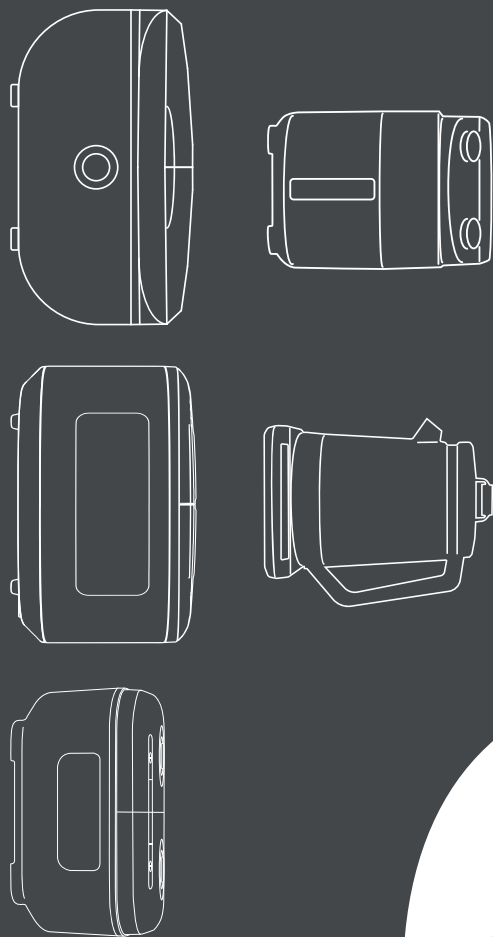


★
FITCOOKER

TWIN-CHEF

DualPot 3L
Multi-Cooker



USER MANUAL



ENGLISH
FRANÇAIS
DEUTSCH
NEDERLANDS
УКРАЇНСЬКА

Thank you very much for your purchase of the DualPot Multi-Cooker.

- Please read this instruction manual carefully to ensure proper use of this product.
- Please be sure to read "Safety Precautions" on page 2 before using this product.
- Please keep the instruction manual and warranty for future reference.

WARRANTY INFORMATION

Product: Multi-Cooker

Model: DualPot 3L Multi-Cooker

Default Warranty Period: 1 year

For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.

Date of Purchase:

Order ID:

TERMS & POLICY

Spiridonov Pavlo warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective starting from the date of purchase to the end of the warranty period.

Spiridonov Pavlo will replace any product found to be defective due to manufacturer flaws based on eligibility. Refunds are available within the first 30 days of purchase. Refunds are only available to the original purchaser of the product. This warranty extends only to personal use and does not extend to any product that has been used for commercial, rental, or any other use for which the product is not intended. There are no warranties other than the warranties expressly set forth with each product.

This warranty is non-transferable. Spiridonov Pavlo not responsible in any way for any damages, losses, or inconveniences caused by equipment failure or by user negligence, abuse, or use noncompliant with the user manual or any additional safety or usage warnings included in the product packaging and manual.

This warranty does not apply to the following:

- Damage occurs to the product due to abuse, accident, alterations, misuse, tampering, or vandalism.
- Improper or inadequate maintenance of the device, as outlined in this manual.
- Damage in return transit.
- Unsupervised use by children under the age of 18 years of age.

Spiridonov Pavlo and its subsidiaries assume no liability for any damages caused to the product by using the product for applications other than the final intended use or as instructed in the user manual. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, in which case, the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which may vary from state to state.

CUSTOMER SUPPORT

Email: support@fitcooker.eu

* Please have your order confirmation ID ready before contacting Customer Support.

Spiridonov Pavlo
Rue du Tilleul 77 Box 101
1332 Rixensart
Belgium

CONDITIONS & POLITIQUE

El Spiridonov Pavlo garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en matière, fabrication et service, à compter de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie.

El Spiridonov Pavlo remplacera tout produit reconnu défectueux en raison de défauts de fabrication, conformément aux conditions d'éligibilité. Un remboursement est possible dans les 30 jours suivant l'achat. Les remboursements ne sont disponibles que pour l'acheteur initial du produit. Cette garantie s'applique uniquement à un usage personnel et ne couvre pas les produits utilisés à des fins commerciales, locatives ou pour tout autre usage non prévu. Aucune garantie autre que celle expressément mentionnée avec chaque produit n'est accordée.

Cette garantie est non transférable. El Spiridonov Pavlo décline toute responsabilité pour les dommages, pertes ou désagréments causés par une panne de l'équipement ou une mauvaise utilisation, négligence ou non-respect du manuel d'utilisation ou des consignes de sécurité fournies.

Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- Dommages dus à un abus, un accident, une modification, une mauvaise utilisation, une manipulation ou un acte de vandalisme.

- Entretien inadéquat ou insuffisant de l'appareil.
- Dommages survenus lors du transport de retour.
- Utilisation non surveillée par des enfants de moins de 18 ans.

El Spiridonov Pavlo décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation autre que celle prévue ou décrite dans le manuel. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des pertes accessoires ou consécutives ; cette clause peut ne pas s'appliquer à vous. Cette

garantie vous accorde des droits légaux spécifiques, qui peuvent varier selon les juridictions.

SERVICE CLIENT

Email: support@fitcooker.eu
Veuillez préparer votre numéro de commande avant de contacter le service client.
El Spiridonov Pavlo
Rue du Tilleul 77 Box 101
1332 Rixensart
Belgium

BEDINGUNGEN & GARANTIE

Spiridonov Pavlo garandeert dat alle producten van de hoogste kwaliteit zijn qua materiaal, vakmanschap en service – geldig vanaf aankoopdatum tot het einde van de garantieperiode.

Spiridonov Pavlo vervangt product met fabrieksfouten volgens de garantievoorwaarden. Terugbetaling is mogelijk binnen 30 dagen en alleen voor de oorspronkelijke koper. Garantie geldt uitsluitend voor persoonlijk gebruik.

Deze garantie is niet overdraagbaar. Spiridonov Pavlo is niet aansprakelijk voor schade of verlies veroorzaakt door verkeerd gebruik, nalatigheid of niet-naleving van de handleiding.

Niet gedekt door de garantie:

- Schade door misbruik, ongevallen, wijzigingen, vandalisme.
- Onvoldoende onderhoud volgens handleiding.
- Schade bij retourzending.
- Gebruik zonder toezicht door kinderen onder de 18 jaar.

KLANTENSERVICE

Email: support@fitcooker.eu
Vul uw bestelnummer bij de hand.
El Spiridonov Pavlo
Rue du Tilleul 77 Box 101
1332 Rixensart
Belgium

KUNDENDIENST

Email: support@fitcooker.eu
Bitte halten Sie Ihre Bestellbestätigung bereit.
El Spiridonov Pavlo
Rue du Tilleul 77 Box 101
1332 Rixensart
Belgium

VOORWAARDEN & BELEID

Spiridonov Pavlo garandeert dat alle producten van de hoogste kwaliteit zijn qua materiaal, vakmanschap en service – geldig vanaf aankoopdatum tot het einde van de garantieperiode.

Spiridonov Pavlo vervangt product met fabrieksfouten volgens de garantievoorwaarden. Terugbetaling is mogelijk binnen 30 dagen en alleen voor de oorspronkelijke koper. Garantie geldt uitsluitend voor persoonlijk gebruik.

Deze garantie is niet overdraagbaar. Spiridonov Pavlo is niet aansprakelijk voor schade of verlies veroorzaakt door verkeerd gebruik, nalatigheid of niet-naleving van de handleiding.

Niet gedekt door de garantie:

- Schade door misbruik, ongevallen, wijzigingen, vandalisme.
- Onvoldoende onderhoud volgens handleiding.
- Schade bij retourzending.
- Gebruik zonder toezicht door kinderen onder de 18 jaar.

Spiridonov Pavlo aanvaardt geen aansprakelijkheid voor foutief gebruik. Sommige regio's laten geen uitsluiting van gevolgschade toe, dus dit is mogelijk niet op u van toepassing. U hebt wettelijke rechten die per regio kunnen verschillen.

KLANTENSERVICE

Email: support@fitcooker.eu
Vul uw bestelnummer bij de hand.
El Spiridonov Pavlo
Rue du Tilleul 77 Box 101
1332 Rixensart
Belgium

УМОВИ ТА ГАРАНТІЙНА ПОЛІТИКА

Spiridonov Pavlo гарантує, що всі продукти виготовлені з високоякісних матеріалів, з дотриманням стандартів збірки та сервісного обслуговування — з моменту покупки і до завершення гарантійного терміну.

Spiridonov Pavlo здійснює саміну будь-якого товару, який визнано дефектним через виробничі недоліки, відповідно до умов. Повернення коштів можливе протягом перших 30 днів з моменту покупки та лише первинному покупцеві. Гарантія поширюється

виключно на особисте використання та не поширюється на вироби, що використовувались у комерційних, орендних або будь-яких інших цілях, не передбачених призначенням товару. Жодні інші гарантії, крім зазначених у документації до продукту, не надаються.

Ця гарантія не підлягає передачі. Spiridonov Pavlo не несе відповідальності за будь-які збитки, втрати або незручності, спричинені виходом обладнання з ладу, недотриманням інструкції користувача, недбалістю, зловживанням або невиконанням вказівок з безпеки та експлуатації, наданих у документації.

Гарантія не поширюється на такі випадки:

- Пошкодження товару внаслідок неправильного поводження, нещасного випадку, внесення змін, неправильного використання, втручання чи вандалізму.
- Неналежне або недостатнє обслуговування, як описано в інструкції.
- Пошкодження під час зворотної доставки.
- Використання без нагляду дітьми до 18 років.

Spiridonov Pavlo не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені використанням товару не за призначенням або всупереч інструкціям користувача. У деяких юрисдикціях заборонено виключення або обмеження відповідальності за випадкові чи непрямі збитки — у такому разі це обмеження може не поширюватися на вас. Ця гарантія надає вам конкретні юридичні права, а також ви можете мати інші права залежно від вашого регіону.

СЛУЖБА ПІДТРИМКИ КОРИСТУВАЧІВ

Email: support@fitcooker.eu
Будь ласка, підготуйте номер підтвердження замовлення перед зверненням до служби підтримки.
Rue du Tilleul 77 Box 101
1332 Rixensart
Belgium



INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the FITCOOKER DualPot 3L Multi-Cooker from the TWIN CHEF series!

Thank you for choosing a product from the FITCOOKER brand. Our appliances are developed in accordance with the highest standards of quality, functionality, and design.

Please read this manual carefully before installation.

The manufacturer is not responsible for any injuries or damage resulting from improper installation or use. Please retain this manual for future reference. Proper use of the device will significantly extend its service life.

To learn more about FITCOOKER, please visit our website.

There you can browse our full range of kitchen appliances and compatible accessories, get support from our specialists, and locate authorized FITCOOKER retailers.

FITCOOKER Customer Support

 support@fitcooker.eu
[fitcooker.eu](https://www.fitcooker.eu)

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	02
DEVICE OVERVIEW	04
CONTROL PANEL AND DISPLAY	05
AUTOMATIC COOKING PROGRAMS	05
 BEFORE FIRST USE	 06
 USAGE	 06
REMOVING AND INSTALLING THE INNER LID AND STEAM VALVE	06
TURNING OFF SOUND SIGNALS	07
CONTROL PANEL LOCK	07
USING AUTOMATIC COOKING PROGRAMS	07
SETTING THE COOKING TIME	08
CHANGING COOKING TIME DURING OPERATION	09
DELAYED START FUNCTION	09
FIT CHEF PROGRAM	10
SETTING THE COOKING TEMPERATURE	10
CHANGING THE TEMPERATURE DURING COOKING	10
KEEP WARM FUNCTION	11
REHEATING MEALS	11
SUMMARY TABLE OF COOKING PROGRAMS	12
CLEANING AND MAINTENANCE	13
STORAGE AND TRANSPORTATION	14
TROUBLESHOOTING	14
FITCOOKER CUSTOMER SUPPORT	15
TECHNICAL SPECIFICATIONS	16
PACKAGE CONTENTS	16
DISPOSAL	16
WARRANTY INFORMATION (BACK COVER)	

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, you should always follow several basic safety precautions, including:

IMPORTANT SAFEGUARDS: PLEASE READ AND SAVE A COPY OF THIS INSTRUCTION AND CARE MANUAL.

 **Your safety is very important to us. Please read this user manual before operating the appliance.**

When using this appliance, exercise caution, attention, and good judgment. The safety precautions and usage instructions described here do not cover every possible situation.

Use the appliance strictly for its intended purpose. Any use not in accordance with the instructions may result in damage to the appliance or possible injury.

SAFETY PRECAUTIONS

The manufacturer is not liable for any damage or injury resulting from failure to follow safety guidelines or proper usage instructions.

This appliance is designed for household use only. It may also be used in environments similar to domestic settings, such as kitchen areas for store or office staff, and other workplace kitchens; as well as in hotels, motels, and other residential-type environments.

Use the appliance only as intended. Any improper use of the appliance shall be considered a violation of safe operation requirements. In such cases, the manufacturer bears no responsibility for potential consequences.

Operate the appliance with care and warn other users of possible risks.

If the appliance is transferred to another user, this manual must be provided along with the product.

CAUTION

- Do not attempt to repair or replace any parts of the appliance yourself. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or if it has malfunctioned, been dropped, or otherwise damaged in any way. Accidental damage may result in malfunction, void the warranty, or lead to electric shock. All procedures not covered by this manual must be performed only by qualified professionals from an authorized service center.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage matches the rated voltage of the appliance.
- To reduce the risk of electric shock, the appliance is equipped with a grounded plug. For your safety, connect it only to properly grounded outlets and extension cords. Do not remove or modify the grounding plug.
- Plug the power cord into the outlet only after the appliance is fully installed. Make sure the plug is easily accessible. Do not use the appliance if the plug does not fit securely into the outlet or is loose.
- Do not run the power cord through doorways or near heat sources. Ensure the cord is not twisted, kinked, or in contact with sharp or hot surfaces. Do not place heavy objects on the cord. Damaged cables may cause short circuits and electric shock.
- After use, and before any cleaning, maintenance, or service, disconnect the appliance from the main power supply. Remove the plug with dry hands, holding the plug and not the cord.

IMPORTANT SAFEGUARDS

ATTENTION

- Use only original accessories and materials recommended by the manufacturer.
- Do not place the appliance on soft surfaces. The working surface and surrounding walls must be made of heat-resistant material.
- Do not cover the appliance during operation — this may lead to overheating and malfunction.
- Keep your face and hands away from the steam outlet during cooking.
- Do not place the appliance near open flames or heat sources (such as stoves, ovens, heaters, etc.) or near flammable and heat-sensitive materials (textiles, household chemicals, etc.).
- Do not reach into the appliance unless you are sure the heating element and inner pot have cooled down.
- Do not use the appliance outdoors or in environments with high humidity. Moisture entering the internal components may cause serious damage.
- **DO NOT** touch the appliance with wet hands, especially if water has spilled onto it.
- Regularly inspect the appliance for signs of damage. Do not use the device or any of its parts if deformed or damaged.
- Do not use the appliance near sources of magnetic radiation.
- Do not operate the appliance at altitudes above 2000 meters.

WARNINGS

- Do not place the appliance on edges of tables or countertops where it may fall.
- Do not place foreign objects on top of the appliance.
- Unplug the appliance from the power source when not in use.
- Turn on the appliance only after the bowl or container with ingredients is correctly installed.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Unless explicitly stated in the recipe, do not operate the appliance without inner bowls installed or with empty bowls — accidental activation may cause overheating and damage to the non-stick coating.
- Ensure there are no foreign objects between the inner bowl and the heating element.
- Use the appliance's bowls and containers only as intended. **DO NOT** use them over open flames, on grills, or gas stoves.
- Do not use any non-original cookware for cooking, reheating, or warming.
- Avoid touching hot surfaces. Use oven mitts when removing the inner bowl or container with hot food.
- Use extreme caution when moving the appliance filled with hot liquids.
- When frying or deep-frying, always keep the **lid open**.
- Do not add excessive amounts of oil, baking soda, or other gas-producing ingredients.
- Do not store food or liquids in the container inside the closed appliance. Store bowls and containers with food in the refrigerator. To reheat food, use the appropriate function.
- Before cleaning, make sure the appliance is unplugged and completely cooled down.
- Packaging materials (e.g., foam, film) may be hazardous to children. Dispose of them according to local regulations or keep them out of reach.
- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance or supervised at all times.

IMPORTANT SAFEGUARDS

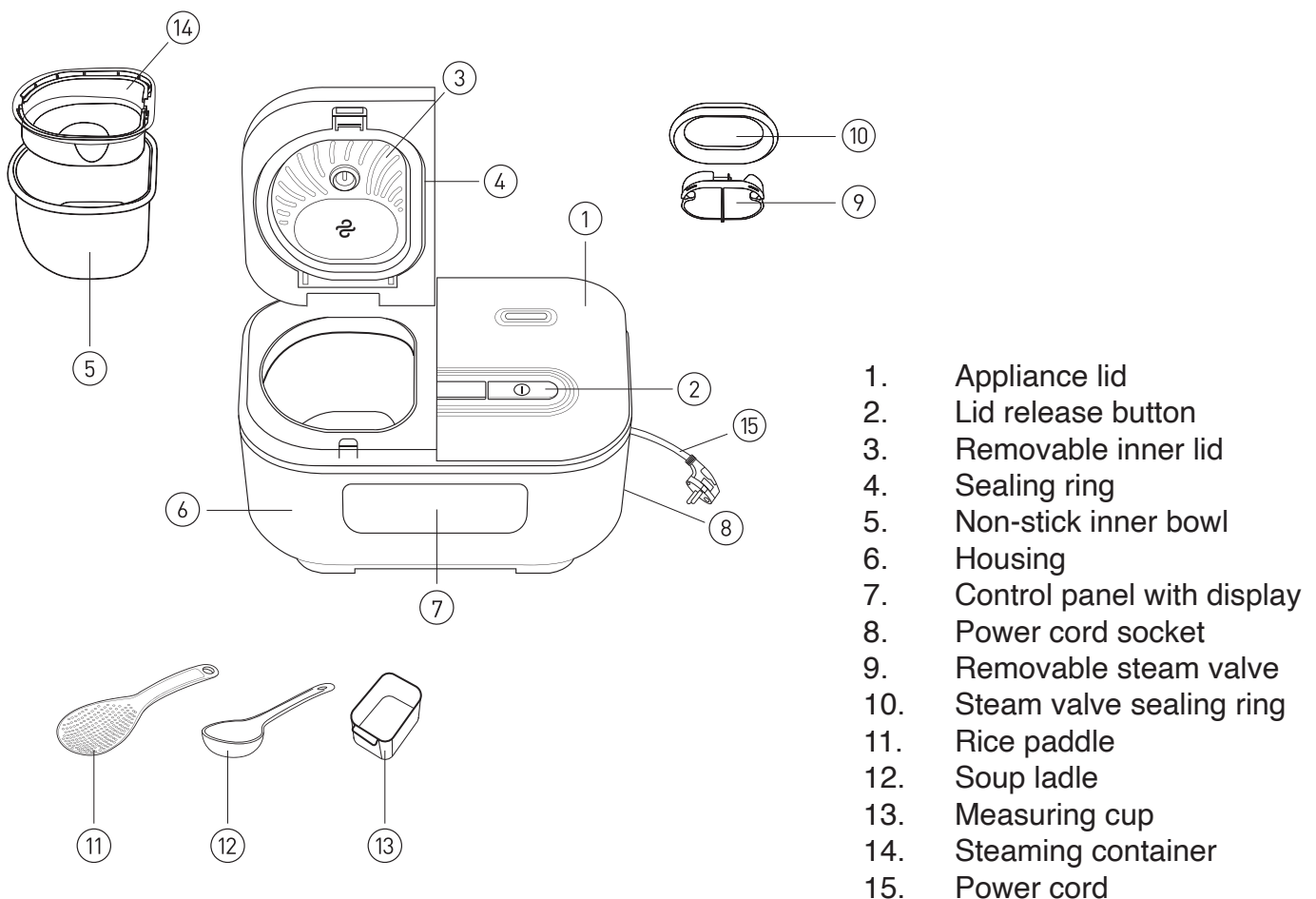
- This appliance may be used by children aged 8 and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way.

People lacking experience or knowledge may use this appliance only under continuous supervision by a person responsible for their safety, health, and well-being, or if they have been given thorough instructions on the safe use of the appliance and fully understand the possible risks.

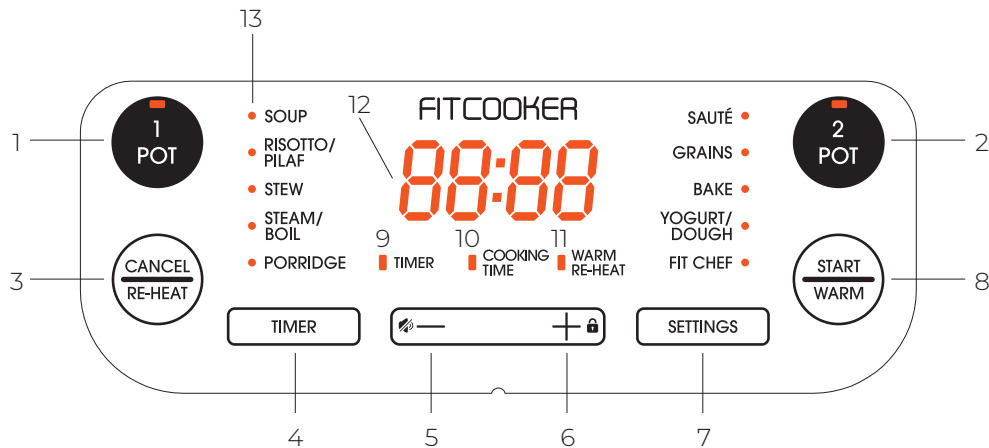
⚠ [STOP]

If any malfunctions are detected, immediately stop using the appliance.

DEVICE OVERVIEW



CONTROL PANEL AND DISPLAY



CONTROL PANEL OVERVIEW

1. POT 1 – Activates the menu for the first pot. Press repeatedly to switch between program names.
2. POT 2 – Activates the menu for the second pot. Press repeatedly to switch between program names.
3. CANCEL / RE-HEAT – Interrupts the current operation or resets the selected settings. Press and hold to start the reheat function.
4. TIMER – Sets the delay start time.
5. - / MUTE – Decreases the value. Also used for cycling through program names in reverse. Press and hold to mute sound signals.
6. + / LOCK – Increases the value. Press repeatedly to switch between program names. Press and hold to lock the control panel.
7. SETTINGS – Adjusts time and temperature parameters.
8. START / WARM – Starts the cooking program. Press again to enable/disable the keep warm function.
9. TIMER Indicator – Lights up when delay timer is set.
10. COOKING TIME Indicator – Lights up during cooking.
11. WARM / RE-HEAT Indicator – Lights up when warming or reheating.
12. Display – Shows temperature, cooking time, timer, and selected values.
13. Cooking Program Indicators – Lights up next to the currently selected automatic cooking program.

AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

1. SOUP
2. RISOTTO / PILAF
3. STEW
4. STEAM / BOIL
5. PORRIDGE
6. SAUTÉ
7. GRAINS
8. BAKE
9. YOGURT / DOUGH
10. FIT CHEF

BEFORE FIRST USE

Remove the appliance and accessories from the packaging. Discard all packing materials and protective stickers.

⚠ Be sure to keep all warning labels and the serial number sticker on the housing.

Visually inspect the appliance for any mechanical damage.

ℹ Let the appliance sit at room temperature for at least 3 hours before use if it was exposed to low temperatures during transport.

Wipe the housing with a soft, damp cloth. Wash all parts that come in contact with food using water (see section “CLEANING AND MAINTENANCE”).

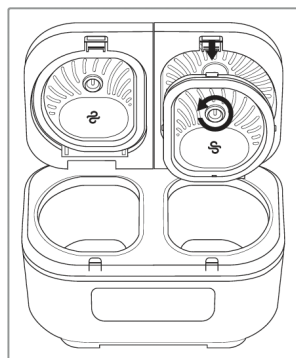
Always place the appliance on a firm, flat surface.

