

Liberton

Інструкція з експлуатації



Мультиварка Liberton LMC 05-02 Y

Тільки для домашнього використання

ЗМІСТ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	3
ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА АКСЕСУАРИ	5
ОПИС МЕНЮ ТА ПРОГРАМ	7
ПОРЯДОК ВИКОРИСТАННЯ	10
- Приготування рису	10
- Приготування каші, супу	11
- Приготування на пару	11
- Приготування кексу, пирога	11
- Приготування коричневого рису (плов)	12
- Приготування йогурту	12
- Розігрів	13
- Підтримання страви теплою	13
- Встановлення таймеру	13
- Збереження програм (при відключенні електропостачання)	14
- Чистка та догляд	14
МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ	15

Дякуємо за виявлену увагу та за придбання техніки під торговою маркою Liberton! Сподіваємося, Ви залишитеся задоволені нашою технікою. Будь ласка, уважно вивчіть цю інструкцію. Вона містить важливі вказівки щодо безпеки, використання мультиварки та щодо догляду за нею. Подбайте про збереження цієї інструкції та, якщо мультиварка буде передана іншому користувачу, передайте її разом з приладом.

Мультиварка призначена для приготування перших, других та третіх страв. З її допомогою можна приготувати молочні каші, йогурти, різноманітні супи, тушкувати, варити, випікати, готувати на пару.



супи



тушкування



варіння



на пару



випікання

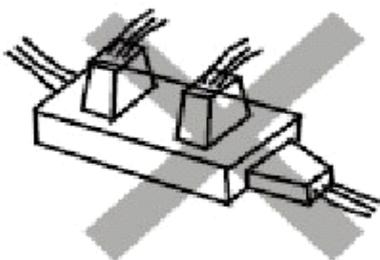
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед першим використанням цього приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її для подальшого використання в якості довідкового матеріалу в майбутньому.

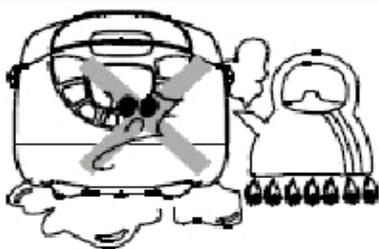
Перед використанням упевніться, що напруга в мережі 220-240 В ~ 50/60 Гц. Використовуйте розетку із заземленням. Щільно вставляйте вилку в розетку.

Не використовуйте з приладом аксесуари та запчастини іншого виробника.

Під час приготування використовуйте тільки лопатку, що міститься в комплекті з приладом, щоб вберегти поверхню внутрішньої чаші від пошкоджень.

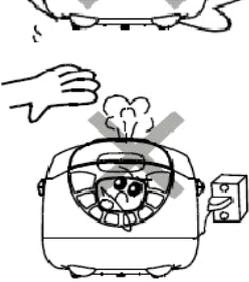
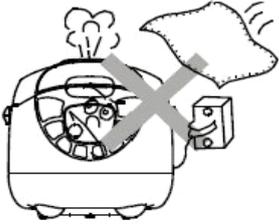
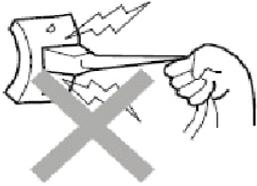


Заброняється підключати мультиварку до однієї розетки одночасно з іншими приладами.



Розташовуйте прилад на рівній, сухій, стійкій поверхні подалі від джерел тепла.

Заброняється встановлювати внутрішню чашу на відкрите вогнище.

		<p>Тримайте прилад подалі від дітей для запобігання небезпеці внаслідок невірного використання мультиварки. Діти можуть користуватися приладом тільки під наглядом батьків. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.</p>
		<p>Не наближайте обличчя та руки близько до отворів для виходу пари, що розташовуються на верхній кришці.</p>
		<p>Не закривайте отвори для виходу пари кухонним рушником або іншими предметами, щоб запобігти деформації та зміни кольору приладу.</p>
		<p>Забороняється занурювати прилад в воду та інші рідини.</p>
	<p>Якщо Ви не використовуєте прилад, від'єднайте його від мережі.</p>	
	<p>Не тягніть за шнур живлення, беріться за вилку. Не допускайте нагрівання шнура, не розташовуйте його поблизу гарячих приладів.</p>	
<p>Забороняється перекручувати та перегинати шнур живлення. Не розташовуйте шнур поблизу гострих кутів, предметів, що можуть його пошкодити.</p>		

Якщо шнур живлення приладу пошкоджений, не використовуйте прилад, зверніться в авторизований сервісний центр за консультацією та допомогою.

