

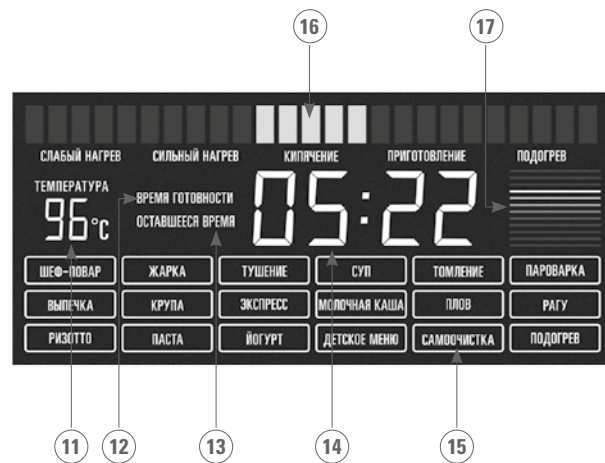
Chef Two

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации



Stadler Form®

Chef Two



MULTIKOCHER CHEF TWO

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb des neuen Multikochers, mit dem Sie alle Zubereitungsarten von gesunder Nahrung ohne spezielle Kenntnisse und Fertigkeiten realisieren können. Die stilvolle äußerliche Erscheinung des Geräts und die bequeme Sensorsteuerung wird Ihnen und Ihren Angehörigen viel Genuss bei der Anwendung bringen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie den Multikocher benutzen, lesen Sie bitte aufmerksam die Anleitung durch und halten Sie sich streng an die darin enthaltenen Anweisungen.

- Dieses Elektrogerät ist nicht für die Anwendung durch Kinder oder handlungsunfähige Erwachsene ohne angemessene Kontrolle, sowie durch Personen, die über keine ausreichenden Fertigkeiten im Umgang mit Elektrogeräten verfügen und sich nicht mit der Bedienungsanleitung bekannt gemacht haben, bestimmt.
- Der Hersteller trägt keine Haftung für beliebige Verletzungen oder Schäden, die infolge einer inkorrekten Nutzung des Elektrogeräts entstanden sind.
- Der Multikocher ist ein elektrisches Haushaltsgerät und für die Anwendung ausschließlich in Haushaltsbedingungen in strenger Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bestimmt. Ein inkorrekt Betrieb oder technische Modifikationen am Gerät können zu lebens- und gesundheitsgefährdenden Umständen für den Benutzer führen.
- Personen mit Herzschrittmachern sollten sich vor der Anwendung des Multikochers von ihrem Arzt beraten lassen.
- Vor dem Anschluss des Multikochers an das Stromnetz überzeugen Sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Spannung entspricht, die im Datenblatt dieses Geräts ausgewiesen ist.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, schalten Sie an das Stromnetz gleichzeitig mit dem Multikocher keine anderen Geräte mit hoher Aufnahmeleistung an. Verwenden Sie beim Anschluss keine beschädigten oder überlasteten Verlängerungskabel.
- Beim Anschluss des Multikochers an das Stromnetz achten Sie bitte darauf, dass sich das Netzkabel nicht verdreht, nicht von irgendwelchen Gegenständen gequetscht wird, überzeugen Sie sich davon, dass die Steckgabel des Netzkabels trocken und sauber ist. Die Steckgabel muss dicht und bis zum Ende in die Steckdose eingesteckt werden.
- Um Stromschlag zu vermeiden, fassen Sie die Steckgabel des Stromkabels nicht mit nassen Händen an.
- Bewegen Sie den Multikocher nicht während des Betriebs. Ziehen Sie ihn nicht am Kabel.
- Bei einer Beschädigung des Stromkabels muss es von einem Fachspezialisten des Servicezentrums oder von einem qualifizierten Elektriker ausgewechselt werden. Benutzen Sie den Multikocher nicht, wenn das Stromkabel oder die Steckgabel beschädigt sind.
- Stellen Sie den Multikocher nur auf einer trockenen, ebenen und stabilen Oberfläche in einem sicheren Abstand vom Oberflächenrand auf. Stellen

Sie den Multikocher nicht auf einer Oberfläche mit weichem Textilbezug auf, der Wärme speichern kann.

- Benutzen Sie den Multikocher nicht an Orten mit erhöhter Feuchtigkeit oder neben Wärmequellen. Lassen Sie nicht zu, dass das Stromkabel mit heißen Oberflächen von beliebigen Heizgeräten oder mit Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen können.
- Um Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gehäuse des Multikochers, das Stromkabel oder dessen Steckgabel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Der Multikocher darf nicht in Räumen mit leicht entflammaren Stoffen, chemischen Reagenzien oder in stark verstaubten Räumlichkeiten betrieben oder aufbewahrt werden.
- Um elektromagnetische Störungen zu vermeiden, muss der Abstand vom Multikocher zu anderen Elektrogeräten mindestens 30 cm betragen.
- Schützen Sie den Multikocher vor direkten Sonnenstrahlen, um eine Verformung oder eine Bleichung der Gehäuseoberfläche zu vermeiden.
- Während des Betriebs sollte der Multikocher nicht bewegt werden.
- Gehen Sie mit dem Multikocher sorgfältig um, schützen Sie ihn vor Stößen, setzen Sie den Innenbecher in den Multikocher vorsichtig ein.
- Schalten Sie den Multikocher nicht ein, wenn die Schüssel nicht eingesetzt ist.
- Benutzen Sie nur den mitgelieferten Topf. Ersetzen Sie ihn nicht durch anderes Geschirr, um eine Überhitzung und das Auftreten von gefährlichen Situationen zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Schüssel des Multikochers nicht zum Kochen auf dem Herd oder in anderen kulinarischen Zwecken.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung des Multikochers davon, dass die Heizplatte und die äußere Topfoberfläche trocken und sauber sind. Feuchtigkeit und Lebensmittelpartikel auf der äußeren Topfoberfläche und auf der Heizplatte können einen Kurzschluss oder eine Beschädigung des Geräts verursachen.
- Füllen Sie den Topf nie über den zulässigen Umfang hinaus, im Gegenfall kann die zu gefährlichen Situationen und zu einer Beschädigung des Multikochers führen.
- Vor dem Einschalten des Multikochers sollten Sie immer nachprüfen, ob das Dampfauslassventil nicht verstopft ist.
- Verschießen Sie während des Betriebs des Multikochers nicht die Dampfausgangsöffnungen.
- Sorgen Sie für Freiraum über dem Multikocher für den sicheren Dampfaustritt (min. 1,5 m).
- Um Verbrennungen zu vermeiden, schützen Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände vor dem austretenden Dampf, besonders wenn Sie den Deckel öffnen. Denken Sie daran, dass sich im Inneren des Multikochers heißer Dampf befindet.
- Verwenden Sie bei der Zubereitung im Topf keine Alufolie, keine Förmchen oder ähnliche Vorrichtung aus metallhaltigen Materialien.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, lassen Sie keinen Kontakt der Heizplatte mit Metallgegenständen oder mit Küchenzubehör zu, legen Sie in den Multikocher keine Fremdgegenstände.

- Während und nach dem Ablauf eines Programms sollten Sie den Deckel vorsichtig öffnen. Denken Sie daran, dass sich im Inneren des Multikochers heißer Dampf befindet.
- Halten Sie den Multikocher sauber, reinigen Sie gründlich die Schüssel, den Deckel des Multikochers und das Dampfventil nach jeder Anwendung.
- Bewahren Sie das zubereitete Gericht nicht im Multikocher auf, reinigen Sie den Multikocher gleich nach der Anwendung, im Gegenfall wird die spätere Reinigung erschwert sein.
- Falls Rauch oder Brandgeruch von einer beliebigen Baugruppe des Multikochers, sowie seltsame Geräusche auftreten sollten, schalten Sie den Multikocher sofort aus, trennen Sie ihn vom Stromnetz, lassen Sie den Dampf mit dem Dampfauslassventil ab und wenden Sie sich an ein Servicezentrum.
- Im Falle einer Beschädigung der Heizplatte oder einer Deformation des Topfes wenden Sie sich an ein Servicezentrum.
- Packen Sie den Multikocher zur Aufbewahrung in die Box und bewahren Sie ihn in einem trockenen Raum an kindersicheren Orten auf.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf, um später darauf zurückgreifen zu können, und falls der Multikocher den Besitzer wechseln sollte, so geben Sie ihm diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät mit.

VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

Stellen Sie den Multikocher auf eine horizontale ebene Oberfläche. Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass der heiße Dampf während der Zubereitung nicht auf Möbel, Haushaltstechnik, Wände etc. gelangt.

Waschen Sie alle abnehmbaren Teile des Multikochers und das Zubehör in warmem Wasser mit einem neutralen Spülmittel, wischen Sie sie danach trocken.

Wischen Sie die äußeren Oberflächen des Multikochers mit einem sauberen feuchten Tuch ab.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. **Deckel**
2. **Abnehmbarer Innendeckel**
3. **Dampfventilöffnung**
4. **Schüssel**
5. **Gehäuse**
6. **Deckelentriegelungsknopf**
7. **Temperaturgeber**
8. **Das Heizelement**
9. **Touch-Bedienfeld**
10. **LCD-Display**

Zubehör

Messbecher (Fassungsvermögen 180 ml), Spaten, Löffel, Gitter für die Zubereitung von Gerichten im Betrieb „Dampfkocher“.

KOCHSCHÜSSEL

Die Schüssel wurde aus eloxiertem Aluminium mit Keramikbeschichtung. Diese Beschichtung erhöht die Verschleißfestigkeit der Schüssel, und garantiert als umweltfreundliches Material Sicherheit für Ihre Gesundheit. Außerdem kann man auf der keramischen Beschichtung praktisch ohne Öl arbeiten und somit leckere Diätkost zubereiten.

Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern ist die Anwendung bei der Zubereitung von metallischem und sonstigem Zubehör, mit dem die Schüsseloberfläche beschädigt werden kann, nicht empfehlenswert, benutzen Sie die mitgelieferten Spaten oder Spaten aus Holz oder Silikon.

VORSICHT! Das Dampfventil ist bestimmt, um Arbeitsdruck im Becher des Multikochers zu halten und um Dampf nach dem Kochen auszulassen. Beim Zuzug großen Mengen von Wasser, der Dampf schafft nicht zu kondensieren, und das Wasser wird an der Oberfläche des Multikochers neben dem Dampfventil sammeln. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern zeigt nur an, dass Sie zu viel Wasser gegeben haben.

Auf der Innenseite der Schüssel sind 2 Skaleneinteilungen:

- Die Skala CUP wird zur Bestimmung des Wasservolumens in Abhängigkeit von der Menge der zu kochenden Grütze benutzt. Wenn Sie also, zum Beispiel, 5 Becher Reis kochen, müssen Sie Wasser bis zur Markierung 5 einfüllen. Diese Skala dient als Empfehlung, da das Ergebnis von der Sorte und von der Qualität der Grütze abhängig sein kann. Um die gewünschte Viskosität zu erreichen, versuchen Sie das Verhältnis von Wasser und Grütze zu variieren.
- Auf der Skala L ist das Flüssigkeitsvolumen in Litern angegeben.

DISPLAYANZEIGE

11. **Restzeit:**
zeigt die Zeit bis zum Ende des Programms angezeigt.
12. **Kochprogramme:**
während der Zubereitung wird auf dem Display das gewählte Programm angezeigt.
13. **Uhr:**
im Standby-Modus zeigt die Uhr die aktuelle Uhrzeit an. Um die laufende Uhrzeit zum aktuellen Zeitpunkt zu sehen, drücken Sie auf „Start“.
14. **Temperatur:**
temperaturanzeige für die Programme „Kinder Menü“ und „Chefkoch“, mehr dazu siehe Tabelle 1.
15. **Laufender Zubereitungsstatus:**
auf dem Display wird der aktuelle Zubereitungsstatus angezeigt.
16. **Garzeit:**
beim Einschalten des Timers wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, wenn das Gericht fertig sein wird.
17. **Kochanzeige:**
zeigt die Zeit der Zubereitung, des Warmhaltebetriebs und des Aufwärmbetriebs an.

BEDIENTAFEL

Der Multikocher hat ein intuitiv verständliches Touch-Bedienfeld. Um die Tasten zu aktivieren braucht man sie nur leicht mit dem Finger anzutippen. Pressen Sie nicht mit Kraftaufwand auf die Tasten. Wenn sich eine Taste nicht durch Berühren aktivieren lässt, soll man einfach nur die Kontaktfläche vergrößern.

Touch line

Mit Hilfe dieser Linie erfolgt die Entriegelung der Bedientafel, die Programmwahl und die Einstellung der Kochzeit. Die leuchtende Indikation zeigt die Bewegungsrichtung an. Berühren Sie die Linie mit der Hand und führen Sie die Hand nach links oder nach rechts entlang der Indikation.

Abbruch

- um die laufenden Einstellungen abzubrechen oder die Zubereitung zu stoppen pressen und halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang, der Multikocher wird in den Standby-Modus umschalten;
- um die Tonindikation abzuschalten, schalten Sie den Multikocher zuerst in den Standby-Modus um, pressen und halten Sie danach die Taste „Abbruch“ 3-5 Sekunden lang.

Timer

Die Timerfunktion erlaubt es das Gericht zu einer voreingestellten Zeit zu kochen. Näheres dazu im Abschnitt „Timereinstellung“.

Temperatur

Die Temperaturwahltaste in den Programmen „Kindermenü“ und „Chefkoch“.

Einstellschritt und Einstellintervall für jedes er Programme siehe Tabelle 1.

Start:

- Bestätigung der vorgegebenen Einstellungen und Start der Zubereitung;
- Einstellung der Uhr.

Tonindikation

Um die Tonindikation bei der Programmwahl ein- oder auszuschalten, schalten Sie den Multikocher zuerst in den Standby-Modus, pressen und halten Sie danach die Taste „Abbruch“ 5 Sekunden lang, zur Bestätigung mit ein kurzes Tonsignal erklingen.

Das bestätigende Tonsignal wird bei der Entriegelung der Bedientafel, bei der Einstellung der Kochzeit, nach Programmstart und bei Ende eines Programms, sowie beim Übergang in den Warmhaltebetrieb erklingen.

Wenn nach der Einstellung der Kochzeit die Taste „Start“ nicht gepresst wird, wird der Multikocher periodisch Tonsignale von sich geben, die an die Notwendigkeit erinnern die Taste „Start“ zu pressen.

BETRIEB

Entriegelung der Bedientafel

Beim Anschluss des Multikochers an das Stromnetz wird ein Tonsignal erklingen, auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt, die Tasten werden dabei verriegelt sein.

Um die Bedientafel zu entriegeln, führen Sie mit der Hand an der Linie Touch line entlang der Indikation – von links nach rechts, dabei wird ein Signal erklingen, die Tasten auf der Bedientafel werden aktiv sein, auf dem Display wird die Uhrzeit und eine Liste der Kochprogramme angezeigt.

Uhr

Zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit pressen und halten Sie die Taste „Start“ – die Ziffern werden 3 Mal aufblinken. Die Uhrzeit wird nacheinander eingestellt: zuerst die Stunden, danach die Minuten. Streichen Sie mit der Hand entlang der Linie touch line von links nach rechts, um den Wert zu steigern, und von rechts nach links, um den Wert zu verkleinern. Damit die Ziffern schneller umgeschaltet werden, machen Sie während des Streichens mit der Hand Halt und halten Sie den Finger auf einer Stelle für 1-2 Sekunden lang gepresst. Nach der Einstellung der Stunden machen Sie eine kurze Pause, und wenn die Minuten zu blinken anfangen, stellen Sie den gewünschten Wert ein. Zum Bestätigen der Einstellungen pressen und halten Sie die Taste „Start“ solange, bis ein bestätigendes Tonsignal erklingt, und die Ziffern am Display durchgehend zu leuchten beginnen. Wenn man die Einstellungen nicht betätigt, wird der Multikocher nach 10 Sekunden automatisch den Einstellbetrieb der Uhr verlassen, und am Display wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt. Um die Einstellung der Uhrzeit abzubrechen, pressen Sie auf „Abbruch“.

Vorbereitung zum Kochen

- Nehmen Sie vor dem Kochen die Schüssel aus dem Multikocher raus, überzeugen Sie sich davon, dass auf die Heizoberfläche keine Lebensmittelreste oder keine Fremdgegenstände gelangt sind, das kann zu einer Außerbetriebsetzung des Geräts führen. Die Oberfläche des Temperaturgebers muss sauber und trocken sei.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel in Übereinstimmung mit dem Rezept ein. Achten Sie darauf, dass die Menge der Flüssigkeit nicht die Markierung des Höchstpegels überschreitet.
- Setzen Sie die Schüssel in den Multikocher ein und schließen Sie den Deckel.

Programmwahl

Um ein Programm zu wählen, streichen Sie entlang der Linie von rechts nach links oder von links nach rechts, das gewählte Programm wird blinken und die Uhr wird die voreingestellte Kochzeit anzeigen (für nichtautomatische Programme).

Kochzeit

Um die Kochzeit zu ändern, warten Sie ab, bis die Uhr auf dem Display zu blinken beginnen (in 3 Sekunden nach der Programmwahl), streichen Sie danach entlang der Linie von links nach rechts, um die Kochzeit zu steigern, und von rechts nach links, um die Uhrzeit zu vermindern. Damit sich die Ziffern schneller umschalten, machen Sie während des Streichens mit der Hand Halt und halten Sie den Finger auf einer Stelle für 1-2 Sekunden lang gepresst. Der Intervall und der Schritt der Zeiteinstellung sind für jedes Programm in der Tabelle 1 angegeben.