USAGE

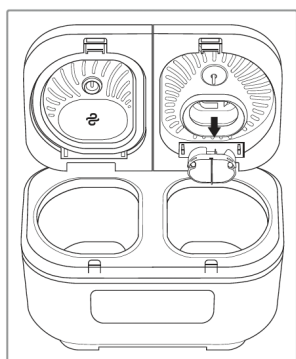
REMOVING THE INNER LID AND STEAM VALVE

Removal:

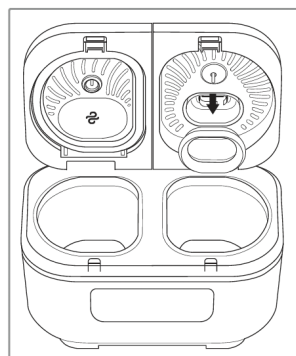
1. Press the latch button and remove the inner lid. Then detach the sealing ring from the inner lid.



2. Remove the steam valve by pulling it straight off the lid.

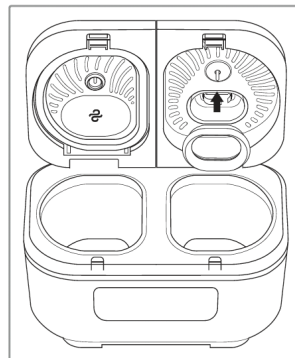


3. Remove the steam valve sealing ring by pulling it off the lid.

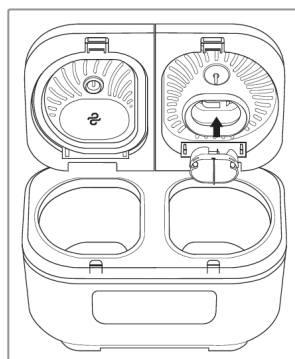


Installation:

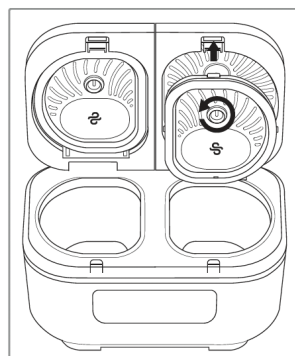
1. Firmly and evenly insert the steam valve sealing ring into its socket.



2. Insert the steam valve into its socket with slight pressure.



3. Install the sealing ring into the inner lid. Then insert the inner lid into place and press until it clicks.



USAGE

TURNING OFF SOUND SIGNALS

(Available in standby mode)

To disable sound signals in standby mode, press and hold the «-» button for a few seconds. When “S OFF” appears on the display, sound signals will be turned off.

To enable sound signals again, press and hold the «-» button. A beep will sound and “S ON” will appear on the display. Sound signals will be enabled.

CONTROL PANEL LOCK

(Available in standby mode, while a program is running, during keep warm/reheat, or delay start)

To lock the control panel, press and hold the «+» button for a few seconds. The display will show [], and the panel will be locked.

To unlock it, press and hold the «+» button again. The display will show][, and the panel will be unlocked.

USING AUTOMATIC COOKING PROGRAMS

1. Prepare the necessary ingredients for cooking.
2. Place the ingredients in one or both cooking pots or in one or two steam containers. Insert the pots/containers into the appliance.
Remember: you can use both pots at the same time.
Make sure that all ingredients, including liquids, remain below the maximum fill line marked on the inside of each pot. Ensure that both pots are seated evenly and securely.

 *Refer to the recipe book included in the set or to the Program Summary Table in this manual. You can also find recipes online at fitcooker.eu.*

3. Close the lid of the multicooker.
4. Plug the appliance into a power outlet. You will hear a beep, and the indicators on the display will briefly light up before turning off.
The appliance will then enter standby mode. The display will show — — —.
5. Select the menu for either pot by pressing the 1 POT or 2 POT button. The indicator light for the selected pot will remain lit. On the display, all cooking programs will be shown. The default program — SOUP — will start blinking.
6. To select a cooking program or scroll through the program list, press the «+» / «-» buttons or the 1 POT / 2 POT button. Programs cycle in a loop. The selected program will blink.
7. The default cooking time can be adjusted (see section: Adjusting Cooking Time).

USAGE

When using the FIT CHEF program, you can also adjust the cooking temperature (see section: Adjusting Temperature).

8. If needed, you can set a delayed start time (see section: Delay Start).

 *When changing time or temperature settings, the value on the display will blink. The new setting will be saved automatically after 5 seconds of no input.
To exit the settings mode and return to program selection, press CANCEL.
Pressing CANCEL again will return the appliance to standby mode (display shows —).
If no buttons are pressed for more than 1 minute, the appliance will return to standby mode automatically.
At any point during setup, pressing START will begin the program using the current settings. Any unadjusted parameters will run with default values.*

9. To start cooking, press START. A beep will sound. The selected pot and SETTINGS indicators will light up solid. The cooking time indicator will turn on as well.
If Keep Warm / Reheat is active, its indicator will also light up.

Depending on the selected program, the timer countdown will either start immediately or after the desired temperature is reached inside the pot.

 *When both pots are in use at the same time, the indicator of one pot will remain steadily lit, while the other will flash.
The display will show the cooking status of the pot with the steady indicator.
To view the status of the second pot, press its activation button again.*

 *In STEAM/BOIL and SAUTÉ programs, the countdown will begin only after the required temperature is reached or after the water starts boiling.
Until then, the COOKING TIME indicator will blink and will become steady once the target temperature is reached.*

10. When the cooking program ends, a beep will sound. After the cooking process or auto-warm ends, the display will briefly show END.

 *To stop the cooking process, cancel the selected program, or turn off the auto-warm function, press the CANCEL button.*

11. Unplug the appliance from the power outlet.

SETTING THE COOKING TIME

The cooking time can be adjusted for every program except GRAINS.
The available time adjustment step and range depend on the selected program.

1. To set the cooking time after selecting a program, press the SETTINGS button. The hour digits on the display will start flashing.
2. Use the «+» / «-» buttons to adjust the required number of hours.
To change the value quickly, press and hold the desired button.
3. To save the selected hours and switch to minute settings, press the SETTINGS button again.

USAGE

4. Similarly, set the required number of minutes.

The changes will be saved automatically if no buttons are pressed for a few seconds. The digits will stop flashing.

To return to hour settings before saving, press the SETTINGS button again.

ADJUSTING COOKING TIME DURING OPERATION

The cooking time adjustment step is 1 minute (except for the GRAINS program).

The available time adjustment range depends on the selected cooking program (see the “Summary Table of Cooking Programs” section).

1. To change the cooking time while the program is running, press the SETTINGS button. The hour digits on the display will start flashing.

2. Use the “+” and “-” buttons to set the desired number of hours.

For faster adjustment, press and hold the corresponding button.

3. To save the changes and proceed to minute adjustment, press the SETTINGS button.

4. In the same way, set the desired number of minutes.

The changes will be saved automatically if no interaction with the control panel occurs within a few seconds.

To return to hour adjustment before saving, press the SETTINGS button again.

i *When changing the cooking time during operation, the multicooker will exit the preheating phase (if applicable), and the countdown of the program’s main cooking time will begin.*

DELAYED START FUNCTION

Use this function if you want the cooking process to begin after a specified delay.

1. To set the desired delay time after selecting the cooking program, press the TIMER button.

The TIMER indicator will light up.

The display will show 00:00, and the hour digits will start flashing.

2. Use the “+” and “-” buttons to set the desired number of hours.

To change the value more quickly, press and hold the corresponding button.

3. To save the hour value and proceed to minute setting, press the TIMER button again.

Set the desired number of minutes in the same way.

The settings will be saved automatically if there is no interaction with the control panel within a few seconds.

To return to hour adjustment before saving, press the TIMER button again.

4. To activate the TIMER function, press the START button.

A beep will sound, and the countdown of the set delay time will begin.

i *This function is not available for all programs (see the section “Summary Table of Cooking Programs”).*

While the TIMER function is active, the display shows the countdown to the cooking start time.

The TIMER, selected program, and active pot indicators will be lit.

If the Keep Warm/Reheat function is active, its indicator will also be lit.

i *During the TIMER countdown, you can press the TIMER button to check the set cooking time. After a few seconds, the display will return to the remaining delay time.*

USAGE

5. When the delay countdown ends, you will hear three beeps.

The TIMER indicator will turn off, and the multicooker will begin cooking using the selected program.

FIT CHEF PROGRAM

Experiment and cook your own recipes with the FIT CHEF function! Convenient settings in wide ranges: adjust temperature with 1 °C precision and time with 1-minute precision.

Complex recipes? – No problem! You can modify the temperature and cooking time even while the device is running.

Setting the Cooking Temperature

(available only in the FIT CHEF program)

When using the FIT CHEF program, you can set the cooking temperature before starting. The default temperature is 100 °C. Adjustment is possible in the range of 35 °C to 160 °C in 1 °C increments.

After selecting the FIT CHEF program, press the SETTINGS button three times. The default temperature value will start flashing on the display.

1. Use the «–» and «+» buttons to set the desired temperature.

To adjust quickly in either direction, press and hold the corresponding button.

2. Changes will be saved automatically if no interaction with the control panel occurs within a few seconds.

The display will stop flashing and return to showing the cooking time.

i When the cooking temperature is set to 130 °C or above, the cooking time is limited to 2 hours to prevent overheating.

Adjusting the Cooking Temperature During Operation

(Available only in the FIT CHEF program)

The available temperature adjustment range is from 35 °C to 160 °C, with 1 °C increments.

1. During the cooking process, press the “SETTINGS” button three times. The default temperature value will start flashing on the display.

2. Use the “–” and “+” buttons to set the desired temperature.

For quick adjustment, press and hold the corresponding button to increase or decrease the value faster.

3. The changes will be saved automatically if there is no interaction with the control panel for a few seconds.

The flashing will stop, and the display will switch to show the cooking time.

i If the set cooking temperature is 130 °C or higher, the operation time is limited to 2 hours to prevent overheating.

USAGE

KEEPING FOOD WARM (AUTO KEEP WARM)

After cooking is complete, the multicooker automatically switches to WARM mode and maintains the temperature of the prepared food between 70–75 °C for up to 12 hours. The WARM and active pot indicators will remain steadily lit. The display will show the time elapsed in WARM mode.

To turn off the auto keep warm function, press the CANCEL button once — the cooker will switch to standby mode, and the display will show - - -.

i *To check which programs support the Keep Warm function, see the section COOKING PROGRAM TABLE.*

To disable the WARM function in advance, press the START button during cooking or while the delay timer is active.

The WARM/RE-HEAT indicator will turn off. To enable the WARM function again, press the START button once more.

i *The keep warm function is only active when the cooking temperature was set to above 80 °C.*

REHEATING FOOD

To activate this function, select pot 1 or 2, then press and hold the CANCEL button for a few seconds. The indicators for the selected pot and WARM/RE-HEAT will light up on the display. The reheat timer will start immediately.

The default reheat time is 12 hours at a temperature of 70–75 °C. The reheating function will automatically turn off after this period.

To stop the reheating function at any time, press the CANCEL button. The appliance will switch to standby mode, and the display will show - - -.

SUMMARY TABLE OF COOKING PROGRAMS

Program	Usage Recommendations
FIT CHEF	Cooking dishes with customizable time and temperature settings. When setting the temperature to 130 °C or higher, cooking time will be limited to two hours.
GRAINS	Designed for cooking rice and grain-based porridges in water. The program automatically shuts off after all the water evaporates. During operation, the display shows the cooking time countdown.
YOGURT/DOUGH	Designed for preparing yogurt and also suitable for proofing yeast dough.
SOUP	Program for cooking soups and broths.
STEW	Program for cooking meat and vegetable dishes.
STEAM/BOIL	Intended for steaming meat, fish, vegetables, and other foods. The multicooker includes two special containers for steaming. Recommended steaming time – 20 minutes. Recommended boiling time – 40 minutes.
SAUTÉ	Sautéing and frying food. When the desired temperature is reached, the appliance will beep twice.  WARNING: In “SAUTÉ” mode, wait for the beep before adding food into the pot. The lid must remain open during this program.
BAKE	Baking with yeast and puff pastry. Auto keep warm is limited to 4 hours.
RISOTTO/PILAF	Program designed for cooking pilaf.
PORRIDGE	Program for cooking porridge.

SUMMARY TABLE OF COOKING PROGRAMS

Program Settings and Features

Program	Default Cooking Time	Time Adjustment Range / Step	Preheat Period	Delay Start	Keep Warm
FIT CHEF	00:30	1 min – 15 h / 1 min	–	✓	✓
GRAINS	–	–	–	–	–
YOGURT/DOUGH	08:00	10 min – 12 h / 5 min	–	✓	–
SOUP	01:00	1 min – 8 h / 1 min	–	✓	✓
STEW	01:00	1 min – 12 h / 1 min	–	✓	✓
STEAM/BOIL	00:40	1 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
SAUTÉ	00:20	1 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
BAKE	01:00	1 min – 4 h / 1 min	–	✓	✓
RISOTTO/PILAF	01:10	1 min – 2 h / 1 min	–	✓	✓
PORRIDGE	00:25	1 min – 4 h / 1 min	–	✓	✓

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the appliance from the power outlet. Wait until the device has completely cooled down.

● Attention! Do not immerse the appliance body, plug, or power cord in water or place them under running water.

Avoid liquid entering the appliance to prevent damage or electric shock.

Do not use abrasive cleaners, aggressive chemicals, or any substances not recommended for cleaning food-contact surfaces.

To avoid scratches or scuffs, use microfiber cloths or soft sponges.

Clean the accessories manually with mild dish soap, then dry them at room temperature.

After each use, rinse the steam valve under warm running water.

Slight color changes to the nonstick coating may occur over time. This is normal and not a defect.

● Attention! Do not wash any parts of the appliance in a dishwasher!

STORAGE AND TRANSPORTATION

- Before storing or transporting the appliance, clean it thoroughly and allow it to dry completely.
- Store the appliance in a clean, dry, and well-ventilated place, away from heat sources, open flames, heating appliances, and direct sunlight. Keep the appliance out of reach of children.
- The appliance may be transported by any means of transportation, provided the applicable freight rules for the specific transport type are observed. Use the original factory packaging during transport.
- Transportation should only be carried out in covered vehicles.
- The appliance must be securely packed and fastened to prevent movement during transportation.
- During transportation, protect the appliance from direct exposure to precipitation or aggressive external conditions.
- Avoid subjecting the appliance to mechanical impacts during transport or storage, as this may damage the unit, compromise its integrity, or affect the external packaging.
- Prevent water or other liquids from entering or soaking the packaging or the appliance during transport or storage.
- Use caution when loading or unloading the appliance.

TROUBLESHOOTING

	Possible Cause	Solution
Error code E* appears on the display, a sound signal is heard	System error, possibly incorrect operation of the control board or one of the temperature sensors	Disconnect the appliance from the power supply, let it cool down. Then reconnect it to the power supply
System error E7 appears on the display	You did not wait for the bowl to preheat in the FRY program	It is MANDATORY to wait for the bowl to preheat WITHOUT LIQUIDS OR FOOD (a sound signal should occur)
Water was added or food with high water content was placed in the bowl during frying	NEVER add water to the bowl when using the FRY program!	
The appliance won't turn on	The appliance is not connected to the power supply	Ensure the appliance is plugged into a working outlet with power
Faulty socket or no voltage in the outlet	Check the socket or use a different outlet	
Cooking takes too long	Foreign objects or food particles are between the bowl and the heating element	Disconnect the appliance from the power supply and let it cool completely. Remove any obstruction
The bowl is not positioned correctly	Reposition the bowl properly	
The heating element is dirty	Disconnect the appliance from the power supply and let it cool completely. Carefully clean the heating element	
Steam comes out from under the lid during operation	The lid is not sealed properly due to: – misaligned bowl – food particles or foreign objects preventing full closure – dirty or deformed sealing ring	– Make sure the bowl is level – Check the lid and body for foreign objects and remove them. Close the lid tightly – Inspect the sealing ring and clean or replace if necessary
Strange odor or smoke appears during initial use	Lubricants applied to some internal parts during manufacturing	This is not a malfunction. Odor or smoke will disappear after initial uses

TROUBLESHOOTING

If the issue cannot be resolved, please contact an authorized service center or the GARLYN customer care department for assistance. All repairs must be carried out by qualified specialists at a service center.

CUSTOMER SUPPORT

HOW TO CONTACT US

If you have any questions, please don't hesitate to contact our Customer Support Team.

Our specialists will be happy to help you resolve any issues and answer even the most unexpected questions.

We also welcome your suggestions on how we can further improve our products to make them even more convenient and reliable.

With care for you!

Email: support@fitcooker.eu

Working hours: Daily from 10:00 to 20:00

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product Name: Multi-cooker
Brand: FITCOOKER
Model: DualPot 3L Multi-Cooker
Voltage: 220–240 V, 50 Hz
Power: 700 W
Body Material: Plastic
Electric Shock Protection: Class I
Control Type: Electronic
Number of Automatic Programs: 10
Overheat Protection: Yes
Bowl Coating: Non-stick Daikin®
Inner Lid: Removable
Display: LED

Working / Total Bowl Volume: 2.6 L / 3 L
Keep Warm Function: Up to 12 hours
Pre-disable Keep Warm Option: Yes
Reheat Function: Up to 12 hours
Delayed Start: Up to 24 hours
Sound Signal Deactivation: Yes
Control Panel Lock: Yes
Power Cord Length: 1 meter
Dimensions (L × W × H): 345 × 194 × 235 mm
Weight: 3.9 kg
Service Life: 3 years

PACKAGE CONTENTS

Multicooker – 1 pc.
Bowl – 2 pcs.
Steaming container – 2 pcs.
Measuring cup – 1 pc.
Soup ladle – 1 pc.
Rice paddle – 1 pc.

Power cord – 1 pc.
Recipe book – 1 pc.
User manual – 1 pc.
Quick start guide – 1 pc.
Warranty card – 1 pc.

The manufacturer, constantly improving and refining its products, reserves the right to make structural changes to the specifications and product design without prior notice, provided such changes do not degrade product quality.



DISPOSAL

This appliance is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

⚠ Do not dispose of this product as unsorted municipal waste. Instead, it should be taken to a designated collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Proper disposal helps prevent potential negative impacts on the environment and human health. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local authority, household waste disposal service, or the shop where you purchased the item.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	02
APERÇU DE L'APPAREIL	04
PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGE	05
PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUES	05
 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	 06
 UTILISATION	 06
RETRAIT ET INSTALLATION DU COUVERCLE INTÉRIEUR ET DE LA SOUPAPE DE VAPEUR	06
DÉSACTIVATION DES SIGNAUX SONORES	07
VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE	07
UTILISATION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES	07
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON	08
MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON PENDANT LE FONCTIONNEMENT	09
FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ	09
PROGRAMME FIT CHEF	10
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON	10
MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE PENDANT LA CUISSON	10
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD	11
RÉCHAUFFAGE DES REPAS	11
TABLEAU RÉCAPITULATIF DES PROGRAMMES DE CUISSON	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
STOCKAGE ET TRANSPORT	14
DÉPANNAGE	14
SERVICE CLIENT FITCOOKER	15
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	16
CONTENU DE L'EMBALLAGE	16
ÉLIMINATION	16
INFORMATIONS SUR LA GARANTIE (DERNIÈRE PAGE DE COUVERTURE)	

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre plusieurs règles de sécurité de base, notamment :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER UNE COPIE DE CE MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

⚠ Votre sécurité est très importante pour nous. Veuillez lire ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Lorsque vous utilisez cet appareil, faites preuve de prudence, d'attention et de bon sens. Les précautions de sécurité et les instructions d'utilisation décrites ici ne couvrent pas toutes les situations possibles.

Utilisez l'appareil uniquement dans le cadre de son usage prévu. Toute utilisation non conforme aux instructions peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de blessure résultant du non-respect des consignes de sécurité ou d'une mauvaise utilisation.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il peut également être utilisé dans des environnements similaires comme les coins cuisine de bureaux ou de magasins, ou dans les hôtels, motels, et autres lieux de type résidentiel.

Utilisez l'appareil uniquement comme prévu. Toute utilisation inappropriée de l'appareil sera considérée comme une violation des consignes de sécurité. Dans ce cas, le fabricant décline toute responsabilité quant aux conséquences.

Utilisez l'appareil avec précaution et informez les autres utilisateurs des risques éventuels.

Si l'appareil est transmis à un autre utilisateur, ce manuel doit être fourni avec le produit.

⚠ ATTENTION

- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer vous-même une pièce de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou si l'appareil a subi une chute ou un dommage quelconque. Cela pourrait entraîner un dysfonctionnement, annuler la garantie ou causer un choc électrique. Toute réparation non couverte par ce manuel doit être effectuée par un professionnel qualifié dans un centre de service agréé.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension électrique correspond à celle indiquée pour l'appareil.

- Pour réduire le risque de choc électrique, l'appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre. Pour votre sécurité, branchez-le uniquement sur des prises ou rallonges correctement mises à la terre. Ne retirez ou ne modifiez jamais la broche de terre.

- Branchez la fiche dans la prise uniquement lorsque l'appareil est complètement installé. Assurez-vous que la fiche est facilement accessible. N'utilisez pas l'appareil si la fiche n'est pas bien insérée dans la prise ou si elle est lâche.

- Ne faites pas passer le cordon d'alimentation sous des portes ou près de sources de chaleur. Assurez-vous que le cordon n'est ni tordu, ni pincé, ni en contact avec des surfaces chaudes ou coupantes. Ne posez aucun objet lourd sur le cordon. Un cordon endommagé peut provoquer un court-circuit ou un choc électrique.

- Après usage et avant tout nettoyage, entretien ou réparation, débranchez l'appareil de la prise de courant. Retirez la fiche avec les mains sèches, en tenant la fiche et non le cordon.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

- Utilisez uniquement les accessoires et matériaux recommandés par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces molles. La surface de travail et les murs environnants doivent être résistants à la chaleur.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement — cela peut entraîner une surchauffe et un dysfonctionnement.
- Tenez votre visage et vos mains à l'écart de la sortie vapeur pendant la cuisson.
- Ne placez pas l'appareil près de flammes nues ou de sources de chaleur (comme des cuisinières, fours, radiateurs, etc.) ou de matériaux inflammables et sensibles à la chaleur (textiles, produits chimiques ménagers, etc.).
- N'atteignez pas l'intérieur de l'appareil à moins d'être sûr(e) que l'élément chauffant et le bol intérieur ont refroidi.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des environnements à forte humidité. L'humidité à l'intérieur de l'appareil peut causer de graves dommages.
- **NE TOUCHEZ PAS** l'appareil avec les mains mouillées, surtout s'il y a eu un déversement d'eau.
- Inspectez régulièrement l'appareil pour détecter tout signe de dommage. N'utilisez pas l'appareil ou l'un de ses composants s'ils sont endommagés ou déformés.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources de rayonnement magnétique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à des altitudes supérieures à **2000** mètres.

