



Керівництво з експлуатації. Мультиварка
Руководство по эксплуатации. Мультиварка
Owner's manual. Multi-cooker
Instrukcja obsługi. Multicooker



Модель: MR795
Model: MR795



Виріб сертифіковано в Україні

ЗМІСТ

До користувача, призначення, особливості виробу	3
Технічні характеристики	3
Комплектація.....	4
Заходи безпеки	4
Дії в екстремальних ситуаціях	5
Склад мультиварки.....	6
Розпакування, установка нового виробу, підготовка до використання	8
Правила використання частин і аксесуарів мультиварки	8
Стандартні операції, вибір програми	10
Функція «Скасування дії».....	10
Режим «Очікування».....	10
Відключення звуку	11
Функція збереження налаштувань при відключенні електроживлення	11
Установка (зміна) часу приготування	11
Функція «Відкладений старт».....	11
Функція «Підігрів - збереження тепла».....	11
Функція «Розігрів (холодних продуктів)».....	12
Програми мультиварки.....	12
Корисні поради.....	18
Чищення та догляд.....	18
Зберігання.....	19
Утилізація.....	20
Таблиця параметрів програм.....	53

Дякуємо Вам за покупку техніки компанії



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантує Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну експлуатації приладу.

Мультиварка призначена для приготування страв в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Особливості виробу

Мультиварка - багатофункціональний прилад для приготування їжі в домашніх умовах. Приготування їжі у мультиварці максимально легке, так, як управління температурою і часом приготування бере на себе мікропроцесор у відповідності до обраної Вами програми. Система 3D контролює температуру приготування у всіх точках і підтримує оптимальний режим. За допомогою функції «Отсрочка старта» прилад дозволяє заощадити Ваш час. Ви маєте можливість загрузити їжу ввечері, запустити потрібну програму і на ранок отримати свіжовиготовлений сніданок.

Технічні характеристики

Модель: MR795;

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номінальна частота 50Гц;

Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;

Номінальна потужність 700Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом I

Захист корпусу від вологи відповідає IPX3

Чаша: алюмінієва, з керамічним покриттям, місткість 5л;

Тип управління: електронне FUZZY LOGIC;

Дисплей: цифровий LED

Відстрочення початку програми: до 24 годин;

Кількість програм: 33 плюс функція «Розігрів»

3D нагрів і підтримання температури

№	Найменування	Кількість
1	Прилад з встановленою чашею	1шт
2	Шнур живлення	1шт
3	Мірний стакан	1шт
4	Лопатка	1шт
5	Ложка	1шт
6	Контейнер-пароварка	1шт
7	Керівництво з експлуатації	1шт
8	Гарантійний талон	1шт
9	Книга з рецептами	1шт

Примітка: Характеристики комплектації та зовнішнього вигляду виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!

- Ніколи не занурюйте електроприлад, його мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.
- Не допускайте попадання води та вологи на електричні частини приладу.
- Не беріть прилад вологими руками.

При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!
- Завжди виймайте вилку з розетки якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед чисткою або збереженням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабелів.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Прилад повинен підключатися тільки до електричної розетки яка має заземлення. Переконайтеся, що розетка у Вашому будинку розрахована на споживчу потужність приладу.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Даний пристрій не призначений для використання з зовнішніми таймерами або незалежними системами дистанційного керування.
- Якщо Ваш прилад внесений з холоду в тепле приміщення, не вмикайте прилад протягом 2-х годин, щоб уникнути поломки через утворення конденсату на внутрішніх частинах приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад: якщо пошкоджено шнур або вилку, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не налагоджуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Даний пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними

або розумовими можливостями, а також людьми які не мають знань і досвіду використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або не проінструктовані особою відповідальною за їх безпеку.

-Не дозволяйте дітям грати з приладом та пакувальним матеріалом.

-Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.

-Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів чи перекручування шнура живлення.

-Не кидайте прилад.

-Не використовуйте прилад поза приміщенням.

-Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

УВАГА!

-Внутрішні та деякі зовнішні частини приладу сильно нагріваються під час роботи. Будьте обережні, тому що можна отримати опік торкаючись нагрітих поверхонь.

-Встановлюйте мультиварку тільки на сухій, стійкій, рівній, нековзкій поверхні.