ANMERKUNG

Die Kochzeit für die Programme: „Grütze“, „Express“, „Risotto“ wird automatisch in Abhängigkeit vom Umfang der Zutaten eingestellt.

Kochtemperatur

Für die meisten Programme ist die Kochtemperatur unveränderlich und wird in der Tabelle 1 angeführt.

Bei den Programmen „Chefkoch“ und „Kindermenü“ ist eine Änderung der Kochtemperatur möglich. Pressen Sie dazu solange die Taste „Temperatur“ auf der Bedientafel, bis auf dem Display der gewünschte Wert angezeigt wird. Beim Halten der Taste werden sich die Werte schneller ändern. Der Intervall und der Schritt der Temperatureinstellung sind in der Tabelle 1 angeführt.

Einstellung des Timers

Um ein Gericht zu einer bestimmten Uhrzeit zu kochen, benutzen Sie die Funktion „Timer“:

1. Wählen Sie das Programm und stellen Sie die Kochzeit ein.
2. Pressen Sie auf die Taste „Timer“ auf der Bedientafel – am Display wird die Aufschrift „Garzeit“ erscheinen, und die Ziffern werden zu blinken beginnen.
3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der das Gericht gar sein muss.
4. Pressen Sie auf „Start“, um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

ACHTUNG

Bevor Sie die Einstellung beginnen, prüfen Sie bitte, dass die Uhr die aktuelle Uhrzeit richtig anzeigt.

ANMERKUNG

Lässt sich bei den Programmen „Braten“, „Express“, „Selbstreinigung“ und „Aufwärmung“ nicht einstellen.

Vorsichtsmaßnahmen und Empfehlungen:

- Wenn Sie die Funktion „Timer“ benutzen, achten Sie bitte darauf, dass die einzustellende Zeit um einen Intervall über dem Wert der aktuellen Zeit liegt, der zum Kochen des Gerichts ausreichend ist.
- Wenn Sie den Timer auf eine Zeit eingestellt haben, zu der das Gericht noch nicht gar sein wird, wird dieser Modus nicht funktionieren, und das Gericht wird automatisch gar gekocht.

BEISPIEL

Die aktuelle Uhrzeit ist 17:00 Uhr. Sie wählen das Programm „Suppe“ und stellen die Kochzeit auf 30 Minuten ein, dabei stellen Sie den „Timer“ auf 17:20 Uhr ein. In diesem Fall wird das Programm bis 17:30 Uhr weiter laufen.

- Wenn der Timerwert unter dem aktuellen Zeitwert liegt, wird das Gericht zur vorgegebenen Zeit gekocht, jedoch am nächsten Tag. Zum Beispiel: die aktuelle Uhrzeit beträgt 17:00 Uhr. Sie stellen den Timer auf 16:00 Uhr. In diesem Fall wird das Gericht um 16:00 Uhr des nächsten Tages gar sein.
- Einige Lebensmittel können bei einem erheblichen Zeitverzug verderben. Schalten Sie den Timer bitte nicht ohne Notwendigkeit auf die maximale Zeit ein.
- Benutzen Sie den Timer nicht sofort nach dem Kochen, bis der Multikocher sich nicht vollständig abgekühlt hat, sonst kann das Kochergebnis unbefriedigend ausfallen.

BEISPIEL

Das Ragout soll um 19:30 Uhr gar sein.

Legen Sie in die Schüssel die erforderlichen Zutaten und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm „Ragout“, stellen Sie danach die Kochzeit ein, z.B., 1 Stunde. Pressen Sie danach die Taste „Timer“ – dabei werden auf dem Display wieder die Ziffern zu blinken beginnen, und es erscheint der Schriftzug „Garzeit“. Stellen Sie mit Touch line die Uhrzeit „19:30“ ein und pressen Sie die Taste „Start“. Auf dem Display wird das Symbol „Ragout“, die „Garzeit“ – „19:30“ angezeigt, und die Indikation Touch line wird vollständig beleuchtet sein. In diesem Fall wird die Zubereitung um 18:30 Uhr beginnen und um 19:30 Uhr enden. Dabei werden auf dem Display der Schriftzug „Restzeit“ – „01:00“, die Kochindikation und der Status des laufenden Prozesses angezeigt.

Nach dem Ende des Programms wird der Multikocher in den Warmhaltebetrieb umschalten.

Programmstart

Nach dem Ende der Einstellung pressen Sie auf Start, um die Zubereitung zu starten.

Auf dem Display werden das gewählte Kochprogramm, die Restzeit, die Kochindikation und der Status des laufenden Prozesses angezeigt.

Wenn nach der Wahl des Programms und der Einstellung der Kochzeit die Taste „Start“ nicht gepresst wird, wird der Multikocher periodisch Tonsignale von sich geben, die an die Notwendigkeit erinnern die Taste „Start“ zu pressen.

Abbruch

Um die Zubereitung oder die eingegebenen Einstellungen abzubrechen, pressen und halten Sie die Taste „Abbruch“ solange, bis der Multikocher in den Standby-Modus umschaltet.

KOCHPROGRAMME

Chefkoch

Die Küche ist ein hervorragender Ort für das künstlerische Schaffen, und der Multikocher Chef Two ist ein geeignetes Werkzeug dazu. Durch das Variieren der Temperatur und der Kochzeit im Programm „Chefkoch“ kann man praktisch jedes Gericht zubereiten. Haben Sie Mut zur Improvisation, kombinieren Sie die Zutaten und die Parameter des Multikochers und genießen Sie die Ergebnisse zusammen mit Ihrer Familie!

Braten

Dieses Programm kann selbstständig oder als eine der Phasen der Programme „Pilaw“, „Suppe“ etc. benutzt werden. Obwohl Braten nicht die gesündeste Art der Lebensmittelbearbeitung ist, nimmt es nach den Geschmackseigenschaften dennoch die führenden Positionen ein. Außerdem ist es die schnellste Art ein vollwertiges Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgericht zu kochen.

Beim kurzen Anbraten, das vor der Hauptphase bei einigen Gerichten, wie etwa Pilaw, Ragout, Suppe erforderlich ist, bleiben fast alle nützlichen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten. Und dank der Keramikbeschichtung erlaubt es der Multikocher die Ölmenge und die Menge von anderen Zusatzfetten bis aufs Minimum zu reduzieren. Im Programm ist die Zubereitung wie mit offenem, sowie auch mit geschlossenem Deckel vorgesehen.

Schmoren

Eine der am häufigsten verwendeten Methoden der Lebensmittelzubereitung ist Schmoren. Der Multikocher eignet sich hervorragend dazu. Der schonende Temperaturbetrieb und der geschlossene Raum machen die Liste der Gerichte, die man mit diesem Programm zubereiten kann, wahrhaftig endlos. Die Kombinationen aus verschiedenen Arten von Fleisch, Gemüse und Grünzen werden Ihr Menü so vielfältig machen, wie nie zuvor.

Suppe

Traditionell ist die Suppe die Grundlage eines vollwertigen Mahls. Die köstlichsten Suppen gelingen im Kessel, wenn sie im Ofen geschmort werden. Sie haben Glück, wenn Sie die Möglichkeit haben Suppen gerade auf diese Weise zu kochen. Und wenn nicht, werden die Bedingungen der Zubereitung im Ofen hervorragend vom Multikocher Chef Two imitiert. Die dicken Schüsselwände, die Keramikbeschichtung, die gleichmäßige Erwärmung und der geschlossene Raum machen die Suppe aromatisch und herzhaft. Das Programm eignet sich auch für die Zubereitung von verschiedenen Bouillons und Creme-Suppen.

Schongaren

Die Rezepte von einigen Fleisch-, Gemüse-, Obst- und Milchgerichten sehen eine längere Schongarung der Lebensmittel bei einer Temperatur von ca. 85°C vor. Der schonende Temperaturbetrieb und die Dichtigkeit des Multikochers Chef Two schaffen dieselben Kochbedingungen, wie in einem echten russischen Ofen. Das ist ein seit Jahrhunderten erprobtes Verfahren für die Bearbeitung von Lebensmitteln, der die schonende Erhaltung der nütz-

lichen Eigenschaften und des Aroma von allen Zutaten gewährleistet, und – Hauptsache – einen unwiederholbaren Geschmack schafft.

Dampfgaren

Benutzen Sie dieses Programm, um Gerichte auf die gesunde Art zu kochen – mit Dampf. Diese Bearbeitungsart gilt zu recht als Diätkost – und das bedeutet, dass sie für die Gesundheit, für die Figur gut ist. Dampfgeargte Speisen erhalten maximal ihre nützlichen Eigenschaften und enthalten ein Minimum an Fetten. Mit dem Programm „Dampfgaren“ kann man Gerichte aus praktisch allen Lebensmitteln kochen: Fleisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Eier, Teigwaren u. s. w. Haben Sie keine Angst neue Kombinationen zu probieren, benutzen Sie dabei Gewürze und Kräuter. Das wird die dampfgeargten Gerichte vom Nutzen her an die Spitze treiben, sie jedoch nicht weniger köstlich machen, als bei der herkömmlichen Zubereitung.

Backen

Die Backofenfunktion ist im Multikocher Chef Two im Programm „Backen“ realisiert. Es meistert hervorragend die Zubereitung von süßen und herzhaften Backwaren – Biskuits, Aufläufen, Keksen, Kuchen, und eignet sich perfekt zum Backen von Fleisch, Geflügel und Gemüse.

Grütze

Dieses Programm eignet sich für die Zubereitung von allen Sorten Reis, Buchweizen und anderen Grützensorten. Sie sind ein untrennbarer Bestandteil der richtigen Ernährung, daraus gelingen die gesündesten Frühstücke und Beilagen. Die im Multikocher Chef Two zubereiteten Grützen bewahren alle Nährwerte und ein appetitliches Aussehen. Damit können Sie erhebliche Abwechslung in Ihre Ration bringen, z.B., exotische Grützenarten in Ihr Menü einführen – Quinoa oder Bulgurweizen.

Express

Oftmals gelingt es nicht sich richtig zu ernähren – nicht wie der Wunsch dazu fehlt, sondern weil es an der Zeit zum Kochen mangelt. Diesem kann nun mit Hilfe des Multikochers abgeholfen werden, in dem ein Express-Modus vorhanden ist. Dieses Programm erlaubt es die Kochzeit von Grütze zu verkürzen. Es wird empfohlen im Schnellkochbetrieb nicht mehr als 4 Portionen zu kochen. Vergessen Sie die schädlichen Imbisse und unvollwertige Mittagessen, as Programm „Express“ passt selbst in einen anstrengenden Terminplan!

Milchbrei

Milchbrei stellt eine perfekte Kombination von gesunder Milch und Getreide dar. Den aufwändigen Kochprozess kann man dem Programm „Milchbrei“ anvertrauen. Der im Multikocher Chef Two zubereitete Milchbrei zerkoht sich gut, die Milch läuft nicht aus, und Sie müssen nicht die ganze Zeit am Herd stehen. Die Startverzögerungsfunktion schenkt zusätzliche Zeit für den Morgenschlaf, und der Warmhaltebetrieb wird das Frühstück solange warm halten, wie notwendig. Die Breiviskosität kann geändert werden, indem man die Menge an Flüssigkeit und Grütze variiert, und unterschiedliche Zusätze werden das Frühstück nicht nur gesund, sondern auch lecker machen.

Anmerkung: einige Lebensmittel, wie etwa Milch, bilden beim Kochen einen üppigen Schaum, was beim Kochen von Milchbrei berücksichtigt werden muss. Kochen Sie nicht mehr als 3 Messbecher Grütze auf einmal (3-5 Portionen). Geben Sie in den Brei vor der Zubereitung Butter oder „malen“ Sie mit Butter eine Kante an der Innenseite der Schüssel in einem Abstand von 5-7 cm vom Oberrand.

Pilaw

Pilaw ist ein traditionelles Gericht der usbekischen Küche, das feste Positionen auf dem Tisch eingenommen hat. Die Grundlage des entsprechenden Multikoherprogramms bildet der Sinn der Zubereitung dieses Gerichts: Fleisch wird mit Gemüse angebraten, danach mit Grütze geschmort. Dieses Programm eignet sich bestens wie für die Zubereitung von klassischem Pilaw mit Fleisch und Reis, sowie auch von Variationen davon. Versuchen Sie Fleisch durch Gemüse oder durch Trockenobst zu ersetzen und erhalten Sie ein tolles Vegetariergericht oder eine Beilage. Und wenn Sie den Reis durch Nudeln oder Buchweizen ersetzen, können Sie Ihre Familie mit appetitlichen Flotten-Nudeln oder mit Buchweizen mit Fleisch verwöhnen.

Ragout

Ragout ist ein Gericht, dessen Variationen in fast allen Küchen der Welt anzutreffen sind. Und dabei können all diese Variationen erfolgreich im Multikoher Chef Two zubereitet werden, dabei mit einem viel kleineren Aufwand, als dieses traditionelle Rezept vorsieht. Die Dichtigkeit des Multikoherers wird das Gericht mit Aroma sättigen, und die elektronische Kontrolle des Temperaturbetriebs wird alle Zutaten optimal gar machen: das Fleisch wird sehr zart und weich gelingen, und das Gemüse wird nicht nur seine Form, sondern auch seine nützlichen Eigenschaften bewahren.

Risotto

Falls Sie etwas Erlesenes wünschen, begeben Sie sich... nein, nicht ins Restaurant. In ihre Küche, wo der Multikoher Chef Two Ihnen dabei helfen wird selbstständig ein Risotto zu kochen – ein klassisches Gericht aus der italienischen Küche. Ein einfacher Lebensmittelsatz, ein kleines bisschen Zeit und das Programm „Risotto“ – das ist alle, was Sie brauchen, um Ihre Gäste zu überraschen, Ihrem Partner oder auch Ihnen selbst Freude zu bereiten.

Nudeln

Nudeln sind ein Universalgericht, das wohl alle gern haben. Wenn Sie mehrere Saucevarianten meistern, können Sie Ihre Familie fast die ganze Woche lang mit Nudeln ernähren, wie es die Italiener tun. Bereiten Sie am Wochenende mehrere Arten von Saucen vor, z.B., indem Sie sie einfrieren. Und an Werktagen, wenn Sie keine Zeit zum Kochen haben, wird der Multikoher Chef Two für Sie frische Nudeln mit Hilfe des entsprechenden Programms kochen. Sie bekommen mehr Zeit für die abendliche Erholung, und Ihre Familie wird satt und zufrieden sein. Außerdem sind gute Nudeln mit einer ungewöhnlichen Sauce eine tolle Speise für unerwartete Gäste.

Funktionsalgorithmus des Programms:

1. Gießen Sie Wasser in die Schüssel (um den Kochprozess zu beschleunigen, gießen Sie kochendes Wasser ein).
2. Stellen Sie die Kochzeit ohne Berücksichtigung der Zeit bis zum Aufkochen ein.
3. Nach dem Programmstart beginnt der Wassererhitzungsprozess, die Uhr zeigt die laufende Uhrzeit an. Sobald das Wasser kocht, wird ein Tonsignal erklingen.
4. Fügen Sie die erforderlichen Zutaten ein und pressen Sie wiederholt auf „Start“ – der Timer beginnt die Rückzählung von der eingestellten Zeit.
5. Wenn man die Taste „Start“ nicht presst, wird sich das Programm automatisch nach 10 Minuten einschalten, dabei wird alle 30 Sekunden ein Tonsignal erklingen, um an die Notwendigkeit zu erinnern die Taste „Start“ zu pressen.

ACHTUNG

Im Programm ist die Möglichkeit vorgesehen wie mit offenem, sowie auch mit geschlossenem Deckel zu kochen.

Bei der Zubereitung von stark schäumenden Lebensmitteln wird es empfohlen mit offenem Deckel zu kochen, um ein Überschwappen der Flüssigkeit durch die Dampfauslassöffnung zu vermeiden.

Yoghurt

Man kann nur in einem Fall sicher sein, dass der Yoghurt frisch ist und keine Zusätze enthält: wenn Sie ihn selbst zubereitet haben. Oder jedenfalls fast selbst – mit Hilfe des Multikoherers Chef Two und des Programms „Yoghurt“. Und obwohl für die Zubereitung mehrere Stunden erforderlich sind, ist es das wert: der Nutzen von Yoghurt bedarf keiner Kommentare. Und anstatt von künstlichen Farbstoffen und Zusätzen geben Sie in Ihren Yoghurt frischen Obst, Kandisfrüchte oder Nüsse. Ein gesundes und köstliches Frühstück ist damit garantiert!

Funktionsalgorithmus des Programms:

1. Gießen Sie in die Schüssel Milch ein und schalten Sie da Programm „Yoghurt“ ein.
2. Erhitzen Sie die Milch, sie muss warm werden. Die Erhitzungszeit hängt von der Menge der Milch und von deren Anfangstemperatur ab. Die Erhitzungstemperatur im Programm „Yoghurt“ beträgt nicht mehr als 40°C, deshalb wird die Milch in jedem Fall nicht überhitzt.
3. Geben Sie in die Milch die Yoghurtsäurebakterien und die anderen Zutaten nach dem Rezept hinzu und rühren Sie um.
4. Nehmen Sie die Schüssel vorsichtig aus dem Multikoher und gießen Sie den Inhalt in kleine Glas- oder Kunststoffbehälter. Wenn Sie Behälter mit unterschiedlichem Fassungsvermögen verwenden, muss der Zutatenpegel jeweils gleich sein.
5. Waschen Sie die Schüssel, wischen Sie sie trocken und setzen Sie sie wieder in den Multikoher ein.
6. Setzen Sie die Behälter mit dem Yoghurt in die Schüssel ein und verschließen Sie sie mit Deckeln oder mit Lebensmittelfolie. Um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden, kann man auf den Schüsselboden ein Stofftuch unterlegen.

