

Uputstvo za upotrebu (EN)

HEINNER multicooker HMCK-5BK

HEINNER



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/heinner-multicooker-hmck-5bk-akcija-cena/>

HEINNER

APARAT DE GĂTIT „MULTICOOKER” Model: HMCK-5BK



- Aparat de gătit tip „Multicooker”
- Putere: 760-904W
- Culoare: Negru

www.heinner.com

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs!

I. INTRODUCERE

Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ



- Aparat de gătit tip „Multicooker”
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție

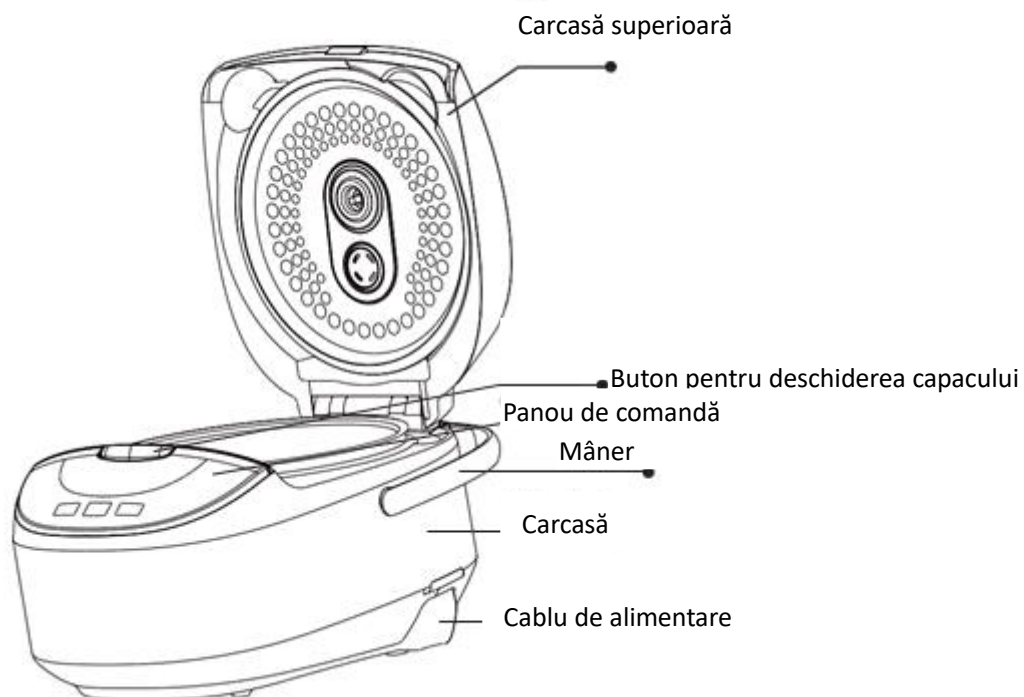
III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Atunci când utilizați aparate electrice, vă rugăm să respectați măsuri de siguranță de bază, inclusiv următoarele recomandări.

1. Acest aparat este destinat numai uzului casnic. Nu utilizați aparatul în aer liber.
2. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
3. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
4. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.
5. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special disponibil la producător sau la reprezentantul acestuia.
6. Vă rugăm să opriți aparatul și să îl deconectați de la sursa de alimentare înainte de efectuarea operațiilor de curățare sau întreținere și înainte de mutarea aparatului sau în cazul în care nu este utilizat.
7. Nu introduceți nicio parte a aparatului în apă sau în alte lichide.
8. După utilizare, suprafața elementului de încălzire rămâne fierbinte. Vă rugăm să nu o atingeți.
9. Avertisment: Evitați vărsarea de lichide pe ștecărul aparatului.
10. Avertisment: Utilizarea necorespunzătoare poate duce la răniri.

Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



Paletă pentru servire



Polonic



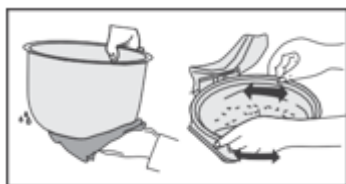
Pahar gradat



Coș pentru gătire cu aburi



1. Ștergeți cu o cârpă exteriorul vasului de gătit și puneți-l în corpul aparatului. Rotiți vasul de 2-3 ori pentru a vă asigura că fundul vasului intră în contact în mod corespunzător cu placa de încălzire. Apăsați pe capac până când acesta se fixează în poziție. Nu așezați vasul de gătit pe alte mașini de gătit, deoarece acesta se poate deforma din cauza temperaturii ridicate. Nu înlocuiți vasul de gătit cu alte recipiente în vederea utilizării pe placa de încălzire a aparatului de gătit.
2. Conectați ștecărla la sursa de alimentare cu energie electrică. Asigurați-vă că fișa de conectare a corpului aparatului și ștecărla cablului de alimentare și sunt conectate corespunzător.
3. Apăsați pe butoanele corespunzătoare pentru selectarea funcției dorite, apoi apăsați pe butonul „START” pentru punerea în funcțiune a aparatului. Alternativ, apăsați pe butonul aferent funcției selectate pentru a pune direct aparatul în funcțiune.



V. UTILIZAREA APARATULUI

PANOUL DE COMANDĂ

BUTONUL „ON/OFF/START” (PORNIRE/OPRIRE/START)

Conectați ștecărul la sursa de alimentare, apoi apăsați pe butonul „ON/OFF/START” pentru a porni alimentarea. Afișajul LED indică „— —”, indicatorul luminos „ON/OFF/START” se aprinde intermitent, iar aparatul de gătit este în regimul „ON” (modul standby). Apăsați din nou pe butonul „ON/OFF/START” pentru ca aparatul să revină la regimul „OFF” (modul ECO, afișajul este închis). În regimul „ON” (modul standby), selectați funcția dorită și apăsați pe butonul „ON/OFF/START” pentru a porni programul. În cazul în care nu este apăsat niciun buton într-un interval de două minute în regimul ON, aparatul va intra automat în regimul OFF.

BUTONUL „WARM/CANCEL” (ÎNCĂLZIRE/ANULARE)

1. În regimul „ON” (modul standby), apăsați pe butonul „Warm/Cancel” pentru pornirea programului de menținere a temperaturii.
2. În regimul de funcționare: apăsați pe butonul „Warm/Cancel” pentru ieșire din regimul de funcționare și revenire la regimul „ON” (modul standby).
3. Modul de menținere a temperaturii va fi activat după finalizarea preparării, temporizatorul putând funcționa de la 0 la 12 ore. Afișajul LED indică „— —” după 12 ore și revine la regimul „ON” (modul standby). Vă recomandăm să consumați alimentele în termen de 5 ore de la preparare, astfel încât aroma și gustul acestora să nu se piardă.
4. Notă: Modulurile „Sauté”(Soté) și „Yogurt” (Iaurt) nu sunt prevăzute cu funcție de menținere a temperaturii.

BUTONUL „MENU” (MENIU)

În regimul „ON” (modul standby), apăsați pe butonul „Menu” pentru selectarea diferitelor funcții. Funcțiile se succed după cum urmează:

Steam (Abur) - Yogurt (Iaurt) - Pasta (Paste) - Saute (Soté) - Porridge (Terci) - Meat (Carne) - Manual/DIY (Manual/Rețete proprii) - Bread (Pâine).

BUTONUL „SOUP/STEW” (SUPĂ/TOCANĂ)

În regimul „ON” (modul standby), apăsați pe butonul „Soup/Stew” , iar indicatorul luminos „Soup/Stew” se aprinde intermitent. Apăsați pe butonul „Start” pentru pornirea programului „Soup/Stew”.

BUTONUL „RICE” (OREZ)

În regimul „ON” (modul standby), apăsați pe butonul „Rice” , iar indicatorul luminos „Rice” se aprinde intermitent. Apăsați pe butonul „Start” pentru pornirea programului „Rice”.

BUTONUL „SLOW COOK” (PREPARARE LENTĂ)

În regimul „ON” (modul standby), apăsați pe butonul „Slow Cook” , iar indicatorul luminos „Slow Cook” se aprinde intermitent. Apăsați pe butonul „Start” pentru pornirea programului „Slow Cook”.

BUTONUL „TIMER/TEMP” (TEMPORIZATOR/TEMPERATURĂ)

După selectarea funcției de preparare, este necesară prestabilirea duratei de preparare. Apăsați pe butonul „TIMER/TEMP”, iar indicatorul luminos „TIMER/TEMP” și cel al funcției selectate se aprind intermitent. Setați durata și apăsați pe butonul „Start”. Durata prestabilită este durata până la finalizarea preparării.

Butoanele „+” și „-”

1. După selectarea funcției necesare, utilizați butoanele „+” și „-” pentru a regla temporizatorul în vederea stabilirii duratei până la finalizarea preparării.
2. În modul de manual, utilizați butoanele „+” și „-” pentru a selecta valoarea temperaturii în cadrul regimului de setare a temperaturii.
3. Reglați durata de preparare.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**Sauté (Soté)**

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu” până la aprinderea indicatorului luminos „Sauté”.
2. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Sauté”. Indicatorul luminos „Start” rămâne aprins, indicatorul luminos „Sauté” se aprinde intermitent, iar ecranul digital afișează indicatorul de funcționare. În acest moment, capacul aparatului este deschis. Adăugați ulei de măsline conform proporției indicate (consultați tabelul cu proporții) și încălziți-l timp de 5 minute.
3. După ce uleiul se încălzește, se adaugă orezul și se amestecă până când orezul devine auriu sau gălbui (aproximativ 10-13 minute).
4. Adăugați supă și închideți capacul. Programul detectează capacul închis, iar indicatorul luminos „Sauté” rămâne aprins.
5. Aparatul intră în regimul de preparare a tocaneii, iar afișajul electronic indică numărătoarea inversă a temporizatorului.
6. Aparatul revine la modul standby la finalizarea programului „Sauté”.

Tabel cu proporții					
Volumul apei (Măsură)	Ulei de măsline (ml)	Ceapă (buc.)	Ardei gras (buc.)	Sare (grame)	Ketchup (grame)
O măsură	40ml	1/3 buc.	1/3 buc.	10g	60g
Două măsuri	60ml	2/3 buc.	2/3 buc.	20g	90g
Trei măsuri	80ml	1 buc.	1 buc.	30g	120g

Steam (Aburi)

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu”, selectați funcția „Steam” , iar indicatorul luminos „Steam” se aprinde.
2. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata de gătire cu aburi. Durata implicită este de 5 minute. Durata reglată poate fi cuprinsă între 5 și 30 de minute.
3. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Steam”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Steam” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează indicatorul de funcționare.
4. Când apa este fiartă, ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului.
5. Funcția de gătire cu aburi activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Pasta (Paste)

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu”, selectați funcția „Pasta” , iar indicatorul luminos „Pasta” se aprinde.
2. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata de preparare a pastelor. Durata implicită este de 10 minute. Durata reglată poate fi cuprinsă între 10 și 35 de minute.
3. Adăugați apă și sare (consultați tabelul cu proporții, nu mai mult de 5 măsuri).
4. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Pasta”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Pasta” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează indicatorul de funcționare.
5. Când apa este fiartă, ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului. Deschideți capacul, adăugați cantitatea corespunzătoare de paste în funcție de nivelul apei și începeți să amestecați (consultați tabelul cu proporții). Amestecați timp de 1 până la 2 minute, apoi închideți capacul și continuați prepararea.
6. Funcția de preparare a pastelor activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Tabel cu proporții	
Volumul apei	Paste (g)
2 căni de apă	100g
4 căni de apă	200g
6 căni de apă	300g
8 căni de apă	400g