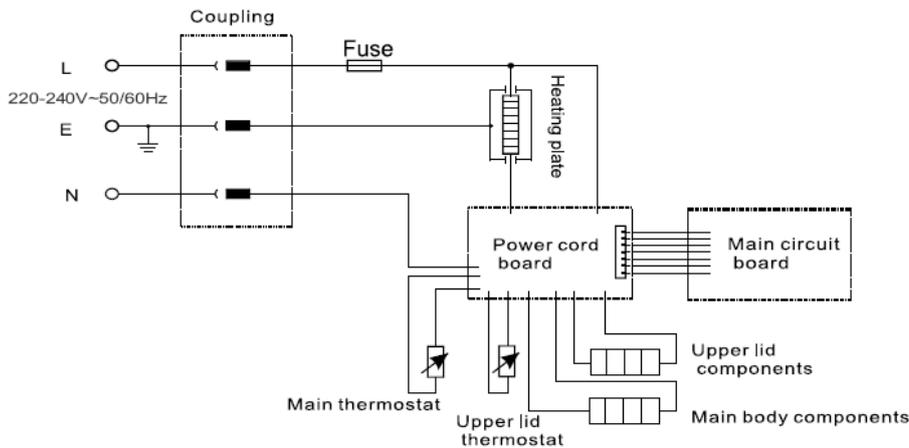
Якщо на дисплеї висвічується «5E», натисніть кнопку ВИКЛ(ВЫКЛ), щоб перейти в режим очікування, а потім знову виконайте потрібні установки

Цей пристрій не призначено для користування людьми з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, з браком знань або досвіду, якщо за ними не доглядають особи, відповідальні за їх безпеку, або їм не були дані докладні роз'яснення щодо роботи з приладом.

Не намагайтеся самостійно розбирати, ремонтувати прилад. Це може бути небезпечним для Вашого життя.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ТА АКСЕСУАРИ