7. Gießen Sie in die Schüssel warmes Wasser entsprechend dem Zutatenpegel ein – so wird sich der Yoghurt gleichmäßiger erwärmen.
8. Schließen Sie den Deckel. Auf dem Display wird die Restzeit angezeigt. Für die Zubereitung von Yoghurt reichen 6-7 Stunden aus, wenn jedoch im Rezept eine andere Zeit angegeben ist, können Sie das Programm abschalten und wieder einschalten, wobei Sie die erforderliche Zeit eingeben.

Kindermenü

An Kindernahrung werden besondere Anforderungen gestellt, angefangen von der Zusammensetzung und bis zur Temperatur. Deshalb ist im Multikocher Chef Two das Spezialprogramm „Kindermenü“ vorgesehen. Es erlaubt Kindernahrung bis zur allergerechten Temperatur zu erwärmen: bis 36 °C – für die Kleinsten, bis 45-50 °C – für Kinder bis zu drei Jahren, und bis 60 °C für größere Kinder. Man kann auch in die Schüssel Wasser einfüllen und auf diese Weise Dosen mit Kindernahrung aufwärmen.

Selbstreinigung

Der Multikocher Chef Two kann nicht nur praktisch selbstständig kochen, sondern auch sich selbst reinigen.

Gießen Sie kochendes Wasser in die Schüssel des Multikochers bis zur Markierung 2, schalten Sie das Programm ein. Das Wasser wird kochen, und dabei eine üppige Dampfbildung gewährleisten, die eine leichte Entfernung von angetrockneten Lebensmittelpartikeln fördert. Um eingefressene Gerüche loszuwerden, geben Sie in das Wasser ein paar Zitronenschnitten. Nach dem Ende des Programms entfernen Sie die Schüssel vorsichtig aus dem Multikocher und gießen Sie das Wasser ab. Nachdem sich die Schüssel abgekühlt hat, waschen Sie sie und den abnehmbaren Deckel mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Spülmittel, wischen Sie sie danach trocken.

Aufwärmen

Um ein Gericht aufzuwärmen, verwenden Sie das Programm „Aufwärmen“. Chef Two wird nicht nur das Gericht aufwärmen, sondern auch eine Tempe-

TAB 1. KOCHPROGRAMME

Programm	Temperatur, °C	Kochzeit, Standard (min-max)	Schritt	Startverzögerung	Warmhaltebetrieb, max. 6 Stunden
Chefkoch	100 °C(40-160 °C), Schritt 5 °C,	30 min (10min – 8 h)	5 min	+	+
Braten	145 °C	30 (5min – 1h)	1 min	–	–
Schmoren	99 °C	1h (10 min – 8h)	5 min	+	+
Suppe	100 °C	1h (10 min – 4h)	5 min	+	+
Schongaren	85 °C	4h (1h – 8h)	10 min	+	+
Dampfwaren	100 °C	10 min (3min – 2h). Die Zeitzählung beginnt nach dem Aufkochen	1 min	+	–
Backen	125 °C	45 (40 – 2h30)	5 min	+	+
Grütze	115 °C	Automatisch. Der Timer beginnt die Zeitrückzählung in 15 Min. vor Ende der Zubereitung.	–	+	+
Express	112 °C	Automatisch. Der Timer beginnt die Zeitrückzählung in 6 Min. vor Ende der Zubereitung.	–	–	+
Milchbrei	98 °C	Automatisch	–	+	+
Pilaw	120 °C	45 (30 – 1h30)	5 min	+	+
Ragout	100 °C	40 (10 min – 3h)	5 min	+	+
Risotto	115 °C	Automatisch	–	+	+
Nudeln	100 °C	10 min (5 min – 1h) Siehe Algorithmus n der Beschreibung des Programms „Nudeln“.	1 min	+	–
Yoghurt	40 °C	8h (6h-12h)	10 min	+	–
Kindermenü	36 °C, 48 °C, 60 °C	30 min (30 min – 3h)	5 min	+	–
Selbstreinigung	128 °C	Automatisch (~10 min)	–	–	–
Aufwärmen	70 °C	1 h	–	–	–

ratur von ca. 70 °C innerhalb 1 Stunde unterstützen, falls Sie sich eventuell ablenken sollten.

Warmhaltebetrieb (automatisch)

Damit das Gericht nach der Zubereitung nicht kalt wird, schaltet Chef Two sich automatisch in den Warmhaltebetrieb bei einer Temperatur von ca. 70 °C um. Dabei werden am Display der Status „Aufwärmen“ und der Timer mit direkter Zeitzählung angezeigt. Die maximale Betriebsdauer in diesem Modus beträgt 6 Stunden.

ANMERKUNG: *dieser Betrieb schaltet sich nach den Programmen „Chefkoch“, „Yoghurt“ und „Kindermenü“ nicht ein.*

Vorsichtsmaßnahmen und Empfehlungen

1. Vergessen Sie nicht den Multikocher manuell abzuschalten, wenn das Gericht nicht innerhalb eines längeren Zeitraums warm gehalten werden soll.
2. Rühren Sie die Gerichte nach der Zubereitung um.
3. Lassen Sie den Rührspaten während des Aufwärmens nicht in der Schüssel.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Um das Auftreten von anhaltenden unangenehmen Gerüchen zu vermeiden, reinigen Sie den Multikocher unbedingt nach jeder Anwendung.
- Bewahren Sie das zubereitete Gericht nicht im Multikocher auf, im Gegenfall wird die nachfolgende Reinigung erschwert.
- Schalten Sie den Multikocher vor der Reinigung, sowie nach jeder Anwendung unbedingt vom.
- Um Stromschlag zu vermeiden, tauschen Sie das Gehäuse des Multikochers, dessen Stromkabel oder Steckgabel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
- Stromnetz ab. Überzeugen Sie sich davon, dass sich der Topf vollständig abgekühlt hat.
- Wischen Sie alle Teile nach der Reinigung gründlich trocken.
- Verwenden Sie zum Waschen des Multikochers nur neutrale Reinigungsmittel, z.B., Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine alkoholhaltigen Mittel oder Lösungsmittel, sowie keine harten Schwämme oder Schleifmittel.
- Waschen Sie den Topf des Multikochers und das Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine.

Topf reinigen

Waschen Sie den Topf mit einem weichen Schwamm und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine harten Schwämme und keine Schleifmittel, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird. Nach dem Waschen muss der Topf trocken gewischt werden.

Reinigung des abnehmbaren Innendeckels

Pressen Sie die weiße rechteckige Taste auf der Innenseite des Deckels und nehmen Sie den Innendeckel ab. Waschen Sie den abnehmbaren Deckel und die Dichtung gründlich mit einem weichen Schwamm und einem neutralen Spülmittel, wischen Sie sie danach trocken. Setzen Sie den Deckel wieder ein. Überzeugen Sie sich davon, dass der Innendeckel richtig eingesetzt und sicher fixiert wurde.

Reinigung der Innenoberflächen im Hauptblock

Nehmen Sie die Schüssel raus und entfernen Sie die Verschmutzungen im Inneren des Hauptblocks mit einem feuchten Tuch. Wenn in das Innere des Hauptblocks Lebensmittelpartikel gelangt sind, entfernen Sie diese vorsichtig.

Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, denn damit kann das Gerät außer Betrieb gesetzt werden.

Reinigung des Zubehörs

Zum Waschen des Zubehörs verwenden Sie einen weichen Schwamm und ein neutrales Reinigungsmittel. Wischen Sie das Zubehör nach dem Waschen trocken. Waschen Sie das Zubehör nicht in der Geschirrspülmaschine bei einer Temperatur von über 60 Grad, um eine Verformung der Kunststoffteile zu vermeiden.

REPARATUREN UND STÖRUNGSBEHEBUNG

- In Sicherheitszwecken dürfen Reparaturen am Gerät nur durch qualifizierte Fachspezialisten eines autorisierten Servicezentrums ausgeführt werden.
- Die Garantie verbreitet sich nicht auf Fehler, die durch unqualifizierte Reparaturen, sowie durch einen inkorrekten Betrieb des Elektrogeräts hervorgerufen wurden.
- Es wird verboten das Gerät zu benutzen, wenn es fehlerhaft funktioniert, oder wenn das Gerät selbst, dessen Stromkabel oder Steckgabel mechanisch oder anderweitig beschädigt wurden.
- Nehmen Sie das Elektrogerät niemals selbstständig auseinander, stecken Sie keine Fremdgegenstände in die Öffnungen am Gehäuse des Elektrogeräts.
- Werfen Sie schadhafte Elektrogeräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg. Wenden Sie sich dazu an eine spezialisierte Entsorgungsstelle für Elektrogeräte. Sorgen Sie für die Umwelt! Die Adressen der Entsorgungsstellen für Elektrogeräte erhalten Sie bei den Munizipaldiensten Ihrer Stadt. Eine falsche Entsorgung von Elektrogeräten fügt der Umwelt einen unbehebbar Schaden zu.
- Beim Ersatz eines fehlerhaften Elektrogeräts gegen ein neues haftet für die Entsorgung der Verkäufer.

Fehler- kode	mögliche Ursache	Behebung
E1, E2, E3, E4	Störungen, die kann man nicht selbständig beheben	Kontaktieren Sie das Servicezentrum.
E7	Überhitzung/Temperatur ist mehr als 185°C	Warten Sie, bis das Heizelement auskühlt – wenn es verunreinigt ist, reinigen Sie es sorgfältig (s. Reinigung der Innenflächen von Haupteinheit).

LIEFERUMFANG

- Bedienungsanleitung;
- Messbecher (Fassungsvermögen 180 ml);
- Spaten;
- Suppenlöffel;
- Gitter für die Zubereitung von Gerichte im Betrieb „Dampfgaren“.

SPEZIFIKATION

Spannung: 220-240 V, 50 Hz;

Leistung: 800 W;

Maximales Fassungsvermögen der Schüssel: 4 l;

Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe): 240 x 300 x 240 mm;

Gewicht: 4,3 kg

Der Hersteller behält sich das Recht auf die Eintragung von Änderungen in die technischen Kennwerte, die Komplettierung und die Konstruktion dieses Modells ohne Vorankündigung vor.



CHEF TWO MULTI COOKER

Congratulations on your purchase of a new Chef Two Multi Cooker! It will allow you to use all the different ways of cooking, including for a healthy diet, and make a variety of dishes without any special knowledge or skills. Besides, you and your loved ones will be really delighted by its stylish appearance and convenient touch controls.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the Instruction Manual carefully before operating this appliance.

- The Manufacturer is not liable for any injury or damage resulting from improper use of this appliance.
- This Multi Cooker is a household appliance and is only intended for home use in strict accordance with the Instruction Manual. Improper operation or technical modification of this Multi Cooker can pose a threat to life and health of the user.
- This Multi Cooker is not intended for use by children or incapacitated adults without proper supervision, or by persons who lack sufficient skills in using electrical appliances or knowledge of the Instruction Manual.
- If you have a pacemaker, you should consult your physician before using the Multi Cooker.
- Before connecting the Multi Cooker to a power outlet, make sure that the voltage of the appliance indicated in the Manual corresponds to that of the power source.
- Do not connect other electrical appliances with high power consumption simultaneously with the Multi Cooker to avoid network overload.
- When connecting the Multi Cooker to a power outlet, do not twist the power cord or pinch it between objects. Make sure that the power cord plug is dry and clean. The power cord plug must be firmly and fully inserted into the socket.
- Never touch the power cord plug with wet hands.
- Do not move the Multi Cooker by pulling the power cord.
- If the power cord is damaged, contact a service center or a skilled electrical specialist for replacement. Do not operate the Multi Cooker if the power cord or plug is damaged.
- Place the Multi Cooker only on a dry, flat and stable surface, at a safe distance from its edge. Do not place the Multi Cooker on surfaces with a soft fabric cover that retains heat.
- Do not use the Multi Cooker in high humidity rooms or near heat sources. Make sure that the power cord does not touch hot surfaces of any heating devices or surfaces that can damage it. Make sure that no one can trip over the power cord.
- To avoid electric shock, do not immerse the Multi Cooker, the power cord or plug in water or other liquids. Always disconnect the Multi Cooker from the power outlet before cleaning. Prevent moisture from getting on the control panel or into the inside of the appliance.
- Do not use or store the Multi Cooker in the same room as flammable materials or chemicals or in dusty environments.

- To avoid electromagnetic interference, place the Multi Cooker at least 30 cm away from other electrical appliances.
- Prevent direct sunlight from falling on the Multi Cooker to avoid deformation and discoloration of the casing.
- Do not move the Multi Cooker when in use.
- Handle your Multi Cooker with care to prevent it from being hit. Be careful when placing the inner pot in the Multi Cooker.
- Do not switch the Multi Cooker on when the inner pot is not placed into the unit.
- Use the supplied pot only. Do not use the pot if deformed. Never replace it with any other container.
- Do not use the inner pot for cooking on the stove or for any other cooking purposes.
- Before using the Multi Cooker, make sure that the heating plate and the outer surface of the inner pot are dry and clean. Moisture or food particles on the outer surface of the inner pot or the heating plate can cause a short circuit or failure of the appliance.
- Never fill the inner pot above the allowed volume to avoid hazardous situations and failure of the appliance.
- Always make sure that the steam vent is not blocked before switching the Multi Cooker on.
- To avoid hazardous situations, do not block the steam vents when operating the Multi Cooker.
- Make sure there is enough free space (at least 1.5 m) above the appliance for safe steam release.
- When in use, the inner pot gets very hot. Do not touch the inner pot with unprotected hands to avoid burns. Protect your face and hands from the outgoing steam.
- Do not use aluminum foil, baking cups or similar metallic accessories for cooking in the inner pot.
- To avoid hazardous situations, prevent the heating plate from coming into contact with metal items or kitchen accessories, and do not place foreign objects in the Multi Cooker.
- Always take care when opening the lid during or at the end of a program cycle. Remember that there is hot steam inside the Multi Cooker.
- Keep the Multi Cooker clean. Thoroughly clean the inner pot, the lid and the steam vent after each use.
- Do not store cooked food in the Multi Cooker. Always clean the Multi Cooker immediately after use; otherwise cleaning will be difficult.
- If you notice smoke or burning smell coming from any of the Multi Cooker units or unusual noise, immediately switch the Multi Cooker off, disconnect it from the power outlet and contact a service center.
- If the heating element is damaged or the pot is deformed, please contact a service center.
- Store the Multi Cooker in its box in a dry room out of the reach of children.
- Keep this Manual for your reference. If the appliance is passed on to another user, make sure that the Manual is also included.

BEFORE FIRST USE

Place the Multi Cooker on a flat horizontal surface. When selecting an installation place, make sure that the hot steam will not come into contact with furniture, appliances, walls, etc.

Wash all removable parts of the Multi Cooker and accessories in warm water with neutral detergent, wipe dry and put in place. Wipe the outer surfaces of the Multi Cooker with a clean moist cloth.

APPLIANCE DESCRIPTION

1. **Lid**
2. **Movable inner lid**
3. **Steam vent**
4. **Inner pot**
5. **Casing**
6. **Lid opening button**
7. **Temperature sensor**
8. **Heating element**
9. **Touch control panel**
10. **LCD display**

Accessories

Measuring cup (180 ml), shovel, soup spoon, steam bowl.

Inner pot

The inner pot is made from anodized aluminum and has ceramic coating. The coating improves the durability of the pot and is environmentally friendly, thus ensuring healthy cooking. With the ceramic coating, you can cook with virtually no oil, making your food delicious and healthy.

To extend the lifetime of your appliance, do not use metal or other accessories that can damage the surface of the pot. Use the supplied accessories, as well as wooden or silicon shovels.

WARNING! *The steam vent is designed to maintain the working pressure in the inner pot and release steam when cooking is finished. If you add a large amount of water, the steam will not have enough time to condense and water will accumulate near the steam vent on the surface of the Multi Cooker. This is not a malfunction, but just an indication that you have added too much water.*

The inner side of the pot has two sets of graduation marks:

- The “CUP” scale is used to measure the volume of water depending on the amount of cereals being cooked.
For example, if you cook 5 cups of rice, the water should reach the “5” mark.
The scale is indicative, as the outcome may depend on the grade and quality of cereals. To achieve the desired viscosity, try to vary the proportions of water and cereals.
- The “L” scale indicates the volume of water in liters.

DISPLAY INDICATION

11. Remaining time

Time until the end of the program cycle.

12. Cooking programs

The display will show the selected program during the cooking process.

13. Clock

In the standby mode, the clock will show real time. To see the current time during the cooking process, press the "Start" button.

14. Temperature

Temperature values for "Children's Menu" and "Chef" programs. For more details, please refer to the table 1.

15. Cooking status

The display will show the current cooking status.

16. Ready time

When the timer is on, the display will show the time by which your food will be ready.

17. Cooking process indication

This is seen during the cooking process and when the Keep Warm and Warm Up functions are activated

CONTROL PANEL

The Multi Cooker has an intuitive touch control panel. To activate buttons, you only have to lightly touch them with your finger. Do not press the buttons with force. If a button is not activated when touched, simply increase the contact area.

Touch Line

This line is used to unlock the control panel, select programs and set the cooking time. The light indication will show the direction to move in. Touch the screen and run your hand along the line from left to right or from right to left following the indication.

Cancel

- To cancel the current settings or stop the cooking process, press and hold this button for 3 seconds. The Multi Cooker will return to the standby mode.
- To switch the sound indication off, return to the standby mode first, and then press and hold the "Cancel" button for 3 to 5 seconds.

Timer

With the Timer function, you can have your meal cooked at a preset time. For more details, please refer to "Setting the Timer".

