

ARDEST

МУЛЬТИВАРКА

Інструкція з експлуатації

МУЛЬТИВАРКА

Инструкция по эксплуатации

MULTICOOKER

Instruction manual



MC-X45CH

ОПИС



1. Крышка
2. Кнопка для відкриття кришки
3. Ручка кришки
4. Паровий клапан
5. Пластиковий корпус ABS
6. Панель керування / дисплей

7. Чаша з антипригарним покриттям
8. Захисний блокувальний механізм
9. Мірний стакан
10. Решітка для приготування на пару
11. Ополоник та друшляк
12. Кабель живлення

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми дякуємо Вам за покупку виробу ARDESTO. Ми сподіваємось, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві. Дякуємо за Ваш вибір!

Для правильної експлуатації, щоб уникнути непорозумінь, уважно ознайомтесь з даною інструкцією з експлуатації. Невиконання правил, викладених у даній інструкції з експлуатації, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом і опікам або іншим серйозним травмам.

УВАГА! Не залишайте прилад без нагляду під час його роботи, а також з дітьми або особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Мультиварка - 1 шт.

Чаша з антипригарним покриттям - 1 шт.

Кабель живлення - 1 шт.

Решітка для приготування на пару - 1 шт.

Мірна чаша - 1 шт.

Ополоник - 1 шт.

Друшляк - 1 шт.

Книга рецептів - 1 шт.

Інструкція з експлуатації (містить гарантійний талон) - 1 шт.

ОСОБЛИВОСТІ

- Програма твій рецепт
- Автопідігрів
- Можливість редагування програм
- Міцна чаша з антипригарним керамічним покриттям
- Змінний паровий клапан
- Великий LCD дисплей з кольоровим підсвічуванням
- Пластиковий корпус ABS з елементами з нержавіючої сталі

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час роботи з електроприладом завжди дотримуйтесь основних правил безпеки, а саме:

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.
- Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
- Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу, щоб унеможливити їхню гру з приладом.
- Не беріть прилад або шнур живлення вологими руками. Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій, шнур або вилку у воду або в іншу рідину.
- Прилад не призначений для промислового застосування. Даний прилад призначений для використання у побутових та аналогічних умовах, зокрема:
 - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах, на сільськогосподарських фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях, та іншій інфраструктурі житлового типу;
 - в приватних пансіонатах.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом та будьте особливо уважні, якщо він працює безпосередньо поруч із ними.
- Завжди відключайте прилад від мережі відразу після його використання.
- При відключенні приладу тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур. Не використовуйте шнур живлення як ручку для пристрою, не обмотуйте його навколо гострих поверхонь або кутів.
- Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою, а також після впливу рідин, падіння або будь-яких інших пошкоджень. Щоб уникнути удару електричним струмом, не намагайтесь самостійно розбирати або ремонтувати прилад. У разі потреби зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
- Коли тиск в середині приладу знижується, з клапана контролю тиску виходить пара. Щоб уникнути опіків, тримайте руки та обличчя подалі від клапану контролю тиску.
- Будьте особливо обережні, коли відкриваєте кришку приладу після приготування страви. Завжди відставляйте кришку так, щоб пара не потрапила Вам в обличчя.
- Не намагайтесь відкрити кришку під час приготування або до того, як рівень тиску знизиться.
- Не перекривайте та не блокуйте клапани.
- Не торкайтесь корпусу або кришки мультиварки відразу після відключення програми. При переміщенні приладу беріться тільки за ручку.
- Щоб уникнути опіків, дайте страві охолонути перед її вживанням. Температура страви, приготованої у мультиварці, буде значно вищою, ніж при традиційному приготуванні.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу. Використовуйте рукавиці-прихватки, коли відкриваєте кришку або берете гарячу чашу.

УВАГА! Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом та нанесення іншої шкоди здоров'ю, не занурюйте прилад, шнур живлення або вилку у воду або в іншу рідину.

- Будьте особливо обережні, коли пересуваєте прилад з гарячою стравою, водою або іншими гарячими рідинами.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він не використовується, а також перед його очищенням.
- Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолов перед тим, як починати очищення.
- Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом або травм використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари та інструменти.
- Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Для уникнення перегрівання приладу, стежте за тим, щоб у знімній чаші завжди була вода або пробукти.
- Не використовуйте прилад для кислот та речовин, що містять луги.

УВАГА! Підключайте пристрій лише до заземленої належним чином розетки.

ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що напруга приладу, вказана на приладі, відповідає напрузі Вашої мережі.
- Вийміть знімну чашу для приготування та парову чашу, вийміть й витріть їх насухо м'якою тканиною.
- Протріть корпус приладу вологою тканиною. Забороняється мити корпус та кришку водою, а також занурювати їх у воду.
- Щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття чаші для приготування, не використовуйте під час очищення її внутрішньої поверхні щітки та інші жорсткі металеві предмети.
- Встановіть прилад на рівній сухій поверхні, подалі від краю. Не ставте прилад на підлогу. Під час нагрівання мультиварки, а іноді в процесі приготування, з клапану контролю тиску може виходити пара. Це нормальне явище. У зв'язку з цим, не ставте мультиварку безпосередньо під полицями або іншими предметами меблів під час її експлуатації.

ПОПЕРЕДНЯ ТЕПЛОВА ОБРОБКА М'ЯСА

- Перед тим, як готувати м'ясо у мультиварці, його необхідно обробити термічно.
- Рекомендується злегка підсмажити м'ясо на сковороді або запекти його в горщику з невеликою кількістю соняшникової олії (при цьому стежте за тим, щоб воно було підсмажене тільки зовні, а всередині залишалось сирым). Така попередня теплова обробка допоможе зберегти м'ясо ароматним та соковитим.

ПРИГОТУВАННЯ

- Натисніть на кнопку на кришці корпусу приладу, після чого відкриється верхня кришка.
- Вийміть знімну чашу для приготування, покладіть в неї необхідні інгредієнти та додайте воду.
- Не наповнюйте чашу більше, ніж на 4/5 її об'єму.



УВАГА! Всередині чаші зображена умовна шкала пропорцій - кількість літрів води.

- Поставте чашу у мультиварку, попередньо переконавшись у тому, що її зовнішня поверхня суха та чиста.
- Злегка поверніть чашу так, щоб вона була рівномірно закріплена на гріючій поверхні.
- Закрийте кришку. Ви почуєте характерне клацання, коли кришка буде зафіксована.
- Підключіть прилад до електромережі. Увімкнеться дисплей та прозвучить один короткий звуковий сигнал.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Підключіть до мережі живлення, все індикатори повернуться в режим очікування і відобразять - - -, блимає кнопки «Пуск».

ВИБІР ПРОГРАМИ

Натисніть «» або «», щоб вибрати програму, індикатор програми приготування і програми підтримки температури світлитимуться. Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати підготовку, будуть світлитися програмний індикатор і стартовий індикатор, індикатор підтримки температури продовжить світлитися, на екрані дисплея почнеться зворотний відлік.



СТАРТ / ПУСК

Після вибору програми, на мить натисніть кнопку, програма переходить в робочий стан, блимають дві маленькі точки, програма згодом за замовчуванням починає зворотний відлік. У програм із позначкою ▲ (в таблиці програм відзначені *) час приготування починає зворотний відлік, як тільки температура досягне заданої температури.



ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ

На короткий час натисніть цю кнопку, щоб запустити функцію підтримки температури в режимі очікування. Температура за замовчуванням становить 60 °C, індикатор підтримки температури включений. Індикатор не горить на початку, дві точки в середині дисплея блимають, час на дисплеї 0:00. Натисніть цю кнопку ще раз в будь-якому стані, щоб вийти і повернутися в режим очікування. Натисніть кнопку «Пуск», щоб переключити функцію підтримки температури (за винятком тих, у кого немає функції підтримки температури і ті, чия температура нижче 60 °C не можуть включити функцію підтримки температури).

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕННЯ

После выбора программы нажмите эту клавишу, чтобы запустить функцию регулировки времени, и экран дисплея начнет мигать. Нажмите кнопки «» «», чтобы настроить время приготовления каждой программы.



НАСТРОЙКА ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Після вибору програми натисніть цю клавішу, щоб запустити функцію регулювання часу, і екран дисплея почне блимати. За допомогою кнопок «» «», можна налаштувати час приготування кожної програми.

ТЕМПЕРАТУРА (ТЕМП.)

Натисніть цю клавішу, щоб почати регулювання температури (якщо цьому відповідає програма), і екран правого вікна почне блимати, на ньому відобразиться температуру за замовчуванням. У процесі приготування можна також відрегулювати температуру за цим методом. 5 секунд без будь-яких операцій, поверне мультиварку до роботи.

ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

На короткий час натисніть цю кнопку, щоб відкласти старт приготування (10 хвилин - 24 години). Загориться індикатор відкладеного старту, на дисплеї відображається час за замовчуванням 0:10; За допомогою кнопок «» «», налаштуйте час, натискайте кожен раз, щоб збільшити або зменшити на 1 годину або 5 хвилин. Натисніть кнопку Пуск, щоб підтвердити - запуститься зворотний відлік.