Terci

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu”, selectați funcția „Porridge” , iar indicatorul luminos „Porridge” se aprinde.
2. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata de preparare a terciului. Durata implicită este de 2 ore. Durata reglată poate fi cuprinsă între 2 și 4 ore.
3. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Porridge”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Porridge” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului pentru programul Soup/Stew (Supă/Tocană).
4. Funcția de preparare a terciului activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Manual/DIY (Manual/Rețete proprii)

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu”, selectați funcția „Manual/DIY”, iar indicatorul luminos „Manual/DIY” se aprinde.
2. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata programului „Manual/DIY”. Durata implicită este de 1 minut. Durata reglată poate fi cuprinsă între 1 minut și 4 ore.
3. Apăsați pe butonul „TEMP”, iar indicatorul luminos „TEMP” rămâne aprins. Selectați temperatura de preparare. Temperatura implicită este 35°C (alte opțiuni includ 35°C, 40°C, 48°C, 140°C, 71°C, 79°C, 90°C, 98°C, 110°C, 121°C și 135°C). În cazul în care temperatura de preparare este mai mare de 2 ore, temperaturile 121°C și 135°C nu sunt disponibile. Ecranul digital afișează valoarea temperaturii selectate.
4. Apăsați pe butonul „Start” pentru a activa funcția „Manual/DIY”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Manual/DIY” rămân aprinse. Ecranul digital afișează indicatorul de funcționare înainte de a ajunge la temperatura de preparare specificată. După atingerea temperaturii de preparare specificate, ecranul afișează numărătoarea inversă a temporizatorului. (Apăsați pe butonul „TEMP” în acest moment, iar ecranul digital va afișa temperatura de preparare setată și va reveni la afișajul normal după 3 secunde)
5. Funcția „Manual” activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Meat (Carne)

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu”, selectați funcția „Meat”, iar indicatorul luminos „Meat” se aprinde.
2. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata de preparare a cărnii. Durata implicită este de 20 minute. Durata reglată poate fi cuprinsă între 10 minute și 1 oră.
3. Puneți o lingură de ulei de gătit în vas, adăugați carnea, apoi închideți capacul.
4. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Meat”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Meat” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului pentru gătire cu aburi.
5. Funcția de preparare a cărnii activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Bread (Pâine)

1. Înainte de utilizare, decongelați bine aluatul înghețat. Nu utilizați mai mult de 500 g, deoarece aluatul poate suprasolicita aparatul.
2. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu”, selectați funcția „Bread”, iar indicatorul luminos „Bread” se aprinde.
3. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata de preparare a pâinii. Durata implicită este de 3 ore. Durata reglată poate fi cuprinsă între 2 ore și 4 ore.
4. Ungeți vasul cu ulei de gătit, apoi introduceți aluatul în vas.
5. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Bread”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Bread” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului pentru gătire cu aburi.
6. Funcția de preparare a pâinii activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Yogurt (Iaurt)

1. Utilizând o cratiță, încălziți lapte la temperatura de 80°C, amestecând continuu pentru a preveni fierberea.
2. Lăsați laptele să se răcească la 45°C timp de aproximativ 1-2 ore. Adăugați fermenți de iaurt. Amestecați bine.
3. Turnați amestecul în vasul interior.
4. Asigurați-vă că vasul interior este curat înainte de a-l pune în aparatul de gătit.
5. În modul standby, apăsați pe butonul „Menu”, selectați funcția „Yogurt”, iar indicatorul luminos „Yogurt” se aprinde.
6. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata de preparare a iaurtului. Durata implicită este de 8 ore. Durata reglată poate fi cuprinsă între 6 ore și 12 ore.
7. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Yogurt”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Yogurt” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului pentru gătire cu aburi.
8. Aparatul revine la modul standby la finalizarea programului „Yogurt”.
9. După finalizarea preparării, puneți iaurtul la frigider, într-un recipient etanș. Nu lăsați preparatul în aparatul de gătit.

Soup/stew (Supă/Tocană)

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Soup/Stew”, selectați funcția „Soup/Stew”, iar indicatorul luminos „Soup/Stew” se aprinde.
2. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata de preparare a supei/tocanei. Durata implicită este de 2 ore. Durata reglată poate fi cuprinsă între 2 și 4 ore.
3. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Soup/Stew”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Soup/Stew” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului pentru programul Soup/Stew (Supă/Tocană).
4. Funcția de preparare a supei/tocanei activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Rice (Orez)

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Rice”, selectați funcția „Rice”, iar indicatorul luminos „Rice” se aprinde.
2. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Rice”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Rice” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează indicatorul de funcționare.
3. Funcția „Rice” activează automat regimul de preparare a tocaniei, iar afișajul electronic indică numărătoarea inversă a temporizatorului.
4. Funcția de preparare a orezului activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

Slow cook (Preparare lentă)

1. În modul standby, apăsați pe butonul „Slow Cook”, selectați funcția „Slow Cook”, iar indicatorul luminos „Slow Cook” se aprinde.
2. Apăsați pe butoanele „+” și „-” pentru a regla durata programului de preparare lentă. Durata implicită este de 2 ore. Durata reglată poate fi cuprinsă între 2 și 10 ore.
3. Apăsați pe butonul „Start” pentru activarea funcției „Slow Cook”. Indicatoarele luminoase „Start” și „Slow Cook” rămân aprinse, iar ecranul digital afișează numărătoarea inversă a temporizatorului pentru preparare lentă.
4. Funcția de preparare lentă activează automat funcția de menținere a temperaturii după finalizarea programului.

VI. INSTRUCȚIUNI

Metoda de setare a duratei de preparare

1. Durata de preparare cu aburi: setarea implicită este de 5 minute, reglabilă într-un interval cuprins între 5 și 30 de minute. Apăsați pe butonul „+” pentru creșterea duratei cu 1 minut, apăsați pe butonul „-” pentru scăderea duratei cu 1 minut.
2. Durata de preparare lentă: setarea implicită este de 2 ore, reglabilă într-un interval cuprins între 2 și 10 ore. Apăsați pe butonul „+” pentru creșterea duratei cu 1 oră, apăsați pe butonul „-” pentru scăderea duratei cu 1 oră.
3. Durata de preparare în modul „Manual”: setarea implicită este de 1 minut, reglabilă într-un interval cuprins între 1 și 4 minute. Apăsați pe butonul „+” pentru creșterea duratei cu 10 minute, apăsați pe butonul „-” pentru scăderea duratei cu 10 minute.
4. Durata de preparare în cadrul programelor Soup/Stew/Bread/Porridge: setarea implicită este de 2 ore, reglabilă într-un interval cuprins între 2 și 4 ore. Apăsați pe butonul „+” pentru creșterea duratei cu 30 minute, apăsați pe butonul „-” pentru scăderea duratei cu 30 minute.
5. Durata de preparare a pastelor: setarea implicită este de 10 minute, reglabilă într-un interval cuprins între 10 și 35 de minute. Apăsați pe butonul „+” pentru creșterea duratei cu 1 minut, apăsați pe butonul „-” pentru scăderea duratei cu 1 minut. După setarea duratei de preparare, apăsați pe butonul „Start” pentru a porni programul.
6. Durata de preparare a iaurtului: setarea implicită este de 8 ore, reglabilă într-un interval cuprins între 6 și 12 ore. Apăsați pe butonul „+” pentru creșterea duratei cu 1 oră, apăsați pe butonul „-” pentru scăderea duratei cu 1 oră.
7. Durata de preparare a cărnii: setarea implicită este de 20 minute, reglabilă într-un interval cuprins între 10 minute și 1 oră. Apăsați pe butonul „+” pentru creșterea duratei cu 5 minute, apăsați pe butonul „-” pentru scăderea duratei cu 5 minute.

Metoda de presetare a temporizatorului (pentru programele Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Soup/Stew, Rice și Pasta)

1. Selectați funcția care necesită presetarea temporizatorului, apoi apăsați pe butonul „TIMER/TEMP”. Indicatorul luminos „TIMER/TEMP” se aprinde, iar aparatul intră în regimul de setare. Apăsați pe „+” sau „-” pentru a prestabili durata de finalizare a preparării. Apăsați pe butonul „+” o dată pentru creșterea duratei cu 1 oră, apăsați pe butonul „-” o dată pentru scăderea duratei cu 1 oră. Apăsați lung pentru creșterea continuă a duratei.
2. Apăsați pe butonul „Start” pentru a activa funcția de temporizare. Ecranul afișează durata până la finalizarea preparării și începe număratoarea inversă.
3. Durata de temporizare poate fi presetată până la 24 de ore.
4. Funcția de menținere a temperaturii: Disponibilă în cazul programelor Meat, Rice, Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Manual, Soup/Stew și Pasta. Aparatul de gătit intră în modul de menținere a temperaturii după finalizarea preparării. Durata de menținere a temperaturii este de 12 ore. După cele 12 ore, aparatul revine la modul standby. Cu cât timpul de menținere a temperaturii este mai scurt, cu atât gustul este mai bun.
Notă: Durata recomandată de presetare a temporizatorului este de până la 12 ore, pentru evitarea deteriorării alimentelor.

Programe – ajustarea duratei de gatit, status la finalizarea programului

Program	Ajustarea duratei de gatit	Temporizator	Temperatura programului	Status la finalizarea programului
Steam	5-30 min*	1:30 ore -24:00 ore	-	Mentinere la cald
Yoghurt	6-12 ore	Fara functie presetata	40°C	stand by
Pasta	10-35 min*	1:00-24:00 ore	-	Mentinere la cald
Saute	neajustabil	Fara functie presetata	140°C**	stand by
Porridge	2-4 ore	Pana la 24:00 ore	100°C	Mentinere la cald
Meat	10min- 4ore	Fara functie presetata	125°C	Mentinere la cald
Manual DIY	1 min-4 ore	Fara functie presetata	35, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 125, 135°C	Mentinere la cald
Bread	2-4 ore	Pana la 24:00 ore	35°C, 120°C***	Mentinere la cald
Soup	2-4 ore	Pana la 24:00 ore	100°C	Mentinere la cald
SlowCook	2-10 ore	Pana la 24:00 ore	94°C	Mentinere la cald
RICE	neajustabil	1:00-24:00 ore	130°C	Mentinere la cald

* Timpii mentionati nu includ timpul de fierbere a apei. Displayul afiseaza timpul ramas pana la finalizarea programului abia dupa ce apa a inceput sa fiarba.

** Puneti ulei in vasul de gatit si lasati la incins pentru 5 minute, dupa care adaugati si ingredientele si lasati-le pentru 10 minute. Ulterior, adaugati lichidele, inchideti capacul si lasati pana la finalizarea programului.

*** Temperatura presetata pentru cresterea aluatului 35°C; temperatura presetata pentru coacere 125°C.

VII. CURĂȚARE SI ÎNTRETINERE

Ștergeți capacul de menținere a căldurii cu o cârpă umedă. Nu îl spălați cu apă.

Ștergeți apa din colectorul de condens cu o cârpă uscată.



Curățați aparatul de gătit cu o cârpă umedă.



Îndepărtați apa de pe capacul interior (dacă este prezentă apă) cu o cârpă; îndepărtați orezul ars (dacă este prezent) de pe capacul interior cu un burete de sârmă sau cu hârtie abrazivă.



Îndepărtați apa și orezul din jurul vasului de gătit.

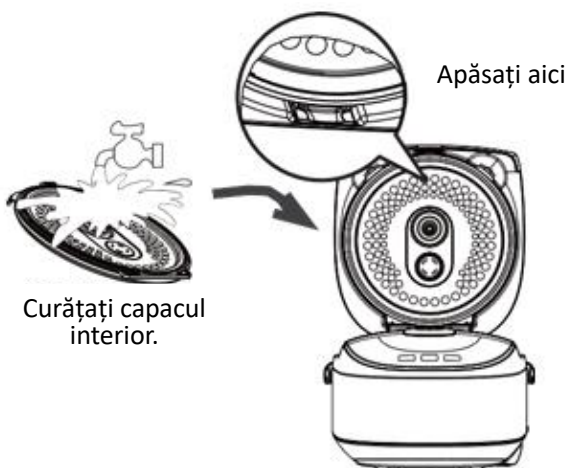


Curățarea capacului interior



Deschideți capacul superior și scoateți capacul interior.

