doniczce,

dla równomiernego przypieczenia składników.

- podczas gotowania na parze:

Nie ma wystarczającej ilości wody w wewnętrznym naczyniu.
Dolej więcej wody. Nie otwieraj urządzenie niepotrzebnie podczas procesu gotowania.

- podczas gotowania:

- za mało wody w naczyniu wewnętrznym.
- nie zachowano właściwych ilości składników

- podczas pieczenia:

Nie nasmarowałes wewnętrznego naczynia do pieczenia.
Przed włożeniem ciasta nasmaruj dno i wewnętrzne strony naczynia masłem lub olejem roślinnym.
Uwaga: nie wlewać oleju do doniczki!

Czyszczenie

- Odłącz przewód zasilający od gniazda elektrycznego.
- Przed zdjęciem wyjmowanego naczynia wewnętrznego pozostaw wszystkie części do ostygnięcia. Umyj naczynie, wkładkę parową i pokrywkę w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz i wysusz.
- Gastroback nie zaleca mycia części w zmywarce ponieważ ostre detergenty i temperatura gorącej wody mogą plamić lub zniekształcać naczynie i akcesoria.
- Nie należy używać szorstkich środków czyszczących, wełny stalowej lub metalowych podkładek do szorowania, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę ceramiczną.
- Obudowę można wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wysuszyć. Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas czyszczenia nie należy używać alkalicznych środków czyszczących. Należy używać miękkiej ściereczki i łagodnych detergentów.

UWAGA: jeśli ryż ugotował się na dnie doniczki wewnętrznej, napełnij doniczkę gorącym mydłem wodą i pozostaw na około 10 minut przed czyszczeniem.

OSTRZEŻENIE: przewód zasilający należy usunąć przed czyszczeniem, a przewód musi zostać wysuszony przed ponownym użyciem.

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących podczas czyszczenia. Używaj miękkiej ściereczki i łagodnego detergentu. Nie używaj chemikaliów, wełny stalowej, metalowych ściereczek czy ściernych środków czyszczących do czyszczenia na obudowie urządzenia lub

doniczki wewnętrznej, ponieważ mogą one uszkodzić obudowę lub powłokę wewnętrznego naczynia.

Nie należy zanurzać obudowy ani przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.

Przechowywanie

OSTRZEŻENIE: małe dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem lub dowolną jego częścią. Gdy urządzenie nie jest używane, zawsze odłącz urządzenie od zasilania. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas podłączania do źródła zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem lub pożaru. Zawsze wyczyść urządzenie przed przechowywaniem, aby uniknąć gromadzenia się zaschniętych resztek jedzenia.

Postępuj zgodnie z instrukcjami > czyszczenie <. Upewnij się, że nie ma obcych substancji na płytach grzewczych i zamknij pokrywę do przechowywania. Upewnij się, że przechowujesz urządzenie w czystym, suchym i bezpiecznym (przed mrozem, bezpośrednim nasłonecznieniem i niedopuszczalnym obciążeniem mechanicznym lub porażeniem prądem, ciepłem, wilgocią) poza zasięgiem małych dzieci. Ustaw urządzenie na czystej i stabilnej powierzchni, gdzie nie może spaść. Nie umieszczaj żadnych twardych ani ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub jakiegokolwiek jego części.

1. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami > czyszczenie <.
2. Upewnij się, że na płytach grzewczych nie ma ciał obcych.
3. Zamknij pokrywkę i przesuwaj urządzenie za uchwyt. Przechowuj urządzenie na czystej i stabilnej powierzchni.

UWAGA: Nie trzymaj urządzenia za przewód zasilający w celu przeniesienia urządzenia. Zawsze chwyć urządzenie za oba uchwyty, aby uniknąć uszkodzenia. Zawsze starannie obchodź się z przewodem zasilającym. Kable elektryczne nigdy nie mogą być zawiązane, skręcone, wyciągnięte, napięte lub ściśnięte.

Nie używaj żadnych części ani akcesoriów urządzenia do jakichkolwiek innych celów niż obsługa urządzenia. Zaleca się przechowywanie części urządzenia razem z urządzeniem.

Informacje i usługi

Więcej informacji można znaleźć na stronie www.gastroback.de.
W zakresie pomocy technicznej, można skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta Gastroback telefonicznie: +49 (0) 4165/22 25-0 lub e-mail: info@gastroback.de.

GWARANCJA

Gwarantujemy, że wszystkie nasze produkty są wolne od wad w momencie zakupu. Roszczenia gwarancyjne kupującego są bezpodstawne, jeśli uszkodzenie lub wada urządzenia jest spowodowane nieodpowiednim traktowaniem, nadmiernym obciążeniem lub niewłaściwą instalacją. Roszczenia gwarancyjne wygasają, jeśli wystąpi jakakolwiek techniczna ingerencja osób trzecich bez pisemnej zgody. Kupujący musi przedstawić dowód sprzedaży w ramach dochodzenia roszczenia i ponosi koszty i ryzyko związane z transportem.

Nie możemy ponosić opłat za przesyłkę.

ZASTOSOWANIE W DOMU

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do celów komercyjnych, wykorzystania przemysłowego lub handlowego. Nie próbuj używać tego urządzenia w jakikolwiek inny sposób lub do innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenia.

Składanie urządzenia:

Proszę zapakować urządzenie z dowodem zakupu. Po rozpoznaniu sprawy serwis przekaże wycenę naprawy, a następnie będziesz mógł zdecydować, czy naprawiać urządzenie.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i NIE nadaje się do użytku komercyjnego. Nie należy próbować używać tego urządzenia w jakikolwiek inny sposób lub do jakichkolwiek innych celów niż zamierzone zastosowanie, opisane w niniejszej instrukcji. Każde inne użycie jest uważane za niezamierzone użycie lub niewłaściwe użycie i może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie. Nie ma żadnej gwarancji dla kupującego, jeśli jakiegokolwiek obrażenia lub szkody są spowodowane przez niezamierzone użycie.

Utylizacja



W celu utylizacji urządzenia i opakowania należy przestrzegać odpowiednich lokalnych przepisów i wymogów w zakresie utylizacji urządzeń elektrycznych i opakowań. Skontaktuj się z lokalną firmą utylizacyjną.

Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych jako nieposortowanych odpadów komunalnych. Należy korzystać z oddzielnego systemu zbiórki. Skontaktuj się z lokalnym samorządem, aby uzyskać szczegółowe informacje na temat systemów zbiórki. Jeśli urządzenia elektryczne są utylizowane na wysypiskach lub wysypiskach, substancje niebezpieczne mogą przeciekać do wód gruntowych i dostać się do łańcucha pokarmowego, uszkadzając twoje zdrowie i dobre samopoczucie. W przypadku wymiany starych urządzeń na nowe jednorazowo, sprzedawca jest prawnie zobowiązany do odbioru starego urządzenia do utylizacji.