ЗВУКОВА ІНДИКАЦІЯ

Натискання клавіш - одноразовий звуковий сіган

Помилка - п'ятикратний звуковий сигнал

Кінець приготування - триразовий звуковий сигнал

Зворотний відлік до досягнення заданої температури починається з 10 звукових сигналів.

ДИСПЛЕЙНА ІНДИКАЦІЯ ПОМИЛОК

На дисплеї відображаються E1 (E2, E3, E4) - системна помилка, зверніться в авторизований сервісний центр.

E5 - спрацював захист при перегріванні (200 °C). Вимкніть мультиварку, дайте їй охолонути.

Якщо помилка не усувається - зверніть в авторизований сервісний центр.

Мультиварка зберігає настройки протягом двох годин з моменту відключення від мережі.

Програма	Час приготування	Проміжок часу для приготування	Температура приготування	Налаштування температури приготування	Відкладений старт	Підтримка температури
Рис	-	-	135 °C	-	24 год	12 год
Плов	1 год	-	135 °C	-	24 год	12 год
Йогурт	8 год	6-12 год	38-42 °C	-	-	-
Випічка	50 хв	-	120-140 °C	-	-	12 год
Каша	1 год	45 хв – 2 год	100-105 °C	-	24 год	12 год
Молочна каша	45 хв	30 хв – 2 год	98 °C	-	24 год	12 год
Холодець	1 год	1-8 год	100-105 °C	-	24 год	12 год
Суп	1 год	1-8 год	100-105 °C	-	24 год	12 год
Тушкування	2 год	1-8 год	98 °C	-	24 год	12 год
Десерт	50 хв	35 хв – 2 год	98 °C	-	24 год	12 год
Запікання	50 хв	30 хв – 1,5 год	130 °C	120-160 °C	-	12 год
Фритюр*	30 хв	20 хв – 1 год	170 °C	120-170 °C	-	-
Овочі*	10 хв	8 хв – 1 год	100-105 °C	-	24 год	-
Улюблена страва	30 хв	30 хв – 2 год	100-105 °C	-	24 год	12 год
На пару*	15 хв	10 хв – 1 год	100 °C	-	24 год	12 год
Смаження*	30 хв	20 хв – 1 год	155 °C	120-160 °C	-	12 год
Підігрів молока*	5 хв	5 хв – 1 год	60 °C	-	-	-
Підігрів*	20 хв	5 хв – 1 год	95 °C	-	-	-
Гречка	70 хв	1-4 год	100-105 °C	-	24 год	12 год
Вівсяна каша*	15 хв	10 хв – 1 год	100-105 °C	-	24 год	12 год
Лазанья	45 хв	20-90 хв	130 °C	-	-	-
Швидке приготування	-	-	135 °C	-	24 год	-

Бобові	1 год	10 хв – 2 год	100-105 °С	-	24 год	12 год
Варення	1 год	15 хв – 4 год	100-105 °С	-	-	12 год
Паста*	10 хв	10 хв – 1 год	100 °С	-	-	-
Пельмені*	20 хв	15 хв – 1 год	100 °С	-	-	-
М'ясо на грилі*	30 хв	15 хв – 1 год	150 °С	120-160 °С	-	12 год
Тушкована риба	55 хв	20-90 хв	98 °С	-	24 год	12 год
Рагу	90 хв	1-8 год	98°С	-	24 год	12 год
Фрикасе	2 год	1-8 год	100-105 °С	-	24 год	12 год
Стейк*	35 хв	15 хв – 1 год	150 °С	120-160 °С	-	12 год
Томління	4 год	4-8 год	96-98 °С	-	24 год	12 год
Стерилізація*	15 хв	-	155 °С	-	-	-
Смажене м'ясо*	40 хв	15 хв – 1 год	160 °С	120-160 °С	-	-
Піца*	45 хв	5 хв – 1 год	140 °С	120-160°С	-	-
Гуляш	60 хв	20 хв – 2 год	100-105 °С	-	24 год	12 год
Тушковане м'ясо	2 год	20 хв - 4 год	100-105 °С	-	-	-
Бефстроганов	40 хв	20-90 хв	100-105 °С	-	24 год	12 год
Борщ	45 хв	20-90 хв	100-105 °С	-	24 год	12 год
Дитяче харчування	20 хв	5-60 хв	50 °С	-	-	-
Голубці	50 хв	20-90 хв	100-105 °С	-	24 год	12 год
Печена картопля	45 хв	20 хв – 1.5 год	130 °С	-	24 год	12 год
Підтримка температури	12 год	-	60 °С	-	-	-
Твій рецепт	30 хв	2 хв – 15 год	100 °С	35-170°С	24 год	12 год

** час приготування починає зворотний відлік, як тільки температура досягне заданої температури.*

ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Проблеми, зазначені у таблиці нижче, не є дефектами виробу. Але якщо проблема залишається невирішеною, зверніться до спеціалізованого сервісного центру для огляду та проведення належного ремонту.