Trageți în sus



Curățați capacul interior.

Apăsați aici

Demontarea, curățarea și montarea supapei pentru aburi

Notă: Supapa trebuie curățată frecvent, pentru o ventilare corespunzătoare. Vă rugăm să curățați supapa după ce aparatul se răcește, pentru a evita arsurile.

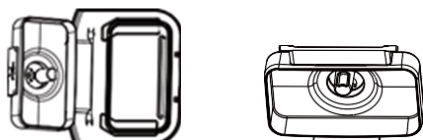
Prindeți mânerul supapei pentru aburi și ridicați-l.



Deschideți scaunul supapei și capacul supapei orientându-vă după direcția indicată pe scaunul supapei.



Figură privind deschiderea



Aliniați capacul supapei cu fanta de pe scaunul supapei și închideți supapa pentru aburi conform instrucțiunilor. Închiderea este completă atunci când se aude un clic.

Spălați cu apă

Notă: Vă rugăm să reînchideți supapa în cazul în care inelul de etanșare se desprinde.



Apăsați în jos pentru a monta la loc supapa pentru aburi.



VIII. FISĂ TEHNICĂ

Putere:	760-904W
Alimentare:	220-240 V, 50/60 Hz
Capacitate:	5 L
Culoare:	Negru

**MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI**

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine dese, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pabela barata cu o cruce.

***Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului***

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avnd numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

MULTI COOKER

Model: HMCK-5BK



- Multi-cooker
- Power: 760-904W
- Color: Black

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

II. CONTENT OF YOUR PACKAGE



- Multi-cooker
- User manual
- Warranty card

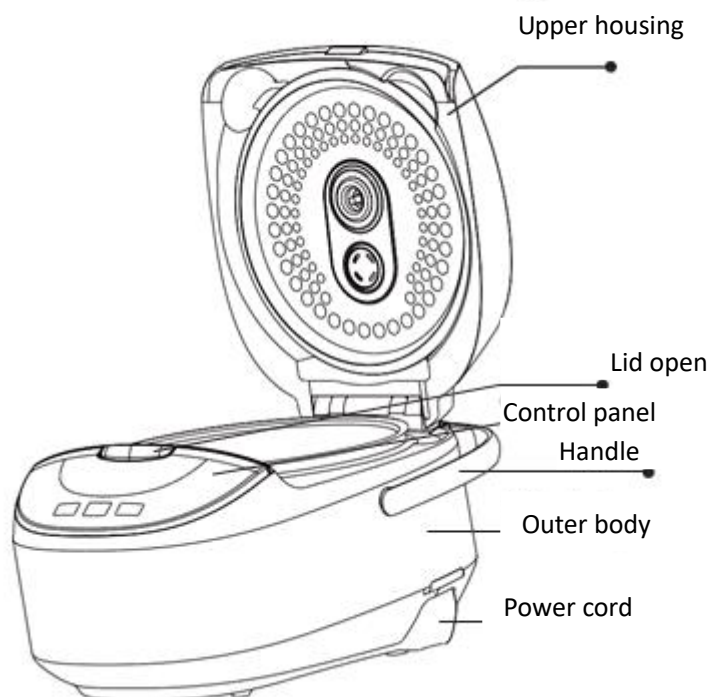
III. SAFETY MEASURES

When using electrical appliances, please take the basic safety precautions that include the following: please read the full description.

1. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. This appliance is intended to be used in household only.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.
6. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
7. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
8. The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
9. Warning: Avoid spillage on the connector.
10. Warning: Misuse may cause potential injury.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

IV. PRODUCT DESCRIPTION



Serving spatula



Soup ladle



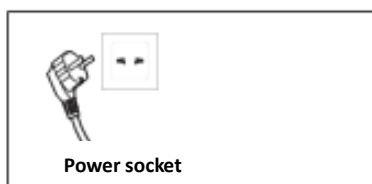
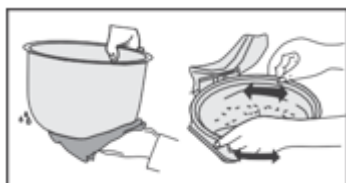
Measuring cup



Steamer



1. Wipe dry the exterior of cooking pot with cloth and place in the body; rotate the pot around for 2-3 times to ensure close attachment between the pot bottom and heating plate; press the lid until you hear a click. Do not place the cooking pot on other stoves for heating to avoid deformation due to high temperature; do not replace the cooking pot with other containers and operate on the heating plate.
2. Plug in the power supply. Ensure plugs of the body and power source are properly connected.
3. Press function button to select functions as you need and then press the "Start" button to start operation. Or press button of the selected function to directly enter operation mode.



V. USING THE APPLIANCE

CONTROL PANEL

ON/OFF/START BUTTON

Plug in power supply, press "ON/OFF/START" button to turn on the power, LED displays "— —", "ON/OFF/START" light flashes, multi-cooker is on "ON" state (Standby mode). Press "ON/OFF/START" again and return to "OFF" state (ECO mode, the panel has no display). Under the "ON" state (standby mode), select the desired function and press "ON/OFF/START" to start the program. If there is not any operation for more than two minutes under the ON state, it will enter the OFF state automatically.

WARM/CANCEL BUTTON

1. Under the "ON" state (standby mode), press "Warm/Cancel" button to start the temperature preservation program.
2. Under the working state: press "Warm/Cancel" button to exit the working state and return to the "ON" state (standby mode).
3. Temperature preservation mode will start when cooking is completed, the timer displays from 0 to 12 hours. The LED displays "— —" after 12 hours and returns to the "ON" state (standby mode). Food is best to be consumed within 5 hours after cooking, so that flavor and taste does not deteriorate.
4. Note: Sauté and Yogurt mode do not have temperature preservation feature.

MENU BUTTON

Under the "ON" state (standby mode), press the "Menu" button to select various functions. The functions cycle as follow:

Steam-Yogurt-Pasta-Saute-Porridge-Meat-Manual/DIY-Bread.

SOUP/STEW BUTTON

Under the "ON" state (standby mode), press "Soup/Stew" button, "Soup/Stew" light flashes on, press "Start" button to start the "Soup/Stew" program.

RICE BUTTON

Under the "ON" state (standby mode), press "Rice" button, "Rice" light flashes on, press "Start" button to start the "Rice" program.

SLOW COOK BUTTON

Under the "ON" state (standby mode), press "Slow Cook" button, "Slow Cook" light flashes on, press "Start" button to start the "Slow Cook" program.

TIMER/TEMP BUTTON

After selecting the function need to pre-set the cooking time, press "TIMER/TEMP" button, both "TIMER/TEMP" and the corresponding function lights flash on, set the time and press "Start" button. The pre-set time is the cooking completion time.

"+" and "-" button

1. After selecting the required function, use "+" or "-" buttons to adjust the pre-set timer to set the cooking completion time.
2. Under the manual function, use the "+" or "-" buttons to select the temperature value under the temperature setting state.
3. Adjust the cooking time.

INSTRUCTIONS FOR USE**Sauté**

1. Under the standby mode, press the "Menu" button and the "Sauté" light on.
2. Press the "Start" button to start the "Sauté" function, "Start" light stays on and "Sauté" light flashes, and digital screen display "running circle". The rice cooker cover is in the open state at this point, add olive oil according to the proportion (refer to the proportion table) and heat for 5 minutes.
3. Once the oil heated, add in Thai fragrant rice, stir fry till the rice turn golden or yellowish (about 10-13 minutes);
4. Add in soup, and then close the cover. The program detects the closed cover and the "Sauté" light stays on.
5. The cooker enters the stew stage and the digital display shows the countdown timer.
6. The cooker returns to standby mode when Sauté program completes.

Proportion Table:					
Water volume (Scale)	Olive oil (ml)	Onion (piece)	Bell pepper (piece)	Salt (gram)	Ketchup (gram)
One scale	40ml	1/3 piece	1/3 piece	10g	60g
Two scales	60ml	2/3 piece	2/3 piece	20g	90g
Three scales	80ml	1 piece	1 piece	30g	120g

Steam

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Steam" function, "Steam" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the steaming time, the default timing is 5 minutes. Time can be adjusted between 5 to 30 minutes.
3. Press the "Start" button to start the "Steam" function, "Start" and "Steam" lights stay on, the digital screen displays the "running circle".
4. When the water is boiled, the digital screen displays the countdown timer.
5. Steam function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Pasta

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Pasta" function, "Pasta" light on.
2. Press "+" and "-" button to adjust Pasta cooking time, the default timing is 10 minutes. Time can be adjusted between 10 to 35 minutes.
3. Add water and salt (refer to the proportion table, no more than 5 scales).
4. Press the "Start" button to start the "Pasta" function, "Start" and "Pasta" lights stay on, the digital screen displays the "running circle".
5. When the water is boiled, the digital screen displays the countdown timer, open the cover, add the corresponding amount of pasta according to water level and start mixing (refer to the proportion table), stir 1 to 2 minutes, close the cover and continue cooking.
6. Pasta function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Proportion Table:	
Water volume	Pasta (g)
2 cups of water	100g
4 cups of water	200g
6 cups of water	300g
8 cups of water	400g

Porridge

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Porridge" function, "Porridge" light on.
2. Press "+" and "-" button to adjust Porridge cooking time, the default timing is 2 hours. Time can be adjusted between 2 to 4 hours.
3. Press the "Start" button to start the "Porridge" function, "Start" and "Porridge" lights stay on, the digital screen display Soup/Stew countdown timer.
4. Porridge function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Manual/DIY

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Manual/DIY" function, "Manual/DIY" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the Manual/DIY program time, the default timing is 1 minute. Time can be adjusted between 1 minute to 4 hours.
3. Press the "TEMP" button, "TEMP" light stays on, select cooking temperature, the default temperature is 35°C (other options include 35°C, 40°C, 48°C, 140°C, 71°C, 79°C, 90°C, 98°C, 110°C, 121°C și 135°C), when the cooking time is > 2 hours, 121°C și 135°C are not available. Digital screen displays selected temperature value.
4. Press "Start" to start the "Manual/DIY" function. The "Start" and "Manual/DIY" lights stay on. The digital screen displays the "running circle" before reaching the specified cooking temperature. After reaching the specified cooking temperature, the screen displays countdown timer. (Press "TEMP" at this point, the digital screen displays the set cooking temperature and returns to normal screen after 3 seconds)
5. Manual function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Meat

1. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Meat" function, "Meat" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the Meat cooking time, the default timing is 20 minutes. Time can be adjusted between 10 minutes to 1 hour.
3. Pour a tablespoon of cooking oil into the pot, add the tasty meat into it, and close the cover.
4. Press the "Start" button to start the "Meat" function, "Start" and "Meat" lights stay on, and digital screen shows steaming countdown timer.
5. Meat function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Bread

1. Defrost frozen dough thoroughly before use. Don't use more than 500g, or the dough might overwhelm the appliance.
2. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Bread" function, "Bread" light on.
3. Press "+" or "-" button to adjust the Bread cooking time, the default timing is 3 hours. Time can be adjusted between 2 hours to 4 hours.
4. Wipe the bowl with cooking oil, put the dough into the bowl.
5. Press the "Start" button to start the "Bread" function, "Start" and "Bread" lights stay on, and digital screen shows steaming countdown timer.
6. Bread function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Yogurt

1. In a sauce pan, heat milk to 82°C on the stovetop, stirring constantly to prevent scalding.
2. Allow milk to cool to 45°C for approximately 1-2 hours. Add yogurt culture. Stir mixture thoroughly.
3. Pour milk mixture into the inner pot.
4. Be sure inner pot is clean and dry before placing into the rice cooker.
5. Under the standby mode, press the "Menu" button, select "Yogurt" function, "Yogurt" light on.
6. Press "+" or "-" button to adjust the Yogurt cooking time, the default timing is 8 hours. Time can be adjusted between 6 hours to 12 hours.
7. Press the "Start" button to start the "Yogurt" function, "Start" and "Yogurt" lights stay on, and digital screen shows steaming countdown timer.
8. The cooker returns to standby mode when Yogurt program completes.
9. Once incubation is complete, store the yogurt in an air tight container in the refrigerator. Do not leave in the rice cooker.