Temperature

The button is designed for selecting temperatures in the "Children's Menu" and "Chef" programs.

For program-specific increments and intervals, please refer to the table 1.

Start

- Confirm the settings and start cooking.
- Set the clock.

Sound indication

To switch the sound indication on/off when selecting programs, return to the standby mode first, and then press and hold the "Cancel" button for 5 seconds. You will hear a short confirmation beep.

A confirmation beep will be produced when unlocking the control panel, setting the cooking time, starting and ending a program, and switching to the Keep Warm function.

If you fail to press the "Start" button after the cooking time has been set, the Multi Cooker will beep periodically to remind you to do so.

OPERATION

Unlocking the control panel

When the Multi Cooker is connected to a power outlet, it will produce a beep and the display will show the time, but the buttons will be locked.

To unlock the control panel, run your hand along the Touch Line following the indication, from left to right. You will hear a beep, the panel buttons will become active and the display will show the time and the list of cooking programs.

Clock

To set the current time, press and hold the "Start" button. The digits will flash 3 times. The time is to be set in two steps: first the hour and then the minute. Run your hand along the Touch Line from left to right to increase the number or from right to left to reduce it. To make the digits change faster, stop your hand when running along the line and hold your finger at one place for 1 to 2 seconds. After the hour has been set, wait for a short while until the minutes start to flash and then set the desired value. To confirm the settings, press and hold the "Start" button until a confirmation beep sounds and the digits on the display stop flashing. If you fail to confirm the settings, the Multi Cooker will automatically return from the clock setting mode in 10 seconds and the display will show the set time. To cancel time settings, press "Cancel".

Preparation for cooking

- Before cooking, remove the inner pot from the Multi Cooker and make sure that the heating plate is free from food particles and foreign objects. Otherwise, the appliance may fail to operate. The surface of the temperature sensor must be clean and dry.
- Place the ingredients in the pot in accordance with a recipe. Make sure that the amount of liquid does not rise above the maximum mark.
- Place the pot in the Multi Cooker and close the lid.

Selecting a program

To select a program, run your hand along the line from right to left or from left to right. The selected program will start to flash and the clock will show the preset cooking time (for non-automatic programs).

Cooking time

To change the cooking time, wait until the clock on the display starts to flash (in 3 seconds after the program has been selected) and then run your hand along the line from left to right to increase, or from right to left to reduce, the cooking time. To make the digits change faster, stop your hand when running along the line and hold your finger at one place for 1 to 2 seconds.

For program-specific time increments and intervals, please refer to the table 1.

NOTE

The cooking time for “Cereals”, “Express” and “Risotto” programs will be set automatically depending on the amount of ingredients.

Cooking temperature

For most of the programs, the cooking temperature is fixed as specified in the table 1.

For “Chef” and “Children’s Menu” programs, you can change the cooking temperature. To do so, press the “Temperature” button on the control panel until the display shows the desired value. Holding the button will make values change faster. For temperature increments and intervals, please refer to the table 1.

Setting the timer

Use the Timer function to have your meal cooked at a specific time.

1. Select a program and set the cooking time.
2. Press the “Timer” button on the control panel. The display will read “Ready Time” and the digits will start to flash.
3. Set the time you want your dish to be ready at.
4. Press the “Start” button to confirm the settings.

WARNING

Before setting the timer, make sure that the clock shows the correct current time.

NOTE

Not available for “Fry”, “Express”, “Self-Cleaning” and “Warm Up” programs.

Precautions and recommendations:

- When using the Timer function, make sure that the time interval between the current time and the time the timer is set to is sufficient to cook your dish.
- If the timer setting does not provide enough time to cook a dish, the function will not work and the dish will be cooked for extra time automatically.

FOR EXAMPLE

The current time is 5.00 pm. You select the “Soup” program, set the cooking time at 30 minutes and set the timer to 5.20 pm. In this case, the cooking program will continue to run until 5.30 pm.

- If the timer setting is less than the current time, the dish will be cooked by the selected time on the next day. For example: The current time is 5.00 pm. You set the timer to 4.00 pm. In this case, the dish will be cooked by 4.00 pm on the next day.
- Some ingredients can go bad if the time delay is too long. Try not to set the timer to the maximum time without a pressing need.
- Do not use the timer immediately after a cooking cycle before the Multi Cooker has completely cooled down. Otherwise, the cooking result may be unsatisfactory.

EXAMPLE

Ragout should be ready by 7.30 pm.

Place the necessary ingredients into the inner pot and close the lid. Select the “Ragout” program and set the cooking time, for example to 1 hour. Press the “Timer” button. The display will read “Ready Time” and the digits will start to flash again. Set the time to “7.30 pm” using the Touch Line and press the “Start” button. The display will show the Ragout icon and will read “Ready Time 7.30 pm”, and the Touch Line indication will be fully lit. In this case, the cooking cycle will start at 6.30 pm and end at 7.30. The display will read “Remaining Time: 01.00”, indicate the cooking process and show the current process status.

At the end of the cooking cycle, the Multi Cooker will switch to the Keep Warm function.

Starting the program

Once the settings are done, press the “Start” button to start cooking.

The display will show the selected cooking program, the remaining time, cooking indication and the current process status.

If you fail to press the “Start” button after the program has been selected and the cooking time has been set, the Multi Cooker will beep periodically to remind you to do so.

Cancellation

To cancel the cooking or settings entered, press and hold the “Cancel” button until the Multi Cooker returns to the standby mode.

COOKING PROGRAMS

Chef

Kitchen is a great place to be creative and the Chef Two Multi Cooker is a good tool to do so. The “Chef” program enables you to cook almost any meal by varying the temperature and cooking time. Feel free to improvise by combining ingredients and parameters on the Multi Cooker, and let your whole family enjoy the result.

Fry

You can use this program either separately or as a step for “Pilaf”, “Soup” or other programs. Although frying is not seen as a healthy way to cook food, it is leading in terms of taste. Moreover, it is the fastest way to cook a good meat, fish or poultry dish.

Frying for a short period of time, as may be required prior to the main cooking process for some dishes, such as pilaf, ragout or soup, retains almost all of the nutritional value of food. Thanks to the ceramic coating, the Multi Cooker allows for using as little oil or other fat as possible. In this program, you can cook with the lid both open and closed.

Stew

Stewing is one of the most common ways to cook. The Multi Cooker offers features that perfectly fit the purpose. Thanks to gentle temperature conditions and an enclosed space, the list of dishes you will be able to cook using this program is endless. By combining various kinds of meat, vegetables and cereals, you can make your menu as diverse as possible.

Soup

Traditionally, soup is the basis of a full lunch. The most delicious soups are those simmered in a pot in an oven. You are lucky if you can cook soup this way. If not, the Chef Two Multi Cooker can perfectly reproduce the conditions of cooking in an oven. The thick walls of the inner pot, ceramic coating, uniform heating and an enclosed space will help make your soups flavorful and nourishing. The program is also suitable for cooking different clear and cream soups.

Simmer

Preparation of some meat, vegetable, fruit and milk dishes involves simmering at the temperature of about 85°C for a long period of time. Gentle temperature conditions and tightness of the Chef Two Multi Cooker provide the same cooking conditions as in a real Russian oven. This way of cooking has been proven over the centuries and ensures that the nutritional value and flavors of all the ingredients will be carefully kept intact. Most importantly, it will give a unique taste to your dishes.

Steamer

Use this program to cook in the healthiest way, by steam. This way of cooking is rightfully considered as dietary and hence good for your health and figure. Steam cooking retains most of the nutritional value of food, while keeping fat content at a minimum. With the “Steamer” program, you can cook almost any food, including meat, seafood, poultry, vegetables, eggs, dough products, etc. Feel free to try new combinations and add seasonings, herbs and spices. This will make your steamed dishes extremely healthy, but equally tasty as those cooked in a conventional way.

Bake

In the “Bake” program, the Chef Two Multi Cooker functions as an oven. It is excellent for cooking sweet and savory pastries, such as biscuits, casseroles, cakes and pies, and is also ideal for baking meat, poultry and vegetables.

Cereals

This program is suitable for cooking all kinds of rice, buckwheat and other cereals. Cereals are an integral part of a healthy diet and the healthiest option for a breakfast or side dish. Cooking in the Chef Two Multi Cooker will retain all the nutritional value and appetizing appearance of cereals. This will enable you to significantly diversify your diet, for example, by supplementing it with exotic cereals, such as quinoa or bulgur.

Express

We often fail to eat healthy due to lack of time for cooking rather than lack of intention. This can be changed by using the Express function of the Multi Cooker. This program will help you shorten the cooking time of cereals. Use the Express Cooking feature for preparing no more than 4 servings. Forget about eating unhealthy snacks between meals or incomplete lunch. The “Express” program will fit even into a busy schedule.

Milk Porridge

Milk porridge offers a perfect and healthy combination of milk and cereals. The time-consuming cooking process can be entrusted to the “Milk Porridge” program. When cooking in the Chef Two Multi Cooker, the cereals will be easily cooked soft, the milk will not run over and you will not have to stay at the stove all the time. The Delayed Start feature will give you extra time to sleep in the morning and the Keep Warm function will keep your breakfast warm as long as necessary. You can change the viscosity of porridge by varying the amount of liquid and cereals, and various additives can make your breakfast not only healthy, but also delicious.

NOTE: Some foodstuffs, such as milk, produce rich foam when boiled. Keep this in mind when cooking milk porridge. Do not use more than 3 measuring cups of cereals (3 to 5 servings). Add butter or make a butter rim on the inside of the pot, 5 or 7 cm from the top edge before starting to cook.

Pilaf

Pilaf is a traditional Uzbek dish which has firmly established itself on the Russian table. The program is based on the general essence of the process for cooking pilaf, where meat is fried with vegetables and then stewed with cereals. The program is perfect for cooking both classic meat and rice pilaf and its different variations. Replace meat with vegetables or dried fruit to cook a wonderful vegetarian meal or side dish. By replacing rice with pasta or buckwheat, you will be able to offer your family delicious pasta Bolognese or buckwheat with meat.

Ragout

Variations of ragout exist almost in every cuisine of the world. All these can be successfully cooked in the Chef Two Multi Cooker, while exerting much less effort than the traditional recipe. Thanks to the tightness of the Multi Cooker, the dish will be saturated with flavors, and electronic temperature control will ensure that all the ingredients are cooked to an optimal degree. Meat will be amazingly tender and soft and vegetables will not only keep their original shape, but also the nutritional value.

Risotto

If you want something exquisite, visit... No, not a restaurant. Visit your kitchen where the Chef Two Multi Cooker will help you cook a classical Italian dish Risotto yourself. A simple set of ingredients, a little amount of time and "Risotto" program: these are all you need to surprise your guests or please your soul mate or yourself.

Pasta

Pasta is a universal dish that is probably liked by everyone. Learn how to make a few sauces, and you will be able to serve pasta to your family almost all week, just as Italians do. Prepare several types of sauces over the weekend and freeze them. On weekdays, when you have no time for cooking, fresh pasta will be cooked by the Chef Two Multi Cooker using its "Pasta" program. You will have more time to relax in the evening and your family will be well fed and happy. By the way, good pasta with unusual sauce is a great treat for unexpected guests.

Directions:

1. Pour water into the pot (use boiling water to make the cooking process faster).

2. Set the cooking time, excluding the time it takes water to boil.
3. Once the program is started, water will begin to get warm. The clock will show the current time. A beep will be produced as soon as the water begins to boil.
4. Add necessary ingredients and press the "Start" button again. The timer will start the countdown of the preset time.
5. If you fail to press the "Start" button, the program will be automatically deactivated in 10 minutes. In this case, a beep to remind you to press the "Start" button will be produced every 30 seconds.

WARNING

In this program, you can cook with the lid both open and closed. When cooking foodstuffs prone to produce a lot of foam, cook with the lid open to prevent the liquid from spilling through the steam vent.

Yogurt

You can only be confident that yogurt is fresh and has no additives if you make it yourself, or almost yourself – with the use of the Chef Two Multi Cooker and its "Yogurt" function. While it takes several hours to make yogurt, it is worth it: the nutritional value of yogurt does not require to be

TAB 1. COOKING PROGRAMS

Program	Temperature, °C	Cooking time, by default (min-max)	Increment	Delayed Start	Keep Warm, max. 6 hours
Chef	100 °C(40-160 °C), with an increment of 5 °C,	30 min (10 min – 8 hrs)	5 min	+	+
Fry	145 °C	30 min (5 min – 1 hr)	1 min	–	–
Stew	99 °C	1 hr (10 min – 8 hrs)	5 min	+	+
Soup	100 °C	1 hr (10 min – 4 hrs)	5 min	+	+
Simmer	85 °C	4 hrs (1 hr – 8 hrs)	10 min	+	+
Steamer	100 °C	10 min (3 min – 2 hrs) The time starts to run after boiling	1 min	+	–
Bake	125 °C	45 (40 min – 2hrs 30 min)	5 min	+	+
Cereals	115 °C	Auto. The timer countdown starts 15 minutes prior to the end of cooking.	–	+	+
Express	112 °C	Auto. The timer countdown starts 6 minutes prior to the end of cooking.	–	–	+
Milk Porridge	98 °C	Auto.	–	+	+
Pilaf	120 °C	45 (30 min – 1hr 30 min)	5 min	+	+
Ragout	100 °C	40 min (10 min – 3 hrs)	5 min	+	+
Risotto	115 °C	Auto.	–	+	+
Pasta	100 °C	10 min (5 min – 1 hr) See directions under the Pasta heading	1 min	+	–
Yogurt	40 °C	8 hrs (6 hrs – 12 hrs)	10 min	+	–
Children's Menu	36 °C, 48 °C, 60 °C	30 min (30 min – 3 hrs)	5 min	+	–
Self-Cleaning	128 °C	Auto (–10 min)	–	–	–
Warm Up	70 °C	1 hr	–	–	–

commented on. Supplement your own yogurt with fresh and candied fruit or nuts instead of artificial coloring agents and fillers. A healthy and delicious breakfast is at your disposal

Directions:

1. Pour milk into the pot and activate the “Yogurt” program.
2. Let the milk warm up to become warm. The warming up time depends on the amount of milk and its initial temperature. The heating temperature in the “Yogurt” program does not exceed 40°C; therefore the milk will not be overheated in any case.
3. Add yogurt starter and other ingredients according to the recipe and stir.
4. Carefully remove the pot from the Multi Cooker and pour the content into small glass or plastic containers. If you use containers of different volume, the level of ingredients must be the same in all of them.
5. Wash the pot, wipe dry and place back in the Multi Cooker.
6. Place containers with yogurt in the pot and cover them with lids or food wrap. You can place a fabric cloth on the bottom of the pot to prevent the coating from being damaged.
7. Pour warm water into the pot in accordance with the level of ingredients. This will make sure that yogurt is warmed more evenly.
8. Close the lid. The display will show the remaining time. Making yogurt generally takes from 6 to 7 hours, but if the cooking time in the recipe is different, you can cancel the program and reactivate it after having set the right time.

Children’s Menu

Food for children has to meet special requirements, ranging from the content to the temperature. Therefore, the Chef Two Multi Cooker has a special program “Children’s Menu”. It allows you to warm up food for children to temperature levels depending on the age: up to 36 °C for infants, up to 45-50 °C for toddlers of up to three years old, and up to 60 °C for older children. You can also pour water into the pot to warm up baby food jars.

Self-Cleaning

The Chef Two Multi Cooker not only cooks virtually itself, but it can also clean itself.

Pour boiling water into the inner pot of the Multi Cooker to the “2” mark and activate the program. The water will boil producing a lot of steam which will help easily remove dried food particles. To get rid of stubborn odors, add a few slices of lemon. When the program cycle is complete, carefully remove the pot and drain. Once the pot has cooled down, clean it and the removable lid using a soft sponge and neutral detergent, and wipe dry.

Warm Up

Use the Warm Up program to warm up your dish. The Chef Two will not only warm up your dish, but will also keep the temperature at 70 °C for 1 hour, in case you get distracted.

Keep Warm (Auto)

To keep the cooked dish warm, the Chef Two will automatically switch to the Keep Warm function. The display will show the “Warm Up” status and

a direct countdown timer. Maximum duration of the Keep Warm function is 6 hours.

NOTE: The function is not activated after the “Chef”, “Yogurt” and “Children’s Menu” programs

Precautions and recommendations

1. Do not forget to switch off the Multi Cooker manually, unless you want to keep the dish warm for a long period of time.
2. Stir the dish after the cooking is complete.
3. Do not leave the stirring shovel in the pot during the warming up.

MAINTENANCE AND CLEANING

- To avoid persistent unpleasant odors, clean the Multi Cooker after each use.
- Do not store cooked food in the Multi Cooker. Otherwise, cleaning will be difficult.
- Disconnect the Multi Cooker from the power outlet before cleaning and after each use.
- To avoid electric shock, do not immerse the Multi Cooker, the power cord or plug in water or other liquids.
- Let the Multi Cooker cool down completely before cleaning.
- Carefully wipe all the parts dry after cleaning.
- Clean the Multi Cooker using neutral detergents only, such as dish-washing detergents.
- Do not use alcohol-based cleaning agents or solvents, as well as hard sponges or abrasive cleaners.
- Do not wash the accessories in the dishwasher.

Cleaning the inner pot

To clean the inner pot, use a soft sponge and neutral detergents only. Do not use hard sponges or abrasive cleaners to avoid damaging the non-stick coating.

Cleaning the removable inner lid

Press the white rectangular button on the inner surface of the lid and remove the inner lid. Remove the steam vent cover. Thoroughly wash the parts using a soft sponge and neutral detergent, and wipe dry. Screw the steam vent cover and insert the inner lid into place. Make sure that the lid is properly inserted and firmly fixed in place.