AVERTISSEMENTS

- Ne placez pas l'appareil au bord d'une table ou d'un plan de travail où il pourrait tomber.
- Ne placez pas d'objets étrangers sur le dessus de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'allumez l'appareil qu'après avoir correctement installé le bol ou le récipient contenant les ingrédients.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

- Sauf indication contraire dans la recette, n'utilisez pas l'appareil sans bols intérieurs ou avec des bols vides — une activation accidentelle pourrait entraîner une surchauffe et endommager le revêtement antiadhésif.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre le bol intérieur et l'élément chauffant.
- Utilisez les bols et récipients de l'appareil uniquement comme prévu. **NE LES UTILISEZ PAS** sur des flammes nues, des barbecues ou des plaques de cuisson à gaz.
- N'utilisez pas de vaisselle non originale pour la cuisson, le réchauffage ou le maintien au chaud.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez des gants lorsque vous retirez le bol intérieur ou un récipient contenant des aliments chauds.
- Soyez extrêmement prudent lors du déplacement de l'appareil rempli de liquides chauds.
- Lors de la friture ou de la cuisson à haute température, laissez toujours **le couvercle ouvert**.
- N'ajoutez pas de grandes quantités d'huile, de bicarbonate de soude ou d'autres ingrédients générant des gaz.
- Ne conservez pas de nourriture ou de liquides dans le récipient à l'intérieur de l'appareil fermé. Conservez les bols et les aliments au réfrigérateur. Pour réchauffer, utilisez la fonction prévue à cet effet.
- Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi.
- Les matériaux d'emballage (par ex. mousse, film plastique) peuvent être dangereux pour les enfants. Éliminez-les conformément à la réglementation locale ou conservez-les hors de leur portée.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil ou surveillés en permanence.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

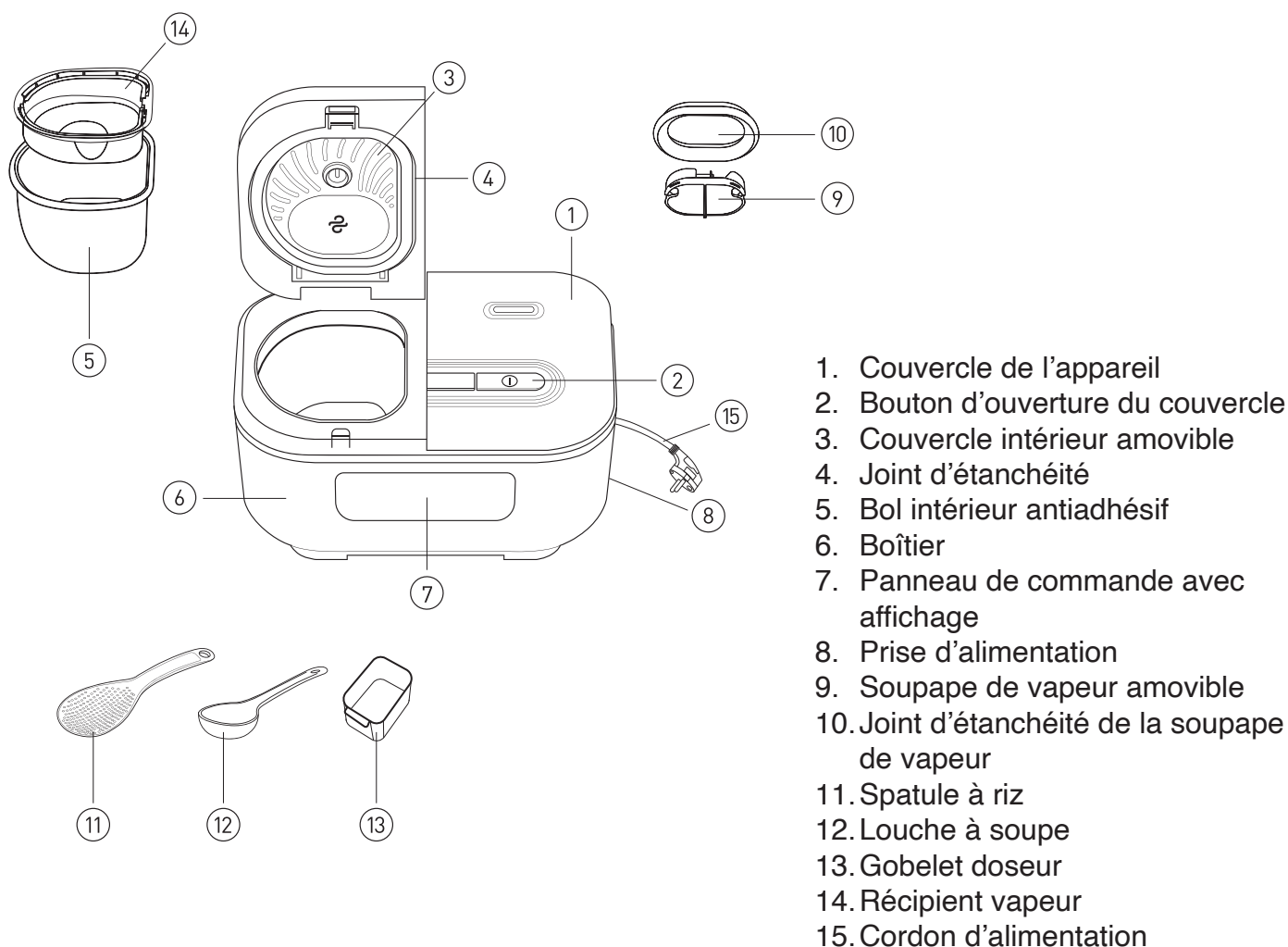
• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité.

Les personnes manquant d'expérience ou de connaissances ne doivent utiliser cet appareil que sous la surveillance continue d'une personne responsable de leur sécurité, santé et bien-être, ou après avoir reçu des instructions claires sur son utilisation sûre et avoir compris les risques potentiels.

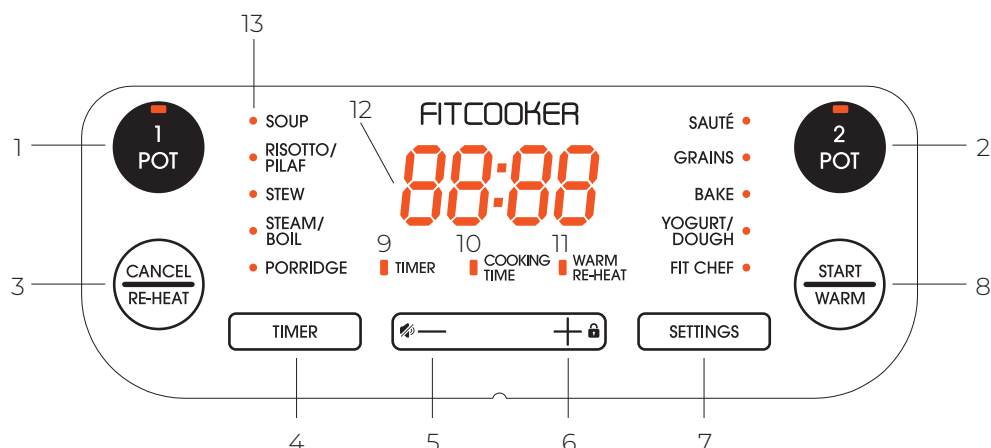
⚠ [ARRÊT]

En cas de dysfonctionnement, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil.

APERÇU DE L'APPAREIL



PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGE



DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

1. POT 1 – Active le menu pour la première cuve. Appuyez plusieurs fois pour faire défiler les noms des programmes.
2. POT 2 – Active le menu pour la deuxième cuve. Appuyez plusieurs fois pour faire défiler les noms des programmes.
3. ANNULER / RÉCHAUFFER – Interrompt le fonctionnement actuel ou réinitialise les réglages sélectionnés. Appuyez longtemps pour lancer la fonction de réchauffage.
4. MINUTERIE – Définit l'heure de démarrage différé.
5. - / MUET – Diminue la valeur. Sert également à faire défiler les noms des programmes en sens inverse. Appuyez longtemps pour couper les signaux sonores.
6. + / VERROU – Augmente la valeur. Appuyez plusieurs fois pour faire défiler les noms des programmes. Appuyez longtemps pour verrouiller le panneau de commande.
7. RÉGLAGES – Permet d'ajuster les paramètres de température et de temps.
8. DÉMARRER / MAINTIEN AU CHAUD – Lance le programme de cuisson. Appuyez de nouveau pour activer/désactiver la fonction de maintien au chaud.
9. Indicateur de MINUTERIE – S'allume lorsque la minuterie différée est activée.
10. Indicateur de TEMPS DE CUISSON – S'allume pendant la cuisson.
11. Indicateur de MAINTIEN AU CHAUD / RÉCHAUFFAGE – S'allume lors du maintien au chaud ou du réchauffage.
12. Affichage – Indique la température, le temps de cuisson, la minuterie et les valeurs sélectionnées.
13. Indicateurs de programme – S'allument à côté du programme de cuisson automatique sélectionné.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES DE CUISSON

- | | | |
|-----|-----------------|---------------------|
| 1. | SOUP | SOUPE |
| 2. | RISOTTO / PILAF | RISOTTO / PILAF |
| 3. | STEW | RAGOÛT |
| 4. | STEAM / BOIL | VAPEUR / ÉBULLITION |
| 5. | PORRIDGE | BOUILLIE |
| 6. | SAUTÉ | SAISIR |
| 7. | GRAINS | CÉRÉALES |
| 8. | BAKE | CUISSON AU FOUR |
| 9. | YOGURT / DOUGH | YAOURT / PÂTE |
| 10. | FIT CHEF | FIT CHEF |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez l'appareil et les accessoires de l'emballage. Jetez tous les matériaux d'emballage et les autocollants de protection.

⚠ Veillez à conserver toutes les étiquettes d'avertissement et l'autocollant du numéro de série apposé sur le boîtier.

Inspectez visuellement l'appareil afin de détecter tout dommage mécanique.

ℹ Laissez l'appareil à température ambiante pendant au moins 3 heures avant utilisation s'il a été exposé à de basses températures pendant le transport.

Nettoyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. Lavez toutes les pièces en contact avec les aliments à l'eau (voir section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

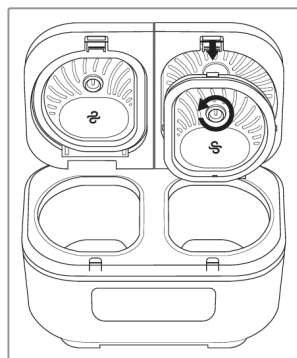
Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.

UTILISATION

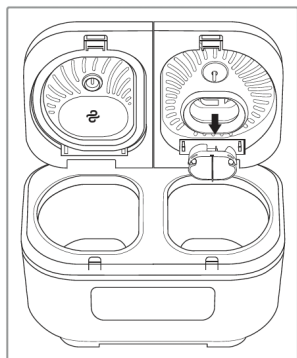
RETRAIT ET INSTALLATION DU COUVERCLE INTÉRIEUR ET DE LA SOUPAPE DE VAPEUR

Retrait:

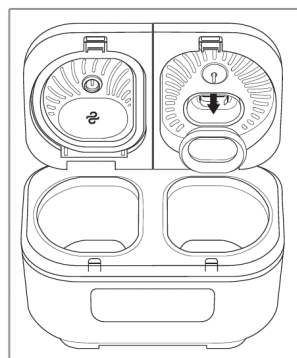
1. Appuyez sur le bouton de verrouillage et retirez le couvercle intérieur. Puis détachez le joint d'étanchéité du couvercle intérieur.



2. Retirez la soupape de vapeur en la tirant directement hors du couvercle.

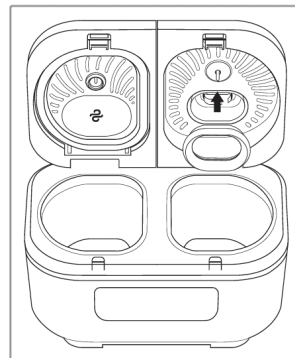


3. Retirez le joint d'étanchéité de la soupape de vapeur en le tirant vers l'extérieur.

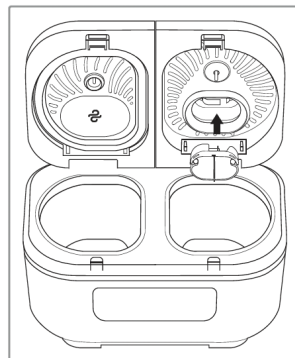


Installation:

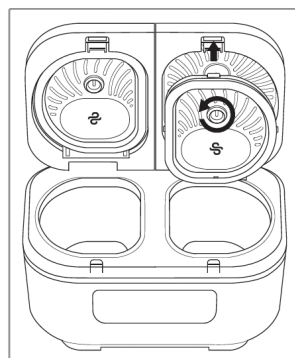
1. Insérez fermement et uniformément le joint d'étanchéité de la soupape dans son logement.



2. Insérez la soupape de vapeur dans son logement en exerçant une légère pression.



3. Installez le joint d'étanchéité dans le couvercle intérieur. Puis insérez le couvercle intérieur à sa place et appuyez jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



UTILISATION

DÉSACTIVATION DES SIGNAUX SONORES

(Disponible en mode veille)

Pour désactiver les signaux sonores en mode veille, appuyez sur le bouton «—» pendant quelques secondes.

Lorsque «S OFF» s'affiche à l'écran, les signaux sonores seront désactivés.

Pour réactiver les signaux sonores, appuyez de nouveau sur le bouton «—» pendant quelques secondes. Un bip retentira et «S ON» s'affichera. Les signaux sonores seront activés.

VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

(Disponible en mode veille, pendant le fonctionnement, le maintien au chaud / le réchauffage, ou le départ différé)

Pour verrouiller le panneau de commande, appuyez sur le bouton «+» pendant quelques secondes. L'écran affichera [], et le panneau sera verrouillé.

Pour le déverrouiller, appuyez à nouveau sur le bouton «+». L'écran affichera] [, et le panneau sera déverrouillé.

UTILISATION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

1. Préparez les ingrédients nécessaires à la cuisson.

2. Placez les ingrédients dans un ou deux bols de cuisson, ou dans un ou deux paniers vapeur. Insérez les bols/paniers dans l'appareil.

Remarque : vous pouvez utiliser les deux bols en même temps.

Assurez-vous que tous les ingrédients, y compris les liquides, restent en dessous du repère de niveau maximal indiqué à l'intérieur de chaque bol. Veillez à bien positionner les deux bols de manière stable et sécurisée.

 Reportez-vous au livre de recettes inclus dans le set ou au tableau récapitulatif des programmes de ce manuel. Vous pouvez également consulter des recettes en ligne sur fitcooker.eu.

3. Fermez le couvercle du multicuiseur.

4. Branchez l'appareil à une prise électrique. Un bip retentira, et les indicateurs de l'écran s'allumeront brièvement avant de s'éteindre.

L'appareil passera ensuite en mode veille. L'écran affichera — — —.

5. Sélectionnez le menu pour l'un des bols en appuyant sur le bouton 1 POT ou 2 POT. L'indicateur lumineux du bol sélectionné restera allumé. À l'écran, tous les programmes de cuisson s'afficheront. Le programme par défaut — SOUPE — clignotera.

6. Pour choisir un programme ou faire défiler la liste des programmes, appuyez sur les boutons «+» / «—» ou sur les boutons 1 POT / 2 POT. Les programmes s'enchaînent en boucle. Le programme sélectionné clignotera.

7. La durée de cuisson par défaut peut être ajustée (voir section : Réglage du temps de cuisson).

UTILISATION

Lors de l'utilisation du programme FIT CHEF, vous pouvez également régler la température de cuisson (voir section : Réglage de la température).

8. Si nécessaire, vous pouvez programmer un démarrage différé (voir section : Démarrage différé).

 *Lorsque vous modifiez le temps ou la température, la valeur à l'écran clignote. Le nouveau réglage sera automatiquement enregistré après 5 secondes sans aucune action. Pour quitter le mode de réglage et revenir à la sélection de programme, appuyez sur le bouton CANCEL.*

Appuyez à nouveau sur CANCEL pour revenir en mode veille (l'écran affiche — —).

Si aucun bouton n'est pressé pendant plus d'une minute, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

À tout moment pendant le réglage, appuyer sur START lance le programme avec les paramètres actuels. Tout paramètre non modifié utilisera sa valeur par défaut.

9. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur START. Un bip retentira. Les voyants du pot sélectionné et de SETTINGS s'allumeront. L'indicateur de durée de cuisson s'activera également. Si la fonction Keep Warm / Reheat est activée, son voyant s'allumera aussi.

Selon le programme sélectionné, le décompte commencera immédiatement ou après que la température souhaitée soit atteinte dans le bol.

 *Lorsque les deux bols sont utilisés en même temps, l'indicateur d'un bol reste allumé en continu, tandis que celui de l'autre clignote.*

L'écran affiche l'état de cuisson du bol sélectionné avec un indicateur fixe.

Pour voir l'état de l'autre bol, appuyez à nouveau sur le bouton d'activation correspondant.

 *Dans les programmes STEAM/BOIL et SAUTÉ, le décompte commence uniquement lorsque la température requise est atteinte ou que l'eau commence à bouillir.*

Jusqu'à ce moment, l'indicateur COOKING TIME clignote et devient fixe une fois la température atteinte.

10. À la fin du programme, un signal sonore retentit. Après la cuisson ou le maintien au chaud, l'écran affiche brièvement « END ».

 *Pour arrêter la cuisson, annulez le programme sélectionné ou désactivez le maintien au chaud, en appuyant sur le bouton CANCEL.*

11. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson peut être réglé pour tous les programmes sauf GRAINS.

Le pas d'ajustement et la plage disponible dépendent du programme sélectionné.

1. Pour régler le temps de cuisson après avoir sélectionné un programme, appuyez sur le bouton SETTINGS. Les chiffres des heures clignoteront à l'écran.
2. Utilisez les boutons «+» / «—» pour régler le nombre d'heures souhaité. Pour ajuster rapidement la valeur, maintenez le bouton appuyé.
3. Pour enregistrer les heures choisies et passer au réglage des minutes, appuyez à nouveau sur SETTINGS.

UTILISATION

4. Réglez de la même manière la durée en minutes souhaitée.

Les modifications seront enregistrées automatiquement si aucun bouton n'est pressé pendant quelques secondes. Les chiffres cesseront de clignoter.

Pour revenir au réglage des heures avant l'enregistrement, appuyez à nouveau sur le bouton SETTINGS.

MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON EN COURS DE FONCTIONNEMENT

Le pas de réglage du temps de cuisson est de 1 minute (sauf pour le programme GRAINS).

La plage de réglage disponible dépend du programme sélectionné (voir section « Tableau récapitulatif des programmes »).

1. Pour modifier le temps de cuisson pendant le programme, appuyez sur le bouton SETTINGS. Les chiffres des heures clignoteront à l'écran.

2. Utilisez les boutons + et – pour régler le nombre d'heures souhaité.

Pour un réglage plus rapide, maintenez le bouton correspondant enfoncé.

3. Pour enregistrer et passer au réglage des minutes, appuyez à nouveau sur SETTINGS.

4. Réglez ensuite de la même manière les minutes souhaitées.

Les modifications seront automatiquement enregistrées après quelques secondes sans interaction.

Pour revenir au réglage des heures avant l'enregistrement, appuyez à nouveau sur SETTINGS.

i Lorsque vous modifiez la durée de cuisson pendant le fonctionnement, le multicuiseur quitte la phase de préchauffage (si elle est active), et le décompte du temps de cuisson commence.

FONCTION DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Utilisez cette fonction si vous souhaitez que la cuisson démarre après un délai prédéfini.

1. Pour régler le délai de démarrage après avoir sélectionné le programme, appuyez sur le bouton TIMER.

L'indicateur TIMER s'allume.

L'écran affichera 00:00 et les chiffres des heures clignoteront.

2. Utilisez les boutons + et – pour définir le nombre d'heures souhaité.

Pour un réglage plus rapide, maintenez le bouton correspondant enfoncé.

3. Pour enregistrer les heures et passer au réglage des minutes, appuyez à nouveau sur le bouton TIMER.

Réglez ensuite de la même manière les minutes souhaitées.

Les paramètres seront enregistrés automatiquement après quelques secondes sans interaction.

Pour revenir au réglage des heures avant l'enregistrement, appuyez à nouveau sur le bouton TIMER.

4. Pour activer la fonction TIMER, appuyez sur le bouton START.

Un bip retentira, et le décompte du délai de démarrage commencera.

i Cette fonction n'est pas disponible pour tous les programmes (voir section « Tableau récapitulatif des programmes »).

Pendant l'activation de la fonction TIMER, l'écran affiche le compte à rebours jusqu'au démarrage de la cuisson.

Les indicateurs TIMER, programme sélectionné et bol actif seront allumés.

Si la fonction Keep Warm / Reheat est active, son indicateur sera également allumé.

i Pendant le décompte TIMER, vous pouvez appuyer sur le bouton TIMER pour consulter l'heure de démarrage programmée.

Après quelques secondes, l'écran revient au compte à rebours restant.

UTILISATION

5. Lorsque le compte à rebours différé se termine, vous entendrez trois bips. L'indicateur TIMER s'éteindra, et la cuisson commencera avec le programme sélectionné.

PROGRAMME FIT CHEF

Expérimentez et cuisinez vos propres recettes avec la fonction FIT CHEF ! Réglages pratiques sur de larges plages : ajustez la température au degré près et le temps à la minute près. Recettes complexes ? – Aucun souci ! Vous pouvez modifier la température et la durée de cuisson même pendant le fonctionnement de l'appareil.

Réglage de la température de cuisson

(Disponible uniquement dans le programme FIT CHEF)

Avec le programme FIT CHEF, vous pouvez régler la température de cuisson avant le démarrage. La température par défaut est de 100 °C. Vous pouvez l'ajuster de 35 °C à 160 °C, par paliers de 1 °C.

Après avoir sélectionné le programme FIT CHEF, appuyez trois fois sur le bouton SETTINGS. La température par défaut clignotera à l'écran.

1. Utilisez les boutons «-» et «+» pour régler la température souhaitée.

Pour un réglage rapide, maintenez le bouton souhaité enfoncé.

2. Les modifications seront enregistrées automatiquement si aucune action n'est effectuée sur le panneau de commande pendant quelques secondes.

L'affichage cessera de clignoter et reviendra à l'affichage du temps de cuisson.

i Lorsque la température de cuisson est réglée à 130 °C ou plus, le temps de cuisson est limité à 2 heures pour éviter la surchauffe.

Modification de la température pendant la cuisson

(Disponible uniquement dans le programme FIT CHEF)

La température peut être ajustée entre 35 °C et 160 °C, par paliers de 1 °C.

1. Pendant la cuisson, appuyez trois fois sur le bouton SETTINGS. La température s'affichera en clignotant.

2. Utilisez les boutons «-» et «+» pour définir la température souhaitée.

Pour un ajustement rapide, maintenez le bouton enfoncé pour augmenter ou diminuer la valeur plus vite.

3. Les changements seront automatiquement enregistrés si aucune interaction n'a lieu pendant quelques secondes.

L'affichage cessera de clignoter et affichera le temps de cuisson.

i If the set cooking temperature is 130°C or higher, the operation time is limited to 2 hours to prevent overheating.

UTILISATION

MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS (MODE AUTOMATIQUE)

Après la cuisson, le multicuiseur passe automatiquement en mode WARM (maintien au chaud) et maintient la température des aliments préparés entre 70 et 75 °C pendant jusqu'à 12 heures. Les voyants WARM et des cuves actives resteront allumés en continu. L'écran affichera le temps écoulé en mode WARM.

Pour désactiver la fonction de maintien au chaud automatique, appuyez une fois sur le bouton CANCEL — l'appareil passera en mode veille, et l'écran affichera - - -.

 *Pour vérifier quels programmes prennent en charge la fonction de maintien au chaud, consultez la section TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON.*

Pour désactiver la fonction WARM à l'avance, appuyez sur le bouton START pendant la cuisson ou pendant le compte à rebours du départ différé.

L'indicateur WARM/RE-HEAT s'éteindra. Pour réactiver la fonction, appuyez à nouveau sur START.

 *La fonction de maintien au chaud est active uniquement lorsque la température de cuisson a été réglée au-dessus de 80 °C.*

RÉCHAUFFAGE DES ALIMENTS

Pour activer cette fonction, sélectionnez la cuve 1 ou 2, puis appuyez longuement sur le bouton CANCEL pendant quelques secondes. Les indicateurs de la cuve sélectionnée et WARM/RE-HEAT s'allumeront sur l'écran. Le compte à rebours du réchauffage démarrera immédiatement.

La durée de réchauffage par défaut est de 12 heures, à une température de 70–75 °C. À l'issue de cette période, le multicuiseur s'éteindra automatiquement.

Pour arrêter la fonction de réchauffage à tout moment, appuyez sur le bouton CANCEL. L'appareil passera en mode veille et l'écran affichera - - -.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Recommandations d'utilisation
FIT CHEF	Cuisson de plats avec réglage personnalisable du temps et de la température. Si la température est réglée à 130 °C ou plus, le temps de cuisson sera limité à deux heures.
GRAINS	Conçu pour la cuisson du riz et des bouillies à base de céréales dans l'eau. Le programme s'arrête automatiquement lorsque toute l'eau s'est évaporée. Pendant le fonctionnement, l'écran affiche le compte à rebours.
YOGOURT/PÂTE	Conçu pour la préparation de yaourt et également adapté à la levée de pâte à levure.
SOUPE	Programme destiné à la cuisson des soupes et bouillons.
RAGOÛT	Programme pour la cuisson des plats de viande et de légumes.
VAPEUR/ÉBULLITION	Destiné à la cuisson à la vapeur de viande, poisson, légumes et autres aliments. Le multicuiseur comprend deux récipients spéciaux pour la cuisson vapeur. Temps de cuisson vapeur recommandé – 20 minutes. Temps d'ébullition recommandé – 40 minutes.
SAUTÉ	Pour faire revenir ou frire les aliments. Lorsque la température souhaitée est atteinte, l'appareil émettra deux bips.  AVERTISSEMENT : En mode « SAUTÉ », attendez les bips avant d'ajouter les aliments dans la cuve. Le couvercle doit rester ouvert pendant ce programme.
BAKE	Cuisson de pâtisseries à la levure ou feuilletées. La fonction de maintien au chaud est limitée à 4 heures.
RISOTTO/PILAF	Programme conçu pour la cuisson du pilaf.
PORRIDGE	Programme pour la cuisson de bouillies.