Soup/stew

1. Under the standby mode, press the "Soup/Stew" button, select "Soup/Stew" function, "Soup/Stew" light on.
2. Press "+" and "-" button to adjust Soup/Stew cooking time, the default timing is 2 hours. Time can be adjusted between 2 to 4 hours.
3. Press the "Start" button to start the "Soup/Stew" function, "Start" and "Soup/Stew" lights stay on, the digital screen display Soup/Stew countdown timer.
4. Soup/Stew function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Rice

1. Under the standby mode, press the "Rice" button, select "Rice" function, "Rice" light on.
2. Press the "Start" button to start the "Rice" function, "Start" and "Rice" lights stay on, digital screen display "running circle".
3. The Rice function automatically enters the stew stage after cooking and display countdown timer in the digital screen.
4. Rice function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

Slow cook

1. Under the standby mode, press the "Slow Cook" button, select "Slow Cook" function, "Slow Cook" light on.
2. Press "+" or "-" button to adjust the slow cook program time, the default timing is 2 hours. Time can be adjusted between 2 to 10 hours.
3. Press the "Start" button to start the "Slow Cook" function, "Start" and "Slow Cook" lights stay on, and digital screen shows slow cook countdown timer.
4. Slow Cook function automatically enters the temperature preservation function when program completes.

VI. INSTRUCTIONS

Cooking time setting method

1. Steam cooking time: default setting is 5 minutes, adjustable between 5 to 30 minutes. Press "+" to increase 1 minute, press "-" to decrease 1 minute.
2. Slow Cook cooking time: default setting is 2 hours, adjustable between 2 to 10 hours. Press "+" to increase 1 hour, press "-" to decrease 1 hour.
3. Manual Cooking time: default setting is 1 minute, adjustable between 1 minute to 4 hours. Press "+" to increase 10 minutes, press "-" to decrease 10 minutes.
4. Soup/Stew/Bread/Porridge Cooking time: default setting is 2 hours, adjustable 2 to 4 hours. Press "+" to increase 30 minutes, press "-" to decrease 30 minutes.
5. Pasta Cooking time: default setting is 10 minutes, adjustable between 10 to 35 minutes. Press "+" to increase 1 minute, press "-" to decrease 1 minute. After setting the cooking time, press "Start" button to start the program.
6. Yogurt Cooking time: default setting is 8 hours, adjustable between 6 to 12 hours. Press "+" to increase 1 hour, press "-" to decrease 1 hour.
7. Meat cooking time: default setting is 20 minutes, adjustable between 10 minutes to 1 hour. Press "+" to increase 5 minutes, press "-" to decrease 5 minutes.

Timer per-set method (Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Soup/Stew, Rice and Pasta)

1. Select the function requires pre-set timer, press the "TIMER/TEMP" button, "TIMER/TEMP" light on and enter the setting state. Press "+" or "-" to pre-set the completion time. Press "+" once to increase 1 hour, press "-" once to decrease 1 hour. Long press to increase automatically.
2. Press "Start" button to start the pre-set timer function. The screen displays the completion time and starts the countdown.
3. Timer can be pre-set up to 24 hours.
4. Temperature preservation: Meat, Rice, Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Manual, Soup/Stew and Pasta. The cooker enters to temperature preservation mode once cooking completed. The temperature preservation time is up to 12 hours, cooker returns to standby mode after 12 hours. The shorter the preservation time, the better the taste.

Note: Recommended timer pre-setting is no more than 12 hours to avoid food deterioration.

Programs – adjusting cooking time, status after cooking completed

Program	adjustable cooking time	Preset time	Temperatures	status after cooking completed
Steam	5-30 mins*	1:30 hour-24:00 hours	-	keep warm
Yoghurt	6-12 hours	no preset function	40°C	stand by
Pasta	10-35 mins*	1:00-24:00 hours	-	keep warm
Saute	unadjustable	no preset function	140°C**	stand by
Porridge	2-4 hours	Up to 24:00 hours	100°C	keep warm
Meat	10mins- 4hours	no preset function	125°C	keep warm
Manual DIY	1 min-4 hours	no preset function	35, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 125, 135°C	keep warm
Bread	2-4 hours	Up to 24:00 hours	35°C, 120°C***	keep warm
Soup	2-4 hours	Up to 24:00 hours	100°C	keep warm
SlowCook	2-10hours	Up to 24:00 hours	94°C	keep warm
RICE	unadjustable	1:00-24:00	130°C	keep warm

* The above cooking time does not include the water boiling time. The display shows the elapsed time of the program only after the water starts boiling.

** Pour oil in the pot and let it heat for 5 minutes. After that, put the ingredients to fry 10 minutes, then add the liquids and close the lid. Leave it until the program ends.

*** Presetted temperature for dough rising is 35°C; presetted temperature for baking is 125°C.

VII. CLEANING AND MAINTENANCE

Wipe the heat preservation cover with wet cloth and do not wash with water.

Wipe dry the water in condensation collector with dry cloth.



Clean the multi-cooker with a damp cloth



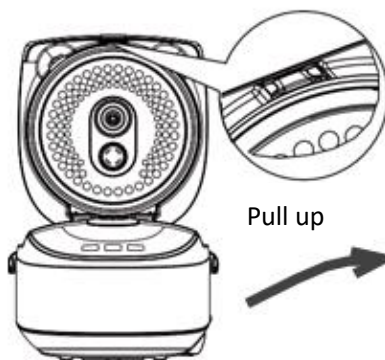
Clean the water on heating plate (if any) with cloth; polish the burnt rice on the plate (if any) with steel scrubber or sand paper



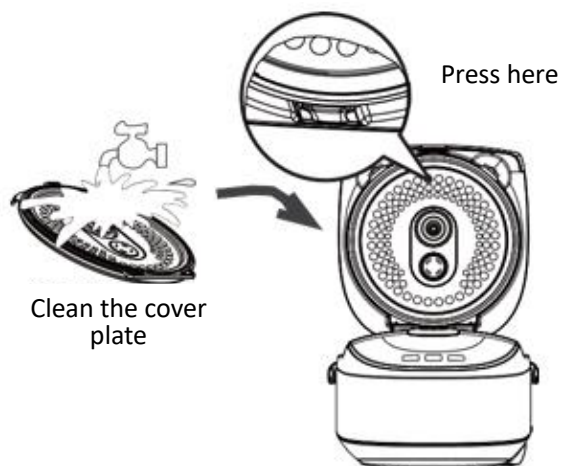
Wipe the water and rice around and below the cooking pot before placing in



Cover plate cleaning methods



Open the top cover and remove the cover plate



Clean the cover plate

Press here

Disassembly, cleaning and assembly of steam valve

Note: The valve should be cleaned frequently to ensure smooth venting. Please clean when the appliance cools down to avoid burns.

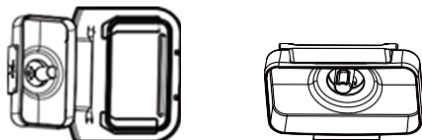
Grasp the handle of steam valve and lift upward



Open the valve seat and valve cover in according to the direction indicated on the valve seat



Figure for opening



Align the valve cover with the slot of valve seat, close the steam valve in accordance with the instructions, installation completed when heard "Click" sound

Wash with water

Note: please reattach if the seal ring falls off



Press down to install the steam valve



VIII. TECHNICAL FICHE

Power:	760-904W
Voltage:	220-240V, 50/60Hz
Capacity:	5L
Color:	Black

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.

Importer: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, Bucuresti, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

MULTIFUNKCIONÁLIS FŐZŐGÉP Modell: HMCK-5BK



- Multifunkcionális főzőgép
- Teljesítmény: 760-904W
- Szín: Fekete

www.heinner.com

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket!

I. BEVEZETÉS

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



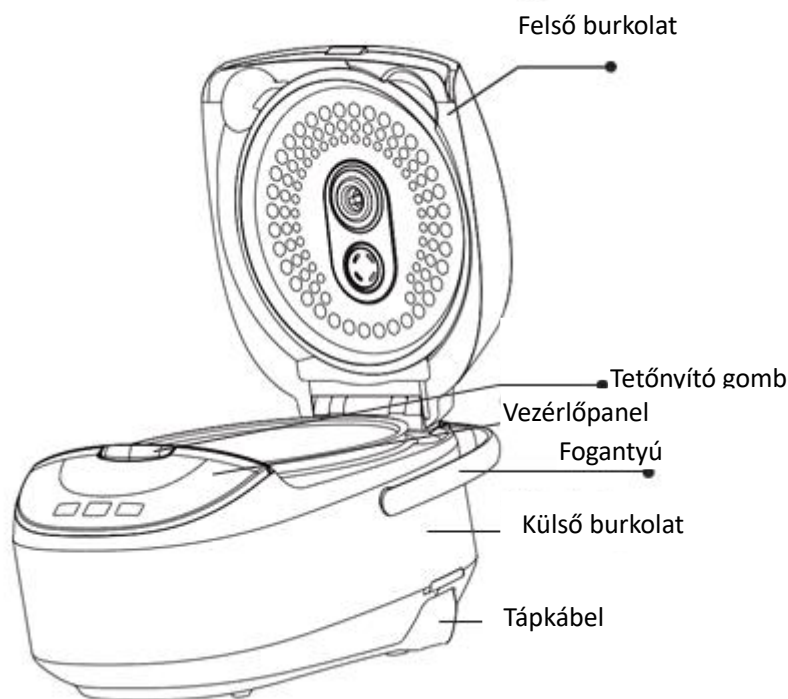
- Multifunkcionális főzőgép
- Használati útmutató
- Garancialevél

III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Elektromos háztartási berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alább felsorolt elővigyázatossági intézkedéseket:

1. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja a készüléket a szabadban.
2. A készüléket 8 év fölötti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felkészítették őket a készülék biztonságos használatára, illetve ha tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel. A gyermekeknek tilos játszani a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket. Ne hagyja a készüléket és a tápkábelt 8 évesnél kisebb gyerekek számára elérhető helyen.
3. A gyerekekre figyelni kell, nem kell engedni, hogy a készülékkel játszanak.
4. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
5. Amennyiben a tápkábel meghibásodott, ezt le kell cserélni egy, a gyátónál, illetve a forgalmazónál kapható, speciális kábellel.
6. Kérjük, állítsa le a gépet és húzza ki a tápkábelt az aljzatból bármely tisztítási, karbantartási művelet végrehajtása előtt, ha áthelyezi a gépet máshová, illetve ha ezt nem használja.
7. Ne helyezze a gép egyetlen részét sem vízbe vagy bármely más folyadékba.
8. Használat után, a melegítő elem felülete áthevült marad. Kérjük, kerülje ennek megérintését.
9. Figyelmeztetés: Kerülje a tápkábel dugaszának folyadékkal való érintkezését.
10. Figyelmeztetés: A készülék nem rendeltetésszerű használata sérüléseket okozhat. A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



Tálaló kanál



Merítőkanál



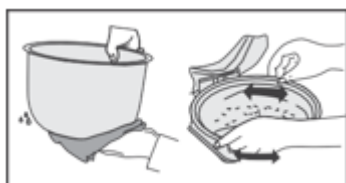
Mérőpohár



Pároláshoz használt szita



1. Törölje át egy törlővel a főzőedény külső részét és helyezze be a gépbe. Fordítsa az edényt 2-3 fordulatot, így meggyőződhet, hogy az edény alja megfelelően érintkezik a fűtőelemmel. Nyomja le a tetőt, amíg megfelelően rögzül. Ne helyezze a főzőedényt egyéb főzőgépre, mert ez deformálódhat a magas hőmérséklet következtében. Ne helyettesítse a főzőedényt egyéb edénnyel, a főzőgép fűtőelemével való használatra.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt az elektromos áramforráshoz. Győződjön meg, hogy a gép áramcsatlakozója és a tápkábel dugasa megfelelően vannak csatlakoztatva.
3. Nyomja meg a megfelelő gombot a kívánt funkció kiválasztására, majd nyomja meg a „START” gombot, a gép elindítására. Alternatív megoldásként, nyomja meg a kiválasztott funkció gombját a gép elindítására.