Cleaning the inner surfaces of the main unit

Remove the inner port and clean the inside of the main unit using a clean moist cloth. Carefully remove any food particles found inside of the main unit.

Do not pour water or other liquids to prevent failure of the appliance.

Cleaning accessories

Wash accessories using a soft sponge and neutral detergent. Wipe all the accessories dry after washing. Do not wash the accessories in the dish-

washer at the temperatures above 60 degrees to avoid deformation of plastic parts.

REPAIRS AND TROUBLESHOOTING

- For safety, any repairs of the appliance must be carried out by a skilled specialist of an authorized service center only.
- The warranty does not cover faults resulting from unskilled repairs.
- It is prohibited to use the appliance if faulty or where the appliance, the power cord or plug have been damaged mechanically or otherwise.
- Never disassemble the appliance yourself and do not insert any foreign objects into the holes in the casing.
- If the appliance cannot be repaired, do not dispose of it together with household waste. Take care of the environment! If faulty, the appliance should be delivered to a specialized recycling station. Contact municipal agencies in your town for addresses of stations accepting household appliances for recycling.
- If the faulty appliance is replaced with a new one, the seller will be legally responsible for recycling.

Error code	Possible cause	Solution
E1, E2, E3, E4	Problems cannot be solved without assistance	Please contact the Service Center
E7	Overheating/ temperature exceeds 185°C	Wait until the heating element cools down and clean it carefully if it is dirty (please refer to "Cleaning the inner surfaces of the main unit")

PACKAGE CONTENT

- instruction Manual;
- measuring cup (180 ml);
- shovel;
- soup spoon;
- steam bowl

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V, 50 Hz

Power: 800 W

Maximum pot volume: 4 L

Dimensions (width x depth x height): 240 x 300 x 240 mm

Weight: 4.30 kg



The Manufacturer reserves the right to change the specifications, package content or design of this model without prior notice.

MULTICUISEUR CHEF TWO

Nous vous félicitons pour l'achat du nouveau cuiseur qui vous permettra de réaliser tous les moyens de préparation des aliments employés pour une nutrition saine et ne demandant pas des connaissances et des aptitudes spéciales. Son aspect extérieur stylisé et sa commande sensorielle pratique vous procureront, ainsi qu'à vos proches, de la satisfaction lors de son utilisation.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil électrique et suivez les recommandations reprises.

- Cet appareil électrique n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des adultes handicapés sans le contrôle adéquat mais également par des personnes n'ayant pas de connaissances suffisantes dans l'utilisation d'appareils électriques et ne connaissant pas le mode d'emploi.
- Le fabricant n'est pas responsable des accidents ou des dommages occasionnés par un mauvais emploi de l'appareil électrique.
- Le cuiseur est un appareil électrique domestique et il est prévu pour être utilisé seulement dans des conditions domestiques conformément au mode d'emploi. La mauvaise exploitation et la modification technique de l'appareil peuvent créer des conditions dangereuses pour la vie et la santé de l'utilisateur.
- Les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser le multicuiseur.
- Avant le branchement du cuiseur au réseau électrique, assurez-vous que la tension du réseau électrique corresponde à la tension du passeport de cet appareil électrique.
- Ne branchez pas au réseau électrique en même temps que le cuiseur d'autres appareils électriques avec une grande consommation d'électricité pour éviter la surcharge du réseau. N'utilisez pas de rallonges surchargées ou endommagées lors du branchement.
- Ne tordez pas le câble électrique, ne l'écrasez pas sous un objet quand le multicuiseur est branché au réseau électrique. Assurez-vous que la fiche du câble électrique est sèche et propre. La fiche du câble électrique doit être bien enfoncée dans la prise.
- Ne touchez pas la fiche du cordon électrique avec des mains mouillées pour éviter un risque d'électrocution.
- Ne déplacez pas le cuiseur durant son fonctionnement. Ne tirez pas sur son cordon.
- En cas d'endommagement du cordon électrique, son remplacement doit être réalisé par un spécialiste du centre après-vente ou par un électricien qualifié. N'utilisez pas le cuiseur si son cordon électrique ou sa fiche est endommagé.
- Mettez le cuiseur sur une surface sèche et stable, à une bonne distance du bord de cette surface. Ne mettez pas le cuiseur sur une surface avec un fin revêtement de tissu retenant la chaleur.
- N'utilisez pas le cuiseur dans des endroits avec une humidité élevée ou à proximité de sources de chaleur. Ne permettez pas que le cordon élec-

trique touche des surfaces chaudes ou des appareils chauffant ou des surfaces capables de l'endommager.

- Ne plongez pas le corpus du cuiseur, le cordon électrique ou sa fiche dans de l'eau ou un autre liquide pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas et ne conservez pas le multicuiseur dans un local avec des objets facilement inflammables, avec des réactifs chimiques ou dans un local très poussiéreux.
- La distance du multicuiseur jusqu'aux autres objets électroménagers doit être d'au moins 30 cm afin d'éviter les interférences électromagnétiques.
- Ne mettez pas le multicuiseur sous l'effet direct de rayons de soleil pour éviter la déformation et la décoloration de la surface du corpus.
- Ne déplacez pas le multicuiseur durant son fonctionnement.
- Manipulez avec soin le multicuiseur, évitez les coups, installez doucement la cuve intérieure dans le multicuiseur.
- N'allumez pas le multicuiseur sans la cuve installée.
- Utilisez seulement la casserole fournie. Ne la remplacez pas par un autre récipient pour éviter une surchauffe et l'apparition de situations dangereuses.
- N'utilisez pas la cuve du multicuiseur pour cuisiner sur une gazinière ou à d'autres fins culinaires.
- Avant d'utiliser le cuiseur, assurez-vous que la plaque de chauffage et la surface externe de la casserole soient sèches et propres. L'humidité ou les particules des aliments sur la surface externe de la casserole et de la plaque de chauffage peuvent provoquer un court-circuit ou endommager l'appareil.
- Ne remplissez jamais la casserole au-dessus du niveau autorisé. Dans le cas contraire, cela peut provoquer des situations dangereuses et la panne du cuiseur.
- Avant d'allumer l'appareil, vérifiez toujours que la soupape de sortie de la vapeur ne soit pas bouchée.
- Ne recouvrez pas les orifices de sortie de la vapeur lors du fonctionnement du cuiseur.
- Assurez un espace libre au-dessus du multicuiseur pour l'évacuation sans danger de la vapeur (au moins 1,5 m).
- Pour éviter les brûlures, protégez le visage et les mains de la vapeur sortante, notamment quand vous ouvrez le couvercle. Rappelez-vous que de la vapeur brûlante se trouve à l'intérieur du cuiseur.
- N'utilisez pas de papier aluminium, de forme ou d'ustensiles semblables contenant des matériaux métalliques lors de la préparation dans la coupe.
- Ne permettez pas le contact de la plaque chauffante avec des objets métalliques ou des ustensiles de cuisine, ne mettez pas d'objets étrangers à l'intérieur du cuiseur pour éviter l'apparition de situations dangereuses.
- Durant ou après la fin du programme, ouvrez le couvercle avec précaution. Souvenez-vous qu'il y a de la vapeur chaude à l'intérieur du multicuiseur.
- Maintenez le multicuiseur propre, nettoyez bien la cuve, le couvercle du multicuiseur et la soupape de vapeur après chaque utilisation.
- Ne conservez pas un plat cuisiné dans le multicuiseur, nettoyez toujours le multicuiseur immédiatement après son utilisation, sinon le prochain nettoyage sera plus difficile.

- Éteignez immédiatement le cuiseur en cas d'apparition de fumée et d'odeur de brûlé à partir de n'importe quel élément du cuiseur mais également de bruits étranges. Débranchez-le du réseau électrique, laissez échapper la vapeur avec la soupape et adressez-vous au centre de service après-vente.
- Adressez-vous au centre de service après-vente en cas d'endommagement de la plaque de chauffage ou de déformation de la coupe.
- Mettez le cuiseur dans l'emballage et conservez-le dans un local sec, dans des endroits inaccessibles pour les enfants.
- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer plus tard. En cas de transmission du cuiseur à un autre propriétaire, transmettez le mode d'emploi avec l'appareil électrique.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez les pièces détachables du cuiseur et les accessoires dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant neutre, puis séchez-les.

Séchez les surfaces externes du cuiseur avec un chiffon humide propre.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil se compose des éléments principaux suivants

1. **Couvercle**
2. **Couvercle intérieur amovible**
3. **Orifice de la soupape de vapeur**
4. **Cuve**
5. **Corpus**
6. **Bouton d'ouverture du couvercle**
7. **Capteur de température**
8. **Élément de chauffage**
9. **Panneau sensoriel de commande**
10. **Display LCD**

Accessoires

Bol de mesure (volume 180 ml), spatule, louche pour la soupe, grille pour cuisiner des plats dans le programme «Cuisiner vapeur»..

CUVE POUR CUISINER

La cuve est fabriquée en aluminium anodisé avec un revêtement en céramique. Ce revêtement augmente la résistance à l'usure de la cuve et elle est également en matériau écologique ce qui garantit la sécurité pour votre santé. De plus, on peut cuisiner sur le revêtement en céramique pratiquement sans huile et obtenir ainsi des plats délicieux et diététiques.

Il n'est pas recommandé d'utiliser, lors de la préparation de plats, des accessoires métalliques ou autres qui peuvent endommager la surface de la cuve, ceci afin d'augmenter sa durée de service. Utilisez les accessoires fournis et des spatules en bois ou en silicone.

ATTENTION! La soupape de vapeur est prévue pour maintenir la pression de travail dans la cuve du multicuiseur et laisser sortir la vapeur après la fin de la cuisson. La vapeur n'arrive pas à se condenser quand on ajoute une grande quantité d'eau et il se forme des concentrations d'eau sur la surface du multicuiseur à proximité de la soupape de vapeur. Cela n'est pas une panne mais cela indique seulement que vous avez ajouté trop d'eau.

La cuve possède deux échelles de mesure sur la partie intérieure:

- L'échelle CUP est utilisée pour définir le volume d'eau en fonction de la quantité de gruau cuisiné.

Par exemple, si vous cuisinez 5 bols de riz alors vous devez verser de l'eau jusqu'à la marque 5.

Cette échelle a un caractère de recommandation puisque le résultat peut dépendre de la sorte et de la qualité du gruau. Essayez de varier la proportion d'eau et de gruau pour obtenir le niveau souhaité de consistance.

- Le volume de liquide en litres est indiqué sur l'échelle L.

INDICATION DU DISPLAY

11. Temps restant

indique le temps jusqu'à la fin du programme.

12. Programmes de préparation

le programme sélectionné s'affiche sur le display durant la préparation.

13. Horloge

dans le régime d'attente, l'horloge affiche le temps réel. Appuyez sur «Start» pour voir l'heure durant la préparation.

14. Température

indication de la température pour les programmes «Menu enfant» et «Chef – cuisinier», pour plus détails voir le tableau 1.

15. Statut actuel de préparation

le statut de préparation en temps réel s'affiche sur le display.

16. Temps de préparation

lors du branchement de la minuterie, il s'affiche sur le display le temps quand le plat devrait être prêt.

17. Indication du processus de préparation

il s'affiche durant la préparation, le régime de maintien de la température et de chauffage

PANNEAU DE COMMANDE

Le multicuiseur possède un panneau sensoriel intuitif de commande. Il suffit de toucher légèrement les boutons avec un doigt pour les activer. Il ne faut pas appuyer avec force sur les boutons. Si le bouton ne s'active pas quand il est touché, il suffit simplement d'augmenter la superficie de la surface de contact.

Touch line

on réalise avec cette ligne le déblocage du panneau de commande, le choix du programme et le réglage du temps de préparation (cuisson). Une

indication lumineuse indique le sens de mouvement. Touchez avec la main cette ligne et passez-la de droite à gauche ou de gauche à droite suivant l'indication.

Annulation

- appuyez durant 3 secondes ce bouton pour annuler les réglages actuels ou pour l'arrêt de la cuisson, le multicuiseur passe dans le régime d'attente ;
- pour stopper l'indication sonore, passez d'abord le multicuiseur dans le régime d'attente, appuyez ensuite sur le bouton «Annulation» durant 3-5 secondes.

Minuterie

la fonction de minuterie permet de préparer un plat durant un temps fixé. Pour plus de détails voir le chapitre «Réglage de la minuterie».

Température

le bouton de choix de la température dans les programmes «Menu enfant» et «Chef cuisinier».

Voir le tableau 1 pour les étapes et les intervalles pour chaque programme.

Start:

- validation des réglages donnés et démarrage de la cuisson ;
- mise en place de l'horloge.

Indication sonore

Passez d'abord le multicuiseur dans le régime d'attente afin de brancher/débrancher l'indication sonore lors du choix des programmes, appuyez ensuite sur le bouton «Annulation» durant 5 secondes et un signal sonore court retentira en confirmation.

Un signal sonore court de confirmation retentira lors du déblocage du panneau de commande, du réglage du temps de cuisson, après le démarrage et la fin d'un programme, ainsi que lors du passage au régime de maintien de la température.

Si après avoir régler le temps vous n'appuyez pas sur le bouton «Start», le multicuiseur émettra des signaux sonores rappelant qu'il faut le faire.

EXPLOITATION

Déblocage du panneau de commande

Un signal sonore retentit lors du branchement du multicuiseur sur le réseau. L'heure s'affichera sur le display et les boutons seront bloqués.

Passez la main le long de la ligne Touch line en suivant l'indication – de gauche à droite pour débloquer le panneau de commande et un signal sonore retentira, les boutons sur le panneau seront actifs et l'heure et la liste des programmes de cuisson apparaîtront sur le display.

Horloge

Appuyez et maintenez le bouton «Start» pour régler l'heure – les chiffres clignotent 3 fois. L'heure est réglée de la manière suivante: d'abord l'heure et ensuite les minutes. Passez un doigt le long de la touch line de gauche à

droite pour augmenter et de droite à gauche pour diminuer les valeurs. Pour que les chiffres défilent plus vite, en passant le doigt le long de la ligne laissez le doigt sur un endroit durant 1-2 secondes. Après avoir réglé les heures, faites une courte pause et les minutes commenceront à clignoter, mettez la valeur voulue. Pour confirmer le réglage, appuyez sur «Start» jusqu'à ce qu'il retentisse le signal de confirmation et les chiffres sur le display commenceront à briller de manière permanente. Si vous ne confirmez pas le réglage, au bout de 10 secondes le multicuiseur sortira du régime réglage de l'heure et il apparaîtra sur le display l'heure mise en place. Appuyez sur «Annulation» pour annuler le réglage de l'heure.

Préparation à la cuisson

- Retirez la cuve du multicuiseur avant la cuisson, assurez-vous qu'il n'y ait pas sur la surface de chauffage de morceaux d'aliment ou d'objets étrangers car cela peut provoquer la panne de l'appareil. La surface du capteur de température doit être propre et sèche.
- Mettez les ingrédients dans la cuve conformément à la recette. Faites en sorte que la quantité de liquide ne dépasse pas la marque de niveau maximum.
- Mettez la cuve dans le multicuiseur et fermez le couvercle.

Choix du programme

Passer le doigt le long de la ligne de droite à gauche ou de gauche à droite pour choisir le programme, le programme choisi commencera à clignoter et l'horloge indiquera le temps prévu de cuisson (pour les programmes non automatiques).

Temps de cuisson

Pour modifier le temps de cuisson, attendez que l'horloge sur le display commence à clignoter (au bout de 3 secondes après le choix du programme), passez ensuite le doigt le long de la ligne de gauche à droite pour augmenter ou de droite à gauche pour diminuer le temps de cuisson. Pour que les chiffres défilent plus vite, en passant le doigt le long de la ligne laissez le doigt sur un endroit durant 1-2 secondes. Voir le tableau 1 pour les étapes et les intervalles pour chaque programme.

NOTE

Le temps de cuisson pour les programmes: «Gruau», «Express», «Rizotto» est mis en place automatiquement en fonction du volume d'ingrédients.

Température de cuisson

Pour la majorité des programmes la température de cuisson est inchangée et elle est indiquée dans le tableau 1. Dans les programmes «Chef – cuisinier» et «Menu enfant» il est possible de modifier la température de cuisson. Pour cela appuyer sur le bouton «Température» sur le panneau de commande tant qu'il n'apparaît pas sur le display la valeur souhaitée. Quand on maintient le bouton appuyé, les valeurs défilent plus vite. Voir le tableau 1 pour les étapes et les intervalles de réglage de la température.

Réglage de la minuterie

Pour que le plat soit prêt à une heure précise, utilisez la fonction «Minuterie»:

1. Choisissez le programme et mettez en place le temps de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton «Minuterie» sur le panneau de commande – il apparaît sur le display l'inscription «Heure de cuisson» et les chiffres commencent à clignoter.
3. Mettez l'heure à laquelle le plat doit être prêt.
4. Appuyez sur «Start» pour confirmer les réglages.

ATTENTION

Avant de commencer à régler, vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.

NOTE

Ne fonctionne pas dans les programmes «Rôtissage», «Express», «Autonettoyage» et «Chauffage».

Mesures de précautions et recommandations:

- Si vous utilisez la fonction «Minuterie», faites en sorte que l'heure établie soit supérieure à la valeur de l'heure actuelle avec un intervalle suffisant pour la cuisson du plat.
- Si vous réglez la minuterie à une heure pour laquelle le plat n'aura pas le temps de cuire – cette fonction ne fonctionnera pas et le plat ne sera pas cuit automatiquement.