RÉSUMÉ DES PROGRAMMES DE CUISSON

Paramètres et Fonctions des Programmes

Programme	Durée par défaut	Plage/étape d'ajustement du temps	Préchauffage	Départ différé	Maintien au chaud
FIT CHEF	00:30	1 min – 15 h / 1 min	–	✓	✓
GRAINS	–	–	–	–	–
YOGOURT/PÂTE	08:00	10 min – 12 h / 5 min	–	✓	–
SOUPE	01:00	1 min – 8 h / 1 min	–	✓	✓
RAGOÛT	01:00	1 min – 12 h / 1 min	–	✓	✓
VAPEUR/ÉBULLITION	00:40	1 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
SAUTÉ	00:20	1 min – 2 h / 1 min	✓	✓	✓
BAKE	01:00	1 min – 4 h / 1 min	–	✓	✓
RISOTTO/PILAF	01:10	1 min – 2 h / 1 min	–	✓	✓
PORRIDGE	00:25	1 min – 4 h / 1 min	–	✓	✓

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de la prise électrique avant le nettoyage. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi.

● **Attention ! Ne plongez pas le corps de l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ni sous l'eau courante.**

Évitez toute infiltration de liquide dans l'appareil afin de prévenir tout dommage ou risque de choc électrique.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de produits chimiques agressifs ni d'autres substances non recommandées pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

Pour éviter les rayures ou les marques, utilisez un chiffon en microfibre ou une éponge douce. Nettoyez les accessoires manuellement avec du liquide vaisselle doux, puis séchez-les à température ambiante.

Après chaque utilisation, rincez la soupape de vapeur sous l'eau chaude.

Des changements légers de couleur du revêtement antiadhésif peuvent apparaître avec le temps. C'est normal et ne constitue pas un défaut.

● **Attention ! Ne lavez aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle !**

STOCKAGE ET TRANSPORT

- Avant de stocker ou de transporter l'appareil, nettoyez-le soigneusement et laissez-le sécher complètement.
- Stockez l'appareil dans un endroit propre, sec et bien ventilé, à l'abri des sources de chaleur, des flammes nues, des appareils chauffants et de la lumière directe du soleil. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être transporté par tout moyen de transport, à condition de respecter les règles de transport applicables au type de transport utilisé. Utilisez l'emballage d'usine d'origine pendant le transport.
- Le transport ne doit être effectué que dans des véhicules couverts.
- L'appareil doit être solidement emballé et fixé pour éviter tout déplacement pendant le transport.
- Pendant le transport, protégez l'appareil de l'exposition directe à l'humidité ou aux conditions extérieures agressives.
- Évitez d'exposer l'appareil à des chocs mécaniques pendant le transport ou le stockage, cela pourrait endommager l'unité, compromettre son intégrité ou détériorer l'emballage extérieur.
- Empêchez l'eau ou tout autre liquide de pénétrer ou d'imbiber l'emballage ou l'appareil pendant le transport ou le stockage.
- Faites preuve de prudence lors du chargement ou du déchargement de l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le code d'erreur E* s'affiche à l'écran et un signal sonore est émis	Erreur système, fonctionnement incorrect possible de la carte de contrôle ou d'un des capteurs de température	Débranchez l'appareil de l'alimentation, laissez-le refroidir. Puis rebranchez-le
Le code d'erreur système E7 s'affiche à l'écran	Vous n'avez pas attendu que la cuve préchauffe dans le programme FRY	Il est OBLIGATOIRE d'attendre que la cuve préchauffe SANS LIQUIDES NI ALIMENTS (un bip doit retentir)
De l'eau ou des aliments riches en eau ont été ajoutés dans la cuve pendant la friture	NE JAMAIS ajouter d'eau dans la cuve lorsque vous utilisez le programme FRY !	
L'appareil ne s'allume pas	L'appareil n'est pas connecté au secteur	Vérifiez que l'appareil est branché dans une prise fonctionnelle
Prise défectueuse ou absence de tension	Vérifiez la prise ou utilisez une autre prise	
La cuisson prend trop de temps	Des corps étrangers ou des résidus alimentaires se trouvent entre la cuve et l'élément chauffant	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement. Retirez tout obstacle
La cuve est mal positionnée	Remplacez correctement la cuve	
L'élément chauffant est sale	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir. Nettoyez délicatement l'élément chauffant	
De la vapeur s'échappe sous le couvercle pendant l'utilisation	Le couvercle n'est pas correctement scellé en raison de : – cuve mal positionnée – résidus alimentaires – joint sale ou déformé	– Vérifiez que la cuve est bien en place – Vérifiez le couvercle et l'appareil pour retirer tout obstacle – Nettoyez ou remplacez le joint si nécessaire
Odeur ou fumée inhabituelle lors de la première utilisation	Lubrifiants appliqués sur certaines pièces internes pendant la fabrication	Ceci n'est pas une panne. L'odeur ou la fumée disparaîtra après les premières utilisations

DÉPANNAGE

Si le problème ne peut pas être résolu, veuillez contacter un centre de service agréé ou le service client GARLYN pour obtenir de l'aide. Toutes les réparations doivent être effectuées par des spécialistes qualifiés dans un centre de service.

SERVICE CLIENT

COMMENT NOUS CONTACTER

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service client.

Nos spécialistes seront ravis de vous aider à résoudre tout problème et à répondre même aux questions les plus inattendues.

Nous serons également heureux de recevoir vos suggestions sur la manière d'améliorer davantage nos produits afin de les rendre encore plus pratiques et fiables.

Avec toute notre attention !

Email: support@fitcooker.eu

Heures d'ouverture : Tous les jours de 10h00 à 20h00

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nom du produit : Multicuisineur
Marque : FITCOOKER
Modèle : DualPot 3L Multi-Cooker
Tension : 220–240 V, 50 Hz
Puissance : 700 W
Matériau du boîtier : Plastique
Protection contre les chocs électriques : Classe I
Type de commande : Électronique
Nombre de programmes automatiques : 10
Protection contre la surchauffe : Oui
Revêtement de la cuve : Antiadhésif Daikin®
Couvercle intérieur : Amovible
Affichage : LED

Volume utile / total de la cuve : 2,6 L / 3 L
Fonction maintien au chaud : Jusqu'à 12 heures
Option de désactivation préalable du maintien au chaud : Oui
Fonction de réchauffage : Jusqu'à 12 heures
Démarrage différé : Jusqu'à 24 heures
Désactivation du signal sonore : Oui
Verrouillage du panneau de commande : Oui
Longueur du câble d'alimentation : 1 mètre
Dimensions (L x l x H) : 345 x 194 x 235 mm
Poids : 3,9 kg
Durée de vie : 3 ans

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Multicuisineur – 1 pc
Cuve – 2 pcs
Panier vapeur – 2 pcs
Verre doseur – 1 pc
Louche – 1 pc
Spatule à riz – 1 pc

Câble d'alimentation – 1 pc
Livre de recettes – 1 pc
Manuel d'utilisation – 1 pc
Guide de démarrage rapide – 1 pc
Carte de garantie – 1 pc

Le fabricant, dans une démarche d'amélioration continue de ses produits, se réserve le droit d'apporter des modifications à la conception et aux caractéristiques sans préavis, sous réserve que cela ne nuise pas à la qualité du produit.



ÉLIMINATION

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

⚠ Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés.
Il doit être déposé dans un point de collecte spécifique pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Une élimination appropriée permet de prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de gestion des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

INHALTSVERZEICHNIS

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	02
GERÄTEÜBERSICHT	04
BEDIENFELD UND ANZEIGE	05
AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME	05
 VOR DER ERSTEN VERWENDUNG	 06
 VERWENDUNG	 06
INNENDECKEL UND DAMPFVENTIL ENTFERNEN UND EINSETZEN	06
SIGNALTÖNE AUSSCHALTEN	07
TASTENSPERRE	07
AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME VERWENDEN	07
KOCHZEIT EINSTELLEN	08
KOCHZEIT WÄHREND DES BETRIEBS ÄNDERN	09
STARTZEIT VERZÖGERN	09
FIT CHEF PROGRAMM	10
KOCHTEMPERATUR EINSTELLEN	10
KOCHTEMPERATUR WÄHREND DES BETRIEBS ÄNDERN	10
WARMHALTEFUNKTION	11
SPEISEN AUFWÄRMEN	11
ÜBERSICHTSTABELLE DER KOCHPROGRAMME	12
REINIGUNG UND PFLEGE	13
LAGERUNG UND TRANSPORT	14
FEHLERBEHEBUNG	14
FITCOOKER KUNDENDIENST	15
TECHNISCHE DATEN	16
LIEFERUMFANG	16
ENTSORGUNG	16
 GARANTIEINFORMATIONEN (RÜCKSEITE)	

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: BITTE LESEN UND BEWAHREN SIE EINE KOPIE DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

⚠ Ihre Sicherheit ist uns sehr wichtig. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.

Beim Gebrauch dieses Geräts ist Vorsicht, Aufmerksamkeit und gesunder Menschenverstand geboten. Die hier beschriebenen Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen decken nicht jede mögliche Situation ab.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Jede zweckentfremdete Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen führen.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch Missachtung der Sicherheitsrichtlinien oder falsche Verwendung entstehen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Es darf auch in Umgebungen verwendet werden, die häuslichen Bedingungen ähneln, wie z. B. in Teeküchen von Geschäften oder Büros, in Hotels, Motels oder ähnlichen Wohnumgebungen.

Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Jede unsachgemäße Verwendung gilt als Verstoß gegen die Sicherheitsvorgaben. In solchen Fällen übernimmt der Hersteller keine Haftung für etwaige Folgen.

Bedienen Sie das Gerät sorgfältig und weisen Sie andere Benutzer auf mögliche Risiken hin.

Wenn das Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Bedienungsanleitung mitgeliefert werden.

⚠ CAUTION

- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts selbst zu reparieren oder auszutauschen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Solche Schäden können zu Fehlfunktionen, Garantieverlust oder Stromschlägen führen. Alle nicht in diesem Handbuch beschriebenen Wartungen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal eines autorisierten Kundendienstes durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Zur Reduzierung des Stromschlagrisikos ist das Gerät mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Schließen Sie es nur an korrekt geerdete Steckdosen und Verlängerungskabel an. Entfernen oder verändern Sie den Schutzkontaktstecker nicht.
- Stecken Sie den Netzstecker nur ein, wenn das Gerät vollständig installiert ist. Achten Sie darauf, dass der Stecker leicht zugänglich ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker nicht fest in der Steckdose sitzt oder locker ist.
- Führen Sie das Netzkabel nicht durch Türöffnungen oder in der Nähe von Hitzequellen. Achten Sie darauf, dass es nicht verdreht, geknickt oder mit scharfen oder heißen Oberflächen in Kontakt kommt. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kabel. Beschädigte Kabel können Kurzschlüsse oder Stromschläge verursachen.
- Ziehen Sie nach der Benutzung sowie vor jeder Reinigung, Wartung oder Reparatur den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker mit trockenen Händen am Stecker – nicht am Kabel – heraus.

IMPORTANT SAFEGUARDS

ACHTUNG

- Verwenden Sie nur Originalzubehör und vom Hersteller empfohlene Materialien.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf weiche Oberflächen. Die Arbeitsfläche und umliegende Wände müssen hitzebeständig sein.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab – dies kann zu Überhitzung und Fehlfunktionen führen.
- Halten Sie Gesicht und Hände während des Kochvorgangs vom Dampfauslass fern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe offener Flammen oder Wärmequellen (z. B. Öfen, Herde, Heizkörper usw.) oder brennbarer/hitzesensibler Materialien (z. B. Textilien, Haushaltschemikalien) auf.
- Greifen Sie nicht in das Gerät, wenn Sie sich nicht sicher sind, dass das Heizelement und der Innentopf abgekühlt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Feuchtigkeit im Inneren kann schwere Schäden verursachen.
- **Berühren Sie das Gerät NICHT mit nassen Händen**, insbesondere wenn Flüssigkeit verschüttet wurde.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät oder seine Teile nicht, wenn sie beschädigt oder verformt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Strahlungsquellen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in Höhenlagen über 2000 Metern.

WARNHINWEISE

- Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand von Tischen oder Arbeitsplatten, wo es herunterfallen könnte.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Topf oder Behälter mit den Zutaten korrekt eingesetzt ist.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Sofern nicht ausdrücklich im Rezept angegeben, betreiben Sie das Gerät nicht ohne eingesetzten Innentopf oder mit leerem Topf – unbeabsichtigter Betrieb kann zu Überhitzung oder Beschädigung der Antihafbeschichtung führen.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper zwischen Innentopf und Heizelement befinden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten oder empfohlenen Töpfe und Behälter. NICHT auf offener Flamme, Grill oder Gasherd verwenden.
- Verwenden Sie kein nicht-originales Kochgeschirr zum Kochen, Aufwärmen oder Erhitzen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe beim Herausnehmen des Innentopfs oder Behälters mit heißen Speisen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Bewegen des Geräts mit heißer Flüssigkeit.
- Beim Braten oder Frittieren muss der Deckel stets offen bleiben.
- Geben Sie keine übermäßigen Mengen an Öl, Natron oder anderen gasbildenden Zutaten hinzu.
- Lagern Sie keine Speisen oder Flüssigkeiten im geschlossenen Gerät. Bewahren Sie Speisen in separaten Behältern im Kühlschrank auf. Zum Aufwärmen verwenden Sie die passende Funktion.
- Achten Sie vor der Reinigung darauf, dass das Gerät ausgesteckt und vollständig abgekühlt ist.
- Verpackungsmaterialien (z. B. Schaumstoff, Folie) können für Kinder gefährlich sein. Entsorgen Sie sie gemäß den lokalen Vorschriften oder außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

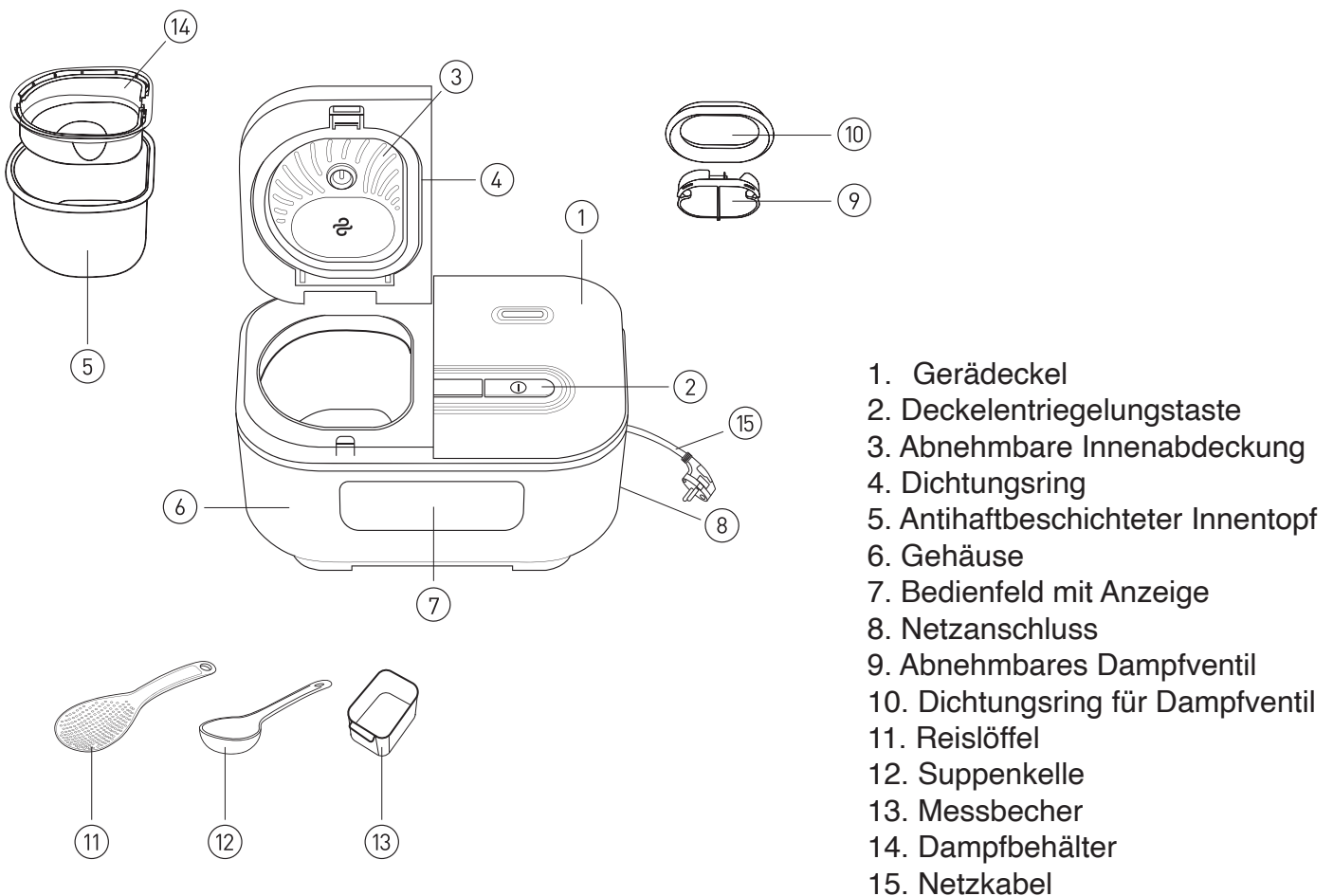
• Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung in der sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Wissen dürfen dieses Gerät nur unter ständiger Aufsicht einer verantwortlichen Person verwenden, die für deren Sicherheit, Gesundheit und Wohlbefinden verantwortlich ist oder sie zuvor umfassend über den sicheren Gebrauch des Geräts und die möglichen Risiken informiert hat.

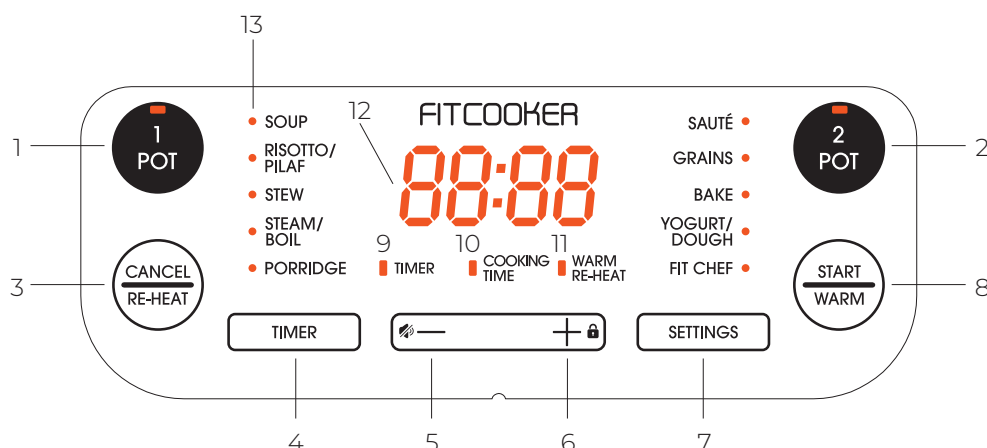
⚠ [STOPP]

Bei Fehlfunktionen stellen Sie die Benutzung des Geräts sofort ein.

GERÄTEÜBERSICHT



BEDIENFELD UND ANZEIGE



BEDIENFELD – ÜBERSICHT

- POT 1 – Aktiviert das Menü für den ersten Topf. Mehrfaches Drücken wechselt zwischen den Programmnamen.
- POT 2 – Aktiviert das Menü für den zweiten Topf. Mehrfaches Drücken wechselt zwischen den Programmnamen.
- CANCEL / RE-HEAT – Unterbricht den aktuellen Vorgang oder setzt die gewählten Einstellungen zurück. Gedrückt halten, um die Aufwärmfunktion zu starten.
- TIMER – Stellt den verzögerten Start ein.
- / MUTE – Verringert den Wert. Wird auch verwendet, um durch die Programmnamen rückwärts zu scrollen. Gedrückt halten, um Tonsignale auszuschalten.
- + / LOCK – Erhöht den Wert. Mehrfaches Drücken wechselt zwischen den Programmen. Gedrückt halten, um das Bedienfeld zu sperren.
- SETTINGS – Zum Anpassen von Zeit- und Temperatureinstellungen.
- START / WARM – Startet das Kochprogramm. Erneut drücken, um die Warmhaltefunktion ein- oder auszuschalten.
- TIMER-Anzeige – Leuchtet auf, wenn der verzögerte Start aktiviert ist.
- COOKING TIME-Anzeige – Leuchtet während des Kochvorgangs.
- WARM / RE-HEAT-Anzeige – Leuchtet, wenn Aufwärmen oder Warmhalten aktiv ist.
- Display – Zeigt Temperatur, Kochzeit, Timer und gewählte Werte an.
- Programmanzeigen – Leuchten neben dem aktuell gewählten Kochprogramm auf.

AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. SOUP | SUPPE |
| 2. RISOTTO / PILAF | RISOTTO / PILAW |
| 3. STEW | SCHMORGERICHTE |
| 4. STEAM / BOIL | DAMPFGAREN / KOCHEN |
| 5. PORRIDGE | BREI |
| 6. SAUTÉ | ANBRATEN |
| 7. GRAINS | GETREIDE |
| 8. BAKE | BACKEN |
| 9. YOGURT / DOUGH | JOGHURT / TEIG |
| 10. FIT CHEF | FIT CHEF |

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzaufkleber.

⚠ Achten Sie darauf, alle Warnaufkleber und den Seriennummernaufkleber am Gehäuse zu behalten.

Untersuchen Sie das Gerät visuell auf mechanische Beschädigungen.

ℹ Lassen Sie das Gerät mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie es verwenden, falls es während des Transports niedrigen Temperaturen ausgesetzt war.

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch. Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit Wasser (siehe Abschnitt „REINIGUNG UND PFLEGE“).

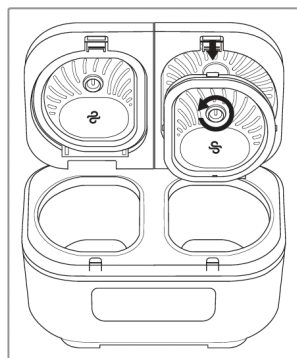
Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene Oberfläche.

VERWENDUNG

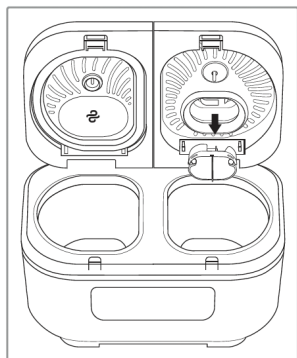
ENTFERNEN DES INNENDECKELS UND DES DAMPFVENTILS

Entfernen:

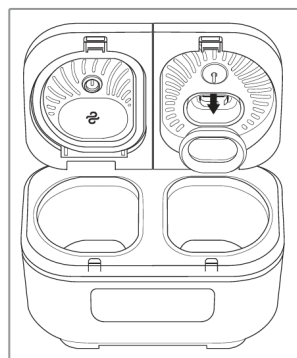
1. Drücken Sie die Entriegelungstaste und entnehmen Sie den Innendeckel. Entfernen Sie dann den Dichtungsring vom Innendeckel.



2. Ziehen Sie das Dampfventil gerade vom Deckel ab.

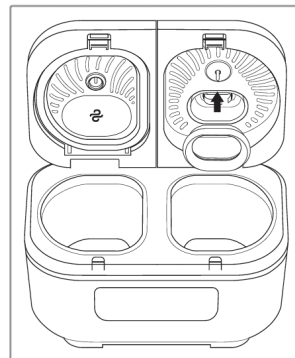


3. Entfernen Sie den Dichtungsring des Dampfventils, indem Sie ihn abziehen

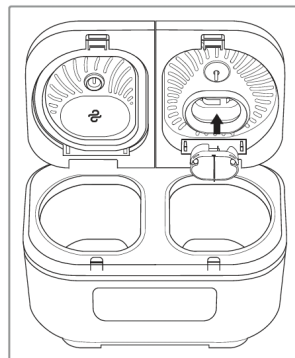


Einsetzen:

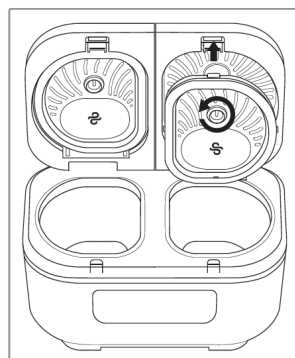
1. Setzen Sie den Dichtungsring des Dampfventils fest und gleichmäßig in seine Aufnahme ein.