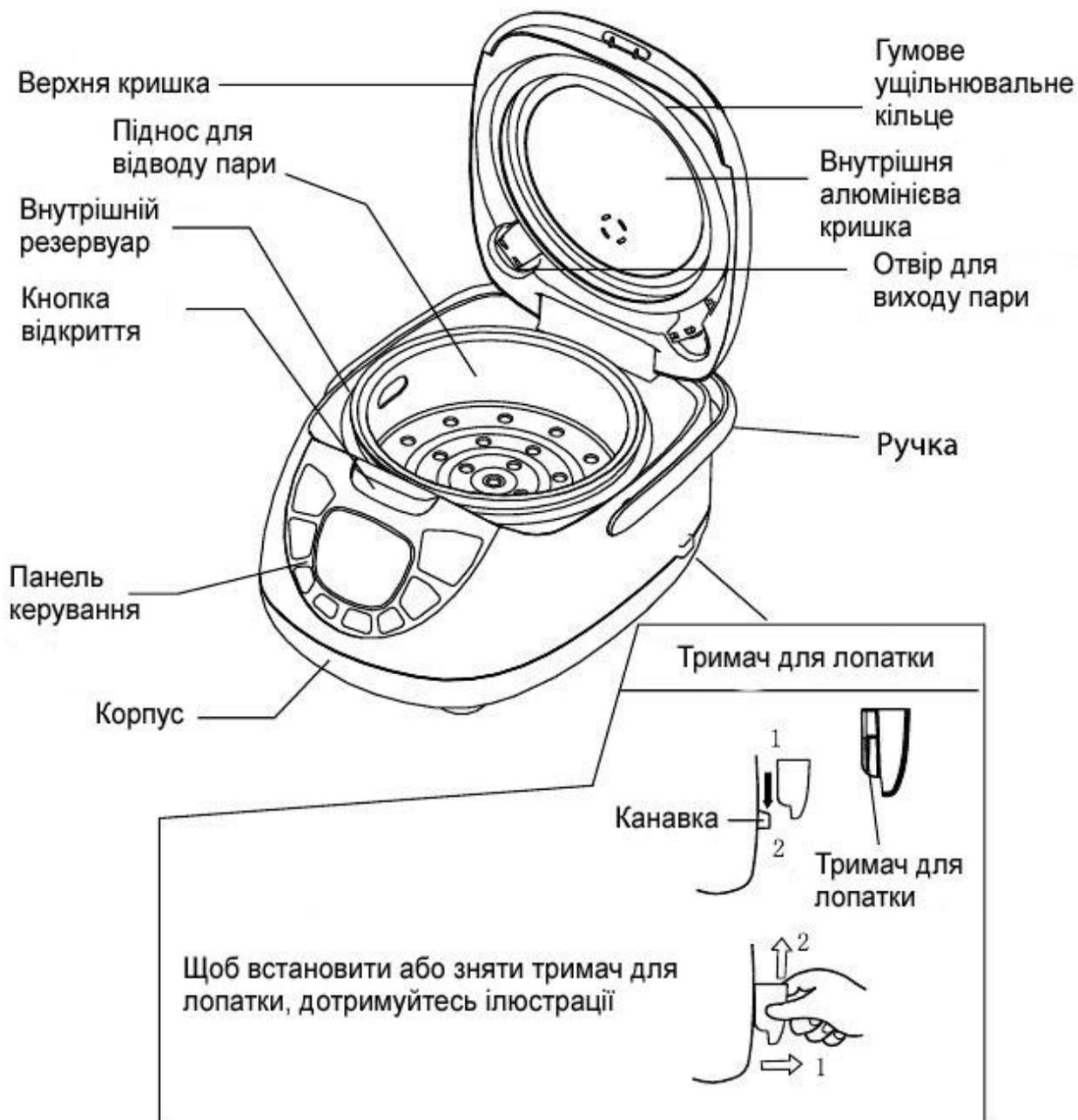
Принципова схема



Технічні характеристики

Місткість чаші, л:	5 (готової страви - 1,8)	Додатково:	3D- нагрів; LCD екран; антипригарне покриття чаші; контейнер-пароварка; паровий клапан; зручна ручка для перенесення; 2 лопатки з утримувачем ; мірний стаканчик.
Тип керування:	електронний		
Автоматичні режими:	9 (Стандарт-Швидкий-Каша-Суп-Варка на пару-Кекс-Коричн.-Розігрів-Йогурт)	Варка (каши, макарони, 1-е блюда):	так
Годинник / Таймер відстрочки:	так / на 24год	Випікання:	так
Потужність, Вт:	900	Тушкування:	так
Колір:	слонова кістка	Варка на пару:	так
Габаритні розміри, см:	37,5x27,8x25,3	Підсмажування:	так
Вага, кг:	4,2	Підтримання температури::	так

Будова



Акcesуари

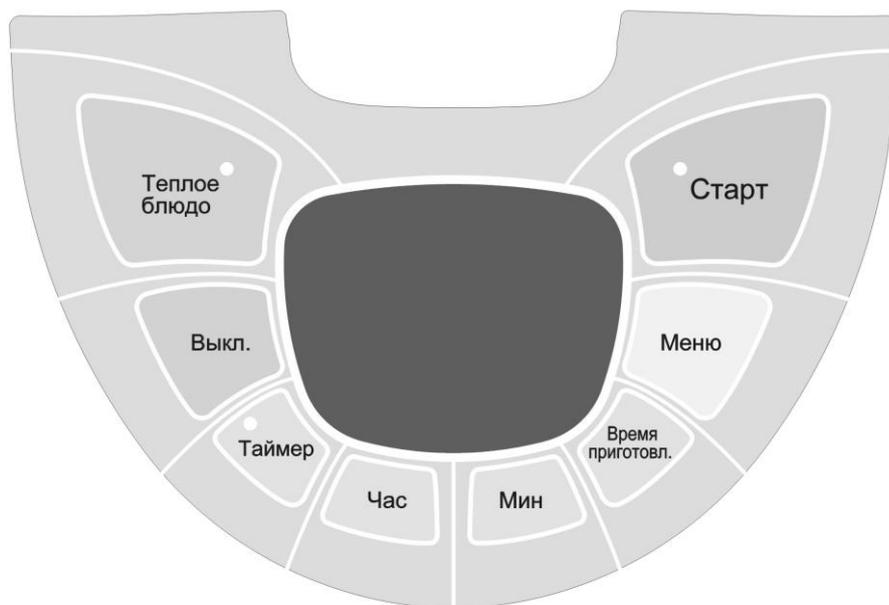


тримач для лопатки, мірна ложка, мірний стакан, лопатка, чаша з антипригарним покриттям, контейнер-пароварка, шнур живлення.



ОПИС МЕНЮ ТА ПРОГРАМ

Панель керування



РК екран

Увімкніть прилад. На екрані відобразиться поточний час та набір меню.

Кнопка «МЕНЮ»



Кнопка «МЕНЮ» дозволяє вибрати різні режими приготування. Під'єднайте прилад до електромережі та послідовно натискайте кнопку «МЕНЮ», поки поряд з потрібною Вам програмою не з'явиться позначка.