PAR EXEMPLE

Heure actuelle 17h00. Vous choisissez le programme «Soupe» et vous fixez un temps de cuisson de 30 minutes, avec cela vous mettez la «Minuterie» à 17h20. Dans ce cas le programme de cuisson continuera de fonctionner jusqu'à 17h30.

- Si la valeur de la minuterie est inférieure à la valeur actuelle de l'heure, le plat sera cuit à l'heure indiquée mais au jour suivant. Par exemple, l'heure actuelle est 17h00. Vous fixez la minuterie à 16h00. Dans ce cas le plat sera cuit pour 16h00 le jour suivant.
- Certains aliments avec un retard important de cuisson peuvent devenir avariés. Essayez de ne pas régler la minuterie pour une heure maximale éloignée sans nécessité absolue.
- N'utilisez pas la minuterie immédiatement après une cuisson tant que le multicuiseur n'a pas totalement refroidi. Le résultat de cuisson pourrait être insatisfaisant.

EXEMPLE

Le ragout doit être prêt à 19h30.

Mettez dans la casserole les ingrédients nécessaires et fermez le couvercle. Choisissez le programme «Ragout», ensuite réglez le temps de cuisson, environ 1 heure. Appuyez ensuite sur le bouton «Minuterie» – avec cela les chiffres commencent à clignoter à nouveau sur le display et il apparaît l'inscription «Heure de cuisson». Avec la Touch line réglez l'heure «19h30» et appuyez sur le bouton «Start». Il apparaîtra sur le display le signe «Ragout», «Heure de cuisson» – «19h30» et l'indication Touch line sera totalement éc-

lairée. Dans ce cas la cuisson commencera à 18h30 et elle se terminera à 19h30. Avec cela, il apparaîtra sur le display l'inscription «Temps restant» – «01h00», l'indication du processus de cuisson et le statut du processus actuel.

Après la fin du programme, le multicuiseur passera dans le régime de maintien de la température.

Démarrage du programme

Après la fin du réglage, appuyez sur «Start» pour le démarrage de la cuisson. Il apparaîtra sur le display le programme choisi de cuisson, le temps restant, l'indication de cuisson et le statut du processus actuel.

Si après le choix du programme et la fixation de l'heure de cuisson vous n'appuyez pas sur le bouton «Start», le multicuiseur émettra périodiquement des signaux sonores rappelant qu'il faut le faire.

Annulation

Afin d'annuler la cuisson ou les réglages réalisés, appuyez et maintenez appuyer le bouton «Annulation» jusqu'à ce que le multicuiseur passe dans le régime d'attente.

PROGRAMMES DE CUISSON

Chef – cuisinier

La cuisine est un endroit idéal pour la créativité et le multicuiseur Chef Two est l'appareil idéal. En variant la température et le temps de cuisson dans le programme «Chef – cuisinier», on peut préparer pratiquement n'importe quel plat. Improvisez avec audace en combinant les ingrédients et les paramètres du multicuiseur et régalez toute la famille avec les résultats!

Rôtissage

Ce programme peut être utilisé indépendamment ou comme une des étapes des programmes «Pilaf», «Soupe» etc. Bien que le rôtissage soit considéré comme un moyen pas très sain de préparation des aliments, il occupe cependant pour ses qualités gustatives une position de leader. De plus, c'est le moyen le plus rapide de préparer un plat complet de viande, de poisson ou de poulet.

Lors du rôtissage de courte durée qui est nécessaire avant l'étape principale dans certains plats de type riz pilaf, ragout, soupe, presque toutes les propriétés utiles du produit sont conservées. Mais grâce au revêtement de céramique, le multicuiseur permet de diminuer au minimum la quantité d'huile ou d'autre graisse supplémentaire. La cuisson avec le couvercle ouvert ou fermé est prévue dans le programme.

Cuisson à l'étouffé

C'est un des moyens les plus utilisés de préparation des aliments – la cuisson à l'étouffé. Les possibilités du multicuiseur correspondent parfaitement à sa réalisation. Le régime de température modérée et l'espace fermé fait de la liste des plats que l'on peut cuire dans ce programme sans fin. Les combinaisons de différentes sortes de viande, de légumes et de gruaux rendent votre menu très varié.

Soupe

La soupe traditionnelle est la base d'un repas complet. On obtient les meilleures soupes dans une marmite, mijotées au four. Vous avez de la chance si vous pouvez préparer la soupe comme cela. Sinon, le multicuiseur Chef Two imite parfaitement les conditions de cuisson au four. Les parois épaisses de la cuve, le revêtement en céramique, le chauffage régulier et l'espace fermé donnent une soupe aromatisée et concentrée. Le programme convient également pour la cuisson de différents bouillons et soupes-purées.

Mijoté

La recette de certains plats de viande, de légumes, de fruits, de lait suppose de faire mijoter longtemps le produit avec une température d'environ 85°C. Le régime de température modérée et l'étanchéité du multicuiseur Chef Two créent les mêmes conditions de cuisson que dans un vrai four. Ce moyen qui a fait ses preuves durant des siècles de cuisson de la nourriture permet la bonne conservation des propriétés utiles de tous les ingrédients, et le plus important, il crée un goût unique.

Cuisson à la vapeur

Utilisez ce programme pour préparer des plats de la manière la plus utile – à la vapeur. Ce type de cuisson à la vapeur est considéré à juste titre diététique – c'est-à-dire utile pour la santé et pour la silhouette. La nourriture préparée à la vapeur conserve un maximum de propriétés utiles et elle contient un minimum de graisse. On peut préparer dans le programme «Cuit à la vapeur» des plats avec n'importe quels aliments: viande, produits de la mer, poulets, légumes, œufs, aliments fait de pâte, etc. N'hésitez pas à essayer de nouvelles combinaisons en utilisant des condiments, des herbes et des épices. Cela rend les plats cuits à la vapeur les premiers pour leur utilité et tout aussi bons que lors de leur cuisson par un moyen habituel.

Cuisson au four

Les fonctions de four sont réalisées dans le multicuiseur Chef Two avec le programme «Cuisson au four». Il convient parfaitement à la cuisson de viennoiserie – biscuits sucrés et nourrissant, de gratins, de cakes, de gâteaux, et il convient également idéalement pour la cuisson de viande, de poulet et de légumes.

Gruau

Ce programme convient pour la cuisson de toutes sortes de riz, de gruau de sarrasin et d'autres gruaux. Ils font partie intégrante d'une bonne alimentation, on obtient avec eux les meilleurs petits déjeuners et garnitures. Les gruaux préparés dans le multicuiseur Chef Two conservent toutes les propriétés alimentaires et un aspect appétissant. Grâce à eux vous pourrez largement diversifier la ration, par exemple, introduire dans le menu des types exotiques pour la Russie de gruaux – quinoa ou bulgur.

Express

Très souvent on n'arrive pas à bien manger à cause de l'absence d'envie ou à cause du manque de temps pour faire la cuisine. On peut corriger cette situation avec le multicuiseur qui possède un régime express. Ce programme permet de diminuer le temps de cuisson du gruau. Il est recommandé de fai-

re cuire au maximum 4 portions dans le régime de cuisson rapide. Oubliez les encarts néfastes entre les repas et les déjeuners incomplets, le programme «Express» entre dans les emplois du temps les plus serrés!

Bouillie au lait

La combinaison idéale d'utilisation du lait et des céréales est la bouillie au lait. On peut confier ce processus fastidieux de sa préparation au programme «Bouillie au lait». La bouillie préparée dans le multicuiseur Chef Two est cuite à point, le lait ne coule pas et vous n'avez pas besoin d'être devant la gazinière. La fonction de retard du démarrage offre un temps supplémentaire au sommeil du matin, et le régime de maintien de la température conserve le petit-déjeuner chaud autant de temps que nécessaire. On peut modifier la consistance de la bouillie en variant la quantité de liquide et de gruau, et les ajouts variés rendent le petit-déjeuner non seulement utile mais également bon.

NOTE: certains aliments comme le lait, lors de son ébullition forment une mousse abondante, tenez-en compte lors de la préparation de la bouillie de lait. Ne préparez pas plus de 3 bols de mesure de gruau (3-5 portions). Avant la préparation, ajoutez dans la bouillie du beurre ou «dessinez» un bord avec de l'huile dans la partie intérieure de la cuve à une distance de 5-7 cm du bord supérieur.

Riz pilaf

Le riz pilaf est un plat traditionnel de la cuisine ouzbek occupant une position importante sur la table russe. Le fond même du processus de préparation de ce plat est à la base du programme correspondant: la viande est étuvée avec les légumes, puis le gruau est cuit à l'étouffé. Le programme convient parfaitement au riz pilaf classique et à ses variantes. Essayez de remplacer la viande par des légumes ou des fruits secs, et l'on obtient un excellent plat végétarien ou une garniture. Et en remplaçant le riz par des macaronis ou du gruau de sarrasin, vous pourrez donner à manger à la famille de bonnes macaronis «de la flotte» ou du gruau de sarrasin avec de la viande.

Ragout

Le ragout est un plat que l'on peut trouver dans presque toutes les cuisines du monde. Et toutes ces variations peuvent être préparées avec succès dans le multicuiseur Chef Two, avec d'ailleurs peu d'efforts par rapport à la recette traditionnelle. L'étanchéité du multicuiseur garantit les arômes du plat en cuisson et le contrôle électronique du régime de température amène tous les ingrédients à l'état de bonne cuisson: la viande est incroyablement tendre et les légumes conservent non seulement leur forme mais également leurs propriétés utiles.

Rizotto

Si vous avez envie de quelque chose de recherché, allez... non, pas au restaurant. Dans votre cuisine où le multicuiseur Chef Two vous aidera à cuisiner seul un rizotto – un classique de la cuisine italienne. Un semble ensemble d'aliments, un peu de temps et le programme «Rizotto» – c'est tout ce qu'il faut pour surprendre les invités, rendre heureux son compagnon ou soi-même.

Pâte

La pâte est un plat universel que tout le monde aime. Après avoir assimilé plusieurs variantes de sauces, on peut alimenter toute la famille en pâte presque toute la semaine comme le font les italiens. Préparez durant le week-end plusieurs types de sauces, par exemple en les surgelant. Et les jours ouvrables, quand il n'y a pas le temps de cuisiner, le multicuiseur Chef Two prépare des pâtes fraîches pour vous avec le programme correspondant. Vous aurez un temps libre supplémentaire pour la soirée et la famille sera repue et contente. A propos, les bonnes pâtes avec une sauce particulière sont un excellent repas pour des invités inattendus.

Algorithme de fonctionnement du programme:

1. Versez de l'eau dans la cuve (pour accélérer le processus de cuisson, versez de l'eau bouillante).
2. Mettez le temps de cuisson sans tenir compte du temps pour faire bouillir l'eau.
3. Après le démarrage du programme, le processus commence de chauffage de l'eau, l'horloge montre l'heure actuelle. Un signal sonore retentit quand l'eau boue.
4. Ajoutez les aliments nécessaires et appuyez à nouveau sur le bouton «Start» – la minuterie commence le compte à rebours du temps fixé. Si vous n'appuyez pas sur le bouton «Start», le programme s'arrêtera automatiquement au bout de 10 minutes et il y aura toutes les 30 secondes un signal sonore rappelant qu'il faut appuyer sur le bouton «Start».

ATTENTION

Dans le programme il est prévu la cuisson avec le couvercle ouvert ou fermé.

Lors de la cuisson d'aliments propices à former de la mousse en abondance, il est recommandé de cuisiner avec le couvercle ouvert pour éviter les éclaboussures à travers l'orifice d'échappement de la vapeur.

Yogourt

On peut être sûr de la fraîcheur d'un yogourt et de l'absence de suppléments en lui seulement dans un cas: si vous le faites vous-mêmes. Ou bien presque soi-même – avec l'aide du multicuiseur Chef Two et du programme «Yogourt». Et bien qu'il faille pour sa préparation plusieurs heures, cela vaut le coup: l'utilité d'un yogourt n'a pas besoin d'être commentée. Et à la place des colorants et des compléments artificiels ajoutez dans votre yogourt des fruits frais, des fruits confis ou des noix. Un petit déjeuner sain et bon assuré!

Algorithme de fonctionnement du programme:

1. Versez du lait dans la cuve et branchez le programme «Yogourt».
2. Laissez le lait se réchauffer, il doit devenir chaud. Le temps de chauffage dépend de la quantité de lait et de sa température initiale. La température de chauffage dans le programme «Yogourt» ne dépasse pas 40 °C et c'est pour cela que dans tous les cas le lait ne chauffera pas de trop.
3. Ajoutez dans le lait le levain d'yogourt et les autres ingrédients conformément à la recette et mélangez.

4. Retirez avec précaution la cuve du multicuiseur et versez le contenu dans des petits bols en verre ou plastiques. Si vous utilisez des récipients de différent volume, le niveau des ingrédients doit être identique en eux.
5. Lavez la cuve, séchez et replacez-la dans le multicuiseur.
6. Mettez les récipients avec le yogourt dans la cuve et fermez-les avec les couvercles ou un plastique alimentaire. Pour éviter le dommage du revêtement, on peut mettre un tissu sur le fond de la cuve.
7. Versez de l'eau chaude dans la cuve conformément au niveau des ingrédients – le yogourt chaffera ainsi de manière égale.
8. Fermez le couvercle. Le temps restant s'affichera sur le display. Il suffit de 6-7 heures pour la préparation du yogourt mais si la recette indique un autre temps, vous pouvez stopper le programme et le brancher à nouveau en mettant le temps nécessaire.

Menu enfant

La nourriture pour les enfants possède des exigences spécifiques pour la composition et la température. C'est pour cela que le multicuiseur Chef Two possède un programme spécial «menu enfant». Il permet de chauffer la nourriture enfant jusqu'à la température correspondante à l'âge: jusqu'à 36 °C pour les plus petits, jusqu'à 45-50 °C pour les petits jusqu'à trois ans et jusqu'à 60 °C pour les enfants plus âgés. On peut également verser de l'eau dans la cuve et ainsi chauffer les bocaux avec la nourriture pour enfant.

Auto-nettoyage

Le multicuiseur Chef Two non seulement cuit automatiquement mais en plus il se nettoie.

Versez de l'eau bouillante dans la cuve du multicuiseur jusqu'à la marque 2 et mettez le programme. L'eau va bouillir en créant beaucoup de vapeur permettant le retrait facile des bouts d'aliments séchés. Ajoutez dans l'eau quelques gouttes de citron pour retirer les odeurs. Après la fin du program-

TAB 1. PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Température, °C	Temps de cuisson, par défaut (min-max)	Etape	Retard du départ	Régime de maintien de la température, Max. 6 heures
Chef – cuisinier	100 °C(40-160 °C), pas de 5 °C,	30 min (10min – 8h)	5 min	+	+
Rôtissage	145 °C	30 (5min – 1h)	1 min	–	–
Cuisson à l'étouffé	99 °C	1h (10 min – 8h)	5 min	+	+
Soupe	100 °C	1h (10 min – 4h)	5 min	+	+
Mijoté	85 °C	4h (1h – 8h)	10 min	+	+
Cuisson à la vapeur	100 °C	10 min (3 min – 2h). Le compte à rebours commence après l'ébullition	1 min	+	–
Cuisson au four	125 °C	45 (40 – 2h30)	5 min	+	+
Gruau	115 °C	Auto. La minuterie commence le compte à rebours 15 minutes avant la fin de la cuisson.	–	+	+
Express	112 °C	Auto. La minuterie commence le compte à rebours 6 minutes avant la fin de la cuisson	–	–	+
Bouillie au lait	98 °C	Auto	–	+	+
Riz pilaf	120 °C	45 (30 – 1h30)	5 min	+	+
Ragout	100 °C	40 (10 min – 3h)	5 min	+	+
Rizotto	115 °C	Auto		+	+
Pâte	100 °C	10 min (5 min – 1h). Voir l'algorithme dans la description du programme «Pâte».	1 min	+	–
Yogourt	40 °C	8h (6h-12h)	10 min	+	–
Menu enfant	36 °C, 48 °C, 60 °C	30 min (30 min – 3h)	5 min	+	–
Auto-nettoyage	128 °C	Auto (-10 min)	–		–
Chauffage	70 °C	1 h	–	–	–

me retirez avec précaution la cuve et versez l'eau. Après que la cuve ait refroidi, lavez-la ainsi que le couvercle amovible avec une éponge douce en utilisant un produit nettoyant neutre. Puis séchez le tout.

Chauffage

Utilisez le programme «Chauffage» pour réchauffer un plat. Chef Two non seulement réchauffe un plat mais il maintient la température à environ 70 °C durant 1 heure si vous êtes encore occupé.

Régime de maintien de la température (automatique)

Pour que le plat ne refroidisse pas après la préparation, Chef Two passe automatiquement dans le régime de maintien de la température à environ 70 °C. Il apparait durant ce temps sur le display le statut «Chauffage» et une minuterie de compte à rebours direct. La durée maximale du régime est de 6 heures.

NOTE: Il ne se branche pas après les programmes «Chef – cuisinier», «Yo-gourt» et «Menu enfant».

Mesures de précautions et recommandations

1. N'oubliez pas de débrancher le multicuiseur manuellement s'il ne faut pas maintenir le plat au chaud durant une longue période.
2. Mélangez le plat après la cuisson.
3. Ne laissez pas la spatule pour mélanger dans la cuve durant le chauffage.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Pour éviter l'apparition de mauvaises odeurs persistantes, il faut réaliser le nettoyage du multicuiseur après chaque utilisation.
- Ne conservez pas de plat cuit dans le multicuiseur, sinon le prochain nettoyage de l'appareil sera difficile.
- Après le nettoyage mais également après chaque utilisation, il faut débrancher le cuiseur du réseau électrique.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le cuiseur, le cordon électrique ou sa fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- Assurez-vous que la casserole ait totalement refroidi.
- Séchez bien toutes les pièces après le nettoyage.
- Utilisez seulement des produits nettoyants neutres pour le nettoyage du multicuiseur, par exemple des produits pour nettoyer la vaisselle.
- N'utilisez pas pour le nettoyage de produits contenant de l'alcool ou des dissolvants ainsi que de la filasse ou des moyens abrasifs.
- Ne lavez pas le cuiseur et ses accessoires dans un lave-vaisselle.