2. Setzen Sie das Dampfventil mit leichtem Druck in seine Aufnahme ein.



3. Bringen Sie den Dichtungsring wieder am Innendeckel an. Setzen Sie dann den Innendeckel ein und drücken Sie ihn, bis er hörbar einrastet.



VERWENDUNG

TONSIGNAL AUSSCHALTEN

(Verfügbar im Standby-Modus)

Um Tonsignale im Standby-Modus zu deaktivieren, halten Sie die Taste «—» einige Sekunden lang gedrückt.

Wenn „S OFF“ auf dem Display erscheint, sind die Tonsignale deaktiviert.

Um Tonsignale wieder zu aktivieren, halten Sie erneut die Taste «—» gedrückt.

Ein Signalton ertönt, und „S ON“ erscheint auf dem Display. Die Tonsignale werden aktiviert.

TASTENSPERRE

(Verfügbar im Standby-Modus, während eines Programms, im Warmhaltemodus oder bei Verzögerung des Starts)

Um das Bedienfeld zu sperren, halten Sie die Taste «+» einige Sekunden lang gedrückt.

Auf dem Display erscheint [], und das Bedienfeld wird gesperrt.

Zum Entsperren halten Sie die Taste «+» erneut gedrückt.

Auf dem Display erscheint [], und das Bedienfeld wird entsperrt.

VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME

1. Bereiten Sie die erforderlichen Zutaten zum Kochen vor.

2. Geben Sie die Zutaten in einen oder beide Kochbehälter oder in einen oder zwei Dampfbehälter.

Setzen Sie die Behälter in das Gerät ein.

Hinweis: Sie können beide Töpfe gleichzeitig verwenden.

Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten, auch Flüssigkeiten, unter der maximalen Fülllinie im Inneren jedes Topfes bleiben.

Vergewissern Sie sich, dass beide Töpfe gleichmäßig und sicher eingesetzt sind.

☞ Siehe das im Set enthaltene Rezeptbuch oder die Programmtabelle in diesem Handbuch. Rezepte finden Sie auch online unter fitcooker.eut.

3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers.

4. Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose.

Sie hören einen Signalton, und die Anzeigen auf dem Display leuchten kurz auf und erlöschen dann. Das Gerät wechselt nun in den Standby-Modus.

Das Display zeigt — — — an.

5. Wählen Sie das Menü für einen der beiden Töpfe, indem Sie die Taste „1 POT“ oder „2 POT“ drücken. Die Anzeige für den ausgewählten Topf leuchtet. Auf dem Display werden alle Kochprogramme angezeigt. Das Standardprogramm — SUPPE — beginnt zu blinken.

6. Um ein Programm auszuwählen oder durch die Programmliste zu blättern, drücken Sie die Tasten «+» / «—» oder die Tasten „1 POT“ / „2 POT“.

Die Programme laufen in einer Schleife. Das ausgewählte Programm blinkt.

7. Die voreingestellte Kochzeit kann angepasst werden (siehe Abschnitt: Einstellen der Kochzeit).

VERWENDUNG

Wenn Sie das Programm FIT CHEF verwenden, können Sie auch die Kochtemperatur einstellen (siehe Abschnitt: Temperatur einstellen).

8. Falls nötig, können Sie eine verzögerte Startzeit einstellen (siehe Abschnitt: Verzögerter Start).

 *Wenn Sie Zeit- oder Temperatureinstellungen ändern, blinkt der Wert auf dem Display. Die neue Einstellung wird automatisch gespeichert, wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt.*

Zum Verlassen des Einstellmodus und zur Rückkehr zur Programmauswahl drücken Sie CANCEL. Durch erneutes Drücken von CANCEL kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück (Display zeigt –).

Wenn länger als 1 Minute keine Taste gedrückt wird, wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

Wenn während der Einstellung START gedrückt wird, startet das Programm mit den aktuellen Einstellungen.

Nicht geänderte Parameter werden mit Standardwerten übernommen.

9. Um das Kochen zu starten, drücken Sie START.

Ein Signalton ertönt. Die Anzeigen für den gewählten Topf und für SETTINGS leuchten dauerhaft. Die Anzeige für die Kochzeit leuchtet ebenfalls.

Wenn die Warmhalte-/Aufwärmfunktion aktiv ist, leuchtet auch ihre Anzeige.

Je nach gewähltem Programm beginnt der Timer entweder sofort oder sobald die gewünschte Temperatur im Topf erreicht ist.

 *Wenn beide Töpfe gleichzeitig verwendet werden, leuchtet die Anzeige eines Topfes dauerhaft, während die des anderen blinkt.*

Das Display zeigt den Status des Topfes mit der durchgehend leuchtenden Anzeige.

Um den Status des zweiten Topfes anzuzeigen, drücken Sie erneut die entsprechende Taste.

 *Bei den Programmen STEAM/BOIL und SAUTÉ beginnt der Countdown erst, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist oder das Wasser zu kochen beginnt.*

Bis dahin blinkt die COOKING TIME-Anzeige und wird dauerhaft angezeigt, sobald die Zieltemperatur erreicht ist.

10. Wenn das Kochprogramm endet, ertönt ein Signalton.

Nach Abschluss des Koch- oder Warmhaltevorgangs zeigt das Display kurz END an.

 *Um den Kochvorgang zu stoppen, brechen Sie das gewählte Programm ab oder deaktivieren Sie die Warmhaltefunktion mit der Taste CANCEL.*

11. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

KOCHZEIT EINSTELLEN

Die Kochzeit kann bei allen Programmen außer GRAINS angepasst werden.

Der einstellbare Bereich und das Zeitschritt-Intervall hängen vom gewählten Programm ab.

1. Um die Kochzeit nach Auswahl eines Programms einzustellen, drücken Sie die Taste SETTINGS. Die Stundenziffern auf dem Display beginnen zu blinken.

2. Verwenden Sie die Tasten «+» / «–», um die gewünschte Anzahl an Stunden einzustellen.

Halten Sie die Taste für eine schnelle Einstellung gedrückt.

3. Um die gewählte Stundenzahl zu speichern und zur Minuteneinstellung zu wechseln, drücken Sie erneut die Taste SETTINGS.

VERWENDUNG

4. Stellen Sie auf die gleiche Weise die gewünschte Anzahl an Minuten ein.

Die Änderungen werden automatisch gespeichert, wenn innerhalb weniger Sekunden keine Taste gedrückt wird. Die Anzeige hört auf zu blinken.

Um zur Stundeneinstellung zurückzukehren, bevor gespeichert wird, drücken Sie erneut die Taste SETTINGS.

KOCHZEIT WÄHREND DES BETRIEBS ANPASSEN

Die Zeiteinstellung erfolgt in Schritten von 1 Minute (außer beim GRAINS-Programm).

Der verfügbare Einstellbereich hängt vom gewählten Kochprogramm ab (siehe Abschnitt „Zusammenfassung der Kochprogramme“).

1. Um die Kochzeit während des laufenden Programms zu ändern, drücken Sie die Taste SETTINGS. Die Stundenziffern auf dem Display beginnen zu blinken.

2. Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Anzahl an Stunden einzustellen.

Für eine schnellere Anpassung halten Sie die entsprechende Taste gedrückt.

3. Um die Änderung zu speichern und zur Minuteneinstellung zu wechseln, drücken Sie erneut die Taste SETTINGS.

4. Stellen Sie auf die gleiche Weise die gewünschte Anzahl an Minuten ein.

Die Änderungen werden automatisch gespeichert, wenn innerhalb weniger Sekunden keine Eingabe erfolgt.

Um zur Stundeneinstellung zurückzukehren, bevor gespeichert wird, drücken Sie erneut die Taste SETTINGS.

i Wenn die Kochzeit während des Betriebs geändert wird, verlässt das Gerät ggf. die Aufheizphase (falls vorhanden) und der Countdown der Hauptkochzeit beginnt.

FUNKTION FÜR VERZÖGERTEN START

Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Kochvorgang zu einem späteren Zeitpunkt starten soll.

1. Um die gewünschte Startverzögerung nach Auswahl des Programms einzustellen, drücken Sie die Taste TIMER.

Die TIMER-Anzeige leuchtet.

Das Display zeigt 00:00, und die Stundenziffern blinken.

2. Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Stundenzahl einzustellen.

Für eine schnelle Einstellung halten Sie die Taste gedrückt.

3. Um die Stunden zu speichern und zur Minuteneinstellung zu wechseln, drücken Sie erneut die Taste TIMER.

Stellen Sie auf die gleiche Weise die gewünschte Anzahl an Minuten ein.

Die Werte werden automatisch gespeichert, wenn innerhalb weniger Sekunden keine Taste gedrückt wird.

Um zur Stundeneinstellung zurückzukehren, drücken Sie erneut TIMER.

4. Um die TIMER-Funktion zu starten, drücken Sie START.

Ein Signalton ertönt, und der Countdown bis zum programmierten Start beginnt.

i Diese Funktion ist nicht für alle Programme verfügbar (siehe Abschnitt „Zusammenfassung der Kochprogramme“).

Während der TIMER-Funktion zeigt das Display den Countdown bis zum Start an. Die Anzeigen für TIMER, das gewählte Programm und den aktiven Topf leuchten. Wenn die Warmhalte-/Aufwärmfunktion aktiv ist, leuchtet auch deren Anzeige.

i Während des Countdowns können Sie die Taste TIMER drücken, um die eingestellte Startzeit zu überprüfen. Nach einigen Sekunden kehrt das Display zur verbleibenden Verzögerungszeit zurück.

VERWENDUNG

5. Wenn der Countdown der Verzögerung endet, ertönen drei Signaltöne. Die TIMER-Anzeige erlischt, und der Multikocher beginnt mit dem Kochen nach dem ausgewählten Programm.

FIT CHEF PROGRAMM

Experimentieren Sie und kochen Sie Ihre eigenen Rezepte mit der FIT CHEF-Funktion! Praktische Einstellungen in weiten Bereichen: Temperatur in 1 °C-Schritten und Zeit in 1-Minuten-Schritten anpassen.

Komplexe Rezepte? – Kein Problem! Sie können Temperatur und Kochzeit auch während des Betriebs ändern.

Einstellen der Kochtemperatur

(Nur im FIT CHEF-Programm verfügbar)

Wenn Sie das FIT CHEF-Programm verwenden, können Sie die Kochtemperatur vor dem Start einstellen.

Die Standardtemperatur beträgt 100 °C. Eine Anpassung ist im Bereich von 35 °C bis 160 °C in 1 °C-Schritten möglich.

Nach Auswahl des FIT CHEF-Programms drücken Sie dreimal die Taste SETTINGS. Der Standardtemperaturwert beginnt auf dem Display zu blinken.

1. Verwenden Sie die Tasten « » und « », um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Um den Wert schneller zu ändern, halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.

2. Die Änderungen werden automatisch gespeichert, wenn innerhalb weniger Sekunden keine Eingabe erfolgt.

Das Display hört auf zu blinken und zeigt wieder die Kochzeit an.

 *Wenn die Kochtemperatur auf 130 °C oder höher eingestellt ist, wird die Kochzeit auf 2 Stunden begrenzt, um Überhitzung zu vermeiden.*

Ändern der Kochtemperatur während des Betriebs

(Nur im FIT CHEF-Programm verfügbar)

Die verfügbare Temperaturspanne liegt zwischen 35 °C und 160 °C, in 1 °C-Schritten.

1. Drücken Sie während des Kochvorgangs dreimal die Taste SETTINGS. Der aktuelle Temperaturwert beginnt auf dem Display zu blinken.

2. Verwenden Sie die Tasten „-“ und „+“, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Um den Wert schneller zu ändern, halten Sie die jeweilige Taste gedrückt.

3. Die Änderungen werden automatisch gespeichert, wenn innerhalb weniger Sekunden keine Eingabe erfolgt.

Das Blinken stoppt und das Display wechselt zurück zur Anzeige der Kochzeit.

 *Wenn die eingestellte Kochtemperatur 130 °C oder höher beträgt, wird die Betriebsdauer aus Sicherheitsgründen auf 2 Stunden begrenzt.*

VERWENDUNG

WARMHALTEN VON SPEISEN (AUTO KEEP WARM)

Nach Abschluss des Kochvorgangs schaltet der Multikocher automatisch in den WARM-HALTE-Modus und hält die Temperatur der zubereiteten Speisen für bis zu 12 Stunden zwischen 70–75 °C. Die Anzeigen für WARM und den aktiven Topf leuchten dauerhaft. Das Display zeigt die verstrichene Zeit im WARMHALTE-Modus an.

Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie einmal die Taste CANCEL – das Gerät wechselt in den Standby-Modus, und das Display zeigt - - - an.

 *Information: Welche Programme die Warmhaltefunktion unterstützen, finden Sie im Abschnitt KOCHPROGRAMM-TABELLE.*

Um die WARM-Funktion im Voraus zu deaktivieren, drücken Sie während des Kochvorgangs oder bei aktivem Verzögerungstimer die START-Taste.

Die Anzeige WARM/RE-HEAT erlischt. Um die Funktion erneut zu aktivieren, drücken Sie nochmals die START-Taste.

 *Die Warmhaltefunktion ist nur aktiv, wenn die Kochtemperatur über 80 °C lag.*

AUFWÄRMEN VON SPEISEN

Um diese Funktion zu aktivieren, wählen Sie Topf 1 oder 2 aus, drücken Sie anschließend einige Sekunden lang die CANCEL-Taste. Die Anzeigen für den gewählten Topf sowie für WARM/RE-HEAT leuchten auf dem Display auf. Der Aufwärm-Timer startet sofort.

Die Standard-Aufwärmzeit beträgt 12 Stunden bei einer Temperatur von 70–75 °C. Danach schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Um das Aufwärmen jederzeit zu beenden, drücken Sie die Taste CANCEL. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, und das Display zeigt - - - an.

ÜBERSICHTSTABELLE DER KOCHPROGRAMME

Programm	Verwendungsempfehlung
FIT CHEF	Für Gerichte mit individuell einstellbarer Zeit und Temperatur. Wenn die Temperatur auf 130 °C oder mehr eingestellt ist, ist die Garzeit auf zwei Stunden begrenzt.
GRAINS	Zum Kochen von Reis und getreidebasierten Breien in Wasser. Das Programm schaltet sich automatisch ab, sobald das gesamte Wasser verdampft ist. Während des Betriebs zeigt das Display den Garzeit-Countdown an.
YOGHURT/DOUGH	Zum Zubereiten von Joghurt und auch zum Gehenlassen von Hefeteig geeignet.
SOUP	Zum Kochen von Suppen und Brühen.
STEW	Zum Kochen von Fleisch- und Gemüsegerichten.
STEAM/BOIL	Zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln. Der Multikocher verfügt über zwei spezielle Dampfbehälter. Empfohlene Dampfzeit – 20 Minuten. Empfohlene Kochzeit – 40 Minuten.
SAUTÉ	Zum Anbraten und Braten von Speisen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt zweimal ein Signalton. ⚠️ WARNUNG: Im SAUTÉ-Modus warten Sie auf den Signalton, bevor Sie Lebensmittel in den Topf geben. Der Deckel muss während dieses Programms geöffnet bleiben.
BAKE	Zum Backen mit Hefe oder Blätterteig. Die Warmhaltefunktion ist auf 4 Stunden begrenzt.
RISOTTO/PILAF	Zum Kochen von Pilaw geeignet.
PORRIDGE	Zum Kochen von Brei geeignet.

ÜBERSICHTSTABELLE DER KOCHPROGRAMME

PROGRAMMEINSTELLUNGEN UND -FUNKTIONEN

Programm	Standardgarzeit	Einstellbereich / Schritt	Vorheizphase	Startverzögerung	Warmhalten
FIT CHEF	00:30	1 Min – 15 Std / 1 Min	–	✓	✓
GRAINS	–	–	–	–	–
YOGHURT/DOUGH	08:00	10 Min – 12 Std / 5 Min	–	✓	–
SOUP	01:00	1 Min – 8 Std / 1 Min	–	✓	✓
STEW	01:00	1 Min – 12 Std / 1 Min	–	✓	✓
STEAM/BOIL	00:40	1 Min – 2 Std / 1 Min	✓	✓	✓
SAUTÉ	00:20	1 Min – 2 Std / 1 Min	✓	✓	✓
BAKE	01:00	1 Min – 4 Std / 1 Min	–	✓	✓
RISOTTO/PILAF	01:10	1 Min – 2 Std / 1 Min	–	✓	✓
PORRIDGE	00:25	1 Min – 4 Std / 1 Min	–	✓	✓

REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

● **Achtung! Tauchen Sie das Gehäuse, den Stecker oder das Netzkabel niemals in Wasser und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser.**

Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Schäden oder Stromschläge zu verhindern.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, aggressiven Chemikalien oder nicht für Lebensmittelkontakt empfohlenen Substanzen.

Verwenden Sie zur Reinigung Mikrofasertücher oder weiche Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.

Reinigen Sie Zubehörteile von Hand mit mildem Spülmittel und trocknen Sie sie bei Raumtemperatur.

Spülen Sie nach jeder Benutzung das Dampfventil unter warmem Wasser aus.

Leichte Farbveränderungen der Antihafbeschichtung können mit der Zeit auftreten. Das ist normal und stellt keinen Mangel dar.

● **Achtung! Waschen Sie keine Teile des Geräts in der Spülmaschine!**

LAGERUNG UND TRANSPORT

- Reinigen Sie das Gerät gründlich vor der Lagerung oder dem Transport und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen und gut belüfteten Ort, fern von Wärmequellen, offenen Flammen, Heizgeräten und direkter Sonneneinstrahlung. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Das Gerät kann mit jedem Transportmittel transportiert werden, sofern die geltenden Frachtvorschriften eingehalten werden. Verwenden Sie während des Transports die Originalverpackung.
- Der Transport darf nur mit abgedeckten Fahrzeugen erfolgen.
- Das Gerät muss sicher verpackt und befestigt sein, um Bewegungen während des Transports zu vermeiden.
- Schützen Sie das Gerät beim Transport vor direkter Feuchtigkeit oder aggressiven Umwelteinflüssen.
- Vermeiden Sie mechanische Stöße während des Transports oder der Lagerung, da dies das Gerät oder die Verpackung beschädigen könnte.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Verpackung oder das Gerät eindringen.
- Gehen Sie beim Be- und Entladen des Geräts vorsichtig vor.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E* erscheint auf dem Display, ein Signalton ist zu hören	Systemfehler, möglicherweise fehlerhafte Steuerplatine oder Temperatursensor	Gerät vom Stromnetz trennen, abkühlen lassen, dann erneut anschließen
Fehler E7 erscheint auf dem Display	Sie haben im FRY-Programm nicht gewartet, bis der Topf vorgeheizt ist	Es ist OBLIGATORISCH, ohne Flüssigkeit oder Speisen vorzuheizen (ein Signalton ertönt)
Wasser wurde hinzugefügt oder wasserhaltige Lebensmittel während des Frittierens eingefüllt	NIEMALS Wasser im FRY-Modus in den Topf geben!	
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Sicherstellen, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist
Steckdose defekt oder ohne Spannung	Steckdose überprüfen oder eine andere verwenden	
Das Kochen dauert zu lange	Fremdkörper oder Speisereste zwischen Topf und Heizelement	Gerät ausschalten, abkühlen lassen und Hindernisse entfernen
Topf ist nicht richtig eingesetzt	Topf richtig positionieren	
Heizelement ist verschmutzt	Gerät ausschalten, abkühlen lassen und Heizelement vorsichtig reinigen	
Dampf tritt während des Betriebs unter dem Deckel aus	Deckel ist nicht korrekt geschlossen (z. B. Topf nicht richtig eingesetzt, Fremdkörper, verschmutzter oder beschädigter Dichtungsring)	Topf korrekt einsetzen – Deckel und Gehäuse auf Fremdkörper prüfen – Deckel fest verschließen – Dichtungsring reinigen oder ggf. ersetzen
Ungewöhnlicher Geruch oder Rauch bei Erstgebrauch	Schmiermittelreste aus der Herstellung	Kein Defekt – Geruch oder Rauch verschwindet nach den ersten Anwendungen

FEHLERBEHEBUNG

Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum oder an den GARLYN-Kundendienst. Alle Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften in einem Servicezentrum durchgeführt werden.

KUNDENDIENST

HOW TO CONTACT US

KONTAKTAUFNAHME

Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, unser Kundendienstteam zu kontaktieren.

Unsere Spezialisten helfen Ihnen gerne bei der Lösung von Problemen und beantworten selbst unerwartete Fragen.

Wir freuen uns auch über Ihre Vorschläge, wie wir unsere Produkte weiter verbessern können, um sie noch benutzerfreundlicher und zuverlässiger zu machen.

Mit Fürsorge für Sie!

E-Mail: support@fitcooker.eu

Arbeitszeiten: Täglich von 10:00 bis 20:00 Uhr

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Produktname: Multikocher
Marke: FITCOOKER
Modell: DualPot 3L Multikocher
Spannung: 220–240 V, 50 Hz
Leistung: 700 W
Gehäusematerial: Kunststoff
Schutz gegen elektrischen Schlag: Klasse I
Steuerungstyp: Elektronisch
Anzahl der Automatikprogramme: 10
Überhitzungsschutz: Ja
Beschichtung der Schüssel: Antihafbeschichtung von Daikin®
Innendeckel: Abnehmbar
Anzeige: LED

Arbeits-/Gesamtvolumen der Schüssel: 2,6 l / 3 l
Warmhaltefunktion: Bis zu 12 Stunden
Option zum Deaktivieren der Warmhaltefunktion: Ja
Aufwärmfunktion: Bis zu 12 Stunden
Zeitverzögerter Start: Bis zu 24 Stunden
Tonabschaltung: Ja
Sperrfunktion der Steuerung: Ja
Kabellänge: 1 Meter
Abmessungen (L x B x H): 345 x 194 x 235 mm
Gewicht: 3,9 kg
Lebensdauer: 3 Jahre

LIEFERUMFANG

Multikocher – 1 Stk.
Schüssel – 2 Stk.
Dampfgarbehälter – 2 Stk.
Messbecher – 1 Stk.
Reislöffel – 1 Stk.
Netzkabel – 1 Stk.

Rezeptbuch – 1 Stk.
Bedienungsanleitung – 1 Stk.
Schnellstartanleitung – 1 Stk.
Garantiekarte – 1 Stk.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produkte ständig weiterzuentwickeln und zu verbessern sowie technische Änderungen und Designänderungen vorzunehmen, sofern diese die Produktqualität nicht beeinträchtigen.



DIESES GERÄT

This appliance is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

⚠ Werfen Sie dieses Gerät nicht mit dem unsortierten Hausmüll weg. Bringen Sie es stattdessen zu einer zugelassenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte.

Die ordnungsgemäße Entsorgung hilft, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Für weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, den Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	02
OVERZICHT VAN HET APPARAAT	04
BEDIENINGSPANEEL EN DISPLAY	05
AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S	05
 VOOR GEBRUIK	 06
 GEBRUIK	 06
VERWIJDEREN EN INSTALLEREN VAN HET BINNENDEKSEL EN STOOMKLEP	06
GELUIDSSIGNALLEN UITSCHAKELEN	07
BEDIENINGSPANEEL VERGRENDELEN	07
AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S GEBRUIKEN	07
KOOKTIJD INSTELLEN	08
KOOKTIJD WIJZIGEN TIJDENS GEBRUIK	09
UITGESTELDE STARTFUNCTIE	09
 FIT CHEF PROGRAMMA	 10
INSTELLEN VAN DE KOOKTEMPERATUUR	10
AANPASSEN VAN DE TEMPERATUUR TIJDENS HET KOKEN	10
WARMTENIVEAU HANDHAVEN	11
GERECHTEN OPNIEUW VERWARMEN	11
SAMENVATTING VAN KOOKPROGRAMMA'S	12
REINIGING EN ONDERHOUD	13
OPSLAG EN TRANSPORT	14
PROBLEMEN OPLOSSEN	14
FITCOOKER KLANTENSERVICE	15
TECHNISCHE SPECIFICATIES	16
VERPAKKINGSINHOUD	16
AFVALVERWERKING	16
GARANTIE-INFORMATIE (ACHTERFLAP)	

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u altijd een aantal basisveiligheidsmaatregelen in acht te nemen, waaronder:

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES: LEES EN BEWAAR EEN EXEMPLAAR VAN DEZE HANDLEIDING

⚠ Uw veiligheid is erg belangrijk voor ons. Lees deze gebruikershandleiding voordat u het apparaat gebruikt.