Опис програм

Режим	Опис	Приблизний час та температура приготування
Стандарт	застосовується для приготування рису у звичайному режимі	40-50 хв, 100°C
Быстрый (швидкий)	використовується для приготування рису в експрес-режимі	30-40 хв, 100°C
Каша/Суп	для приготування каш та супів	30-240 хв, 100°C
Варка на пару (приготування на пару)	для приготування страв на пару	10-60 хв, 100°C
Кекс	для випікання кексів та пирогів	40-60 хв, 95°C
Коричн(евый) (коричневий)	для приготування рису з особливим коричневим відтінком та сухою консистенцією (наприклад, плов)	40-55 хв, 100°C
Йогурт	для приготування йогуртів з використанням спеціальної закваски	від 4 до 12 год, 39°C

Кнопка «СТАРТ»

Після підключення приладу до мережі та вибору меню натисніть кнопку «СТАРТ», щоб мультиварка почала процес приготування, при цьому загориться індикатор мережі.

Кнопка «ТАЙМЕР»

З допомогою цієї кнопки Ви можете встановити час закінчення роботи приладу. Натисніть кнопку «ТАЙМЕР», а потім встановіть потрібний Вам час, натискаючи кнопки «ЧАСЫ» (години) и «МИНУТЫ» (хвилини).

Кнопка «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (час приготування)

З допомогою цієї кнопки Ви можете встановити час приготування страви від 1 до 4 годин. Ця функція доступна не для всіх пунктів меню.

Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (час приготування), на дисплеї відобразиться час приготування «1 час». З допомогою кнопок «ЧАСЫ» (години) и «МИНУТЫ»(хвилини) встановіть потрібний час: натискайте кнопку «ЧАСЫ», щоб збільшити час на 1 годину : 1 → 2 → 3 → 4; натискайте кнопку «МИНУТЫ», щоб збільшити час на хвилину : 00 → 01 → 02 → ... → 59 → 00.

Кнопки «ЧАСЫ» (години) та «МИНУТЫ» (хвилини)

1. Налаштування поточного часу

Для налаштування поточного часу натисніть кнопку «МИНУТЫ» або «ЧАСЫ» поки екран не почне блимати. Натискаючи кнопки «МИНУТЫ» або «ЧАСЫ» встановіть поточний час та відпустіть кнопки. Через 5 секунд встановлений час зафіксується.

Налаштування можливе у випадку, коли таймер не встановлений на певний час або мультиварка не знаходиться в режимі «Теплое блюдо» (тепла страва). Налаштування поточного часу не може відбутися, якщо світиться або миготить індикаторна лампа. Процес приготування може бути перерваний при натисканні кнопки «ТЁПЛОЕ БЛЮДО» (тепла страва) або «ВЫКЛ» (вимкнути).

2. Час закінчення роботи

Натисніть кнопку «ТАЙМЕР», а потім кнопками «ЧАСЫ» та «МИНУТЫ» встановіть час закінчення роботи приладу.

3. Час приготування

Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (час приготування), а потім кнопками «ЧАСЫ» та «МИНУТЫ» встановіть час приготування.

Кнопка «ТЁПЛОЕ БЛЮДО» (тепла страва)

В режимі очікування натисніть цю кнопку і після закінчення встановленої програми загориться індикатор підтримки страви у теплому стані, страва збережеться теплою.

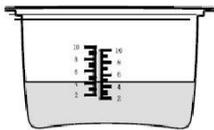
Кнопка «ВЫКЛ» (вимкнути)

Натисніть кнопку «ВЫКЛ», щоб скасувати всі раніше зроблені налаштування.

ПОРЯДОК ВИКОРИСТАННЯ

• Приготування рису

Підготовка до приготування



Відмірте необхідну кількість рису, використовуючи мірну склянку.

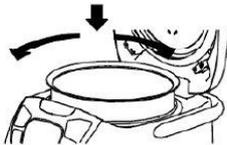
1 мірна склянка = 150 гр рису = 1 поділка на шкалі внутрішнього резервуару.

У внутрішній резервуар рекомендуємо налити воду до поділки 1.



Промийте рис (не використовуйте для цього внутрішню чашу, щоб не пошкодити антипригарне покриття та не деформувати її).

Перекладіть рис у внутрішню чашу та додайте воду до необхідної поділки на її внутрішній стороні. Ви можете змінювати рівень води у відповідності до Ваших побажань, але ніколи не наливajte воду вище максимальної поділки.



Витріть насухо зовнішню поверхню чаші, а потім розташуйте чашу в середині приладу, обережно поверніть її вліво-вправо, щоб переконатися, що чаша щільно встановлена на нагрівальну поверхню.

Між чашею та нагрівальною поверхнею не повинно бути ніяких сторонніх предметів (дрібок рису і т.п.). Розподіляйте рис по дну резервуара рівномірно.

Закрийте кришку, увімкніть мультиварку в мережу електропостачання, оберіть відповідний пункт меню та натисніть кнопку «СТАРТ».