V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

VEZÉRLŐPANEL

„ON/OFF/START” (INDÍTÁS/LEÁLLÍTÁS/ START) GOMB

Csatlakoztassa a dugaszt az áramforráshoz, majd nyomja meg az „ON/OFF/START” gombot a gép bekapcsolására. A LED kijelző „— —” mutat, az „ON/OFF/START” fényjelző villogni kezd, és a főzőgép „ON” (standby - várakozás) módba áll be. Nyomja meg újra az „ON/OFF/START” gombot, hogy a gép visszatérjen az „OFF” módba (ECO mód, kijelző kikapcsol). Az „ON” (standby - várakozás) módban, válassza ki a kívánt funkciót, majd nyomja meg az „ON/OFF/START” gombot a program elindítására. Amennyiben egy két perces időtartam alatt nem nyom meg egy gombot sem az „ON” módban, a gép automatikusan visszaáll az OFF módba.

„WARM/CANCEL” (MELEGÍTÉS/TÖRLÉS) GOMB

1. Az „ON” (standby - várakozás) módban nyomja meg a „Warm/Cancel” gombot a hőmérséklet megtartó program elindítására.
2. Működési módban: nyomja meg a „Warm/Cancel” gombot a működési módból való kilépéshez és az „ON” (standby - várakozás) módba való visszatéréshez.
3. A hőmérséklet megtartó mód az elkészítés után kerül aktiválásra, az időzítő 0-tól 12 órát működhet. 12 óra elteltével a LED kijelző „— —” mutat és a főzőgép „ON” (standby - várakozás) módba áll be. Ajánljuk, hogy az elkészített ételmet fogyassza el 5 órán belül, hogy ennek íze és aromája ne vesszen el.
4. Megjegyzés: A „Sauté” és Yogurt (Joghurt) programok nincsenek ellátva hőmérséklet megtartó funkcióval.

A „MENU” (MENÜ) GOMB

Az „ON” (standby - várakozás) módban nyomja meg a „Menü” gombot a különböző funkciók kiválasztására. Az egymást követő funkciók az alábbiak:

Steam (Pároló) - Yogurt (Joghurt) - Pasta (Szárzészta) - Saute - Porridge (Zabkása) - Meat (Hús) - Manual/DIY (Manual/saját receptek) - Bread (Kenyér).

SOUP/STEW (LEVES/PÖRKÖLT) GOMB

Az „ON” (standby - várakozás) módban nyomja meg a „Soup/Stew” gombot, a Soup/Stew kijelző villogni kezd. Nyomja meg a „Start” gombot a „Soup/Stew” program elindítására.

„RICE” (RIZS) GOMB

Az „ON” (standby - várakozás) módban nyomja meg a „Rice” gombot, a „Rice” kijelző villogni kezd. Nyomja meg a „Start” gombot a „Rice” program elindítására.

„SLOW COOK” (LASSÚ FŐZÉS) GOMB

Az „ON” (standby - várakozás) módban nyomja meg a „Slow cook” gombot, a „Slow cook” kijelző villogni kezd. Nyomja meg a „Start” gombot a „Slow cook” program elindítására.

„TIMER/TEMP” (IDŐZÍTŐ/HŐMÉRSÉKLET) GOMB

Az elkészítési funkció kiválasztása után, szükséges beállítani az elkészítés időtartamát. Nyomja meg a „Timer/Temp” gombot, a „Timer/Temp kijelző, valamint a kiválasztott funkció kijelző villogni kezd. Állítsa be az időtartamot, majd nyomja meg a „Start” gombot. A beállított időtartam az elkészítéshez szükséges idő.

„+” és „-” gombok

1. A kívánt funkció kiválasztása után, használja a „+” és „-” gombokat az elkészítés befejezéséhez szükséges időzítés beállítására.
2. A manuális módban, használja a „+” és „-” gombokat a hőmérséklet értékének meghatározására a beállítás módban.
3. Állítsa be az elkészítés időtartamát.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS**Sauté**

1. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot, és tartsa lenyomva, a „Sauté” kijelző kigyúlásáig.
2. Nyomja meg a „Start” gombot a „Sauté” funkció aktiválására. A „Start” kijelző kigyullad, a „Sauté” fénykijelző villogni kezd és a digitális képernyő kijelzi a működési funkciót. Ebben a pillanatban, a készülék fedele nyitva van. Adagoljon olívaolajat, a megjelölt aránnak megfelelően (lapozza fel az arány táblázatot) és hagyja melegedni 5 percig.
3. Az olaj átmelegedése után, adja hozzá a rizst és kavargassa, amíg a rizs aranyszínűvé, vagy sárgássá válik (körülbelül 10-13 perc).
4. Adja hozzá a levest és csukja le a fedelet. A program felismeri a lecsukott fedelet, és a „Sauté” kijelző kigyulladva marad.
5. A készülék a pörkölt módba vált, és az elektronikus kijelző elkezd az időzítő visszaszámlálását.
6. A „Sauté” program befejeztével, a készülék visszaáll a standby módba.

Arány táblázat					
Víz mennyiség (Mérték)	Olívaolaj (ml)	Hagyma (db)	Csemegepaprika (db)	Só (gramm)	Ketchup (gramm)
Egy mérték	40ml	1/3 db.	1/3 db.	10g	60g
Két mérték	60ml	2/3 db.	2/3 db.	20g	90g
Három mérték	80ml	1 db.	1 db.	30g	120g

Steam (Párolás)

1. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot,, válassza ki a „Steam” funkciót, a „steam” kijelző kigyullad.
2. Használja a „+” és „-” gombokat a párolás időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 5 perc. Az időtartam beállítási ideje 5 és 30 perc között lehetséges.
3. Nyomja meg a „Start” gombot a „Steam” funkció aktiválására. A „Start” és a „Steam” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő a működési funkciót mutatja.
4. Amikor a víz felforrt, a digitális képernyő az időzítő visszaszámlálását mutatja.
5. A párolás funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Pasta (Szárasztésza)

1. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot,, válassza ki a „Pasta” funkciót, a „Pasta” kijelző kigyullad.
2. Használja a „+” és „-” gombokat a tészta elkészítése időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 10 perc. Az időtartam beállítási ideje 10 és 35 perc között lehetséges.
3. Adjon hozzá vizet és só (lapozza fel az arány táblázatot, nem több, mint 5 mérték).
4. Nyomja meg a „Start” gombot a „Pasta” funkció aktiválására. A „Start” és a „Pasta” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő a működési funkciót mutatja.
5. Amikor a víz felforrt, a digitális képernyő az időzítő visszaszámlálását mutatja. Nyissa ki a fedelet, adja hozzá a megfelelő tézstamennyiséget, a vízmennyiség függvényében, és kezdje kavarni (lapozza fel az arány táblázatot). Kavarja 1-2 percig, majd csukja le a fedőt és folytassa az elkészítést.
6. A tészta elkészítés funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Arány táblázat	
Víz mennyiség	Szárasztésza (g)
2 csésze víz	100g
4 csésze víz	200g
6 csésze víz	300g
8 csésze víz	400g

Porridge (Zabkása)

1. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot,, válassza ki a „Porridge” funkciót, a „Porridge” kijelző kigyullad.
2. Használja a „+” és „-” gombokat a zabkása elkészítése időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 2 óra. Az időtartam beállítási ideje 2 és 4 óra között lehetséges.
3. Nyomja meg a „Start” gombot a „Porridge” funkció aktiválására. A „Start” és a „Porridge” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő az időzítő a Soup/Stew (Leves/Pörkölt) program visszaszámlálását mutatja.
4. A zabkása elkészítés funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Manual/DIY (Manuális/Saját receptek)

1. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot,, válassza ki a „Manual/DIY” funkciót, a „Manual/DIY” kijelző kigyullad.

2. Használja a „+” és „-” gombokat a „Manual/DIY” program időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 1 perc. Az időtartam beállítási ideje 1 perc és 4 óra között lehetséges.

Nyomja meg a „TEMP” gombot, a „TEMP” kijelző kigyullad. Válassza ki az elkészítési hőmérsékletet. Az alapértelmezett hőmérséklet 35°C (egyéb kiválasztható hőmérsékletek: 35°C, 40°C, 48°C, 140°C, 71°C, 79°C, 90°C, 98°C, 110°C, 121°C, 135°C). Amennyiben az elkészítés több időt igényel, mint 2 óra, az 121°C, 135°C hőmérséklet nem alkalmazható. A digitális képernyő a kiválasztott hőmérséklet értékét mutatja.

4. Nyomja meg a „Start” gombot a „Manual/DIY” funkció aktiválására. A „Start” és a „Manual/DIY” kijelzők kigyulladnak. A digitális képernyő a működési funkciót mutatja a kiválasztott elkészítési hőmérséklet eléréséig. A kiválasztott elkészítési hőmérséklet elérése után, a képernyő az időzítő visszaszámlálását mutatja. (Nyomja meg a „TEMP” gombot, és a digitális képernyő a kiválasztott elkészítési hőmérsékletet mutatja, majd 3 másodperc múlva visszatér a normál kijelzéshez)

5. A „Manual” funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Meat (Hús)

1. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot,, válassza ki a „Meat” funkciót, a „Meat” kijelző kigyullad.

2. Használja a „+” és „-” gombokat a hús elkészítése időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 20 perc. Az időtartam beállítási ideje 10 perc és 1 óra között lehetséges.

3. Öntsön egy evőkanálnyi étolajat az edénybe, adja hozzá a húst, majd csukja le a fedőt.

4. Nyomja meg a „Start” gombot a „Meat” funkció aktiválására. A „Start” és a „Meat” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő az időzítő a párolás program visszaszámlálását mutatja.

5. A hús elkészítés funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Bread (Kenyér)

1. Használat előtt olvassa ki a fagyasztott tésztát. Ne használjon több mint 500 g tésztát, mert ez túlterhelheti a készüléket.

2. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot,, válassza ki a „Bread” funkciót, a „Bread” kijelző kigyullad.

3. Használja a „+” és „-” gombokat a kenyér sütés időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 3 óra. Az időtartam beállítási ideje 2 és 4 óra között lehetséges.

4. Kenje meg az edényt étolajjal, majd helyezze be a tésztát.

5. Nyomja meg a „Start” gombot a „Bread” funkció aktiválására. A „Start” és a „Bread” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő az időzítő a párolás program visszaszámlálását mutatja.