Bij het gebruik van dit apparaat moet u voorzichtig, aandachtig en verstandig handelen. De hier beschreven veiligheidsmaatregelen en gebruiksinstructies dekken niet alle mogelijke situaties.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel. Elk gebruik dat niet overeenkomt met de instructies kan leiden tot schade aan het apparaat of letsel.

VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag ook worden gebruikt in omgevingen die vergelijkbaar zijn met huishoudens, zoals keukens op kantoor of in winkels, en in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen.

Gebruik het apparaat alleen zoals bedoeld. Oneigenlijk gebruik wordt beschouwd als een schending van de veiligheidsvoorschriften. In dergelijke gevallen is de fabrikant niet verantwoordelijk voor eventuele gevolgen.

Gebruik het apparaat met zorg en waarschuw andere gebruikers voor mogelijke risico's. Als het apparaat aan iemand anders wordt overgedragen, moet deze handleiding worden meegeleverd.

⚠ LET OP

- Probeer het apparaat niet zelf te repareren of onderdelen te vervangen. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat defect, gevallen of anderszins beschadigd is. Schade kan leiden tot een defect, verlies van garantie of elektrische schokken. Alle reparaties die niet in deze handleiding zijn beschreven, moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde professionals van een erkend servicecentrum.
- Controleer vóór het aansluiten of de netspanning overeenkomt met de waarde op het apparaat.
- Om elektrische schokken te voorkomen is het apparaat voorzien van een geaarde stekker. Sluit het alleen aan op correct geaarde stopcontacten. Verwijder of wijzig de aardingspin niet.
- Steek de stekker pas in het stopcontact nadat het apparaat volledig is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact past. Gebruik het apparaat niet als de stekker los zit.
- Leid het snoer niet door deuropeningen en plaats het niet in de buurt van warmtebronnen. Zorg dat het snoer niet gedraaid, geknikt of in contact is met scherpe of hete oppervlakken. Plaats geen zware voorwerpen op het snoer. Beschadigde snoeren kunnen kortsluiting en
- Trek na gebruik en vóór elke reiniging, onderhoud of service altijd de stekker uit het stopcontact. Trek aan de stekker en niet aan het snoer.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ATTENTION

- Gebruik alleen originele accessoires en materialen aanbevolen door de fabrikant.
- Plaats het apparaat niet op zachte oppervlakken. Het werkoppervlak en de omliggende wanden moeten hittebestendig zijn.
- Bedek het apparaat niet tijdens gebruik — dit kan oververhitting en storingen veroorzaken.
- Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoomuitlaat tijdens het koken.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur of warmtebronnen (zoals fornuizen, ovens, kachels, enz.) of in de buurt van brandbare of hittegevoelige materialen (textiel, huishoudelijke chemicaliën, enz.).
- Raak het apparaat niet aan, tenzij u zeker weet dat het verwarmingselement en de binnenpan zijn afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in omgevingen met hoge luchtvochtigheid. Vocht in de interne onderdelen kan ernstige schade veroorzaken.
- **RAAK** het apparaat **NIET** aan met natte handen, vooral niet als er water op is gemorst.
- Inspecteer het apparaat regelmatig op tekenen van schade. Gebruik het apparaat of onderdelen ervan niet als ze vervormd of beschadigd zijn.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van bronnen van magnetische straling.
- Gebruik het apparaat niet op hoogtes boven 2000 meter.

WAARSCHUWINGEN

- Plaats het apparaat niet op de rand van tafels of aanrechten, waar het kan vallen.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Schakel het apparaat pas in nadat de kom of container met ingrediënten correct is geplaatst.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Tenzij uitdrukkelijk vermeld in het recept, gebruik het apparaat niet zonder binnenkomen of met lege kommen — onbedoelde activering kan oververhitting veroorzaken en de antiaanbaklaag beschadigen.
- Zorg ervoor dat zich geen vreemde voorwerpen bevinden tussen de binnenkom en het verwarmingselement.
- Gebruik alleen de originele kommen en containers van het apparaat zoals bedoeld. **GEBRUIK ZE NIET** op open vuur, grills of gaskookplaten.
- Gebruik geen niet-origineel kookgerei om te koken, op te warmen of te herverwarmen.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik ovenwanten bij het verwijderen van de binnenkom of container met heet voedsel.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat dat gevuld is met hete vloeistoffen.
- Bij frituren of diepvetbakken: laat altijd het deksel open.
- Voeg geen overmatige hoeveelheden olie, bakpoeder of andere gasproducerende ingrediënten toe.
- Bewaar geen voedsel of vloeistoffen in het gesloten apparaat. Bewaar kommen en containers met voedsel in de koelkast. Gebruik de juiste functie om voedsel op te warmen.
- Controleer vóór het schoonmaken of het apparaat is losgekoppeld en volledig is afgekoeld.
- Verpakkingsmaterialen (bijv. schuim, folie) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Gooi ze weg volgens de lokale voorschriften of houd ze buiten bereik van kinderen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat of laat hen alleen onder toezicht gebruiken.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

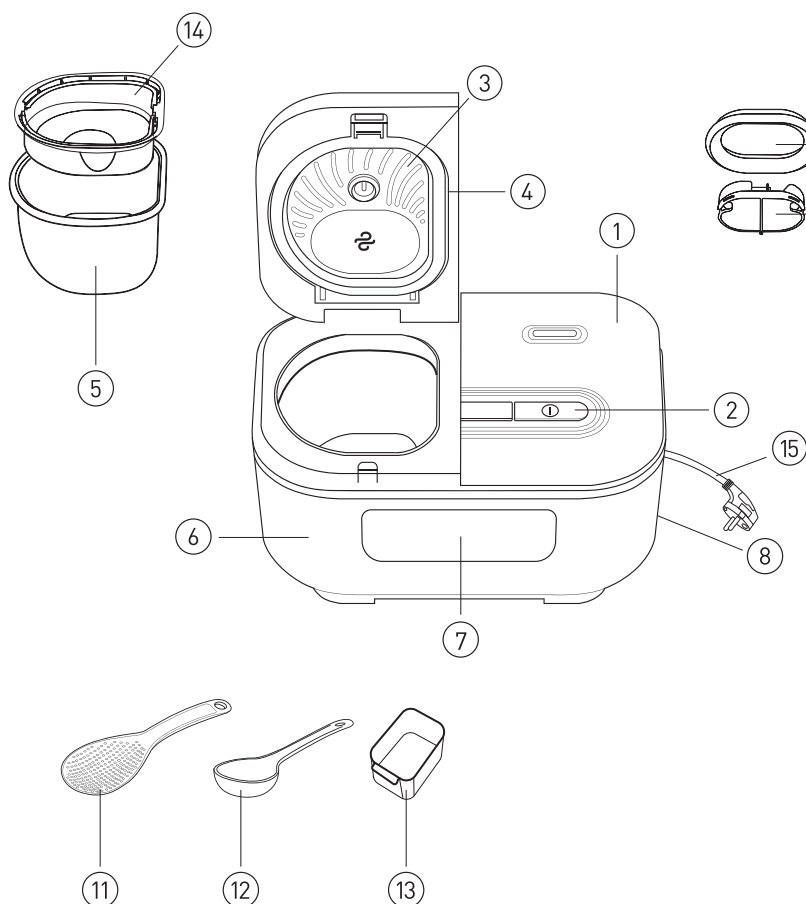
• Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of met gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat.

Mensen zonder ervaring of kennis mogen dit apparaat alleen gebruiken onder voortdurend toezicht van een verantwoordelijke persoon voor hun veiligheid, gezondheid en welzijn, of als zij grondige instructies hebben gekregen over het veilige gebruik en de mogelijke risico's volledig begrijpen.

⚠ [STOP]

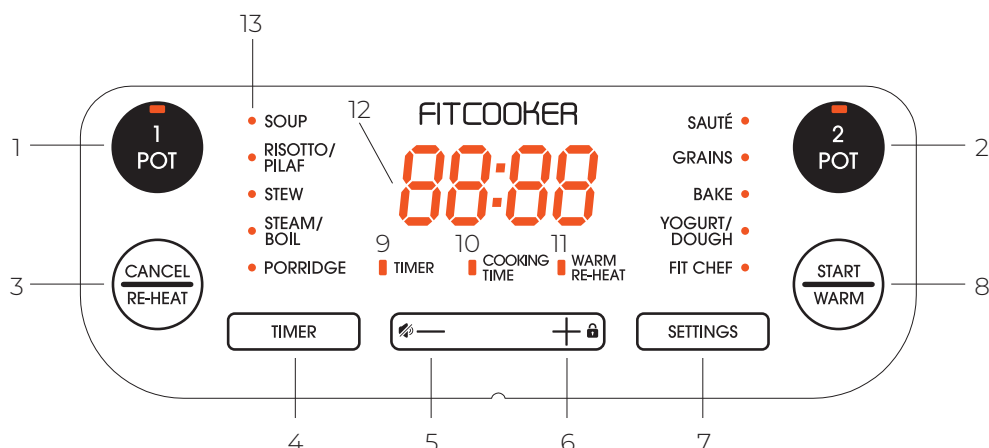
Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat bij het detecteren van storingen.

APPARAATOVERZICHT



1. Deksel van het apparaat
2. Ontgrendelknop van het deksel
3. Verwijderbaar binnendeksel
4. Afdichtring
5. Antiaanbak binnenpan
6. Behuizing
7. Bedieningspaneel met display
8. Aansluiting netsnoer
9. Verwijderbaar stoomventiel
10. Afdichtring van stoomventiel
11. Rijstlepel
12. Soeplepel
13. Maatbeker
14. Stoomcontainer
15. Netsnoer

BEDIENINGSPANEEL EN DISPLAY



OVERZICHT BEDIENINGSPANEEL

1. POT 1 – Activeert het menu voor de eerste kookpot. Druk herhaaldelijk om tussen programmanamen te schakelen.
2. POT 2 – Activeert het menu voor de tweede kookpot. Druk herhaaldelijk om tussen programmanamen te schakelen.
3. CANCEL / RE-HEAT – Onderbreekt de huidige werking of reset de geselecteerde instellingen. Houd ingedrukt om de opwarmfunctie te starten.
4. TIMER – Stelt de uitgestelde starttijd in.
5. - / MUTE – Verlaagt de waarde. Wordt ook gebruikt om programmanamen in omgekeerde volgorde te doorlopen. Houd ingedrukt om het geluid uit te schakelen.
6. + / LOCK – Verhoogt de waarde. Druk herhaaldelijk om tussen programmanamen te schakelen. Houd ingedrukt om het bedieningspaneel te vergrendelen.
7. SETTINGS – Stelt tijd- en temperatuurparameters in.
8. START / WARM – Start het kookprogramma. Druk opnieuw om de warmhoudfunctie in/uit te schakelen.
9. TIMER-indicator – Gaat branden wanneer de uitgestelde timer is ingesteld.
10. COOKING TIME-indicator – Gaat branden tijdens het koken.
11. WARM / RE-HEAT-indicator – Gaat branden bij opwarmen of opnieuw opwarmen.
12. Display – Toont temperatuur, kooktijd, timer en geselecteerde waarden.
13. Indicatoren voor kookprogramma's – Lichten op naast het momenteel geselecteerde automatische kookprogramma.

AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. SOUP | SOEP |
| 2. RISOTTO / PILAF | RISOTTO / PILAF |
| 3. STEW | STOOF |
| 4. STEAM / BOIL | STOMEN / KOKEN |
| 5. PORRIDGE | PAP |
| 6. SAUTÉ | SAUTEREN |
| 7. GRAINS | GRANEN |
| 8. BAKE | BAKKEN |
| 9. YOGURT / DOUGH | YOGHURT / DEEG |
| 10. FIT CHEF | FIT CHEF |

VOOR GEBRUIK

Verwijder het apparaat en de accessoires uit de verpakking. Gooi al het verpakkingsmateriaal en beschermende stickers weg.

⚠️ Zorg ervoor dat u alle waarschuwingslabels en de serienummersticker op de behuizing bewaart.

Inspecteer het apparaat visueel op eventuele mechanische schade.

ℹ️ Laat het apparaat minimaal 3 uur op kamertemperatuur staan voordat u het gebruikt, als het tijdens het transport aan lage temperaturen is blootgesteld.

Maak de behuizing schoon met een zachte, vochtige doek. Was alle onderdelen die in contact komen met voedsel met water (zie hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD").

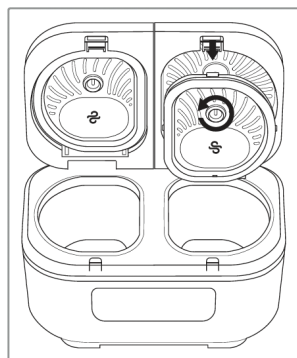
Plaats het apparaat altijd op een stevige, vlakke ondergrond.

GEBRUIK

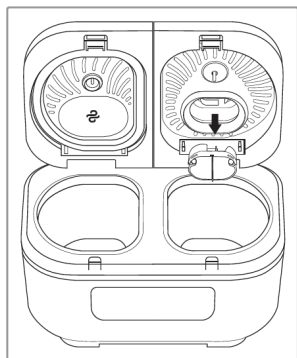
VERWIJDEREN VAN DE BINNENDEKSEL EN STOOMKLEP

Verwijderen:

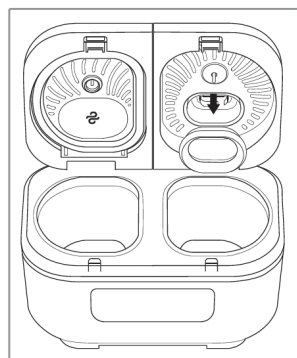
1. Druk op de vergrendelingsknop en verwijder het binnendeksel. Verwijder vervolgens de afdichtring van het binnendeksel.



2. Verwijder de stoomklep door deze recht omhoog van het deksel af te trekken.

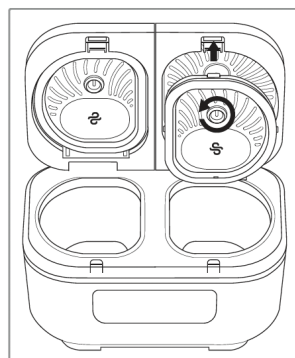
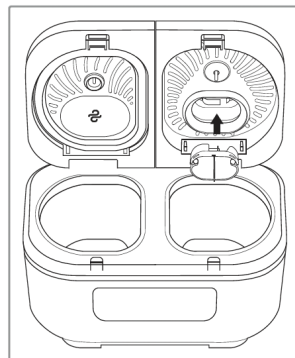
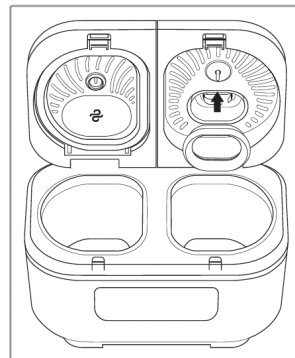


3. Verwijder de afdichtring van de stoomklep door deze eraf te trekken.



Installatie:

1. Plaats de afdichtring van de stoomklep stevig en gelijkmatig in de houder.
2. Plaats de stoomklep met lichte druk in de houder.
3. Plaats de afdichtring terug in het binnendeksel. Plaats vervolgens het binnendeksel terug en druk totdat het vastklikt.



GELUIDSSIGNALLEN UITSCHAKELLEN

(Beschikbaar in stand-bymodus)

Om geluidssignalen in de stand-bymodus uit te schakelen, houdt u de « » knop enkele seconden ingedrukt.

Wanneer “S OFF” op het display verschijnt, worden de geluidssignalen uitgeschakeld.

Om de geluidssignalen opnieuw in te schakelen, houdt u opnieuw de « » knop ingedrukt. U hoort een pieptoon en “S ON” verschijnt op het display. Geluidssignalen zijn dan ingeschakeld.

BEDIENINGSPANEEL VERGRENDELEN

(Beschikbaar in stand-bymodus, tijdens een programma, opwarmen of uitgestelde start)

Om het bedieningspaneel te vergrendelen, houdt u de «+» knop een paar seconden ingedrukt. Het display toont [], en het paneel wordt vergrendeld.

Om het te ontgrendelen, houdt u opnieuw de «+» knop ingedrukt. Het display toont][, en het paneel wordt ontgrendeld.

AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S GEBRUIKEN

1. Bereid de benodigde ingrediënten voor het koken.

2. Plaats de ingrediënten in één of beide kookpotten of in één of twee stoommandjes. Plaats de potten/containers in het apparaat.

Let op: u kunt beide potten tegelijkertijd gebruiken.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten, inclusief vloeistoffen, onder het maximale vulniveau blijven dat aan de binnenkant van elke pot staat aangegeven. Zorg ervoor dat beide potten stevig en gelijkmatig zijn geplaatst.

 *Raadpleeg het receptenboek dat bij de set is inbegrepen of de programmatafel in deze handleiding. U kunt ook recepten vinden op fitcooker.eu.*

3. Sluit het deksel van de multicooker.

4. Steek de stekker in het stopcontact. U hoort een pieptoon, en de indicatoren op het display lichten kort op voordat ze uitgaan.

Het apparaat gaat vervolgens in stand-bymodus. Op het display verschijnt — — —.

5. Selecteer het menu voor een van de potten door op de knop 1 POT of 2 POT te drukken.

Het controlelampje voor de geselecteerde pot blijft branden. Op het display worden alle kookprogramma's getoond. Het standaardprogramma — SOEP — begint te knipperen.

6. Om een kookprogramma te selecteren of door de programmalijst te bladeren, drukt u op de «+» / «-» knoppen of op de knop 1 POT / 2 POT. Programma's worden in een lus weergegeven. Het geselecteerde programma zal knipperen.

7. De standaard kooktijd kan worden aangepast (zie hoofdstuk: Kooktijd aanpassen).

GEBRUIK

Wanneer u het FIT CHEF-programma gebruikt, kunt u ook de kooktemperatuur aanpassen (zie hoofdstuk: Temperatuur instellen).

8. Indien nodig kunt u een uitgestelde starttijd instellen (zie hoofdstuk: Uitgestelde Start).

 *Wanneer u de tijd- of temperatuurinstellingen wijzigt, zal de waarde op het display knipperen. De nieuwe instelling wordt automatisch opgeslagen als er gedurende 5 seconden geen invoer plaatsvindt.*

Om de instellingenmodus te verlaten en terug te keren naar programmakeuze, drukt u op ANNULEREN.

Door nogmaals op ANNULEREN te drukken, keert het apparaat terug naar de stand-bymodus (weergave toont —).

Als er langer dan 1 minuut geen knoppen worden ingedrukt, keert het apparaat automatisch terug naar stand-bymodus.

Op elk moment tijdens het instellen start u het programma met de huidige instellingen door op START te drukken.

Niet-aangepaste parameters worden uitgevoerd met de standaardwaarden.

9. Om het koken te starten, drukt u op START.

U hoort een pieptoon. Het geselecteerde potlampje en het INSTELLINGEN-lampje gaan constant branden.

De kooktijdindicator schakelt in.

Als de functie Warm houden / Opwarmen actief is, licht de bijbehorende indicator ook op.

Afhankelijk van het geselecteerde programma zal de timer het aftellen starten óf onmiddellijk óf pas nadat de gewenste temperatuur in de pot is bereikt.

 **Wanneer beide potten tegelijkertijd in gebruik zijn, blijft de indicator van één pot constant branden,**

terwijl de andere knippert.

Het display toont de kookstatus van de pot met de constante indicator.

Om de status van de tweede pot te bekijken, drukt u opnieuw op de activeringsknop.

 **Bij de programma's STOOM/KOKEN en SAUTEREN begint het aftellen pas nadat de vereiste temperatuur is bereikt of het water begint te koken.**

Tot dat moment knippert de COOKING TIME-indicator en blijft deze constant branden zodra de doeltemperatuur is bereikt.

10. Wanneer het kookprogramma eindigt, klinkt een pieptoon.

Na afloop van het kookproces of de automatische warmhoudfunctie toont het display kort "END".

 Om het kookproces te stoppen, het geselecteerde programma te annuleren of de automatische warmhoudfunctie uit te schakelen, drukt u op de knop ANNULEREN.

11. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

KOOKTIJD INSTELLEN

De kooktijd kan worden aangepast voor elk programma, behalve voor GRAINS.

De beschikbare instelstap en het tijdsbereik zijn afhankelijk van het gekozen programma.

1. Druk op de knop INSTELLINGEN nadat u een programma hebt geselecteerd om de kooktijd in te stellen.

De uuraanduiding op het display begint te knipperen.

2. Gebruik de knoppen «+» / «-» om het gewenste aantal uren in te stellen.

Voor snelle aanpassing houdt u de knop ingedrukt.

3. Druk nogmaals op de knop INSTELLINGEN om de geselecteerde uren op te slaan en over te schakelen naar minuteninstelling.

GEBRUIK

4. Stel op dezelfde manier het gewenste aantal minuten in.

De wijzigingen worden automatisch opgeslagen als er gedurende enkele seconden geen knoppen worden ingedrukt.

De cijfers stoppen dan met knipperen.

Om terug te keren naar de uurinstellingen vóór het opslaan, drukt u opnieuw op de knop **INSTELLINGEN**.

KOOKTIJD AANPASSEN TIJDENS HET KOKEN

De aanpassingsstap voor kooktijd is 1 minuut (behalve voor het GRAINS-programma).

Het beschikbare aanpassingsbereik hangt af van het gekozen kookprogramma (zie de sectie “Overzichtstabel van kookprogramma’s”).

1. Om de kooktijd te wijzigen terwijl het programma actief is, drukt u op de knop **INSTELLINGEN**.

De uuraanduiding op het display begint te knipperen.

2. Gebruik de knoppen “+” en “-” om het gewenste aantal uren in te stellen.

Voor snellere aanpassing houdt u de desbetreffende knop ingedrukt.

3. Druk op de knop **INSTELLINGEN** om op te slaan en door te gaan naar de minuteninstelling.

4. Stel op dezelfde manier het gewenste aantal minuten in.

De wijzigingen worden automatisch opgeslagen als er enkele seconden geen interactie plaatsvindt met het bedieningspaneel.

Om terug te keren naar de uuraanpassing vóór het opslaan, drukt u opnieuw op de knop **INSTELLINGEN**.

 *Wanneer u de kooktijd wijzigt tijdens het koken, verlaat de multicooker de voorverwarmingsfase (indien van toepassing)*

en begint het aftellen van de hoofd-kooktijd van het programma.

UITGESTELDE STARTFUNCTIE

Gebruik deze functie als u wilt dat het kookproces op een later tijdstip begint.

1. Om de gewenste vertragingstijd in te stellen nadat u het kookprogramma hebt geselecteerd, drukt u op de **TIMER**-knop.

De **TIMER**-indicator gaat branden.

Het display toont 00:00 en de uuraanduiding begint te knipperen.

2. Gebruik de knoppen “+” en “-” om het gewenste aantal uren in te stellen.

Voor snelle aanpassing houdt u de desbetreffende knop ingedrukt.

3. Druk op de **TIMER**-knop om de uurwaarde op te slaan en over te schakelen naar de minuteninstelling. Stel op dezelfde manier het gewenste aantal minuten in.

De instellingen worden automatisch opgeslagen als er geen interactie is met het bedieningspaneel gedurende enkele seconden.

Om terug te keren naar de uuraanpassing vóór het opslaan, drukt u opnieuw op de **TIMER**-knop.

4. Om de **TIMER**-functie te activeren, drukt u op de knop **START**.

Er klinkt een pieptoon en de aftelling van de ingestelde vertragingstijd begint.

 *Deze functie is niet beschikbaar voor alle programma’s (zie de sectie “Overzichtstabel van kookprogramma’s”).*

Tijdens de **TIMER**-aftelling toont het display de resterende tijd tot de start van het koken.

De indicatoren **TIMER**, geselecteerd programma en actieve pot branden.

Als de functie Warm houden / Opwarmen actief is, gaat ook de bijbehorende indicator branden.

 Tijdens de **TIMER**-aftelling kunt u op de knop **TIMER** drukken om de ingestelde kooktijd te controleren. Na enkele seconden keert het display terug naar het resterende uitstel.

GEBRUIK

5. Wanneer de uitgestelde tijd is afgelopen, hoort u drie pieptonen. De TIMER-indicator gaat uit en de multicooker begint met koken volgens het geselecteerde programma.