Увага: під час вибору меню не повинні горіти та миготіти будь-яку індикатори. Не натискайте кнопку «СТАРТ», якщо не вставлена чаша з продуктами. При натисканні кнопки «СТАРТ» вмикаються нагрівальні елементи. Будьте обережні.

Після закінчення приготування перемішайте рис .

Є можливість підтримувати страву в теплому стані протягом 12 годин. Функція «ТЁПЛОЕ БЛЮДО» (тепла страва) автоматично вмикається після готовності рису.

Якщо немає необхідності в цій функції, натисніть кнопку «ВЫКЛ» та вимкніть мультиварку з електромережі. У випадку, якщо Ви не натиснули кнопку «ВЫКЛ», при наступному включенні мультиварки автоматично спрацює функція «ТЁПЛОЕ БЛЮДО».

Щоб рис не утворював грудочок, не залишайте його в режимі підтримання тепла більше ніж на 30 хвилин. Не тримайте рис теплим більше 12 годин, оскільки може з'явитися неприємний запах, рис може змінити колір та висохнути.

Відмінності між меню «Стандарт» та «Быстрый» (швидкий)

Меню «СТАНДАРТ» підходить для приготування рідної кількості рису. Рекомендується готувати в цьому режимі велику кількість рису. На виконання програми витрачається 40-50 хвилин.

Меню «БЫСТРЫЙ» підходить для швидкого приготування. Рекомендується готувати в цьому режимі середню або невелику кількість рису. Після закінчення програми прилад перемкнеться в режим підтримки теплої страви. Також це меню підходить для тушкування та приготування на пару. На виконання програми витрачається 30-40 хвилин.

Примітка: Час приготування залежить від різних факторів ця інформація є довідковою.

• Приготування каші, супу

1. За аналогією дотримуйтеся рекомендацій пунктів 1-3 «Приготування рису» в цій інструкції . Не перевищуйте рекомендований обсяг крупи та води, оскільки при приготуванні об'єм готової страви значно збільшиться.
2. Оберіть пункт Меню «КАША/СУП».
3. Встановіть час приготування (від 1 до 4 годин, за бажанням). Натисніть кнопку «СТАРТ» для початку процесу приготування. На панелі керування повинен загорітися індикатор.
4. Після закінчення процесу приготування Ви почуєте звуковий сигнал. Автоматично увімкнеться функція «ТЁПЛОЕ БЛЮДО» (тепла страва) та загориться індикатор на кнопці. Натисніть кнопку «ВЫКЛ» (вимкнути). Відключіть прилад від електромережі. Ви можете встановити час приготування супу або каші від 30 хвилин до 4 годин.

Розглянемо приклад приготування рисової каші протягом 4 годин:

1. Покладіть промиту крупу у внутрішній резервуар приладу.
2. Налийте води до необхідної позначки.
3. Послідовно натискайте кнопку «МЕНЮ», щоб вибрати меню «КАША/СУП».
4. Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (час приготування), на екрані з'явиться час: «1:00». Три рази натисніть кнопку «ЧАСЫ» (години), щоб збільшити час на 3 години, на екрані час зміниться на «4:00».
5. Натисніть кнопку «СТАРТ», загориться індикатор роботи приладу. Щоб дізнатися, скільки часу залишилося до закінчення програми, натисніть та утримуйте кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (час приготування). Коли Ви відпустите кнопку, прилад знову буде показувати поточний час.
6. Після закінчення приготування натисніть кнопку «ВЫКЛ» (вимкнути) та від'єднайте шнур живлення від розетки. Перемішайте готову кашу лопаткою.

• Приготування на пару

1. Налийте у внутрішній резервуар 3 мірні склянки води. Кількість води залежить від кількості їжі, що готується.
2. У внутрішню чашу встановіть решітку для приготування на пару та викладіть на неї продукти. Продукти не повинні бути нагромадженні один на одного. Вільний простір між продуктами необхідний для нормального процесу приготування.
3. Встановіть чашу в мультиварку. Щільно закрийте кришку.
4. Підключіть прилад до мережі живлення, натисніть кнопку «МЕНЮ» та оберіть меню «Приготовление на пару» (приготування на пару) .
5. Встановіть час приготування (від 15 хвилин до 1 години)
6. Натисніть кнопку «СТАРТ», загориться індикатор роботи приладу. Мультиварка перемкнеться в режим приготування на пару.
7. Після закінчення програми вимкніть прилад з мережі кнопкою «ВЫКЛ» (вимкнути). Обережно, щоб не обпектися, дістаньте готову страву.