Проблема	Можливі причини
Рис вийшов недовареним	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильне співвідношення рису до води. - Дно знімної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі. - Після приготування рис не був промитий під струменем води.
Рис вийшов жорстким	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильне співвідношення рису до води. - Дно знімної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Знімна чаша недостатньо чиста.
Рис вийшов занадто м'яким	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильне співвідношення рису до води. - Кришка приладу нещільно закрита. - Після приготування рис не був промитий під струменем води.
Під час приготування з мультиварки бризкає вода	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильне співвідношення рису до води. - Рис погано промитий. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі.
Сильний запах з приладу після включення функції підтримання температури	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильне співвідношення рису до води. - Рис погано промитий. - Дно знімної чаші пошкоджено. - Кришка приладу нещільно закрита. - Під час роботи приладу вилка шнура відійшла від розетки.
Колір рису змінився після увімкнення функції підтримання температури	<ul style="list-style-type: none"> - Рис погано промитий. - Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі. - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму. - У знімній чаші з рисом знаходиться ложка. - Функція підтримання температури встановлена для холодного рису. - Під час роботи приладу вилка шнура відійшла від розетки.

Проблема	Можливі причини
Рис вийшов занадто сухим після режиму підтримання температури	<ul style="list-style-type: none"> - Кришка приладу нещільно закрита. - Наліт на зовнішній поверхні знімної чаші та на нагрівальному елементі. - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму.
Молоко або молочна каша збігли	<ul style="list-style-type: none"> - Не наповнюйте чашу мультиварки до країв. - Додайте в чашу мультиварки продукти, встановіть зверху чашу для приготування на пару, закрийте кришку мультиварки. Чаша для приготування на пару утримає молоко всередині і не дасть йому збігти.
Всередині дисплею утворився конденсат	<ul style="list-style-type: none"> - Зверніться до сервісного центру.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА! Завжди відключайте прилад від електромережі перед його очищенням.

УВАГА! Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолонув.

- Під час очищення знімної чаші для приготування, чаші для приготування на пару та зовнішнього покриття мультиварки використовуйте тільки м'яку губку, теплу воду та неабразивний миючий засіб. Не користуйтеся щітками з металевим дротом та розчинниками для очищення забруднених частин мультиварки.
- Для того, щоб очистити поверхню корпусу та кришку, використовуйте тільки вологу тканину. Не використовуйте абразивні миючі засоби.
- Якщо залишки страви прилипли до знімної або парової чаші, перед очищенням залиште їх на деякий час у воді.
- Не занурюйте корпус приладу у воду та не мийте його під проточною водою.
- Знімну чашу та чашу для приготування на пару можна мити у посудомийній машині. При цьому стежте за тим, щоб знімна чаша не пошкодилась об складові частини машини.

Гарантія не поширюється на витратні матеріали (фільтри, керамічні та антипригарні покриття, гумові ущільнення і т.д.).

Виробник може змінити комплектацію, зовнішній вигляд, країну виготовлення, гарантію і технічні характеристики моделі, які не погіршують експлуатаційні характеристики, без попереднього повідомлення. Будь ласка, перевірте при покупці пристрою.

УТИЛІЗАЦІЯ



Це маркування свідчить про те, що пристрій заборонено утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Щоб уникнути можливої шкоди навколишньому середовищу або людському здоров'ю, спричиненої неконтрольованою утилізацією відходів, цей пристрій необхідно утилізувати відповідально, щоб забезпечити екологічно безпечне використання матеріальних ресурсів. Щоб здати старий пристрій для безпечної утилізації, зверніться в пункт збору відходів електричного й електронного обладнання або в магазин, де ви придбали пристрій.