Nettoyage de la casserole

Utilisez une éponge et un produit nettoyant pour laver la casserole. N'utilisez pas de filasse ou de produits adhésifs pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Il faut sécher la casserole après le nettoyage.

Nettoyage du couvercle interne amovible

Appuyez sur le bouton blanc rectangulaire sur la partie interne du couvercle et retirez le couvercle interne. Lavez bien le couvercle amovible et le joint avec une éponge et un produit nettoyant neutre, puis séchez-les. Mettez le couvercle à sa place. Assurez-vous que le couvercle interne est bien installé et correctement fixé.

Nettoyage des surfaces intérieures du bloc principal

Retirez la cuve et retirez la saleté de l'intérieur du bloc principal avec un tissu humide propre. Si des parties d'aliments sont tombées à l'intérieur du bloc principal retirez-les.

Ne versez pas à l'intérieur de l'eau ou d'autre liquide, cela peut être la cause de la panne de l'appareil.

Nettoyage des accessoires

Utilisez une éponge douce pour le nettoyage des accessoires et un produit neutre. Séchez tous les accessoires après le nettoyage. Ne nettoyez pas les accessoires dans une machine à laver la vaisselle avec une température supérieure à 60° pour éviter la déformation des parties en plastique.

REPARATION ET ELIMINATION DES PANNES

- Pour la sécurité, la réparation doit être réalisée seulement par les spécialistes qualifiés d'un centre de service après-vente.
- La garantie ne s'applique pas aux pannes causées par une réparation de mauvaise qualité mais également par une mauvaise exploitation de l'appareil électrique.
- Il est interdit d'utiliser un appareil électrique en panne, mais également en cas de dommages mécaniques et autres de l'appareil électrique, du cordon électrique ou de sa fiche.
- Ne démontez jamais vous-même l'appareil électrique, ne mettez pas d'objets étrangers dans les orifices du corps de l'appareil électrique.
- Ne jetez pas les appareils en panne avec les déchets ménagers. Adressez-vous au point spécialisé de recueil des appareils électriques. Respectez l'environnement! Vous pouvez obtenir les adresses des points de recueil des appareils électriques ménagers pour leur recyclage auprès des services municipaux de votre ville. Le mauvais recyclage des appareils électriques occasionne un dommage important à l'environnement.
- Lors du remplacement d'un appareil électrique en panne par un nouveau, le vendeur doit être responsable juridiquement du recyclage.

Code erreur	Raison possible	Moyen de la résoudre
E1, E2, E3, E4	Pannes qu'il est impossible de résoudre seul	Adressez-vous au service après-vente
E7	Surchauffe/la température a atteint plus de 185°C	Attendez que l'élément de chauffage refroidisse. S'il est sale, nettoyez-le avec précaution (voir Nettoyage des surfaces intérieures du bloc principal).

FOURNITURE

- mode d'emploi ;
- bol de mesure (volume 180 ml) ;
- spatule ;
- louche pour la soupe ;
- grille pour la cuisson des plats dans le programme «Cuisson à la vapeur».

SPEZIFIKATION

Tension: 220-240 W, 50 Hz ;

Puissance: 800 W ;

Volume maximum de la cuve: 4 l ;

Dimensions (largeur x profondeur x hauteur): 240 x 300 x 240 mm ;

Poids: 4,3 kg.

Le fabricant conserve le droit d'apporter des modifications dans les caractéristiques techniques, la fourniture et la construction de ce modèle sans notification préalable.



МУЛЬТИВАРКА CHEF TWO

Поздравляем с приобретением новой мультиварки Chef Two! В ней реализованы все способы приготовления пищи, в том числе используемые для здорового питания. Для приготовления самых разнообразных блюд вам не понадобится специальных знаний и навыков, а её стильный внешний вид и удобное сенсорное управление доставит вам и вашим близким несомненное удовольствие от использования этого прибора.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот электроприбор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной эксплуатации электроприбора.
- Мультиварка является бытовым электроприбором и предназначена для использования в домашних условиях в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация мультиварки могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Людям, использующим кардиостимуляторы, необходимо проконсультироваться с врачом перед использованием мультиварки.
- Перед подключением мультиварки к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортному для данного электроприбора.
- Во избежание перегрузки электросети, не подключайте к одному источнику питания одновременно с мультиваркой другие электроприборы с большой потребляемой мощностью.
- При подключении мультиварки к электросети не перекручивайте сетевой шнур, не сдавливайте его какими-либо предметами, убедитесь в том, что вилка сетевого шнура сухая и чистая. Вилка сетевого шнура должна плотно и до конца вставляться в розетку.
- Никогда не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не передвигайте мультиварку, потянув ее за сетевой шнур.
- В случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик. Не эксплуатируйте мультиварку, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого шнура.
- Устанавливайте мультиварку только на сухую ровную и устойчивую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности. Не устанавливайте мультиварку на поверхность с мягким тканевым покрытием, удерживающим тепло.
- Не эксплуатируйте мультиварку в местах с повышенной влажностью или рядом с источниками тепла. Не допускайте, чтобы сетевой шнур касался горячих поверхностей любых нагревательных приборов или поверхностей, способных его повредить. Следите за тем, чтобы нельзя было споткнуться о сетевой шнур.

- Во избежание поражения электротоком, не погружайте мультиварку, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость. Всегда отключайте мультиварку от электросети перед чисткой, не допускайте попадания влаги на панель управления или внутрь устройства.
- Не эксплуатируйте и не храните мультиварку в одном помещении с легковоспламеняющимися веществами, химическими реактивами или в сильно запыленном помещении.
- Во избежание возникновения электромагнитных помех, расстояние от мультиварки до других электроприборов должно составлять не менее 30 см.
- Не допускайте воздействия на мультиварку прямого солнечного света, во избежание деформации и обесцвечивания поверхности корпуса.
- Не перемещайте мультиварку во время работы.
- Обращайтесь с мультиваркой бережно, не подвергайте ударам, аккуратно устанавливайте внутреннюю чашу в мультиварку.
- Не включайте мультиварку без установленной чаши.
- Используйте только ту чашу, которая идет в комплекте. Не используйте деформированную чашу, никогда не заменяйте чашу другой посудой.
- Не используйте чашу мультиварки для приготовления на плите или для иных кулинарных целей.
- Перед использованием мультиварки убедитесь в том, что пластина нагревателя и внешняя поверхность чаши сухие и чистые. Влага или частицы продуктов на внешней поверхности чаши и пластине нагревателя могут стать причиной короткого замыкания или выхода мультиварки из строя.
- Никогда не переполняйте чашу сверх допустимого объема, в противном случае это может стать причиной возникновения опасных ситуаций и выхода мультиварки из строя.
- Перед включением мультиварки всегда проверяйте, не засорен ли паровой клапан.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций, не закрывайте отверстия выхода пара во время работы мультиварки.
- Обеспечьте свободное пространство над мультиваркой для безопасного выхода пара, не менее 1,5 м.
- Во время работы чаша сильно нагревается. Не прикасайтесь к чаше незащищенными руками во избежание ожогов. Берегите лицо и руки от выходящего пара.
- Не используйте при приготовлении в чаше алюминиевую фольгу, формочки или тому подобные приспособления из металлосодержащих материалов.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций, не допускайте контакта нагревательной поверхности с металлическими предметами или кухонным инвентарем, не помещайте посторонние предметы внутрь мультиварки.
- Во время или после завершения программы открывайте крышку с осторожностью. Помните, что внутри мультиварки находится горячий пар.
- Содержите мультиварку в чистоте, тщательно очищайте чашу, крышку мультиварки и паровой клапан после каждого использования.

- Не храните приготовленное блюдо в мультиварке, всегда выполняйте чистку мультиварки сразу после использования, в противном случае дальнейший процесс чистки будет затруднен.
- В случае появления дыма или запаха горения от любого узла мультиварки, а также странных шумов, немедленно выключите мультиварку и отключите её от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- В случае повреждения нагревательного элемента или деформации чаши обратитесь в сервисный центр.
- Для хранения упакуйте мультиварку в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи мультиварки другому владельцу, передайте инструкцию вместе с электроприбором.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Установите мультиварку на ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.

Вымойте все съемные детали мультиварки и аксессуары в теплой воде с нейтральным моющим средством, затем вытрите насухо и установите на место. Протрите внешние поверхности мультиварки чистой влажной салфеткой.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Прибор состоит из следующих основных компонентов:

1. **Крышка**
2. **Съемная внутренняя крышка**
3. **Отверстие парового клапана**
4. **Чаша**
5. **Корпус**
6. **Кнопка открывания крышки**
7. **Температурный датчик**
8. **Нагревательный элемент**
9. **Сенсорная панель управления**
10. **LCD дисплей**

Аксессуары

Мерная чашка (объем 180мл.), лопатка, ложка для супа, решетка для приготовления блюд в программе «Пароварка»

ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чаша изготовлена из анодированного алюминия с керамическим покрытием. Это покрытие повышает износоустойчивость чаши, а также, являясь экологичным материалом, гарантирует безопасность для Вашего здоровья. Кроме того, готовить на керамическом покрытии мож-

но практически без масла, а значит, в результате получать вкусные и диетические блюда.

Для увеличения срока службы не рекомендуется использовать при приготовлении металлические или иные аксессуары, которые могут повредить поверхность чаши. Используйте аксессуары, идущие в комплекте, деревянные или силиконовые лопатки.

ВНИМАНИЕ! Паровой клапан предназначен для поддержания рабочего давления в чаше мультиварки и выпуска пара после окончания приготовления. При добавлении большого количества воды пар не успевает конденсироваться, и на поверхности мультиварки вблизи парового клапана будут образовываться водяные скопления. Это не является неисправностью, а всего лишь сигнализирует о том, что вы добавили слишком много воды.

На внутренней стороне чаши имеется 2 шкалы делений:

- Шкала **CUP** используется для определения объема воды в зависимости от количества приготавливаемой крупы. Например, если вы готовите 5 чашек риса — то воду нужно наливать до отметки 5. Эта шкала носит рекомендательный характер, так как результат может зависеть от сорта и качества крупы. Для получения желаемой степени вязкости, попробуйте варьировать соотношение воды и крупы.
- На шкале **L** указан объем жидкости в литрах.

ИНДИКАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

11. Температура

Значение температуры для программ «**Детское меню**» и «**Шеф-повар**», подробнее см.таблицу с программами

12. Время готовности

При включении таймера, на дисплее отображается время, к которому блюдо должно быть готово.

13. Оставшееся время

Указывает время до завершения программы.

14. Часы

В режиме ожидания часы отображают реальное время.

Для того, чтобы посмотреть текущее время в ходе приготовления, нажмите «Старт».

15. Программы приготовления

Во время приготовления на дисплее отображается выбранная программа.

16. Текущий статус приготовления

На дисплее отображается статус приготовления в текущий момент времени.

17. Индикатор процесса приготовления

Отображается во время приготовления, режима поддержания температуры и подогрева.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Мультиварка имеет интуитивную сенсорную панель управления. Для активации кнопок достаточно слегка прикоснуться к ним пальцем. Не следует нажимать на кнопки с усилием. Если при прикосновении кнопка не активируется, следует просто увеличить площадь контактной поверхности.

Touch line

С помощью этой линии осуществляется разблокировка панели управления, выбор программы и настройка времени приготовления. Светящаяся индикация подсказывает направление движения. Прикоснитесь рукой к линии и проведите вдоль неё справа налево или слева направо, вслед за индикацией.

Отмена

Для отмены текущих настроек или остановки приготовления, нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд, мультиварка перейдет в режим ожидания.

Для выключения звуковой индикации сначала переведите мультиварку в режим ожидания, затем нажмите и удерживайте кнопку «Отмена» в течение 3-5 секунд.

Таймер

Функция таймера позволяет приготовить блюдо к установленному времени. Подробнее в разделе «Установка таймера».

Температура

Кнопка выбора температуры в программах «Детское меню» и «Шеф-повар».

Шаг и интервал установки для каждой программы см. в Таблице 1.

Старт

- подтверждение заданных настроек и запуск приготовления.
- установка часов, см. раздел **Эксплуатация / Часы**

Звуковая индикация

Для включения/выключения звуковой индикации при выборе программ, сначала переведите мультиварку в режим ожидания, затем нажмите и удерживайте кнопку «Отмена» в течение 5 секунд, в подтверждение прозвучит короткий звуковой сигнал.

Подтверждающий звуковой сигнал будет присутствовать при разблокировке панели управления, настройке времени приготовления, после запуска и завершения программы, а также при переходе в режим поддержания температуры.

Если после установки времени приготовления не нажать кнопку «Старт», мультиварка будет периодически издавать звуковые сигналы, напоминающие об этой необходимости.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Разблокировка панели управления

При включении мультиварки в сеть раздастся звуковой сигнал, на дисплее будет отображаться время, при этом кнопки будут заблокированы. Для разблокировки панели управления проведите рукой вдоль линии Touch line, вслед за индикацией – слева направо, при этом прозвучит сигнал, кнопки на панели станут активны, а на дисплее отобразится время и список программ приготовления.

Часы

Для настройки текущего времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» – цифры мигнут 3 раза. Время устанавливается последовательно – сначала часы, затем минуты. Проводите вдоль touch line слева направо для увеличения и справа налево для уменьшения значения. Чтобы цифры переключались быстрее, проводя вдоль линии, остановитесь и удерживайте палец на одном месте в течение 1-2 секунд. После установки часов сделайте короткую паузу, когда начнут мигать минуты, установите нужное значение. Для подтверждения настроек, нажмите и удерживайте «Старт» до тех пор, пока не прозвучит подтверждающий сигнал, а цифры на дисплее не начнут гореть постоянно. Если не подтвердить настройки, через 10 секунд мультиварка автоматически выйдет из режима настройки часов, и на дисплее отобразится установленное время. Чтобы отменить установку времени, нажмите «Отмена».

Подготовка к приготовлению

- Перед приготовлением извлеките чашу из мультиварки, убедитесь, что на нагревательную поверхность не попали кусочки пищи или посторонние предметы, это может привести к выходу прибора из строя. Поверхность температурного датчика должна быть чистой и сухой.
- Поместите в чашу ингредиенты согласно рецепту. Следите за тем, чтобы количество жидкости не превышало отметки максимального уровня.
- Установите чашу в мультиварку и закройте крышку.

Выбор программы

Для выбора программы проведите вдоль линии справа налево или слева направо, выбранная программа будет мигать, а часы будут показывать предустановленное время приготовления (для неавтоматических программ).

Время приготовления

Для изменения времени приготовления дождитесь, пока часы на дисплее начнут мигать (через 3 секунды после выбора программы), затем проведите вдоль линии слева направо для увеличения, или справа налево для уменьшения времени приготовления. Чтобы цифры переключались быстрее, проводя вдоль линии, остановитесь и удерживайте палец на одном месте в течение 1-2 секунд.

Интервал и шаг установки времени для каждой программы указаны в Таблице 1.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления для программ: «Крупа», «Экспресс», «Ризотто» устанавливается автоматически в зависимости от объема ингредиентов.

Температура приготовления

Для большинства программ температура приготовления неизменна и указана в Таблице 1.

В программах «Шеф-повар» и «Детское меню» возможно изменение температуры приготовления. Для этого нажимайте кнопку «Температура» на панели управления, пока на дисплее не отобразится желаемое значение. При удержании кнопки значения будут меняться быстрее. Интервал и шаг установки температуры указаны в Таблице 1.

Установка таймера

Чтобы блюдо приготовилось к определенному времени, используйте функцию «Таймер».

1. Выберите программу и установите время приготовления.
2. Нажмите кнопку «Таймер» на панели управления – на дисплее появится надпись «Время готовности», а цифры начнут мигать.
3. Установите время, к которому блюду должно быть готово.
4. Для подтверждения настроек, нажмите «Старт».

ВНИМАНИЕ: Перед началом установки проверьте, чтобы часы показывали правильное текущее время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не устанавливается в программах «Жарка», «Экспресс», «Самоочистка» и «Подогрев»

Меры предосторожности и рекомендации:

- Если вы используете функцию «Таймер», следите, чтобы устанавливаемое время было больше значения текущего времени на интервал, достаточный для приготовления блюда.
- Если вы установили таймер на время, к которому блюду не успеет приготовиться – эта функция не сработает, и блюдо автоматически будет доготавливаться.

НАПРИМЕР: текущее время 17:00. Вы выбираете программу «Суп» и устанавливаете время приготовления – 30 минут, при этом включаете «Таймер» на 17:20. В этом случае программа приготовления продолжит работу до 17:30.

- Если значение таймера меньше текущего значения времени, блюдо приготовится к указанному времени, но на следующий день. Например, текущее время 17:00. Вы устанавливаете таймер на 16:00. В этом случае блюдо приготовится к 16:00 следующего дня.
- Некоторые продукты при значительной задержке времени приготовления могут испортиться. Старайтесь не включать таймер на максимальное время без острой необходимости.
- Не используйте таймер сразу после очередного приготовления, пока мультиварка полностью не остыла, иначе результат приготовления может оказаться неудовлетворительным.

ПРИМЕР:

Рагу должно быть готово к 19:30.