• Приготування кексу, пирога

Інгредієнти (рецепт 1): борошно – 250 г, яйця – 2 шт., вода – 100 г, цукор – 50 г, вершкове масло – приблизно 5 г.

Інгредієнти (рецепт 2): борошно – 500 г, яйця – 4 шт., вода – 200 г, цукор – 100 г, вершкове масло – приблизно 10 г.

Примітка:

1. Дотримуйтесь вказаної пропорції.
2. Не кладіть борошна більше 500 г.
3. Не кладіть надто багато цукру, інакше нижня частина пирога буде занадто темною.

1. Збийте яйця в окремій ємності, додайте цукор та розмішайте його зі збитими яйцями.
2. Додайте в ємність воду (3/4 від потрібної кількості) та розмішайте суміш до розчинення цукру. Долийте залишок води (1/4 від потрібної кількості).
3. Додайте борошно. Рівномірно перемішайте її з яйцями, водою та цукром. Додайте трохи розтопленого вершкового масла.
4. Змажте дно внутрішньої чаші вершковим маслом, а зверху вилийте приготовану суміш.
5. Встановіть чашу в мультиварку.
6. Підключіть прилад до мережі живлення, натисніть кнопку «МЕНЮ» та виберіть меню «КЕКС».
7. Натисніть кнопку «СТАРТ», загориться індикатор роботи приладу. Мультиварка перейде в режим приготування кексу, а на РК дисплеї буде відображатися поточний час.
8. Після закінчення програми прилад видасть сигнал. Натисніть кнопку «ВЫКЛ» та дістаньте внутрішню чашу з кексом. Дайте чаші охолонути, переверніть та вийміть кекс на тарілку.

Виконання програми забере приблизно 1 годину.

• Приготування коричневого рису

1. Підготуйте необхідні продукти (см. підрозділ «Підготовка до приготування»).
2. Увімкніть прилад до мережі, натисніть кнопку «МЕНЮ» та виберіть меню «КОРИЧНЕВЫЙ РИС»
3. Натисніть кнопку «СТАРТ», загориться індикатор роботи приладу. Мультиварка перейде в режим приготування коричневого рису.
4. Коли почуєте звуковий сигнал, додайте у внутрішній резервуар овочі та закрийте верхню кришку. Натисніть кнопку «СТАРТ» для завершення приготування.
5. Після закінчення програми прилад перейде в режим підтримання в теплом стані, при цьому загориться індикатор.
6. Натисніть кнопку «ВЫКЛ». Вимкніть мультиварку з мережі.

Примітка: Це меню може бути використано для приготування середньої та невеликої кількості рису (менше 5 мірних склянок).

• Приготування йогурту

1. Підготуйте сировину для йогурту (молоко + закваска) розлийте по склянкам для йогурту (в деяких моделях постачаються в комплекті) та розташуйте на дні чаші мультиварки.
2. Послідовно натискайте кнопку «МЕНЮ» для вибору режиму «ЙОГУРТ». На дисплеї відобразиться час приготування (стандартне налаштування 8 годин).
3. Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» та з допомогою кнопок «ЧАСЫ» та/або «МИНУТЫ» встановіть бажаний час. Ви можете встановити час від 4 до 12 годин.
4. Натисніть кнопку «ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ» (індикатор режиму загориться), щоб почати приготування йогурту.

• Розігрів холодного рису

1. Покладіть холодний рис у внутрішній резервуар та перемішайте.
2. Підключіть прилад до мережі, натисніть кнопку «МЕНЮ» та виберіть пункт «РАЗОГРЕВ» (розігрів).
3. Натисніть кнопку «СТАРТ», загориться індикатор роботи приладу. Мультиварка перейде в режим розігріву.
4. Після закінчення програми прилад перейде в режим підтримання страви у теплому стані.

Для розігріву страви необхідно приблизно 8 хвилин.

Примітка:

1. Перед початком розігріву долийте в чашу води, щоб рис вийшов менш сухим.
2. Переконайтеся, що рис добре перемішаний. Якщо рис утворив грудочки, він може пригоріти або спектися.
3. Після закінчення підігрівання перемішайте рис, щоб він не склеївся.
4. Якщо Ви будете кілька разів поспіль використовувати меню «ПОДОГРЕВ» (розігрів), рис може підгоріти або склеїтися. Велика кількість рису погано прогріється. Максимальна кількість рису для розігрівання повинна бути нижче поділки «5» рівня води.