ОПИСАНИЕ



- 1. Крышка
- 2. Кнопка для открывания крышки
- 3. Ручка крышки
- 4. Паровой клапан
- 5. Пластиковый корпус ABS
- 6. Панель управления / дисплей

- 7. Чаша с антипригарным покрытием
- 8. Защитный блокировочный механизм
- 9. Мерный стакан
- 10. Решетка для приготовления на пару
- 11. Половник и дуршлаг
- 12. Кабель питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Мы благодарим Вас за покупку изделия ТМ «ARDESTO». Мы надеемся, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в вашем домашнем хозяйстве. Спасибо за Ваш выбор!

Для правильной эксплуатации, во избежание недоразумений, внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Невыполнение правил, приведенных в данной инструкции может привести к пожару, взрыву, удару электрическим током и ожогам или другим серьезным травмам.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы, а также с детьми или людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка - 1 шт.

Чаша с антипригарным покрытием - 1 шт.

Кабель питания - 1 шт.

Решетка для приготовления на пару - 1 шт.

Мерная чаша - 1 шт.

Половник - 1 шт.

Дуршлаг - 1 шт.

Книга рецептов - 1 шт.

Инструкция по эксплуатации (содержит гарантийный талон) - 1 шт.

ОСОБЕННОСТИ

- Программа «Твой рецепт»
- Автоподогрев
- Возможность редактирования программ
- Крепкая чаша с антипригарным покрытием
- Съёмный паровой клапан
- Большой РК дисплей со цветным подсвечиванием
- Пластиковый корпус ABS с элементами с нержавеющей стали

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время работы с электроприборами всегда придерживайтесь основных правил безопасности, а именно:

- Перед первым подключением прибора к электросети убедитесь в том, что технические характеристики прибора, указанные на упаковке, соответствуют параметрам вашей сети.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими и сенсорными или умственными возможностями или с недостаточностью опыта и знаний, если они находятся под постоянным наблюдением или их проинструктировали по безопасному использованию прибора и они понимают возможные опасности. Очистку и обслуживание потребителем не должны осуществлять дети без присмотра.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Не прикасайтесь к прибору или шнуру питания мокрыми руками. Во избежание удара электрическим током не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Прибор не предназначен для промышленного применения. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
 - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях, на сельскохозяйственных фермах;
 - клиентами в гостиницах, отелях, и другой инфраструктуре жилого типа;
 - в частных пансионатах.
- Не позволяйте детям пользоваться прибором и будьте особенно внимательны, если прибор работает непосредственно возле детей.
- Всегда отключайте прибор от сети после использования.
- При отключении прибора держите рукой за вилку, не тяните за шнур. Не используйте шнур питания в качестве ручки прибора, не наматывайте шнур вокруг острых поверхностей или углов.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром, вилкой или другими повреждениями. Никогда не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно. Если у вас возникли проблемы, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- Когда давление внутри прибора снижается, с клапана контроля давления выходит горячий пар. Держите руки и лицо подальше от клапана.
- Будьте особенно внимательны, когда вы открываете мультиварку после приготовления блюда. Всегда оставляйте крышку так, чтобы пар не попал вам в лицо.
- Не пытайтесь открывать крышку во время приготовления или до того времени, как давление снизится.
- Не закрывайте паровой клапан.
- Не прикасайтесь к корпусу или крышке перемещайте сразу после отключения программы. При перемещении прибора держите прибор за ручку.
- Во избежание ожогов, дайте блюду остыть перед его употреблением. Температура блюда, приготовленного в мультиварке, значительно выше, чем температура блюда, приготовленного традиционным методом.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Используйте перчатки-прихватки, когда вы открываете крышку или берете за горячую чашу.

ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара, удара электрическим током или вреда для здоровья, не опускайте прибор, шнур питания или вилку в воду или другую жидкость.

- Будьте особенно внимательны, когда вы перемещаете прибор, содержащий горячую пищу или жидкость.
- Не перемещайте прибор во время его работы.
- Всегда отключайте прибор от электросети, когда он не используется, а также перед тем, как очищать его.