6. A kenyér sütés funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Yogurt (Joghurt)

1. Egy lábasban melegítsen tejet 80 °C hőmérsékletre, állandó kavarással, a forralás megelőzése érdekében.
2. Hagyja a tejet lehűlni 45 °C hőmérsékletre, kb. 1-2 órát. Adjon hozzá joghurt erjesztőt. Keverje el.
3. A keveréket töltsse a belső edénybe.
4. Győződjön meg, hogy a belső edény tiszta, mielőtt a főzőkészülékbe helyezné.
5. A standby módban, nyomja meg a „Menu” gombot,, válassza ki a „Yogurt” funkciót, a „Yogurt” kijelző kigyullad.
6. Használja a „+” és „-” gombokat a joghurt készítés időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 8 óra. Az időtartam beállítási ideje 6 és 12 óra között lehetséges.
7. Nyomja meg a „Start” gombot a „Yogurt” funkció aktiválására. A „Start” és a „Yogurt” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő az időzítő a párolás program visszaszámlálását mutatja.
8. A „Yogurt” program befejeztével, a készülék visszaáll a standby módba.
9. Az elkészítés befejezése után, helyezze a joghurtot a hűtőbe, légmentesen zárt edényben. Ne hagyja a készítményt a főzőgépben.

Soup/stew (Leves/pörkölt)

1. A standby módban, nyomja meg a „Soup/Stew” gombot,, válassza ki a „Soup/Stew” funkciót, a „Soup/Stew” kijelző kigyullad.
2. Használja a „+” és „-” gombokat a leves/pörkölt elkészítése időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 2 óra. Az időtartam beállítási ideje 2 és 4 óra között lehetséges.
3. Nyomja meg a „Start” gombot a „Soup/Stew” funkció aktiválására. A „Start” és a „Soup/Stew” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő az időzítő a Soup/Stew (Leves/Pörkölt) program visszaszámlálását mutatja.
4. A leves/pörkölt elkészítés funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Rice (Rizs)

1. A standby módban, nyomja meg a „Rice” gombot,, válassza ki a „Rice” funkciót, a „Rice” kijelző kigyullad.
2. Nyomja meg a „Start” gombot a „Rice” funkció aktiválására. A „Start” és a „Rice” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő a működési funkciót mutatja.
3. A készülék a pörkölt készítési módba vált, és az elektronikus kijelző elkezd az időzítő visszaszámlálását.
4. A rizs elkészítés funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

Slow cook (Lassú főzés)

1. A standby módban, nyomja meg a „Slow Cook” gombot,, válassza ki a „Slow Cook” funkciót, a „Slow Cook” kijelző kigyullad.
2. Használja a „+” és „-” gombokat a lassú főzés program időtartamának beállítására. Az alapértelmezett működési időtartam 2 óra. Az időtartam beállítási ideje 2 és 10 óra között lehetséges.
3. Nyomja meg a „Start” gombot a „Slow Cook” funkció aktiválására. A „Start” és a „Slow Cook” kijelzők kigyulladnak, a digitális képernyő az időzítő a lassú főzés program visszaszámlálását mutatja.
4. A lassú főzés funkció automatikusan aktiválja a hőmérséklet megtartás funkciót a program befejezése után.

VI. UTASÍTÁSOK

Az elkészítési időtartam beállítása

1. Párolás időtartama: az alapértelmezett beállítás 5 perc, állítható 5 és 30 perc között. Nyomja meg a „+” gombot az időtartam 1 perccel való növelésére, illetve a „-” gombot az 1 perccel való csökkentésre.
2. Lassú főzés elkészítés időtartama: az alapértelmezett beállítás 2 óra, állítható 2 és 10 óra között. Nyomja meg a „+” gombot az időtartam 1 órával való növelésére, illetve a „-” gombot az 1 órával való csökkentésre.
3. „Manual” mód időtartama: az alapértelmezett beállítás 1 perc, állítható 1 és 4 perc között. Nyomja meg a „+” gombot az időtartam 10 perccel való növelésére, illetve a „-” gombot az 10 perccel való csökkentésre.
4. A Soup/Stew/Bread/Porridge programok időtartama: az alapértelmezett beállítás 2 óra, állítható 2 és 4 óra között. Nyomja meg a „+” gombot az időtartam 30 perccel való növelésére, illetve a „-” gombot a 30 perccel való csökkentésre.
5. Szárasztésza elkészítésének időtartama: az alapértelmezett beállítás 10 perc, állítható 10 és 35 perc között. Nyomja meg a „+” gombot az időtartam 1 perccel való növelésére, illetve a „-” gombot az 1 perccel való csökkentésre. Az elkészítési időtartam beállítása után, nyomja meg a „Start” gombot a program elindítására.
6. Joghurt elkészítés időtartama: az alapértelmezett beállítás 8 óra, állítható 6 és 12 óra között. Nyomja meg a „+” gombot az időtartam 1 órával való növelésére, illetve a „-” gombot az 1 órával való csökkentésre.
7. Hús elkészítés időtartama: az alapértelmezett beállítás 20 perc, állítható 10 perc és 1 óra között. Nyomja meg a „+” gombot az időtartam 5 perccel való növelésére, illetve a „-” gombot a 5 perccel való csökkentésre.

Az időzítő beállításának módja (a Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Soup/Stew, Rice és Pasta programokhoz)

1. Válassza ki a funkciót, amely időzítés beállítását igényli, majd nyomja meg a „TIMER/TEMP” gombot. A „TIMER/TEMP” kijelző kigyullad és a készülék beállítás módba áll be. Használja a „+” és „-” gombokat az elkészítés időtartamának beállítására. Nyomja meg a „+” gombot egyszer, az időtartam 1 órával való növelésére, illetve a „-” gombot egyszer, az 1 órával való csökkentésre. Tartsa lenyomva az időtartam folyamatos növelésére.
2. Nyomja meg a „Start” gombot az időzítés funkció aktiválására. A képernyő az elkészítéshez beállított időtartamot mutatja, és megkezdje a visszaszámolást.
3. Az az elkészítési időzítés 24 órára állítható be.
4. Hőmérséklet megtartás funkció Alkalmazható a Meat, Rice, Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Manual, Soup/Stew és Pasta programokra. A főzőgép beáll a hőmérséklet megtartó módba az elkészítés befejezése után. A hőmérséklet megtartásának időtartama 12 óra. A 12 óra elteltével a készülék visszaáll a standby módba. Amennyivel rövidebb a hőmérséklet megtartásának időtartama, annál ízletesebb az étel.

Megjegyzés: Az időzítő beállításának ajánlott maximum időtartama 12 óra, az élelmiszer károsodásának elkerülése érdekében.

Programok – beállító főzési idő, status főzés befejezése

Programok	állítható főzési idő	Előre beállított idő	hőmérsékletek	status főzés befejezése
Steam (Párolás)	5-30 mins*	1:30 órák-24:00 órák	-	tartsd melegen
Yoghurt (Joghurt)	6-12 órák	nincs előre beállított funkció	40°C	stand by
Pasta (Szárasztészta)	10-35 mins*	1:00-24:00 órák	-	tartsd melegen
Saute	nem beállítható	nincs előre beállított funkció	140°C**	stand by
Porridge (Zabkása)	2-4 órák	legfeljebb 24:00 órák	100°C	tartsd melegen
Meat (Hús)	10mins- 4 órák	nincs előre beállított funkció	125°C	tartsd melegen
Manual DIY (Manuális/Saját receptek)	1 min-4 órák	nincs előre beállított funkció	35, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 125, 135°C	tartsd melegen
Bread (Kenyér)	2-4 órák	legfeljebb 24:00 órák	35°C, 120°C***	tartsd melegen
Soup (Leves/pörkölt)	2-4 órák	legfeljebb 24:00 órák	100°C	tartsd melegen
SlowCook (Lassú főzés)	2-10 órák	legfeljebb 24:00 órák	94°C	tartsd melegen
RICE (Rizs)	nem beállítható	1:00-24:00 órák	130°C	tartsd melegen

* Az említett idők nem tartalmazzák a víz forrási idejét. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, amíg a program befejeződik, miután a víz forrni kezdett.

** Helyezze az olajat a főzőedénybe, hagyja 5 percig melegedni, majd adja hozzá az összetevőket, és hagyja 10 percig. Ezután adja hozzá a folyadékokat, zárja le a fedelet, és hagyja a program befejezéséig.

*** Tészta növekedésének alapértelmezett hőmérséklet - 35°C; sütési alapértelmezett hőmérséklet - 125°C.

VII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Törölje át a hőmérséklet megtartó fedőt egy nedves törlővel. Ne mossa ki vízzel. Törölje ki a lecsapódás tartályból a vizet egy száraz törlővel.



Tisztítsa meg a főzőgépet egy nedves



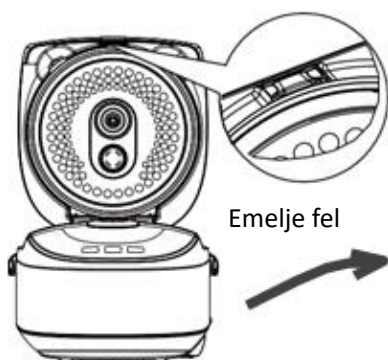
Távolítsa el a vizet a belső fedőről (amennyiben szükséges) egy törlővel; távolítsa el az odaégett rizset (amennyiben szükséges) a belső fedőről acélgyapattal, vagy dörzspapírral.



Távolítsa el a vizet és rizset a főzőedény közeléből.



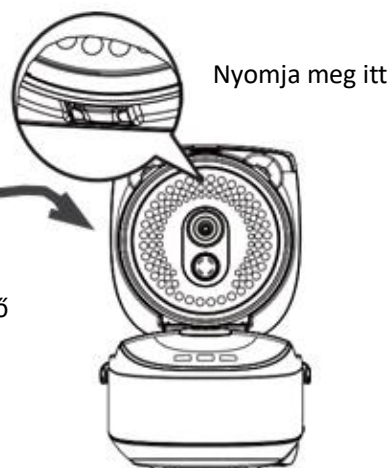
A belső fedő tisztítása



Emelje fel



Tisztítsa meg a belső fedőt.



Nyomja meg itt

Nyissa ki a külső fedőt és vegye ki a belső fedőt.

A gőzszelep kiszerelése, tisztítása és beszerelése

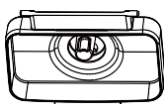
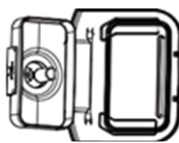
Megjegyzés: A megfelelő szellőzés érdekében, a gőzszelepet gyakran kell tisztítani. Az égési sérülések elkerülése érdekében, kérjük, a gőzszelepet csak a készülék kihűlése után hajtsa végre.

Fogja meg a gőzszelep fogantyúját és emelje fel.

Nyissa ki a szelepfejet és a szelepfedelet, a szelepfejen feltüntetett irányba.



Kinyitás ábra



Mossa ki vízzel.

Megjegyzés: Kérjük, zárja be újra a szelepet, amennyiben a tömítőgyűrű leválik.

Illessze a szelepfedelelet a szelepfej nyílásával egy vonalba, és az utasításnak megfelelően csukja be a gőzszelepet. A lezárás megfelelő, amikor kattanás hallatszik.

Nyomja lefele, a gőzszelep visszahelyezésére.



VIII. TECHNIKAI LEÍRÁS

Teljesítmény:	760-904W
Tápegység:	220-240 V, 50/60 Hz
Kapacitás:	5 L
Szín:	Fekete

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a Network One Distribution SRL(KFT) társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ „MULTICOOKER”

Модел: НМСК-5ВК



www.heinner.com

- Уред за готвене тип „Multicooker”
- Мощност: 760-904W
- Цвят: черен

Благодарим Ви за закупуването на този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за бъдещи справки.

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда.

Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ КОМПЛЕКТ



- Уред за готвене тип „Multicooker”
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция

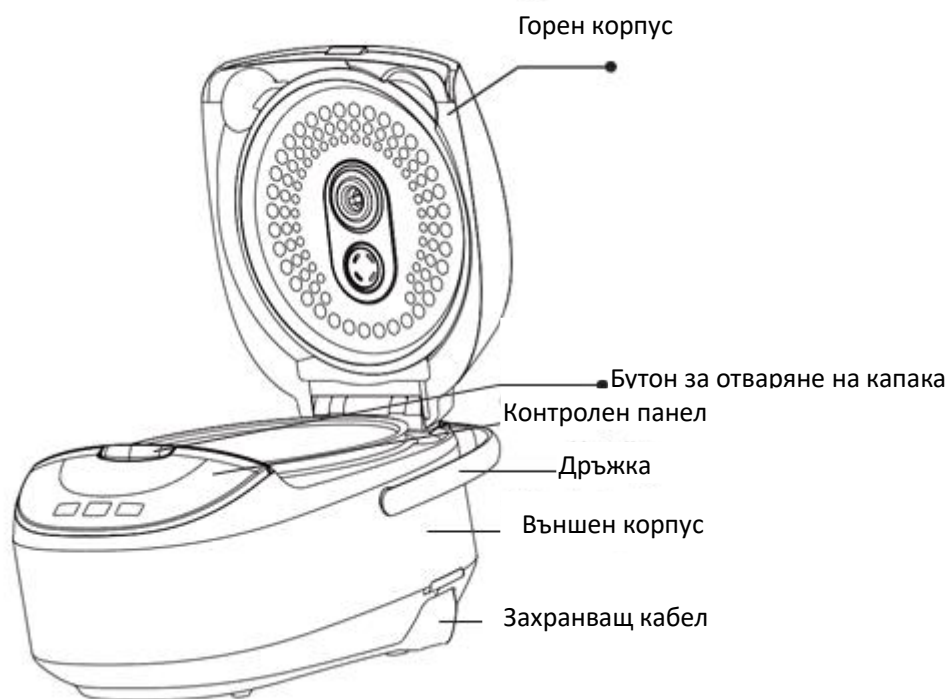
III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате електрически уреди, моля спазвайте основните мерки за безопасност, включително следните препоръки.

1. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.
2. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение. Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години.
3. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
4. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен със специален кабел, наличен при производителя или неговия представител.
6. Моля, спрете уреда и го изключете от източника на захранване, преди извършване на операции по почистване или поддръжка и преди да преместите уреда или когато не го използвате.
7. Не поставяйте никаква част на уреда във вода или в други течности.
8. След употреба, повърхността на нагревателния елемент остава гореща. Моля, не я докосвайте.
9. Предупреждение: Избягвайте разливане на течности върху щепсела на уреда.
10. Предупреждение: Неподходящото използване може да доведе до наранявания.

Уредите не са предназначени за използване чрез външен таймер или чрез система за дистанционно управление.

IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



Лопатка за сервиране



Черпак



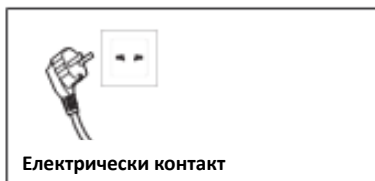
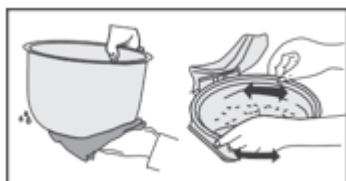
Градуирана чаша



Кош за готвене на пара



1. Избършете с кърпа външната част на съда за готвене и го поставете в тялото на уреда. Завъртете съда 2-3 пъти, за да се уверите, че дъното на съда влиза в контакт по подходящ начин с нагревателната плоча. Натиснете капака, докато се закрепне на място. Не поставяйте съда за готвене върху други готварски машини, тъй като той може да се деформира поради високата температура. Не замествайте уреда за готвене с други контейнери, които да се използват върху нагревателната плоча на уреда за готвене.
2. Свържете щепсела към източника на захранване с електроенергия. Уверете се, че съединителят на тялото на уреда и щепсела на захранващия кабел са свързани правилно.
3. Натиснете съответните бутони, за да изберете желаната функция, след това натиснете бутона „START“, за да пуснете уреда в експлоатация. Алтернативно, натиснете бутона съответстващ на избраната функция, за да пуснете директно уреда в експлоатация.



V. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

КОНТРОЛНИЯТ ПАНЕЛ

БУТОН „ON/OFF/START“ (ВКЛЮЧАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ/СТАРТИРАНЕ)

Включете щепсела към захранващия източник, след това натиснете бутона „ON/OFF/START“ за да стартирате захранването. LED дисплеят показва „— —“, светлинният индикатор „ON/OFF/START“ светва с прекъсване, а уредът за готвене е в режим „ON“ (режим на готовност). Натиснете отново бутона „ON/OFF/START“, така че уредът да се върне към режима „OFF“ (ECO режим, дисплеят е затворен). В режим „ON“ (режим на готовност), изберете желаната функция и натиснете бутона „ON/OFF/START“, за да стартирате програмата. Ако в интервал от две минути не бъде натиснат нито един бутон в режима ON, уредът автоматично ще влезе в режим OFF.

БУТОНЪТ „WARM/CANCEL“ (ЗАТОПЛЯНЕ/АНУЛИРАНЕ)

1. В режим „ON“ (режим на готовност), натиснете бутона „Warm/Cancel“, за да стартирате програмата за поддържане на температурата.
2. В режим на работа: натиснете бутона „Warm/Cancel“, за да излезете от режима на работа и за да се върнете в режим „ON“ (режим на готовност).
3. Режимът за поддържане на температурата ще се активира след приключване на приготвянето, а таймерът може да работи от 0 до 12 часа. LED дисплей показва „— —“ след 12 часа и се връща в режима „ON“ (режим на готовност). Препоръчваме ви да консумирате храната в рамките на 5 часа от приготвянето, за да не се загуби нейният аромат и вкус.
4. Забележка: Режимите „Sauté“ (Cote) и „Yogurt“ (Кисело мляко) не са предвидени с функция за поддържане на температурата.

БУТОНЪТ „MENU“ (МЕНЮ)

В режим „ON“ (режим на готовност), натиснете бутона „Menu“, за да изберете различните функции. Функциите се редуват, както следва:

Steam (Пара) - Yogurt (Кисело мляко) - Pasta (Макаронени изделия) - Saute (Cote) - Porridge (Каша) - Meat (Meco) - Manual/DIY (Ръководство/Собствени рецепти) - Bread (Хляб).

БУТОНЪТ „SOUP/STEW“ (СУПА/ЯХНИЯ)

В режим „ON“ (режим на готовност), натиснете бутона „Soup/Stew“, а светлинният индикатор „Soup/Stew“ светва с прекъсване. Натиснете бутона „Start“, за да стартирате програмата „Soup/Stew“.

БУТОНЪТ „RICE“ (ОРИЗ)

В режим „ON“ (режим на готовност), натиснете бутона „Rice“, а светлинният индикатор „Rice“ светва с прекъсване. Натиснете бутона „Start“, за да стартирате програмата „Rice“.

БУТОНЪТ „SLOW COOK“ (БАВНО ПРИГОТВЯНЕ)

В режим „ON“ (режим на готовност), натиснете бутона „Slow Cook“, а светлинният индикатор „Slow Cook“ светва с прекъсване. Натиснете бутона „Start“, за да стартирате програмата „Slow Cook“.

БУТОНЪТ „TIMER/TEMP” (ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА)

След като изберете функцията за приготвяне, е необходимо предварително задаване на времето за приготвяне. Натиснете бутона „TIMER/TEMP”, а светлинният индикатор „TIMER/TEMP” и този на избраната функция светват с прекъсване. Задайте продължителността и натиснете бутона „Start”. Предварително зададеното време е продължителността до приключване на приготвянето.

Бутоните „+” и „-”

1. След като изберете желаната функция, използвайте бутоните „+” и „-”, за да регулирате таймера, с цел определяне на продължителността до приключване на приготвянето.
2. В ръчен режим, използвайте бутоните „+” и „-”, за да изберете стойността на температурата в режима за настройка на температурата.
3. Регулирайте времето за приготвяне.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**Sauté (Cote)**

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Menu”, докато светлинният индикатор „Sauté” светне.
2. Натиснете бутона „Start”, за да активирате функцията „Sauté”. Светлинният индикатор „Start” остава запален, светлинният индикатор „Sauté” свети с прекъсване, а цифровият дисплей показва индикатора за работа. В този момент, капакът на уреда е отворен. Добавете зехтин според посочените пропорции (консултирайте таблицата с пропорции) и го затоплете за 5 минути.
3. След като маслото се затопли, добавете ориза и го разбъркайте, докато оризът стане златист или жълтеникав (около 10-13 минути).
4. Добавете супата и затворете капака. Програмата разпознава затворения капак, а светлинният индикатор „Sauté” остава запален.
5. Уредът влиза в режим на приготвяне на яхния, а електронния дисплей показва обратното отброяване на таймера.
6. Уредът се връща в режим на готовност, когато програмата „Sauté” приключи.

Таблица с пропорции

Обем на водата (Мярка)	Зехтин (мл)	Лук (бр.)	Пиперка (бр.)	Сол (грамове)	Кетчуп (грамове)
Една мярка	40 мл	1/3 бр.	1/3 бр.	10 гр	60 гр
Две мерки	60 мл	2/3 бр.	2/3 бр.	20 гр	90 гр
Три мерки	80 мл	1 бр.	1 бр.	30 гр	120 гр

Steam (Пара)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Menu“, изберете функцията „Steam“, а светлинният индикатор „Steam“ ще светне.
2. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да регулирате времето за готвене на пара. Времето по подразбиране е 5 минути. Регулираното време може да бъде между 5 и 30 минути.
3. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Steam“. Светлинните индикатори „Start“ и „Steam“ остават запалени, а цифровият дисплей показва индикатора за работа.
4. Когато водата кипи, цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера.
5. Функцията за готвене на пара автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

Pasta (Макаронени изделия)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Menu“, изберете функцията „Pasta“, а светлинният индикатор „Pasta“ ще светне.
2. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да настроите времето за приготвяне на макаронените изделия. Времето по подразбиране е 10 минути. Регулираното време може да бъде между 10 и 35 минути.
3. Добавете вода и сол (консултирайте таблицата с пропорции, не повече от 5 мерки).
4. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Pasta“. Светлинните индикатори „Start“ и „Pasta“ остават запалени, а цифровият дисплей показва индикатора за работа.
5. Когато водата кипи, цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера. Отворете капака, добавете подходящото количество макаронени изделия в зависимост от нивото на водата и започнете да разбърквате (консултирайте таблицата с пропорции). Смесете от 1 до 2 минути, след това затворете капака и продължете приготвянето.
6. Функцията за приготвяне на макаронените изделия автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

Таблица с пропорции	
Обем на водата	Макаронени изделия (гр)
2 чаши вода	100 гр
4 чаши вода	200 гр
6 чаши вода	300 гр
8 чаши вода	400 гр

Porridge (Каша)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Menu“, изберете функцията „Porridge“, а светлинният индикатор „Porridge“ ще светне.
2. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да настроите времето за приготвяне на кашата. Времето по подразбиране е 2 часа. Регулираното време може да бъде между 2 и 4 часа.
3. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Porridge“. Светлинните индикатори „Start“ и „Porridge“ остават запалени, а цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера за програмата Soup/Stew (Супа/Яхния).
4. Функцията за приготвяне на кашата автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