• Підтримання страви у теплому стані

1. Підготуйте продукти (див. підрозділ «Підготовка до приготування»).
2. Підключіть прилад до мережі, натисніть кнопку «ТЁПЛОЕ БЛЮДО» (тепла страва), загориться індикатор підтримання тепла, прилад перейде в режим підтримання тепла.
3. Час підтримання тепла встановлюється в годинах : 0 → 1 → 2 → 3 → ... → 12. Мультиварка може підтримувати страви в теплому стані до 12 годин, при більш тривалому часі результати будуть незадовільними.
4. У випадку з кашею, щоб запобігти утворенню грудочок, періодично перемішуйте її.
5. Для вимикання приладу натисніть кнопку «ВЫКЛ» та від'єднайте від мережі.

• Встановлення таймеру

Розглянемо наступний приклад. Ви хочете, щоб процес приготування закінчився об 11.30.

1. Виконайте підготовку до приготування.
2. Увімкніть прилад в мережу, натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб обрати пункт меню приготування.
3. Натисніть кнопку «ТАЙМЕР», на дисплеї відобразиться час закінчення процесу готування .
4. Встановіть час «11.30», натискаючи кнопки «ЧАСЫ» (години) и «МИНУТЫ» (хвилини).
5. Натисніть кнопку «СТАРТ», при цьому загориться індикатор таймеру, а індикатор роботи мультиварки буде миготіти. На дисплеї буде відображатися поточний час . Після початку процесу приготування індикатор таймеру погасне, а індикатор роботи загориться. Натисніть та утримуйте кнопку «ТАЙМЕР» під час приготування, на дисплеї відобразиться час закінчення роботи. Коли Ви відпустите кнопку «ТАЙМЕР», на дисплеї знову буде відображатися поточний час.

Якщо Ви хочете змінити налаштування таймеру, натисніть кнопку «ВЫКЛ» та повторіть процес налаштування знову.

Функція таймеру доступна не для всіх пунктів меню.

• Припинення електропостачання

Якщо електропостачання було відключено менш, ніж на 1 годину, то при його відновленні прилад продовжить свою роботу: процес приготування або підтримки страви у теплому стані, запрограмований час таймеру буде збережено. Якщо електропостачання було вимкнено більш, ніж на 1 годину, то необхідно виконати налаштування знову.

Примітка: При тривалому відключенні електропостачання результати приготування погіршуються.

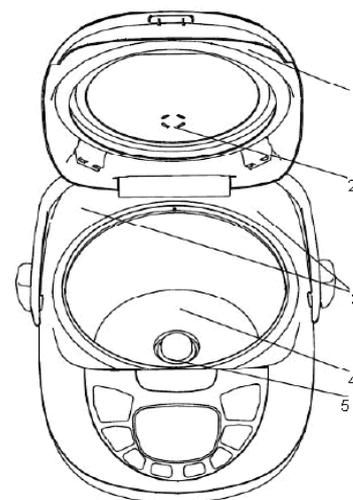
Якщо мультиварка знаходилася в режимі «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ» (приготування на пару), налаштування збережуться якщо час відключення не більше 5 хвилин. В іншому випадку, прилад необхідно пере налаштувати знову.

• ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

Перед чисткою завжди вимикайте прилад від мережі.

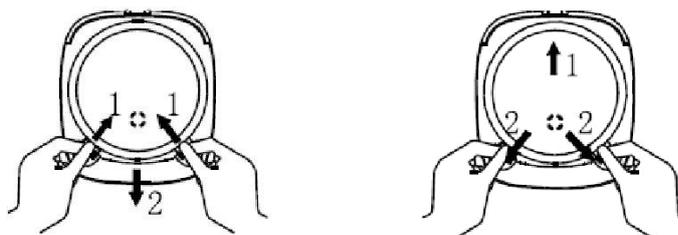
Після приготування необхідно провести чищення приладу м'яким миючим засобом, інакше можлива поява запаху.

1. Верхня кришка (внутрішня частина)
2. Верхня алюмінієва кришка
3. Відділення для води
4. Нагрівальна поверхня
5. Температурний датчик



Очистіть корпус приладу та верхню кришку чистою вологою тканиною.

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки: натисніть на кріплення за стрілками «1», та зніміть кришку за стрілкою «2», проведіть очищення кришки; після цього встановіть кришку в кріплення за стрілкою «1», а потім натисніть на неї за стрілкою «2», щоб закріпити.

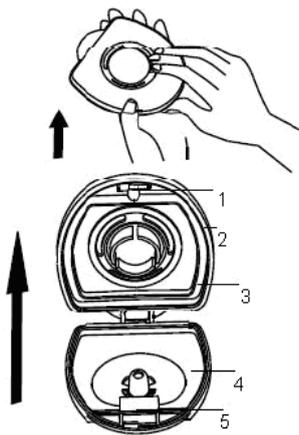


У відділеннях для води іноді може накопичуватися вода. Витріть її тканиною.