- Перед чисткой убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Во избежание пожара, удара электрическим током используйте исключительно рекомендованные производителем аксессуары и инструменты.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Чтобы избежать перегрева прибора, следите, чтобы в съемной чаше всегда была вода или продукты.
- Не используйте прибор для кислот или веществ, содержащих щелочь.
- Не используйте детали прибора в микроволновках или любых других электроприборах.
- Не размещайте острые приборы в съемной чаше, потому что они могут повредить ее антипригарное покрытие. Используйте только деревянную лопатку, мерную ложку или половник, входящие в комплект. Не разрезайте блюда внутри чаши.
- Не готовьте в мультиварке без съемной чаши. Перед использованием прибора убедитесь, что чаша установлена правильно.
- Устанавливайте прибор в недоступном для детей месте.
- Устанавливайте прибор так, чтобы сторонние предметы не препятствовали выходу пара с прибора во время его работы.
- Не используйте прибор возле легковоспламеняющихся материалов и веществ.
- Устанавливайте мультиварку только на ровной, устойчивой поверхности. Мультиварка должна находиться на расстоянии более 10 см от других предметов.
- Запрещается использовать прибор возле горячих газовых или электрических конфорок, а также в горячей духовке.
- Устанавливайте прибор на таком расстоянии от розетки, чтобы шнур питания не растягивался.

ВНИМАНИЕ! Подключайте прибор только к правильно заземленной электрической розетке.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым подключением прибора к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению вашей сети питания.
- Снимите внутреннюю чашу и паровую чашу, вымойте их и вытрите насухо мягкой тканью.
- Очистите корпус прибора влажной мягкой тканью. Запрещается мыть корпус и крышку водой и погружать их в воду.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши для приготовления, не используйте для ее очищения щетки или другие жесткие металлические предметы.
- Установите мультиварку на ровную сухую поверхность вдали от края. Не размещайте прибор на полу. Во время нагревания мультиварки, а иногда во время приготовления через клапан контроля давления может идти пар. Это нормальное явление. В связи с этим не размещайте мультиварку во время ее работы непосредственно под полками или другой мебелью.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

- Перед приготовлением мяса в мультиварке его следует подвергнуть термической обработке.
- Рекомендуется слегка обжарить мясо на сковороде или запечь в кастрюле с небольшим количеством подсолнечного масла (мясо следует поджаривать только снаружи, внутри оно должно оставаться сырым). Такая предварительная термическая обработка поможет сохранить мясо ароматным и сочным.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нажмите кнопку на крышке корпуса прибора, крышка откроется.
- Снимите внутреннюю чашу, поместите внутрь необходимые ингредиенты и добавьте воды.
- Не заполняйте внутреннюю чашу более чем на 4/5 продуктами или жидкостью.



ВНИМАНИЕ! Внутри чаши есть шкала пропорций – количество литров воды.

- Поместите внутреннюю чашу в мультиварку, убедившись, что внешняя часть чаши сухая и чистая.
- Слегка поверните чашу так, чтобы она была равномерно закреплена на нагревательной поверхности.
- Закройте крышку. Вы услышите щелчок, когда крышка будет зафиксирована.
- Подключите прибор к электросети. Включится дисплей и прозвучит один короткий звуковой сигнал.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Включите питание, все индикаторы вернутся в режим ожидания и отобразят - - - - , мигает кнопки «Пуск».

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Нажмите «» или «», чтобы выбрать программу, индикатор программы приготовления и программы поддержания температуры будут светиться. Нажмите кнопку «Пуск», чтобы начать готовку, загорятся программный индикатор и стартовый индикатор, индикатор поддержания температуры продолжит светиться, на экране дисплея начнется обратный отсчет.



СТАРТ/ПУСК

После выбора программы, кратковременно нажмите эту кнопку, программа переходит в рабочее состояние, мигают две маленькие точки, программа со временем по умолчанию начинает обратный отсчет. У програм со значком ▲ (в таблице программы отмечены *) время приготовления начинается обратный отсчет, как только температура достигнет заданной температуры.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА

Кратковременно нажмите эту кнопку, чтобы запустить функцию поддержания температуры в режиме ожидания. Температура по умолчанию составляет 60 °C, индикатор поддержания температуры включен. Индикатор не горит в начале, две точки в середине дисплея мигают, время на дисплее 0:00. Нажмите эту кнопку еще раз в любом состоянии, чтобы выйти и вернуться в режим ожидания. Нажмите кнопку «Пуск», чтобы переключить функцию поддержания температуры (за исключением тех, у кого нет функции поддержания температуры и те, чья температура ниже 60 °C не могут включить функцию поддержания температуры);

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора программы нажмите эту клавишу, чтобы запустить функцию регулировки времени, и экран дисплея начнет мигать. Нажмите кнопки «» «», чтобы настроить время приготовления каждой программы.

ТЕМПЕРАТУРА (ТЕМП.)