FIT CHEF PROGRAMMA

Experimenteer en kook uw eigen recepten met de FIT CHEF-functie! Handige instellingen binnen een breed bereik: pas de temperatuur aan met een precisie van 1 °C en de tijd met stappen van 1 minuut. Complexe recepten? – Geen probleem! U kunt de temperatuur en kooktijd aanpassen, zelfs tijdens het koken.

Kooktemperatuur instellen

(alleen beschikbaar in het FIT CHEF-programma)

Wanneer u het FIT CHEF-programma gebruikt, kunt u de kooktemperatuur vooraf instellen. De standaardtemperatuur is 100 °C. De temperatuur kan worden aangepast binnen het bereik van 35 °C tot 160 °C in stappen van 1 °C.

Nadat u het FIT CHEF-programma hebt geselecteerd, drukt u drie keer op de knop **INSTELLINGEN**.

De standaardtemperatuur begint op het scherm te knipperen.

1. Gebruik de knoppen «—» en «+» om de gewenste temperatuur in te stellen.

Houd de knop ingedrukt voor snelle aanpassing.

2. De wijzigingen worden automatisch opgeslagen als er enkele seconden geen interactie is met het bedieningspaneel.

Het scherm stopt met knipperen en keert terug naar de weergave van de kooktijd.

 *Wanneer de kooktemperatuur is ingesteld op 130 °C of hoger, wordt de kooktijd beperkt tot 2 uur om oververhitting te voorkomen.*

Kooktemperatuur aanpassen tijdens het koken

(alleen beschikbaar in het FIT CHEF-programma)

Het beschikbare temperatuurbereik is 35 °C tot 160 °C, in stappen van 1 °C.

1. Druk tijdens het koken drie keer op de knop **INSTELLINGEN**. De ingestelde temperatuur begint op het scherm te knipperen.

2. Gebruik de knoppen “—” en “+” om de gewenste temperatuur in te stellen.

Houd de knop ingedrukt voor snellere aanpassing.

3. De wijzigingen worden automatisch opgeslagen als er enkele seconden geen interactie is met het bedieningspaneel.

Het knipperen stopt en het scherm toont opnieuw de kooktijd.

 *Als de ingestelde temperatuur 130 °C of hoger is, wordt de maximale kooktijd beperkt tot 2 uur om oververhitting te voorkomen.*

ETEN WARM HOUDEN (AUTOMATISCH WARM HOUDEN)

Na afloop van het kookproces schakelt de multicooker automatisch over naar de modus WARM HOUDEN en handhaaft de temperatuur van het bereide gerecht tussen 70–75 °C, tot maximaal 12 uur. De indicatoren WARM en de actieve pot blijven continu branden. Het display toont de verstreken tijd in de WARM-modus.

Om de functie automatisch warm houden uit te schakelen, drukt u eenmaal op de knop CANCEL — het apparaat schakelt over naar de standby-modus en op het scherm verschijnt — — —.

 *Raadpleeg de sectie KOOKPROGRAMMATABEL om te controleren welke programma's de functie WARM HOUDEN ondersteunen.*

Om de WARM-functie vooraf uit te schakelen, drukt u tijdens het koken of terwijl de uitgestelde start actief is op de knop START.

De WARM/RE-HEAT-indicator gaat uit. Om de WARM-functie opnieuw in te schakelen, drukt u nogmaals op de knop START.

 *De functie warm houden is alleen actief wanneer de kooktemperatuur hoger dan 80 °C was ingesteld.*

OPWARMEN VAN VOEDSEL

Om deze functie te activeren, selecteert u pot 1 of 2 en houdt u vervolgens de knop CANCEL een paar seconden ingedrukt.

De indicatoren voor de geselecteerde pot en WARM/RE-HEAT lichten op op het scherm. De opwarmtijd start direct.

De standaard opwarmtijd is 12 uur bij een temperatuur van 70–75 °C. De opwarmfunctie wordt automatisch uitgeschakeld na deze periode.

Om de opwarmfunctie op elk moment te stoppen, drukt u op de knop CANCEL. Het apparaat schakelt over naar de standby-modus en het scherm toont — — —.

SAMENVATTINGSTABEL VAN KOOKPROGRAMMA'S

Programm	Verwendungsempfehlung
FIT CHEF	Bereiden van gerechten met aanpasbare tijd- en temperatuursinstellingen. Wanneer de temperatuur wordt ingesteld op 130 °C of hoger, is de maximale kooktijd beperkt tot twee uur.
GRAINS	Ontwikkeld voor het koken van rijst en op granen gebaseerde pap in water. Het programma schakelt automatisch uit zodra al het water is verdampt. Tijdens het koken toont het display de resterende kooktijd.
YOGHURT/DEEG	Ontworpen voor het bereiden van yoghurt en ook geschikt voor het laten rijzen van gistdeeg.
SOEP	Programma voor het bereiden van soepen en bouillons.
STOOFPOT	Programma voor het bereiden van vlees- en groentegerechten.
STOOM/KOKEN	Voor het stomen van vlees, vis, groenten en andere voedingsmiddelen. De multicooker bevat twee speciale stoommandjes. Aanbevolen stoomtijd: 20 minuten. Aanbevolen kooktijd: 40 minuten.
SAUTÉ	Voor het sauteren en bakken van voedsel. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, zal het apparaat twee keer piepen. ⚠️ WAARSCHUWING: In de modus "SAUTÉ" wacht u op de piep voordat u voedsel toevoegt aan de pan. Het deksel moet open blijven tijdens dit programma.
BAKKEN	Voor het bakken van gistdeeg en bladerdeeg. De automatische warmhoudtijd is beperkt tot 4 uur.
RISOTTO/PILAF	Programma ontworpen voor het bereiden van pilaf.
PAP	Programma voor het koken van pap.

SAMENVATTINGSTABEL VAN KOOKPROGRAMMA'S

Programma-instellingen en functies

Programma	Standaard kooktijd	Bereik / stap voor tijdsaanpassing	Voorverwarming	Vertragingst art	Warmhoudfunctie
FIT CHEF	00:30	1 min – 15 u / 1 min	–	✓	✓
GRAINS	–	–	–	–	–
YOGHURT/DEEG	08:00	10 min – 12 u / 5 min	–	✓	–
SOEP	01:00	1 min – 8 u / 1 min	–	✓	✓
STOFPOT	01:00	1 min – 12 u / 1 min	–	✓	✓
STOOM/KOKEN	00:40	1 min – 2 u / 1 min	✓	✓	✓
SAUTÉ	00:20	1 min – 2 u / 1 min	✓	✓	✓
BAKKEN	01:00	1 min – 4 u / 1 min	–	✓	✓
RISOTTO/PILAF	01:10	1 min – 2 u / 1 min	–	✓	✓
PAP	00:25	1 min – 4 u / 1 min	–	✓	✓

REINIGING EN ONDERHOUD

Koppel het apparaat los van het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

● **Let op! Dompel het apparaat, de stekker of het netsnoer nooit onder in water en houd ze niet onder stromend water.**

Voorkom dat vloeistoffen het apparaat binnendringen, dit kan schade of elektrische schokken veroorzaken.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, agressieve chemicaliën of andere niet-voedselveilige stoffen voor het reinigen van oppervlakken die met voedsel in contact komen.

Gebruik microvezeldoekjes of zachte sponzen om krassen te voorkomen.

Reinig de accessoires met een mild afwasmiddel en droog ze op kamertemperatuur.

Spoel na elk gebruik het stoomventiel onder warm stromend water.

Lichte verkleuring van de antiaanbaklaag kan na verloop van tijd optreden. Dit is normaal en geen defect.

● **Let op! Was geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasser!**

OPSLAG EN TRANSPORT

- Reinig het apparaat grondig en laat het volledig drogen voordat u het opslaat of vervoert.
- Bewaar het apparaat op een schone, droge en goed geventileerde plaats, uit de buurt van warmtebronnen, open vuur, verwarmingsapparaten en direct zonlicht. Buiten bereik van kinderen houden.
- Het apparaat mag worden vervoerd met elk vervoermiddel, zolang de geldende transportvoorschriften voor het gekozen type worden nageleefd. Gebruik de originele fabrieksverpakking tijdens transport.
- Transport mag alleen plaatsvinden in overdekte voertuigen.
- Het apparaat moet goed worden verpakt en vastgezet om beweging tijdens het transport te voorkomen.
- Bescherm het apparaat tijdens transport tegen neerslag en agressieve externe invloeden.
- Vermijd mechanische schokken tijdens transport of opslag. Deze kunnen het apparaat of de verpakking beschadigen.
- Voorkom dat water of andere vloeistoffen in de verpakking of het apparaat binnendringen.
- Wees voorzichtig bij het laden of lossen van het apparaat.

STORINGEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode E* verschijnt op het scherm, een geluidssignaal klinkt	Systeemfout, mogelijk verkeerde werking van de printplaat of temperatuursensoren	Koppel het apparaat los, laat het afkoelen en sluit het opnieuw aan
Fout E7 verschijnt op het scherm	Kom niet aan de kookpot voordat het voorverwarmen voltooid is in de FRY-modus	Het is VERPLICHT om voor te verwarmen ZONDER VOEDSEL of VLOEISTOF
Water of voedsel met hoog watergehalte toegevoegd tijdens frituren	Water toevoegen is verboden in FRY-modus!	
Apparaat gaat niet aan	Geen stroomvoorziening aangesloten	Controleer of het apparaat correct is aangesloten
Stopcontact werkt niet of geen spanning	Stopcontact defect of geen spanning aanwezig	Gebruik een ander werkend stopcontact
Duurt te lang om te koken	Vreemde voorwerpen of etensresten tussen pot en verwarmingselement	Koppel los, laat afkoelen, verwijder obstructie
Binnenpot staat niet goed	Pot staat scheef geplaatst	Plaats de pot goed
Verwarmingselement is vuil	–	Koppel los, laat afkoelen, reinig het element grondig
Stoom ontsnapt onder het deksel tijdens gebruik	Deksel niet goed gesloten – voedselresten – vervormde of vuile afdichtring	Controleer of alles schoon en goed gesloten is, reinig of vervang ring
Onaangename geur of rook bij eerste gebruik	Smeermiddelen uit productie aanwezig	Geen storing. Geur/rook verdwijnt na enkele keren gebruik

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met een erkend servicecentrum of met de klantenservice van GARLYN voor hulp. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde specialisten in een servicecentrum.

KLANTENSERVICE

HOE U CONTACT MET ONS KUNT OPNEMEN

Als u vragen heeft, neem dan gerust contact op met ons Klantenserviceteam.

Onze specialisten helpen u graag bij het oplossen van problemen en beantwoorden zelfs de meest onverwachte vragen.

We horen ook graag uw suggesties over hoe we onze producten verder kunnen verbeteren om ze nog handiger en betrouwbaarder te maken.

Met zorg voor u!

E-mail: support@fitcooker.eu

Openingstijden: Dagelijks van 10:00 tot 20:00

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productnaam: Multicooker
Merk: FITCOOKER
Model: DualPot 3L Multicooker
Spanning: 220–240 V, 50 Hz
Vermogen: 700 W
Materiaal behuizing: Kunststof
Elektrische schokbescherming: Klasse I
Type bediening: Elektronisch
Aantal automatische programma's: 10
Oververhittingsbeveiliging: Ja
Binnenpan-coating: Antiaanbaklaag Daikin®
Binnenste deksel: Verwijderbaar
Display: LED

Werk-/Totaal volume van de kom: 2,6 L / 3 L
Warmhoudfunctie: Tot 12 uur
Optie om warmhouden vooraf uit te schakelen: Ja
Opwarmfunctie: Tot 12 uur
Uitgestelde start: Tot 24 uur
Geluidssignaal uitschakelen: Ja
Vergrendeling bedieningspaneel: Ja
Snoerlengte: 1 meter
Afmetingen (L x B x H): 345 x 194 x 235 mm
Gewicht: 3,9 kg
Levensduur: 3 jaar

INHOUD VAN DE VERPAKKING

Multicooker – 1 st.
Binnenpan – 2 st.
Stoommandje – 2 st.
Maatbeker – 1 st.
Soepopscheplepel – 1 st.
Rijstlepel – 1 st.

Voedingskabel – 1 st.
Receptenboek – 1 st.
Gebruikershandleiding – 1 st.
Snelstartgids – 1 st.
Garantiekaart – 1 st.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om producten voortdurend te verbeteren en te verfijnen. Specificaties en productontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd, mits dit de productkwaliteit niet aantast.



VERWIJDERING

Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

⚠ Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Breng het naar een erkend inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Een correcte verwijdering voorkomt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid. Neem voor meer informatie over recycling contact op met uw lokale overheid, het afvalinzamelpunt of de winkel waar u het product hebt gekocht.

ЗМІСТ

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	02
ОГЛЯД ПРИЛАДУ	04
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ТА ДИСПЛЕЙ	05
АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	05
 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	 06
 ВИКОРИСТАННЯ	 06
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ КРИШКИ ТА КЛАПАНА ПАРИ	06
ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВИХ СИГНАЛІВ	07
СБЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ	07
ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ	07
ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ	08
ЗМІНА ЧАСУ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	09
ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ	09
ПРОГРАМА FIT CHEF	10
ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ	10
ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	10
ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕПЛА	11
РОЗІГРІВ СТРАВ	11
ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ	12
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	13
ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	14
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ	14
ПІДТРИМКА КЛІЄНТІВ FITCOOKER	15
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	16
КОМПЛЕКТАЦІЯ	16
УТИЛІЗАЦІЯ	16
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ГАРАНТІЮ (НА ЗВОРОТІ ОБКЛАДИНКИ)	

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: БУДЬ ЛАСКА, ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ Й ІНФОРМАЦІЮ З ДОГЛЯДУ ЗА ПРИЛАДОМ.

⚠ Ваша безпека є для нас дуже важливою. Будь ласка, ознайомтеся з цією інструкцією перед початком використання приладу.

Під час використання приладу дотримуйтесь обережності, уважності й здорового глузду. Описані нижче запобіжні заходи не охоплюють усіх можливих ситуацій. Використовуйте прилад виключно за прямим призначенням. Будь-яке інше використання, що не відповідає інструкції, може призвести до пошкодження приладу або травмування.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Виробник не несе відповідальності за пошкодження або травми, спричинені недотриманням інструкцій з безпеки чи неправильним використанням.

Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Він також може бути використаний у середовищах, схожих на побутові, таких як кухні в магазинах або офісах, а також в готелях, мотелях та інших житлових умовах.

Використовуйте прилад лише за призначенням. Неправильне використання приладу вважається порушенням правил безпечної експлуатації. У таких випадках виробник не несе відповідальності за наслідки.

Користуйтеся приладом обережно та попереджайте інших про можливі ризики.

У разі передачі приладу іншому користувачеві, цей посібник має бути переданий разом з ним.

⚠ УВАГА

- Не намагайтеся самостійно ремонтувати або замінювати будь-які частини приладу. Не використовуйте прилад, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, прилад впав, намок або має інші дефекти. Це може призвести до несправностей, втрати гарантії чи ураження електричним струмом. Усі роботи, не передбачені інструкцією, мають виконуватись лише кваліфікованими спеціалістами авторизованого сервісного центру.
- Перед підключенням приладу переконайтеся, що напруга в мережі відповідає вказаній на приладі.
- Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, прилад оснащено заземленоювилкою. Для безпеки підключайте тільки до правильно заземлених розеток або подовжувачів. Не знімайте та не модифікуйте контакт заземлення.
- Вмикайте прилад лише після повної установки вилки в розетку. Переконайтеся, що вилка щільно вставлена. Не використовуйте прилад, якщо вилка не тримається у розетці.
- Не прокладайте кабель живлення через дверні прорізи чи поблизу джерел тепла. Не допускайте перекручення, перегинання або контакту з гарячими чи гострими поверхнями. Не кладіть важкі предмети на кабель. Пошкодження кабелю може спричинити коротке замикання або ураження струмом.
- Після використання, а також перед очищенням, обслуговуванням чи ремонтом, відключайте прилад від мережі. Виймайте вилку сухими руками, тримаючи за саму вилку, а не за кабель.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

УВАГА

- Використовуйте лише оригінальні аксесуари та матеріали, рекомендовані виробником.
- Не розміщуйте прилад на м'яких поверхнях. Робоча поверхня та стіни повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу.
- Не накривайте прилад під час роботи — це може призвести до перегрівання та несправності.
- Тримайте обличчя та руки подалі від отвору виходу пари під час приготування.
- Не розміщуйте прилад поблизу відкритого вогню або джерел тепла (наприклад, плита, духовка, обігрівачі тощо) чи легкозаймистих і чутливих до температури матеріалів (тканини, побутова хімія тощо).
- Не торкайтесь внутрішніх частин приладу, доки нагрівальний елемент та внутрішній контейнер не охолонуть.
- Не використовуйте прилад на вулиці або в умовах підвищеної вологості. Попадання вологи на внутрішні компоненти може спричинити серйозне пошкодження.
- **НЕ** торкайтесь приладу вологими руками, особливо якщо на нього потрапила вода.
- Регулярно оглядайте прилад на наявність пошкоджень. Не використовуйте прилад або його частини, якщо вони деформовані або пошкоджені.
- Не використовуйте прилад поблизу джерел магнітного випромінювання.
- Не використовуйте прилад на висоті понад 2000 метрів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не ставте прилад на край стола або стільниці, де він може впасти.
- Не кладіть сторонні предмети на верх приладу.
- Вимикайте прилад із розетки, коли він не використовується.
- Увімкніть прилад тільки після того, як внутрішня чаша або контейнер із продуктами будуть правильно встановлені.

ДОДАТКОВІ ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕКИ

- Якщо інше не зазначено в рецепті, не вмикайте прилад без встановлених внутрішніх чаш або з порожніми чашами — це може призвести до перегріву або пошкодження антипригарного покриття.
- Переконайтесь, що між нагрівальним елементом і внутрішньою чашею немає сторонніх предметів.
- Використовуйте чаші та контейнери тільки за призначенням. **НЕ** використовуйте їх на відкритому вогні, грилі або газових плитах.
- Не використовуйте неоригінальні ємності для приготування, розігріву або зберігання їжі.
- Уникайте контакту з гарячими поверхнями. Використовуйте прихватки або рукавиці.
- Будьте особливо обережні при переміщенні приладу з гарячою рідиною всередині.
- При смаженні або фритюрі **завжди тримайте кришку відкритою**.
- Не додавайте надмірну кількість олії, соди або інших інгредієнтів, які можуть виділяти газ.
- Не зберігайте їжу або рідину в контейнері всередині закритого приладу. Зберігайте продукти в холодильнику в окремих контейнерах. Для розігріву використовуйте відповідну функцію.
- Перед очищенням обов'язково вимкніть прилад із розетки та дайте йому повністю охолонути.
- Пакувальні матеріали (наприклад, пінопласт, плівка) можуть бути небезпечними для дітей. Утилізуйте їх відповідно до місцевих вимог або тримайте в недоступному місці.
- Діти до 8 років мають знаходитися подалі від приладу або перебувати під наглядом дорослих.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

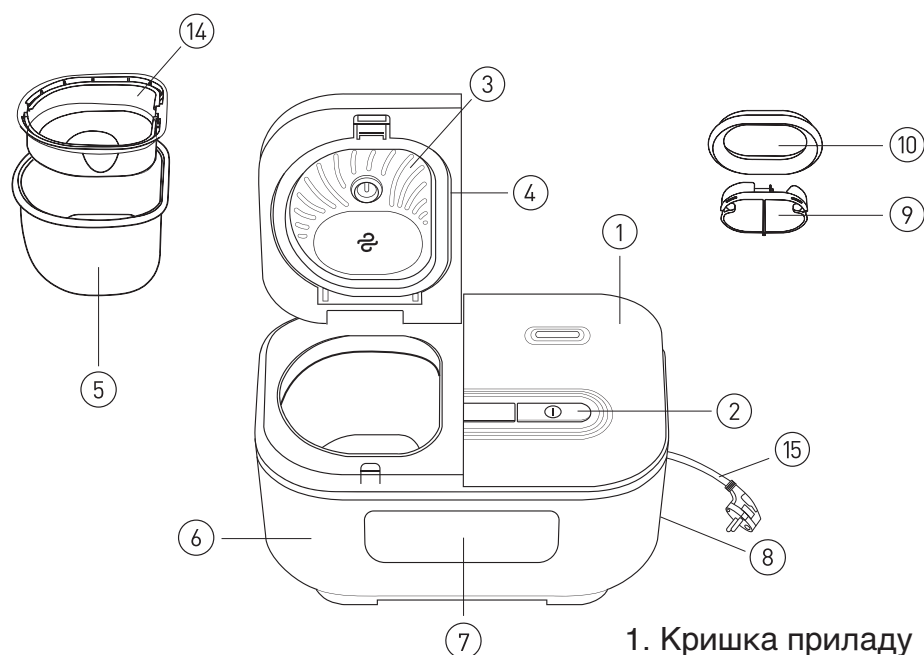
• Цей прилад може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатнім досвідом чи знаннями, лише за умови, що вони отримали нагляд або інструктаж щодо безпечного використання приладу.

Особи без досвіду або знань можуть користуватись цим приладом лише під постійним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, здоров'я та добробут, або якщо вони були повністю проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють можливі ризики.

⚠ [СТОП]

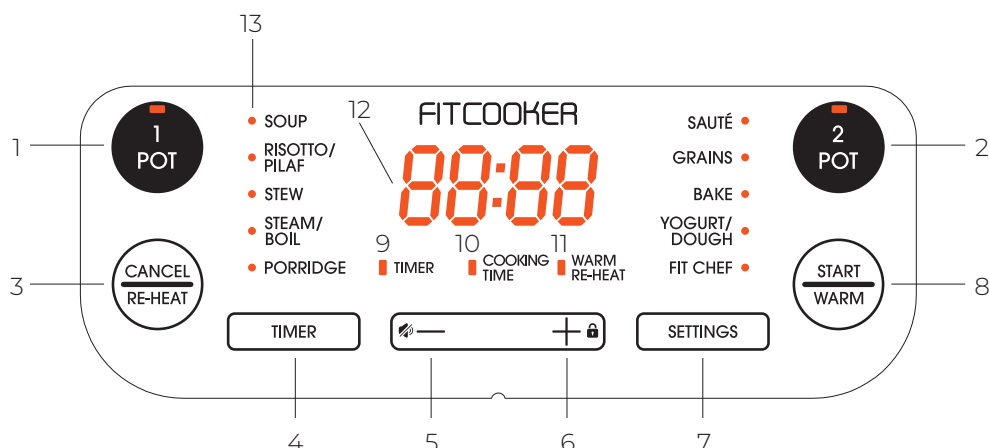
У разі виявлення будь-якої несправності негайно припиніть використання приладу.

ОГЛЯД ПРИЛАДУ



1. Кришка приладу
2. Кнопка відкривання кришки
3. Знімна внутрішня кришка
4. Ущільнювальне кільце
5. Антипригарна чаша
6. Корпус
7. Панель керування з дисплеєм
8. Роз'єм для шнура живлення
9. Знімний паровий клапан
10. Ущільнювальне кільце парового клапана
11. Лопатка для рису
12. Черпак для супу
13. Мірна чашка
14. Контейнер для приготування на пару
15. Шнур живлення

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

1. POT 1 – Активує меню для першої чаші. Натискайте кілька разів, щоб перемикає назви програм.
2. POT 2 – Активує меню для другої чаші. Натискайте кілька разів, щоб перемикає назви програм.
3. CANCEL / RE-HEAT – Перериває поточну операцію або скидає вибрані налаштування. Натисніть і утримуйте для запуску функції підігріву.
4. TIMER – Встановлює відкладений старт.
5. -/MUTE – Зменшує значення. Також використовується для прокручування назв програм у зворотному порядку. Натисніть і утримуйте, щоб вимкнути звукові сигнали.
6. +/-LOCK – Збільшує значення. Натискайте кілька разів, щоб перемикає назви програм. Натисніть і утримуйте, щоб заблокувати панель керування.
7. SETTINGS – Регулює параметри часу та температури.
8. START/WARM – Запускає програму приготування. Повторне натискання вмикає/вимикає функцію підтримки тепла.
9. Індикатор TIMER – Світиться, коли встановлено таймер відкладеного старту.
10. Індикатор COOKING TIME – Світиться під час приготування.
11. Індикатор WARM / RE-HEAT – Світиться під час підтримки тепла або підігріву.
12. Дисплей – Показує температуру, час приготування, таймер і вибрані значення.
13. Індикатори програм приготування – Світяться поруч із вибраною автоматичною програмою приготування.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

- | | | |
|-----|-----------------|----------------------|
| 1. | SOUP | СУП |
| 2. | RISOTTO / PILAF | РІЗОТТО / ПЛОВ |
| 3. | STEW | ТУШКУВАННЯ |
| 4. | STEAM / BOIL | НА ПАРУ / КИП'ЯЧЕННЯ |
| 5. | PORRIDGE | КАША |
| 6. | SAUTÉ | СМАЖЕННЯ |
| 7. | GRAINS | КРУПИ |
| 8. | BAKE | ВИПІЧКА |
| 9. | YOGURT / DOUGH | ЙОГУРТ / ТІСТО |
| 10. | FIT CHEF | FIT CHEF |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вийміть прилад та аксесуари з упаковки. Утилізуйте всі пакувальні матеріали та захисні наклейки.