Іноді до нагрівальної поверхні можуть прилипнути крупинки продуктів і інші частинки, що негативно позначається на процесі приготуванні. Почистіть нагрівальну поверхню м'якою сухою тканиною.

Для чищення парового клапана виконайте наступні дії:

1. Зніміть паровий клапан з верхньої кришки.
2. Переведіть задвижку кріплення парового клапана в положення по стрілці «open» так, щоб відкрити паровий клапан по напрямку вгору. Паровий затвор при відкритті клапана знаходиться зверху.



3. Вийміть ущільнювальне кільце з парового затвора і почистіть його. При цьому кільце забороняється скручувати або витягати.

Для установки парового клапана виконайте наступні дії: Встановіть ущільнювальне кільце в канавку на паровому затворі і вирівняйте його. Встановіть паровий затвор на кришку парового клапана.

Опустіть кришку парового клапана на його основу і переведіть задвижку кріплення по стрілці «close», так щоб кріплення закрилося. При цьому Ви повинні почути клацання.

Правильно встановіть паровий клапан в отвір на верхній кришці приладу.

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Задвижка кріплення | 4. Основа парового клапана |
| 2. Кришка парового клапана | 5. Кріплення |
| 3. Паровий затвор | |

При використанні приладу, щоб уникнути пошкодження внутрішньої поверхні, використовуйте лопатку, що йде в комплекті з приладом .

Для чищення внутрішнього резервуара, витягніть його, промийте чистою водою з використанням засобу для миття посуду, а потім витріть насухо м'якою тканиною.

Примітки: В результаті тривалого використання в деяких місцях внутрішня поверхня може відшаровуватися. Це не становить загрози для вашого здоров'я і абсолютно безпечно.

Не використовуйте металеві щітки, абразивні засоби, оцет, гострі предмети для очищення корпусу або внутрішньої чаші, щоб не пошкодити поверхню. Рекомендується використовувати м'які миючі засоби.

Промийте аксесуари чистою водою з використанням засобу для миття посуду , а потім витріть насухо м'якою тканиною.

МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Несправність	Причина	Спосіб усунення
Нагрівальна поверхня не нагрівається, індикатор не загоряється	Немає напруги в мережі; збій у роботі плати управління; вийшов з ладу провідник; вийшла з ладу плата управління	Перевірте на працездатність розетку, запобіжник, шнур живлення, вилку; зверніться до сервісного центру
Не загоряється індикатор (нагрівальна поверхня нагрівається)	Збій у роботі плати управління; вийшов з ладу провідник; вийшла з ладу плата управління	Зверніться до сервісного центру
Нагрівальна поверхня не нагрівається (індикатор горить)	Збій у роботі контролера температури; згоріли компоненти нагрівальної поверхні; частково вийшов з ладу провідник; Збій у роботі плати управління	Зверніться до сервісного центру
Рис, каша погано приготовані або час приготування занадто великий	Недостатньо час для підтримки температури; деформована нагрівальна поверхня; внутрішня чаша нахилена в одну із сторін; між	Встановіть час підтримки температури правильно; очистіть нагрівальну поверхню від забруднень;

	чашею і нагрівальним елементом потрапили сторонні перед-мети; деформована внутрішня чаша; збій у роботі плати або контролера температури	встановіть правильно внутрішню чашу; зверніться до сервісного центру
Рис підгорає, прилад не переходить в режим підтримки готової страви в теплому вигляді	Збій у роботі плати або контролера температури	Зверніться до сервісного центру
Каша розхлюпується	Збій у роботі плати або контролера температури; в паровий клапан потрапив сторонній предмет; рівень води в чаші перевищує максимальну позначку або під час приготування було додано занадто багато води, не закрита верхня кришка; помилка у виборі пункту меню	Зверніться до сервісного центру; почистіть паровий клапан; закрийте верхню кришку; переконайтеся в правильності обраного меню
При приготуванні каші довго не настає фаза кипіння	Збій у роботі плати або контролера температури кришки	Зверніться до сервісного центру



Ви можете допомогти в захисті навколишнього середовища. Будь ласка, пам'ятайте, що потрібно дотримуватися місцевих нормативних вимог: здавайте непрацюючі електроприлади в спеціальний центр утилізації.

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію приладу без додаткового повідомлення про ці зміни.

Завод-виробник: GUANGDONG GALANZ MICROWAVE ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD., NO.3 XINGPU AVENUE, MAXIN INDUSTRIAL ZONE, HUANGPU TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE

ДСТУ: ДСТУ IEC 60335-2-15:2006, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004, ДСТУ CISPR 14-1:2004, ДСТУ CISPR 14-2:2007