Нажмите эту клавишу, чтобы начать регулировку температуры (если этому соответствует программа), и экран правого окна начнет мигать, на нем отобразится температуру по умолчанию. В процессе приготовления можно также отрегулировать температуру по этому методу. 5 секунд без каких-либо операций, вернет мультиварку к работе.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ (ОТСРОЧКА СТАРТА)

Кратковременно нажмите эту кнопку, чтобы отложить старт приготовления (10 минут – 24 часа). Загорится индикатор отложенного старта, на дисплее отображается время по умолчанию 0:10; Нажмите кнопки « » « », чтобы настроить время, нажимайте каждый раз, чтобы увеличить или уменьшить на 1 час или 5 минут. Нажмите кнопку Пуск, чтобы подтвердить – запустится обратный отсчет.

ЗВУКОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

Нажатие клавиши – однократный звуковой сигнал

Ошибка – пятикратный звуковой сигнал

Конец приготовления – трехкратный звуковой сигнал

Обратный отсчет до достижения заданной температуры начинается с 10 звуковых сигналов.

ДИСПЛЕЙНАЯ ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

На дисплее отображаются E1 (E2, E3, E4) - системная ошибка, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

E5 – сработала защита при перегреве (200 °C). Отключите мультиварку, дайте ей остыть.

Если ошибка не устранена – обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Мультиварка сохраняет настройки в течение двух часов с момента отключения от сети.

Программа	Время приготовления	Промежуток времени для приготовления	Температура приготовления	Настройка температуры приготовления	Отложенный старт	Поддержание температуры
Рис	-	-	135 °C	-	24 ч	12 ч
Плов	1 ч	-	135 °C	-	24 ч	12 ч
Йогурт	8 ч	6-12 ч	38-42 °C	-	-	-
Выпечка	50 мин	-	120-140 °C	-	-	12 ч
Каша	1 ч	45 мин – 2 ч	100-105 °C	-	24 ч	12 ч
Молочная каша	45 мин	30 мин – 2 ч	98 °C	-	24 ч	12 ч
Холодец	1 ч	1-8 ч	100-105 °C	-	24 ч	12 ч
Суп	1 ч	1-8 ч	100-105 °C	-	24 ч	12 ч
Тушение	2 ч	1-8 ч	98 °C	-	24 ч	12 ч
Десерт	50 мин	35 мин – 2 ч	98 °C	-	24 ч	12 ч
Запекание	50 мин	30 мин – 1,5 ч	130 °C	120-160 °C	-	12 ч
Фритюр*	30 мин	20 мин – 1 ч	170 °C	120-170 °C	-	-
Овощи*	10 мин	8 мин – 1 ч	100-105 °C	-	24 ч	-
Любимое блюдо	30 мин	30 мин – 2 ч	100-105 °C	-	24 ч	12 ч
На пару*	15 мин	10 мин – 1 ч	100 °C	-	24 ч	12 ч
Жарка*	30 мин	20 мин – 1 ч	155 °C	120-160 °C	-	12 ч
Подогрев молока*	5 мин	5 мин – 1 ч	60 °C	-	-	-
Подогрев *	20 мин	5 мин – 1 ч	95 °C	-	-	-
Гречка	70 мин	1-4 ч	100-105 °C	-	24 ч	12 ч
Овсянка*	15 мин	10 мин – 1 ч	100-105 °C	-	24 ч	12 ч
Лазанья	45 мин	20-90 мин	130 °C	-	-	-
Быстрое приготовление	-	-	135 °C	-	24 ч	-

Бобовые	1 ч	10 хв – 2 ч	100-105 °С	-	24 ч	12 ч
Варення	1 ч	15 хв – 4 ч	100-105 °С	-	-	12 ч
Паста*	10 мин	10 хв – 1 ч	100 °С	-	-	-
Пельмени*	20 мин	15 хв – 1 ч	100 °С	-	-	-
Мясо на гриле*	30 мин	15 хв – 1 ч	150 °С	120-160 °С	-	12 ч
Тушкована риба	55 мин	20-90 хв	98 °С	-	24 ч	12 ч
Рыу	90 мин	1-8 ч	98°С	-	24 ч	12 ч
Фрикасе	2 ч	1-8 ч	100-105 °С	-	24 ч	12 ч
Стейк*	35 мин	15 мин – 1 ч	150 °С	120-160 °С	-	12 ч
Томление	4 ч	4-8 ч	96-98 °С	-	24 ч	12 ч
Стерилизация*	15 мин	-	155 °С	-	-	-
Жареное мясо*	40 мин	15 мин – 1 ч	160 °С	120-160 °С	-	-
Пицца*	45 мин	5 мин – 1 ч	140 °С	120-160°С	-	-
Гуляш	60 мин	20 мин – 2 ч	100-105 °С	-	24 ч	12 ч
Тушеное мясо	2 ч	20 мин - 4 ч	100-105 °С	-	-	-
Бефстроганов	40 мин	20-90 мин	100-105 °С	-	24 ч	12 ч
Борщ	45 мин	20-90 мин	100-105 °С	-	24 ч	12 ч
Детское питание	20 мин	5-60 мин	50 °С	-	-	-
Голубцы	50 мин	20-90 мин	100-105 °С	-	24 ч	12 ч
Печеный картофель	45 мин	20 мин – 1.5 ч	130 °С	-	24 ч	12 ч
Поддержание температуры	12 ч	-	60 °С	-	-	-
Твой рецепт	30 мин	2 мин – 15 ч	100 °С	35-170°С	24 ч	12 ч