⚠ Обов'язково збережіть усі попереджувальні етикетки та серійний номер на корпусі приладу.

Візуально огляньте прилад на наявність механічних пошкоджень.

і Залиште прилад при кімнатній температурі щонайменше на 3 години перед використанням, якщо він піддавався впливу низьких температур під час транспортування.

Протріть корпус м'якою вологою ганчіркою. Усі частини, що контактують із їжею, промийте водою (див. розділ "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД").

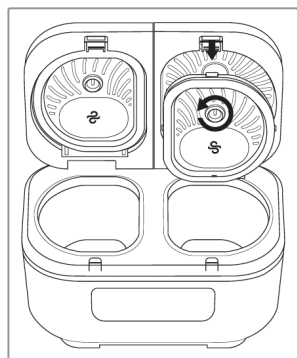
Завжди встановлюйте прилад на рівну, стійку поверхню.

USAGE

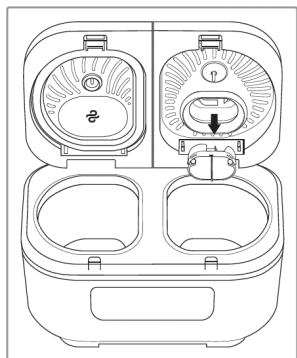
ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОЇ КРИШКИ ТА ПАРОВОГО КЛАПАНА

Видалення:

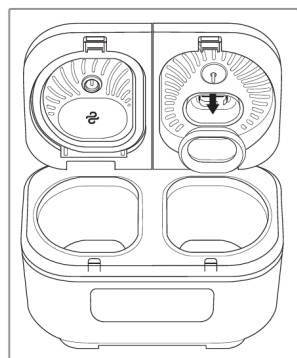
1. Натисніть кнопку фіксатора та зніміть внутрішню кришку. Потім зніміть ущільнювальне кільце.



2. Зніміть паровий клапан, потягнувши його прямо з кришки.

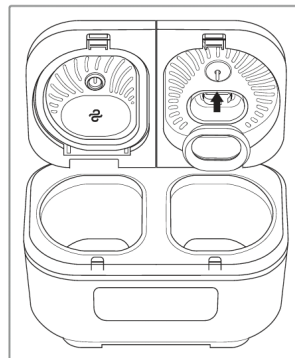


3. Зніміть ущільнювальне кільце парового клапана, потягнувши його.

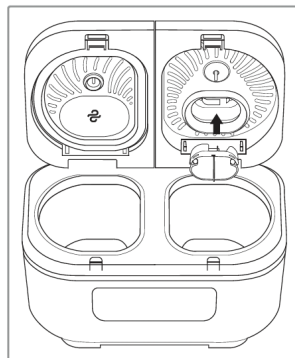


Встановлення:

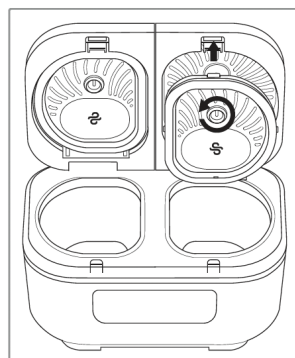
1. Рівномірно та щільно вставте ущільнювальне кільце парового клапана у його гніздо.



2. Вставте паровий клапан у гніздо з невеликим зусиллям.



3. Встановіть ущільнювальне кільце у внутрішню кришку. Потім вставте кришку на місце та натисніть, поки не почуєте клацання.



ВИКОРИСТАННЯ

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВИХ СИГНАЛІВ

(Доступно в режимі очікування)

Щоб вимкнути звукові сигнали в режимі очікування, натисніть і утримуйте кнопку «—» протягом кількох секунд.

Коли на дисплеї з'явиться “S OFF”, звукові сигнали буде вимкнено.

Щоб знову увімкнути звукові сигнали, натисніть і утримуйте кнопку «—». Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться “S ON” — сигнали буде увімкнено.

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

(Доступно в режимі очікування, під час приготування, підтримання тепла або затриманого старту)

Щоб заблокувати панель керування, натисніть і утримуйте кнопку «+» протягом кількох секунд. На дисплеї з'явиться [], і панель буде заблокована.

Щоб розблокувати її, знову натисніть і утримуйте кнопку «+». На дисплеї з'явиться][, і панель буде розблокована.

ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

1. Підготуйте необхідні інгредієнти для приготування.

2. Помістіть інгредієнти в одну або обидві чаші для приготування, або в один чи два парові контейнери. Вставте чаші/контейнери у прилад.

Примітка: можна використовувати обидві чаші одночасно.

Переконайтеся, що всі інгредієнти, включаючи рідину, не перевищують максимальний рівень, позначений на внутрішній стороні чаш. Упевніться, що обидві чаші встановлені рівно і надійно.

 Див. книгу рецептів у комплекті або таблицю програм в цьому посібнику. Рецепти також доступні онлайн на fitcooker.eu.

3. Close the lid of the multicooker.

4. Підключіть прилад до мережі. Ви почуєте сигнал, і індикатори на дисплеї коротко засвітяться, а потім згаснуть.

Прилад перейде в режим очікування. На дисплеї з'явиться — — —.

5. Виберіть меню для потрібної чаші, натиснувши кнопку 1 POT або 2 POT. Індикатор для вибраної чаші буде світитися. На дисплеї з'являться всі програми приготування. Програма за замовчуванням — SOUP — почне блимати.

6. Щоб вибрати програму або прокрутити список програм, натискайте кнопки «+» / «—» або 1 POT / 2 POT. Програми прокручуються по колу. Обрана програма буде блимати.

7. Значення часу приготування можна змінити (див. розділ: Налаштування часу приготування).

ВИКОРИСТАННЯ

Коли ви використовуєте програму FIT CHEF, ви також можете налаштувати температуру приготування (див. розділ: Налаштування температури).

8. За потреби ви можете встановити відкладений старт (див. розділ: Відкладений старт).

 Під час зміни часу або температури значення на дисплеї почне блимати. Нове значення буде збережено автоматично через 5 секунд бездіяльності.

Щоб вийти з режиму налаштувань і повернутися до вибору програми, натисніть кнопку CANCEL.

Повторне натискання кнопки CANCEL переведе прилад у режим очікування (на дисплеї з'явиться —).

Якщо кнопки не натискати більше 1 хвилини, прилад автоматично перейде в режим очікування.

У будь-який момент під час налаштування натискання кнопки START почне програму з поточними параметрами. Усі незмінені параметри буде запущено за замовчуванням.

9. Щоб розпочати приготування, натисніть кнопку START. Пролунає звуковий сигнал. Індикатори вибраної чаші та налаштувань засвітяться. Також активується індикатор часу приготування.

Якщо активовано функцію Keep Warm / Reheat — її індикатор також засвітиться.

Залежно від вибраної програми, зворотний відлік таймера почнеться або відразу, або після досягнення необхідної температури всередині чаші.

 Коли обидві чаші використовуються одночасно, індикатор однієї чаші буде світитися постійно, а іншої — блимати.

На дисплеї буде показано статус приготування тієї чаші, індикатор якої світиться постійно. Щоб побачити статус другої чаші, знову натисніть її кнопку активації.

 У програмах STEAM/BOIL та SAUTÉ зворотний відлік почнеться лише після досягнення потрібної температури або коли вода почне кипіти.

До цього моменту індикатор COOKING TIME блиматиме, а потім стане постійним після досягнення цільової температури.

10. Коли програма приготування завершиться, пролунає сигнал. Після завершення приготування або режиму збереження тепла на дисплеї коротко з'явиться повідомлення END.

 Щоб зупинити процес приготування, скасуйте вибрану програму або вимкніть функцію підтримки тепла, натиснувши кнопку CANCEL.

11. Вимкніть прилад з розетки.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування можна змінити для всіх програм, крім GRAINS.

Крок і діапазон зміни часу залежать від вибраної програми.

1. Щоб змінити час після вибору програми, натисніть кнопку SETTINGS. На дисплеї почнуть блимати години.

2. Використовуйте кнопки «+» / «-» для встановлення потрібної кількості годин.

Щоб змінити значення швидше, натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

3. Щоб зберегти значення годин і перейти до налаштування хвилин, знову натисніть кнопку SETTINGS.

ВИКОРИСТАННЯ

4. Аналогічно, встановіть необхідну кількість хвилин.

Зміни буде збережено автоматично, якщо протягом кількох секунд не буде жодної взаємодії з панеллю керування. Цифри перестануть блимати.

Щоб повернутися до встановлення годин перед збереженням, натисніть кнопку SETTINGS ще раз.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПІД ЧАС РОБОТИ

Крок налаштування часу становить 1 хвилину (крім програми GRAINS).

Доступний діапазон регулювання залежить від вибраної програми (див. розділ “Summary Table of Cooking Programs”).

1. Щоб змінити час приготування під час роботи програми, натисніть кнопку SETTINGS. Цифри годин на дисплеї почнуть блимати.

2. Використовуйте кнопки “+” та “-” для встановлення бажаної кількості годин.

Для швидшого регулювання утримуйте відповідну кнопку.

3. Щоб зберегти години та перейти до регулювання хвилин, знову натисніть SETTINGS.

4. Аналогічно, встановіть бажану кількість хвилин.

Зміни буде збережено автоматично, якщо не буде взаємодії з панеллю керування протягом кількох секунд.

Щоб повернутися до встановлення годин перед збереженням, натисніть SETTINGS ще раз.

i Під час зміни часу приготування в процесі готування, прилад вийде з фази попереднього нагріву (якщо вона застосовується), і почнеться зворотний відлік основного часу приготування.

ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

Використовуйте цю функцію, якщо ви хочете, щоб процес приготування розпочався через певний проміжок часу.

1. Щоб встановити час затримки після вибору програми приготування, натисніть кнопку TIMER. Загориться індикатор TIMER.

На дисплеї з'явиться 00:00, а цифри годин почнуть блимати.

2. Використовуйте кнопки “+” та “-” для встановлення бажаної кількості годин.

Щоб змінити значення швидше, утримуйте відповідну кнопку.

3. Щоб зберегти години та перейти до встановлення хвилин, знову натисніть кнопку TIMER.

Встановіть потрібну кількість хвилин аналогічним способом.

Налаштування збережеться автоматично, якщо не буде взаємодії з панеллю протягом кількох секунд.

Щоб повернутися до встановлення годин перед збереженням, знову натисніть TIMER.

4. Щоб активувати функцію TIMER, натисніть кнопку START.

Пролунає звуковий сигнал, і почнеться зворотний відлік встановленого часу затримки.

i Ця функція доступна не для всіх програм (див. розділ “Summary Table of Cooking Programs”).

Поки активна функція TIMER, дисплей відображає зворотний відлік до початку приготування. Індикатори TIMER, вибраної програми та активної чаші будуть світитися.

Якщо активована функція Keep Warm/Reheat, її індикатор також буде ввімкнено.

i Під час зворотного відліку ви можете натиснути кнопку TIMER, щоб перевірити встановлений час приготування. Через кілька секунд дисплей знову покаже залишок часу до старту.

ВИКОРИСТАННЯ

5. Коли зворотний відлік часу затримки завершиться, ви почуєте три звукові сигнали. Індикатор TIMER вимкнеться, і мультиварка почне приготування згідно з вибраною програмою.

ПРОГРАМА FIT CHEF

Експериментуйте та готуйте власні рецепти з функцією FIT CHEF!

Зручні налаштування в широкому діапазоні: регулювання температури з точністю до 1 °C та часу — з точністю до 1 хвилини.

Складні рецепти? – Немає проблем! Ви можете змінювати температуру та час приготування навіть під час роботи пристрою.

Налаштування температури приготування

Під час використання програми FIT CHEF, ви можете встановити температуру приготування перед початком роботи.

Температура за замовчуванням — 100 °C. Регулювання можливе в діапазоні від 35 °C до 160 °C з кроком 1 °C.

Після вибору програми FIT CHEF, натисніть кнопку SETTINGS тричі. Значення температури почне блимати на дисплеї.

1. Використовуйте кнопки « » і « » для встановлення бажаної температури.

Щоб швидко змінити значення в обидва боки, утримуйте відповідну кнопку.

2. Зміни буде збережено автоматично, якщо протягом кількох секунд не буде взаємодії з панеллю керування.

Дисплей перестане блимати і покаже час приготування.

i Якщо температура приготування встановлена на 130 °C або вище, максимальний час приготування обмежено до 2 годин для запобігання перегріванню.

Зміна температури приготування під час роботи

(доступно лише в програмі FIT CHEF)

Доступний діапазон температур — від 35 °C до 160 °C, з кроком 1 °C.

1. Під час процесу приготування натисніть кнопку SETTINGS тричі. Значення температури почне блимати на дисплеї.

2. Використовуйте кнопки “–” та “+” для встановлення бажаної температури.

Для швидшого налаштування утримуйте відповідну кнопку.

3. Зміни буде збережено автоматично, якщо не буде взаємодії з панеллю керування протягом кількох секунд.

Блимання припиниться, і дисплей знову покаже час приготування.

i Якщо встановлена температура 130 °C або вище, час роботи обмежується 2 годинами для запобігання перегріванню.

ВИКОРИСТАННЯ

ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА ЇЖІ (АВТОМАТИЧНЕ ПІДГРІВАННЯ)

Після завершення приготування мультиварка автоматично переходить у режим WARM (теплый режим) і підтримує температуру приготованої їжі на рівні 70–75 °C до 12 годин. Індикатори WARM та активного контейнера залишатимуться увімкненими. На дисплеї відображатиметься час, який минув у теплому режимі.

Щоб вимкнути функцію автоматичного підтримання тепла, натисніть кнопку CANCEL — пристрій перейде в режим очікування, а на дисплеї з'явиться — — —.

i Щоб дізнатися, які програми підтримують функцію *Keep Warm*, див. розділ ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ.

Щоб заздалегідь вимкнути функцію WARM, натисніть кнопку START під час приготування або коли активовано таймер затримки.

Індикатор WARM/RE-HEAT вимкнеться. Щоб знову активувати функцію WARM, ще раз натисніть кнопку START.

i Функція підтримання тепла активується лише у випадку, якщо температура приготування була вище 80 °C.

ПІДГРІВ ЇЖІ

Щоб активувати цю функцію, виберіть контейнер 1 або 2, потім натисніть і утримуйте кнопку CANCEL протягом кількох секунд. Індикатори вибраного контейнера та WARM/RE-HEAT загоряться на дисплеї. Таймер підігріву активується автоматично.

Час підігріву за замовчуванням — 12 годин при температурі 70–75 °C. Після завершення цього часу функція автоматично вимикається.

Щоб у будь-який момент зупинити функцію підігріву, натисніть кнопку CANCEL. Пристрій перейде в режим очікування, і на дисплеї з'явиться — — —.

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Рекомендації щодо використання
FIT CHEF	Приготування страв із можливістю налаштування часу та температури. При встановленні температури 130 °C або вище, час приготування обмежується двома годинами.
КРУПИ	Призначена для приготування рису та каш на воді. Програма автоматично вимикається після повного випаровування води. Під час роботи на дисплеї відображається таймер.
ЙОГУРТ / ТІСТО	Призначена для приготування йогурту та підходить для вистоювання дріжджового тіста.
СУП	Програма для приготування супів і бульйонів.
ТУШКУВАННЯ	Програма для приготування м'ясних та овочевих страв.
ПАР / КИП'ЯТІННЯ	Призначена для приготування м'яса, риби, овочів та інших продуктів на пару. До комплекту входять два спеціальні контейнери. Рекомендований час пароваріння — 20 хв, кип'ятіння — 40 хв.
СМАЖЕННЯ	Обсмажування і смаження продуктів. Коли досягнуто заданої температури, пролунає подвійний сигнал. ⚠ УВАГА: у режимі "SAUTÉ" дочекайтесь звукового сигналу перед тим, як додати їжу. Під час роботи програми кришка має бути відкрита.
ВИПІКАННЯ	Випічка з використанням дріжджового або листового тіста. Автоматичне підтримання тепла обмежене до 4 годин.
РІЗОТО / ПЛОВ	Програма, призначена для приготування плову.
КАША	Програма для приготування каші.

ЗВЕДЕНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Налаштування програм і функціональні можливості

Програма	Типовий час приготування	Діапазон регулювання часу / крок	Попередній нагрів	Відкладений старт	Підігрів
ФІТ CHEF	00:30	1 хв – 15 год / крок 1 хв	–	✓	✓
КРУПИ	–	–	–	–	–
ЙОГУРТ / ТІСТО	08:00	10 хв – 12 год / крок 5 хв	–	✓	–
СУП	01:00	1 хв – 8 год / крок 1 хв	–	✓	✓
ТУШКУВАННЯ	01:00	1 хв – 12 год / крок 1 хв	–	✓	✓
ПАР / КИП'ЯТІННЯ	00:40	1 хв – 2 год / крок 1 хв	✓	✓	✓
СМАЖЕННЯ	00:20	1 хв – 2 год / крок 1 хв	✓	✓	✓
ВИПІКАННЯ	01:00	1 хв – 4 год / крок 1 хв	–	✓	✓
РІЗОТО / ПЛОВ	01:10	1 хв – 2 год / крок 1 хв	–	✓	✓
КАША	00:25	1 хв – 4 год / крок 1 хв	–	✓	✓

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед очищенням від'єднайте прилад від електромережі. Дочекайтеся повного охолодження пристрою.

● **Увага! Не занурюйте корпус приладу, вилку або шнур живлення у воду й не промивайте під проточною водою.**

Запобігайте потраплянню рідини всередину пристрою, щоб уникнути пошкодження або ураження електричним струмом.

Не використовуйте абразивні засоби, агресивну хімію або речовини, не призначені для очищення поверхонь, що контактують з їжею.

Щоб уникнути подряпин або потертостей, використовуйте серветки з мікрофібри або м'які губки.

Мийте аксесуари вручну з використанням м'якого миючого засобу, а потім висушуйте при кімнатній температурі.

Після кожного використання промивайте паровий клапан під теплою проточною водою.

З часом може спостерігатися незначна зміна кольору антипригарного покриття. Це нормально і не є дефектом.

● **Увага! Не мийте жодну частину пристрою в посудомийній машині!**

ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Перед зберіганням або транспортуванням приладу ретельно очистіть його і дайте йому повністю висохнути.
- Зберігайте прилад у чистому, сухому і добре провітрюваному місці, подалі від джерел тепла, відкритого вогню, нагрівальних приладів і прямих сонячних променів. Тримайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Пристрій може транспортуватися будь-яким видом транспорту, якщо дотримуються відповідні правила перевезення. Використовуйте оригінальну заводську упаковку під час транспортування.
- Транспортування слід здійснювати лише в закритих транспортних засобах.
- Пристрій повинен бути надійно упакований і зафіксований для запобігання переміщенню під час транспортування.
- Під час перевезення захищайте пристрій від потрапляння вологи або агресивних зовнішніх факторів.
- Уникайте механічних ударів або пошкоджень, які можуть порушити цілісність пристрою або упаковки.
- Не допускайте потрапляння води чи інших рідин усередину приладу або на упаковку під час транспортування чи зберігання.
- Дотримуйтесь обережності при завантаженні або розвантаженні приладу.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Можлива причина	Опис проблеми	Рішення
На дисплеї з'являється код помилки E, лунає звуковий сигнал*	Системна помилка, можливо, неправильна робота плати керування або температурних датчиків	Вимкніть прилад із мережі, дайте йому охолонути. Потім знову підключіть до живлення
На дисплеї з'являється помилка E7	Ви не дочекалися нагрівання чаші в режимі FRY	ОБОВ'ЯЗКОВО дочекайтеся звукового сигналу нагрівання БЕЗ РІДИНИ ТА ПРОДУКТІВ
У чашу було додано воду або продукти з високим вмістом води під час смаження	Не можна додавати воду в чашу під час використання програми FRY!	—
Прилад не вмикається	Прилад не підключений до мережі	Переконайтеся, що пристрій підключено до справної розетки з живленням
Несправна розетка або відсутня напруга	—	Перевірте розетку або скористайтеся іншою
Готування займає занадто багато часу	Між чашею та нагрівальним елементом є сторонні предмети або залишки їжі	Вимкніть прилад із мережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонні предмети
Чаша встановлена неправильно	—	Встановіть чашу правильно
Нагрівальний елемент забруднений	—	Вимкніть прилад, дайте йому охолонути. Обережно очистіть нагрівальний елемент
Пара виходить з-під кришки під час роботи	Кришка не герметично закрита через: неправильну установку чаші, сторонні предмети або деформоване ущільнення	Перевірте, чи рівно стоїть чаша, переконайтеся у відсутності сторонніх предметів, щільно закрийте кришку, перевірте та за потреби замініть ущільнювальне кільце
З'являється сторонній запах або дим при першому використанні	У процесі виробництва були нанесені змазки	Це не є несправністю. Запах або дим зникнуть після кількох використань

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Якщо проблему не вдалося вирішити, зверніться до авторизованого сервісного центру або до служби підтримки клієнтів GARLYN для отримання допомоги. Усі ремонтні роботи повинні виконуватися кваліфікованими спеціалістами в сервісному центрі.

ПІДТРИМКА КЛІЄНТІВ

ЯК ЗВ'ЯЗАТИСЯ З НАМИ

Якщо у вас виникли запитання, не соромтеся звертатися до нашої служби підтримки клієнтів.

Наші спеціалісти із задоволенням допоможуть вам вирішити будь-які проблеми та дадуть відповіді навіть на найнеочікуваніші запитання.

Ми також будемо раді отримати ваші пропозиції щодо вдосконалення нашої продукції, щоб зробити її ще зручнішою та надійнішою.

З турботою про вас!

Електронна пошта: support@fitcooker.eu

Графік роботи: щодня з 10:00 до 20:00

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва продукту: Мультиварка
Бренд: FITCOOKER
Модель: DualPot 3L Multi-Cooker
Напруга: 220–240 В, 50 Гц
Потужність: 700 Вт
Матеріал корпусу: Пластик
Захист від ураження струмом: Клас I
Тип керування: Електронне
Кількість автоматичних програм: 10
Захист від перегріву: Є
Покриття чаші: Антипригарне Daikin®
Внутрішня кришка: Знімна
Дисплей: LED

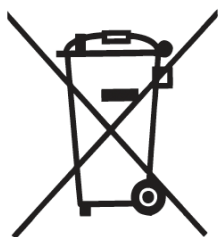
Робочий/загальний об'єм чаші: 2,6 л / 3 л
Функція підтримання тепла: До 12 годин
Можливість попереднього вимкнення функції підтримання тепла: Є
Функція підігріву: До 12 годин
Відкладений старт: До 24 годин
Вимкнення звукових сигналів: Є
Блокування панелі керування: Є
Довжина шнура живлення: 1 метр
Розміри (Д × Ш × В): 345 × 194 × 235 мм
Вага: 3,9 кг
Термін служби: 3 роки

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка – 1 шт.
Чаша – 2 шт.
Контейнери для приготування на парі – 2 шт.
Мірна склянка – 1 шт.
Черпак для супу – 1 шт.
Лопатка для рису – 1 шт.

Шнур живлення – 1 шт.
Книга рецептів – 1 шт.
Керівництво користувача – 1 шт.
Інструкція для швидкого старту – 1 шт.
Гарантійний талон – 1 шт.

Виробник, постійно вдосконалюючи свою продукцію, залишає за собою право вносити конструктивні зміни в технічні характеристики та дизайн продукту без попереднього повідомлення, за умови, що це не знижує якість товару.



УТИЛІЗАЦІЯ

Цей пристрій відповідає вимогам Європейської Директиви 2012/19/EU про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

⚠ Не викидайте цей продукт разом із побутовими відходами. Натомість віднесіть його до спеціального пункту збору для переробки електронного та електричного обладнання.

Правильна утилізація допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини. Для отримання додаткової інформації про утилізацію зверніться до місцевої влади, пункту з утилізації побутових відходів або магазину, де ви придбали цей товар.