Положите в кастрюлю необходимые ингредиенты и закройте крышку. Выберите программу «Рагу», затем установите время приготовления, например 1 час. Далее нажмите кнопку «Таймер» – при этом на дисплее снова начнут мигать цифры и появится надпись «Время готовности». С помощью Touch line установите время «19:30» и нажмите кнопку «Старт». На дисплее будет отображаться значок «Рагу», «Время готовности» – «19:30», а индикация Touch line будет полностью подсвечена. В данном случае приготовление начнется в 18:30 и завершится к 19:30. При этом на дисплее появится надпись «Оставшееся время» – «01:00», индикация процесса приготовления и статус текущего процесса.

После окончания программы, мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.

Запуск программы

После завершения настроек, нажмите «Старт» для запуска приготовления.

На дисплее будет отображаться выбранная программа приготовления, оставшееся время, индикация приготовления и статус текущего процесса.

Если после выбора программы и установки времени приготовления не нажать кнопку «Старт», мультиварка будет периодически издавать звуковые сигналы, напоминающие об этой необходимости.

Отмена

Чтобы отменить приготовление или сделанные настройки нажмите и удерживайте кнопку «Отмена» до тех пор, пока мультиварка не перейдет в режим ожидания.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шеф-повар

Кухня – отличное место для творчества, а мультиварка Chef Two – подходящий инструмент. Варьируя температуру и время приготовления в программе «Шеф-повар», можно приготовить практически любое блюдо. Смело импровизируйте, комбинируя ингредиенты и параметры мультиварки, и наслаждайтесь результатами всей семьей!

Жарка

Эта программа может использоваться самостоятельно или в качестве одного из этапов программ «Плов», «Суп» и т.д. Хотя жарка и считается не самым полезным видом обработки продуктов, тем не менее, по вкусовым качествам она занимает лидирующие позиции. Кроме того, это самый быстрый способ приготовить полноценное блюдо из мяса, рыбы или птицы.

При недолгом обжаривании, которое требуется перед основным этапом в некоторых блюдах типа плова, рагу, супа, почти все полезные свойства продукта сохраняются. А благодаря керамическому покрытию, мультиварка позволяет сократить до минимума количество масла или другого

дополнительного жира. В программе предусмотрено приготовление как с открытой, так и с закрытой крышкой.

Тушение

Один из самых часто используемых способов обработки пищи – тушение. Для его реализации возможности мультиварки подходят как нельзя лучше. Щадящий температурный режим и замкнутое пространство делают список блюд, которые можно приготовить в этой программе бесконечным. Комбинации из различных видов мяса, овощей и круп сделают ваше меню как никогда разнообразным.

Суп

Традиционно суп – это основа полноценного обеда. Самые вкусные супы получаются в чугунке, томленные в печи. Вам повезло, если есть возможность готовить суп именно так. А если нет, условия приготовления в печи отлично имитирует мультиварка Chef Two. Толстые стенки чаши, керамическое покрытие, равномерный прогрев и замкнутое пространство делают суп ароматным и наваристыми. Программа также подходит для приготовления различных бульонов и супов-пюре.

Томление

Рецептура некоторых блюд из мяса, овощей, фруктов, молока предполагает длительное томление продукта при температуре около 85 °С. Щадящий температурный режим и герметичность мультиварки Chef Two создают такие же условия приготовления, как в настоящей русской печи. Этот проверенный веками способ обработки пищи обеспечивает бережное сохранение полезных свойств и ароматов всех ингредиентов, а главное, создает неповторимый вкус.

Пароварка

Используйте эту программу, чтобы приготовить блюда самым полезным способом – на пару. Этот вид обработки по праву считается диетическим – значит, полезным и для здоровья, и для фигуры. Еда, приготовленная на пару, сохраняет максимум полезных свойств и содержит минимум жира. В программе «Пароварка» можно готовить блюда практически из любых продуктов: мяса, морепродуктов, птицы, овощей, яиц, изделий из теста и так далее. Не бойтесь пробовать новые сочетания, используя приправы, травы и специи. Это сделает паровые блюда лидирующими по полезности, но не менее вкусными, чем при привычном приготовлении.

Выпечка

Функции духового шкафа реализованы в мультиварке Chef Two программой «Выпечка». Она отлично справляется с приготовлением сладкой и сытной выпечки – бисквитов, запеканок, кексов, пирогов, а также идеально подходит для запекания мяса, птицы и овощей.

Крупа

Эта программа подходит для приготовления всех сортов риса, гречки и других круп. Они являются неотъемлемой частью правильного питания, из них получаются самые здоровые завтраки и гарниры. Приготовлен-

ные в мультиварке Chef Two, крупы сохраняют все питательные свойства и аппетитный внешний вид. За счет них вы можете значительно разнообразить рацион, например, ввести в меню экзотичные для России виды круп – киноа или булгур.

Экспресс

Очень часто правильно питаться не получается не из-за отсутствия желания, а из-за нехватки времени на готовку. Исправить ситуацию можно с помощью мультиварки, в которой есть экспресс-режим. Эта программа позволяет сократить время приготовления крупы. В режиме быстрого приготовления рекомендуется готовить не больше 4 порций. Забудьте о вредных перекусах и неполноценных обедах, программа «Экспресс» впишется даже в самый плотный график!

Молочная каша

Идеальное сочетание пользы молока и злаков представляет собой молочная каша. Доверить трудоемкий процесс её приготовления можно программе «Молочная каша». Каша, приготовленная в мультиварке Chef Two хорошо разваривается, молоко не убегает, а вам нет необходимости все это время стоять у плиты. Функция отсрочки старта подарит дополнительное время на утренний сон, а режим поддержания температуры сохранит завтрак горячим столько времени, сколько потребуется. Вязкость каши можно менять, варьируя количество жидкости и крупы, а разнообразные добавки сделают завтрак не только полезным, но и вкусным.

ПРИМЕЧАНИЕ: некоторые продукты, такие как молоко, при кипении образуют обильную пену, учитывайте это при приготовлении молочной каши. Не готовьте больше 3 мерных чашек крупы (3-5 порций). Перед приготовлением добавляйте в кашу сливочное масло или «нарисуйте» маслом ободок по внутренней стороне чаши, на расстоянии 5-7 см от верхнего края.

Плов

Плов – традиционное блюдо узбекской кухни, прочно занявшее позиции и на русском столе. В основу соответствующей программы мультиварки заложена общая суть процесса приготовления этого блюда: мясо обжаривается с овощами, а затем тушится с крупой. Программа отлично подходит для приготовления как классического плова с мясом и рисом, так и его вариаций. Попробуйте заменить мясо овощами или сухофруктами, и получится отличное вегетарианское блюдо или гарнир. А заменив рис макаронами или гречкой, сможете накормить семью аппетитными макаронами по-флотски или гречкой с мясом.

Рагу

Рагу – блюдо, вариации которого можно найти почти во всех кухнях мира. И все эти вариации можно с успехом готовить в мультиварке Chef Two, причем с гораздо меньшими усилиями, чем это предполагает традиционный рецепт. Герметичность мультиварки обеспечит насыщение ароматами готовящегося блюда, а электронный контроль температурного режима доведет все ингредиенты до состояния оптимальной готов-

ности: мясо получится потрясающе нежным и мягким, а овощи сохраняют не только форму, но и полезные свойства.

Ризотто

Если вам захотелось чего-то изысканного, отправляйтесь... нет, не в ресторан, а на свою кухню, где мультиварка Chef Two поможет вам самостоятельно приготовить ризотто – классику итальянской кухни. Простой набор продуктов, совсем немного времени и программа «Ризотто» – вот все, что нужно для того, чтобы удивить гостей, порадовать свою вторую половинку или себя любимого.

Паста

Паста – универсальное блюдо, которое, пожалуй, любят все. Освоив несколько вариантов соусов, пастой можно кормить семью почти всю неделю, как это и делают итальянцы. Заготовьте в выходные несколько видов соусов, например, заморозив их. А в будни, когда бывает не до готовки, свежую пасту за вас приготовит мультиварка Chef Two с помощью соответствующей программы. У вас освободится дополнительное время для вечернего отдыха, а семья будет сыта и довольна. Кстати, хорошая паста с необычным соусом – отличное угощение для неожиданных гостей.

Алгоритм работы программы:

1. Налейте в чашу воду (для ускорения процесса приготовления налейте кипяток)
2. Установите время приготовления без учета времени на закипание.
3. После запуска программы начинается процесс нагрева воды, часы показывают текущее время. Когда вода закипит – прозвучит звуковой сигнал.
4. Добавьте необходимые ингредиенты и нажмите повторно «Старт» – таймер начнет обратный отсчет установленного времени.

Если не нажать кнопку «Старт» – программа автоматически выключится через 10 минут, при этом каждые 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, напоминающий о необходимости нажать «Старт».

ВНИМАНИЕ: В программе предусмотрено приготовление как с открытой, так и с закрытой крышкой.

При приготовлении продуктов, склонных к обильному пенообразованию, рекомендуется готовить с открытой крышкой, во избежание выплескивания жидкости через отверстие для выпуска пара.

Йогурт

Быть уверенным в свежести йогурта и отсутствии в нем вредных добавок можно только в одном случае: если вы сделали его сами. Ну, или почти сами – при помощи мультиварки Chef Two и программы «Йогурт». И, хотя, для его приготовления требуется несколько часов, оно того стоит: польза йогурта не нуждается в комментариях. А вместо искусственных красителей и наполнителей, добавьте в свой йогурт свежие фрукты, цукаты или орехи. Здоровый и вкусный завтрак обеспечен!

Алгоритм работы программы:

1. Налейте в чашу молоко и включите программу «Йогурт».
2. Дайте молоку нагреться, оно должно стать теплым. Время нагрева зависит от количества молока и его начальной температуры. Температура нагрева в программе «Йогурт» не превышает 40 °С, поэтому в любом случае молоко не перегреется.
3. Добавьте в молоко йогуртовую закваску и другие ингредиенты согласно рецепту и перемешайте.
4. Не выключая программу, аккуратно извлеките чашу из мультиварки и разлейте содержимое по небольшим стеклянным или пластиковым ёмкостям. Если вы используете ёмкости разного объема, уровень ингредиентов в них должен быть одинаковым.
5. Вымойте чашу, вытрите насухо и установите обратно в мультиварку.
6. Установите ёмкости с йогуртом в чашу и прикройте их крышками или пищевой пленкой. Чтобы избежать повреждения покрытия, на дно чаши можно подкладывать тканевую салфетку.

7. Налейте в чашу теплой воды, в соответствии с уровнем ингредиентов – так йогурт прогреется равномерней.
8. Закройте крышку. На дисплее будет отображаться оставшееся время. Для приготовления йогурта достаточно 6-7 часов, но если в рецепте указано другое время, вы можете отключить программу и включить заново, выставив нужное время.

Детское меню

К детской пище предъявляются особые требования, начиная от состава и заканчивая температурой. Поэтому в мультиварке Chef Two предусмотрена специальная программа «Детское меню». Она позволяет подогреть детскую пищу до температуры, соответствующей возрасту: до 36 °С для самых маленьких, до 45-50 °С для малышей до трех лет и до 60 °С для детей постарше. Также можно наливать в чашу воду и таким образом подогреть баночки с детским питанием.

ТАБЛИЦА 1. ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Температура, °С	Время приготовления, по умолчанию (мин-макс)	Шаг	Отсрочка старта	Режим поддержания температуры, Макс. 6 часов
Шеф-повар	100 °С(40-160 °С), шаг 5 °С,	30 мин (10мин – 8 ч)	5 мин	+	+
Жарка	145 °С	30 (5мин – 1ч)	1 мин	–	–
Тушение	99 °С	1ч (10 мин – 8ч)	5 мин	+	+
Суп	100 °С	1ч (10 мин – 4ч)	5 мин	+	+
Томление	85 °С	4ч (1ч – 8ч)	10 мин	+	+
Пароварка	100 °С	10 мин (3мин – 2ч). Отсчет времени начинается после закипания	1 мин	+	–
Выпечка	125 °С	45 (40 – 2ч30)	5 мин	+	+
Крупа	115 °С	Авто. Таймер начинает обратный отсчет за 15 мин до окончания приготовления.	–	+	+
Экспресс	112 °С	Авто. Таймер начинает обратный отсчет за 6 мин до окончания приготовления.	–	–	+
Молочная каша	98 °С	Авто.	–	+	+
Плов	120 °С	45 (30 – 1ч30)	5 мин	+	+
Рагу	100 °С	40 (10 мин – 3ч)	5 мин	+	+
Ризотто	115 °С	Авто.		+	+
Паста	100 °С	10 мин (5 мин – 1ч) См. алгоритм в описании программы «Паста».	1 мин	+	–
Йогурт	40 °С	8ч (6ч-12ч)	10 мин	+	–
Детское меню	36 °С, 48 °С, 60 °С	30 мин (30 мин – 3ч)	5 мин	+	–
Самоочистка	128 °С	Авто (-10 мин)	–	–	–
Подогрев	70 °С	1 ч	–	–	–

Самоочистка

Мультиварка Chef Two не только готовит практически самостоятельно, но еще и чистит себя.

Налейте кипящую воду в чашу мультиварки до отметки 2, включите программу «Самоочистка». Вода будет кипеть, создавая обильное паробразование, способствующее легкому удалению засохших частичек пищи. Для избавления от въевшихся запахов, добавьте в воду несколько долек лимона. После окончания программы, аккуратно извлеките чашу и слейте воду. После того, как чаша остынет, помойте её и съемную крышку мягкой губкой с использованием нейтрального моющего средства, затем вытрите насухо.

Подогрев

Чтобы разогреть блюдо воспользуйтесь программой «Подогрев». Chef Two не только разогреет блюдо, но и будет поддерживать температуру около 70°C в течение 1 часа, если вдруг вы отвлечетесь.

Режим поддержания температуры (автоматический)

Чтобы блюдо не остывало после приготовления, Chef Two автоматически переключается в режим поддержания температуры около 70°C. В это время на дисплее отображается статус «Подогрев» и таймер прямого отсчета. Максимальная продолжительность режима 6 часов.

Примечание: не включается после программ «Шеф-повар», «Йогурт» и «Детское меню».

Меры предосторожности и рекомендации

- Не забывайте выключать мультиварку вручную, если не требуется поддерживать блюдо теплым в течение длительного времени.
- Перемешивайте блюда после приготовления.
- Не оставляйте лопатку для перемешивания в чаше во время подогрева.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Во избежание появления стойких неприятных запахов обязательно выполняйте чистку мультиварки после каждого использования.
- Не храните приготовленное блюдо в мультиварке, в противном случае последующая чистка прибора будет затруднена.
- Перед чисткой, а также после каждого использования, обязательно отключайте мультиварку от электросети.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте мультиварку, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Перед чисткой подождите, пока мультиварка полностью остынет.
- После чистки тщательно вытрите все детали насухо.
- Используйте для мытья мультиварки только нейтральные моющие средства, например, средства для мытья посуды.
- Не используйте для чистки спиртосодержащие средства или растворители, а также жесткие мочалки или абразивные средства.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Чистка чаши

Для мытья чаши используйте только мягкую губку и нейтральное моющее средство, не используйте жесткие мочалки или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

Чистка съемной внутренней крышки

Нажмите белую прямоугольную кнопку на внутренней стороне крышки и снимите внутреннюю крышку. Открутите крышку парового клапана. Тщательно вымойте детали, используя мягкую губку и нейтральное моющее средство, вытрите насухо. Закрутите крышку парового клапана и установите внутреннюю крышку на место. Убедитесь в том, что крышка установлена правильно и надежно зафиксирована.

Чистка внутренних поверхностей основного блока

Извлеките чашу и удалите загрязнения внутри основного блока при помощи чистой влажной салфетки. Если внутрь основного блока попали частички продуктов, аккуратно извлеките их.

Не наливайте внутрь воду или иную жидкость, это может стать причиной выхода прибора из строя.

Чистка аксессуаров

Для мытья аксессуаров используйте мягкую губку и нейтральное моющее средство. После мытья вытрите все принадлежности насухо. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине при температуре выше 60 градусов, во избежание деформации пластиковых частей.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.
- Если электроприбор не подлежит ремонту, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправный электроприбор необходимо сдать в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
E1, E2, E3, E4	Неполадки, которые невозможно устранить самостоятельно	Обратитесь в сервисный центр.
E7	Перегрев/температура достигла более 185°C	Подождите пока нагревательный элемент остынет, если он загрязнен, то аккуратно очистите его (см. Чистка внутренних поверхностей основного блока).

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Инструкция по эксплуатации
 Мерная чашка (объем 180мл.)
 Лопатка
 Ложка для супа
 Решетка для приготовления блюд в программе «Пароварка»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение: 220–240 Вт, 50 Гц
 Мощность: 800 Вт
 Максимальный объем чаши: 4 л.
 Габариты (ширина x глубина x высота): 240x300x240 мм
 Вес: 4,3 кг

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

Электронную версию инструкции можно скачать на нашем сайте:
www.stadlerform.ru

Сертификат

ТС RU С-СН.МЕ10.В.00642 с 10.07.2012 ОС ТЕСТБЭТ
 119334, Москва, Андреевская наб., 2, т/ф (499) 137 71 20
<http://www.testbet.ru>



Утилизация устройства

Утилизация устройства

- Позаботьтесь об окружающей среде! Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов.
- Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

Дата изготовления

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

ПРИМЕР

неделя | год номер продукта

4514 – 12345

45 - сорок пятая неделя
 14 - последние две цифры года
 12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:
 4514 – 12345 – 45-я неделя 2014 года

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

Martin Stadler, CEO Stadler Form

Наша общая цель – наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека – это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.