** время приготовления начинает обратный отсчет, как только температура достигнет заданной температуры.*

ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

Проблемы в таблице не всегда указывают на неисправность прибора. Если проблему не удастся решить, обратитесь в авторизованный сервисный центр для осмотра и ремонта прибора.

Проблема	Возможные причины
Рис недоваренный	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильная пропорция риса и воды. - Дно съемной чаши повреждено. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе. - После приготовления рис не промывался проточной водой.
Рис очень жесткий	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильная пропорция риса и воды. - Дно съемной чаши повреждено. - Съемная чаша горшок недостаточно чистая.
Рис слишком мягкий	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильная пропорция риса и воды. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Рис не промывался проточной водой.
Вода брызгает из мультиварки во время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильная пропорция риса и воды. - Рис не был правильно промыт. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе.
Сильный запах от прибора после включения функции «Поддержание температуры»	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильная пропорция риса и воды. - Рис не был правильно промыт. - Дно съемной чаши повреждено. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Во время работы прибора вилка шнура была отключена от розетки.
Цвет риса изменился после включения функции «Поддержание температуры»	<ul style="list-style-type: none"> - Рис не был правильно промыт. - Крышка прибора не плотно закрыта. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе. - Функция поддержания температуры установлена на время, больше, чем 12 часов, или недостаточно риса для данного режима. - В съемной чаше с рисом находится ложка. - Функция поддержания температуры установлена для холодного риса. - Во время работы прибора вилка шнура была отключена от розетки.
Рис слишком сухой после использования функции «Поддержание температуры»	<ul style="list-style-type: none"> - Крышка прибора не плотно закрыта. - Налет на наружной поверхности съемной чаши и на нагревательном элементе. - Функция поддержания температуры установлена на время, больше, чем 12 часов, или недостаточно риса для данного режима.
Молоко или молочная каша убежала	<ul style="list-style-type: none"> - Не наполняйте чашу мультиварки до краев. - Добавьте в чашу продукты, установите сверху чашу для приготовления на пару, закройте крышку мультиварки. Чаша для приготовления на пару удержит молоко внутри и не даст ему убежать.
Конденсация внутри дисплея	<ul style="list-style-type: none"> - Обратитесь в сервисный центр.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети перед его чисткой.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что прибор полностью остыл.

- Во время очищения съемной чаши, чаши для приготовления на пару и внешнего покрытия мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду и неабразивное моющее средство. Не используйте щетки с металлической щетиной и растворитель для очистки загрязнённых частей мультиварки.
- Чтобы очистить поверхность корпуса и крышку, используйте только мягкую влажную ткань. Не используйте абразивные средства.
- Если остатки блюда прилипли к съемной или паровой чаше, перед чисткой оставьте их на некоторое время в воде.
- Съемную чашу для приготовления и чашу для приготовления на пару можно мыть в посудомоечной машине. При этом следите, чтобы съемная чаша не повредилась о внутренние части машины.

Гарантия не распространяется на расходные материалы (фильтры, керамические и антипригарные покрытия, резиновые уплотнения и т.д.)

Производитель может изменить комплектацию, внешний вид, страну изготовления, гарантию и технические характеристики модели, которые не ухудшают эксплуатационные характеристики, без предварительного уведомления. Пожалуйста, проверьте при покупке устройства.

УТИЛИЗАЦИЯ



Эта маркировка свидетельствует о том, что устройство запрещено утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы избежать возможного вреда окружающей среде или здоровью людей, вызванного неконтролируемой утилизацией отходов, это устройство необходимо утилизировать ответственно, чтобы обеспечить экологически безопасное использование материальных ресурсов. Чтобы сдать старое устройство для безопасной утилизации, обратитесь в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования или в магазин, где вы приобрели устройство.