Manual/DIY (Ръководство/Собствени рецепти)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Menu“, изберете функцията „Manual/DIY“, а светлинният индикатор „Manual/DIY“ ще светне.
2. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да настроите продължителността на програмата „Manual/DIY“. Времето по подразбиране е 1 минута. Настроеното време може да бъде между 1 минута и 4 часа.
3. Натиснете бутона „TEMP“, а светлинният индикатор „TEMP“ остава запален. Изберете температурата на приготвяне. Температурата по подразбиране е 35°C (други опции включват 35°C, 40°C, 48°C, 140°C, 71°C, 79°C, 90°C, 98°C, 110°C, 121°C, 135°C). Ако температурата на приготвяне е по-голяма от 2 часа, температурите 121°C, 135°C не са налични. Цифровият екран показва стойността на избраната температура.
4. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Manual/DIY“. Светлинните индикатори „Start“ и „Manual/DIY“ остават запалени. Цифровият дисплей показва индикатора за работа, преди да достигне определената температура на приготвяне. След достигане на определената температура на приготвяне, екранът показва обратното отброяване на таймера. (Натиснете бутона „TEMP“ в този момент, а цифровият екран ще покаже зададената температура на приготвяне и ще се върне към нормалния дисплей след 3 секунди).
5. Функцията „Manual“ автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

Meat (Месо)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Menu“, изберете функцията „Meat“, а светлинният индикатор „Meat“ ще светне.
2. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да регулирате времето за приготвяне на месото. Времето по подразбиране е 20 минути. Настроеното време може да бъде между 10 минути и 1 час.
3. Поставете лъжица готварско олио в съда, добавете месото, след което затворете капака.
4. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Meat“. Светлинните индикатори „Start“ и „Meat“ остават запалени, а цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера за готвене на пара.
5. Функцията за приготвяне на месо автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

Bread (Хляб)

1. Преди употреба, размразете добре замразеното тесто. Не използвайте повече от 500 гр, тъй като тестото може да претовари уреда.
2. В режим на готовност натиснете бутона „Menu“, изберете функцията „Bread“, а светлинният индикатор „Bread“ ще светва.
3. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да настроите времето за приготвяне на хляба. Времето по подразбиране е 3 часа. Регулираното време може да бъде между 2 часа и 4 часа.
4. Смажете съда с готварско масло, след това поставете тестото в съда.
5. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Bread“. Светлинните индикатори „Start“ и „Bread“ остават запалени, а цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера за готвене на пара.
6. Функцията за приготвяне на хляба автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

Yogurt (Кисело мляко)

1. Като използвате тенджерата, загревайте млякото до температура от 80 °C, като постоянно разбърквате, за да предотвратите варенето.
2. Оставете млякото да се охлади до 45 °C за около 1-2 часа. Добавете ферменти за кисело мляко. Разбъркайте добре.
3. Изсипете сместа във вътрешния съд.
4. Уверете се, че вътрешния съд е чист, преди да го поставите в уреда за готвене.
5. В режим на готовност, натиснете бутона „Menu“, изберете функцията „Yogurt“, а светлинният индикатор „Yogurt“ ще светне.
6. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да регулирате времето за приготвяне на киселото мляко. Времето по подразбиране е 8 часа. Регулираното време може да бъде между 6 часа и 12 часа.
7. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Yogurt“. Светлинните индикатори „Start“ и „Yogurt“ остават запалени, а цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера за готвене на пара.
8. Уредът се връща в режим на готовност, когато програмата „Yogurt“ приключи.
9. След като приключи приготвянето, поставете киселото мляко в хладилника, в запечатан контейнер. Не оставяйте препарата в готварския уред.

Soup/stew (Супа/Яхния)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Soup/Stew“, изберете функцията „Soup/Stew“, а светлинният индикатор „Soup/Stew“ ще светне.
2. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да настроите времето за приготвяне на супата/яхнията. Времето по подразбиране е 2 часа. Регулираното време може да бъде между 2 и 4 часа.
3. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Soup/Stew“. Светлинните индикатори „Start“ и „Soup/Stew“ остават запалени, а цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера за програмата Soup/Stew (Супа/Яхния).
4. Функцията за приготвяне на супа/яхния автоматично активира функцията за поддържане на температурата след приключване на програмата.

Rice (Ориз)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Rice“, изберете функцията „Rice“, а светлинният индикатор „Rice“ ще светне.
2. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Rice“. Светлинните индикатори „Start“ и „Rice“ остават запалени, а цифровият дисплей показва индикатора за работа.
3. Функцията „Rice“ активира автоматично режима за приготвяне на яхнията, а цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера.
4. Функцията за приготвяне на ориз автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

Slow cook (Бавно приготвяне)

1. В режим на готовност, натиснете бутона „Slow Cook“, изберете функцията „Slow Cook“, а светлинният индикатор „Slow Cook“ ще светне.
2. Натиснете бутоните „+“ и „-“, за да регулирате продължителността на програмата за бавно приготвяне. Времето по подразбиране е 2 часа. Регулираното време може да бъде между 2 и 10 часа.
3. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията „Slow Cook“. Светлинните индикатори „Start“ и „Slow Cook“ остават запалени, а цифровият дисплей показва обратното отброяване на таймера за бавно приготвяне.
4. Функцията за бавно приготвяне автоматично активира функцията за поддържане на температурата, след като програмата приключи.

VI. УКАЗАНИЯ

Метод за настройване на продължителността на приготвяне

1. Продължителност на приготвяне на пара: настройката по подразбиране е 5 минути, регулируема в интервал между 5 и 30 минути. Натиснете бутона „+“, за да увеличите продължителността с 1 минута, натиснете бутона „-“, за да намалите продължителността с 1 минута.
2. Продължителност на бавно приготвяне: настройката по подразбиране е 2 часа, регулируема в интервал между 2 и 10 часа. Натиснете бутона „+“, за да увеличите продължителността с 1 час, натиснете бутона „-“, за да намалите продължителността с 1 час.
3. Продължителност на приготвяне в режим „Manual“: настройката по подразбиране е 1 минута, регулируема в интервал между 1 и 4 минути. Натиснете бутона „+“, за да увеличите продължителността с 10 минути, натиснете бутона „-“, за да намалите продължителността с 10 минути.
4. Продължителност на приготвяне в рамките на програмите Soup/Stew/Bread/Porridge: настройката по подразбиране е 2 часа, регулируема в интервал между 2 и 4 часа. Натиснете бутона „+“, за да увеличите продължителността с 30 минути, натиснете бутона „-“, за да намалите продължителността с 30 минути.
5. Продължителност на приготвяне на макаронени изделия: настройката по подразбиране е 10 минути, регулируема в интервал между 10 и 35 минути. Натиснете бутона „+“, за да увеличите продължителността с 1 минута, натиснете бутона „-“, за да намалите продължителността с 1 минута. След като настроите продължителността на приготвяне, натиснете бутона „Start“, за да стартирате програмата.
6. Продължителност на приготвяне на киселото мляко: Настройката по подразбиране е 8 часа, регулируема в интервал между 6 и 12 часа. Натиснете бутона „+“, за да увеличите продължителността с 1 час, натиснете бутона „-“, за да намалите продължителността с 1 час.
7. Продължителност на приготвяне на месото: настройката по подразбиране е 20 минути, регулируема в интервал между 10 минути и 1 час. Натиснете бутона „+“, за да увеличите продължителността с 5 минути, натиснете бутона „-“, за да намалите продължителността с 5 минути.

Метод за предварителна настройка на таймера (за програмите Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Soup/Stew, Rice и Pasta)

1. Изберете функцията, която изисква предварителната настройка на таймера, след което натиснете бутона „TIMER/TEMP“. Светлинният индикатор „TIMER/TEMP“ ще светне, а уредът влиза в режим на настройка. Натиснете „+“ или „-“, за предварителното задаване на продължителността за приключване на приготвянето. Натиснете бутона „+“ веднъж за увеличаване на продължителността с 1 час, натиснете бутона „-“ веднъж, за намаляване на продължителността с 1 час. Натиснете дълго, за непрекъснато увеличаване на продължителността.
 2. Натиснете бутона „Start“, за да активирате функцията таймер. На екрана се показва продължителността до приключване на приготвянето и започва обратното отброяване.
 3. Продължителността на таймера може да бъде предварително настроена до 24 часа.
 4. Функцията за поддържане на температурата: Налична при програмите Meat, Rice, Bread, Porridge, Steam, Slow Cook, Manual, Soup/Stew и Pasta. Уредът за готвене влиза в режим за поддържане на температурата след приключване на приготвянето. Продължителността за поддържане на температурата е 12 часа. След 12 часа, уредът се връща в режим на готовност. Колкото времето за поддържане на температурата е по-кратко, толкова по-добър е вкусът.
- Забележка: Предпочитаната продължителност за предварителна настройка на таймера е до 12 часа, за да се избегне влошаването на качеството на храната.

програми – настройване на времето за готвене, статус след готвенето приключи

програми	регулируемо време за готвене	Предварително зададено време	Температурите	статус след готвенето приключи
Steam (Пара)	5-30 mins*	1:30 час -24:00 час	-	Поддържай топло
Yoghurt (Кисело мляко)	6-12 час	no preset function	40°C	stand by
Pasta (Макаронени изделия)	10-35 mins*	1:00-24:00 час	-	Поддържай топло
Saute (Cote)	не могат да бъдат програмирани	no preset function	s	stand by
Porridge (Каша)	2-4 час	максимално време 24:00 час	100°C	Поддържай топло
Meat (Месо)	10mins- 4 час	no preset function	125°C	Поддържай топло
Manual DIY (Ръководство/Собствени рецепти)	1 min-4 час	no preset function	35, 40, 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 125, 135°C	Поддържай топло
Bread (Хляб)	2-4 час	максимално време 24:00 час	35°C, 120°C***	Поддържай топло
Soup (Супа/Яхния)	2-4 час	максимално време 24:00 час	100°C	Поддържай топло
SlowCook (Бавно приготвяне)	2-10 час	максимално време 24:00 час	94°C	Поддържай топло
RICE (Ориз)	не могат да бъдат програмирани	1:00-24:00	130°C	Поддържай топло

* Горното време за готвене не включва времето за кипене на водата. Дисплеят показва изминалото време на програмата само след като водата започне да кипи.

** Изсипете маслото в гърнето и го оставете да загрее в продължение на 5 минути. След това постави съставки, за да се пържат на 10 минути, след това се добавя на течностите и затваряне на капака. Оставете го, докато програмата приключи.

*** Предварително зададената температура за издигане на тестото е 35°C; presetted температура за печене е 125°C.

VII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Избършете капака за поддържане на топлината с влажна кърпа. Не го измивайте с вода.

Избършете водата в колектора за конденз със суха кърпа.



Почистете уреда за готвене с влажна кърпа.



Отстранете водата от вътрешния капак (ако има вода); отстранете изгорелия ориз (ако има такъв) от вътрешния капак с телена гъба или с абразивна хартия.



Премахнете водата и ориза около съда за готвене.



Почистване на вътрешния капак



Отворете горния капак и извадете вътрешния капак.



Натиснете тук

Почистете вътрешния капак.

Демонтиране, почистване и монтиране на парния клапан

Забележка: Клапанът трябва да се почиства често, за подходяща вентилация.

Моля, почистете клапана след като уредът се охлади, за да избегнете изгаряния.

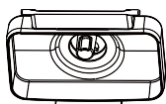
Хванете дръжката на парния клапан и я повдигнете.



Отворете седалката на клапана и капака на клапана, като се ориентирате по посоката, показана на седалката на клапана.



Фигура относно отварянето



Подравнете капака на клапана с отвора от седалката на клапана и затворете клапана за пара, съгласно указанията. Затварянето приключва, когато се чуе кликване.

Измийте с вода.

Забележка: Моля, затворете отново клапана, ако уплътнителният пръстен се откачи.

Натиснете надолу, за да монтирате отново парния клапан.



VIII. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност:	760-904W
Захранване:	220-240 V, 50/60 Hz
Капацитет:	5 литра
Цвят:	Черен

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименования на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Heinner, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/heinner-multicooker-hmck-5bk-akcija-cena/>