-Використовуйте прихватки або кухонні рукавиці для вилучення чаші або контейнеру.

При недотриманні вищевказаних правил виникає НЕБЕЗПЕКА ОПИКУ!

-Забороняється включати мультиварку без завантаження продуктів, оскільки це може привести до її пошкодження.

-Не перевищуйте вказані максимальні обсяги інгредієнтів.

-Не блокуйте вентиляційні отвори для пару в кришці, не накривайте мультиварку під час роботи, і переконайтесь, що навколо мультиварки забезпечується достатньо простору для вентиляції під час її роботи (не менш 20 см від стіни і меблів з усіх сторін).

-Не використовуйте прилад поблизу легкозапальних предметів (наприклад поблизу фіранок або під ними).

-Використовуйте з приладом тільки частини з комплекту поставляємих виробником.

-Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений.

Для комерційного використання придбайте техніку промислового призначення.

Дії в екстремальних випадках:

-Якщо прилад упав у воду або на нього виплеснулася вода, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.

-У разі появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.



Малюнок 1 Загальний вид мультиварки

1. Кришка
2. З'ємний паровий клапан
3. Чаша з антипригарним покриттям
4. Корпус
5. Вологозбірник
6. Дисплей
7. Панель керування
8. Кнопка відкривання кришки
9. Кабель живлення
10. Парова ємкість
11. Лопатка
12. Ложка
13. Мірний стакан

1. РК Дисплей
2. Індикатори програм приготування
3. Кнопка «Отмена» «Скасувати» скасовує обрану програму і встановлені значення в режим очікування.

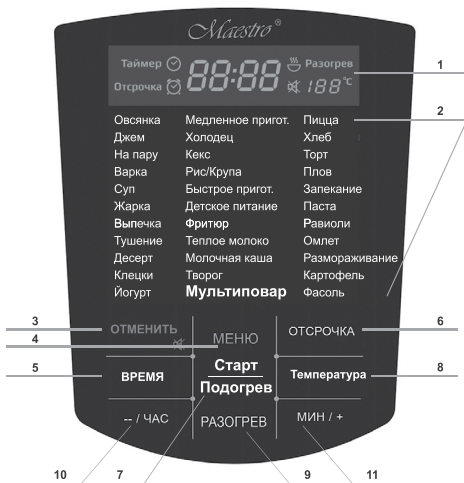
Для включення / відключення звуку, в режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку «Отмена» «Скасувати» на протязі трьох секунд.

4. Кнопка «Меню», натисканням цієї кнопки вибирається бажана програма.
5. Кнопка «Время приготовления» «Час приготування» - включає режим зміни часу приготування.
6. Кнопка «Отсрочка старта» «Час відстрочки старту» - включає режим зміни часу відстрочки старту.
7. Кнопка «Старт/Подогрев» «Старт / Підігрів» з індикаторами:

а) активує виконання програм. Індикатор «Старт» горить в процесі приготування, і відкладеного старту; Індикатор блимає коли мультиварка готова до початку приготування в програмах «Равиоли», «Паста» и «Клецки».

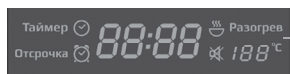
б) включає або відключає автоматичний перехід в режим «Підігрів» в процесі приготування. Індикатор «Підігрів» горить коли функція збереження тепла активована.

8. Кнопка «Температура приготовления» «Температура приготування» активує режим зміни температури в програмі «Мульти-повар».
9. Кнопка «Разогрев» «Розігрів» запускає режим розігріву холодних продуктів, під час розігріву на дисплеї відображається індикатор «Разогрев» .
10. Кнопка установки часу в годинах / зменшення температури приготування.
11. Кнопка установки часу в хвилинах / збільшення температури приготування.



Малюнок 2 Панель керування

Дисплей панелі керування



1. Індикатор «Таймер» Таймер - сигналізує, що на дисплеї відображається час приготування, і мультиварка в режимі «Приготування».

2. Індикатор «Отсрочка старта» Отсрочка - сигналізує, що на дисплеї відображається час відстрочки, і мультиварка в режимі «Відстрочення старту».

3. Індикатор - вказує, що звук відключений.

4. Індикатор «Подогрев- сохранение тепла» - сигналізує, що мультиварка в режимі «Підігрів - збереження тепла».

5. Індикатор «Разогрев» Разогрев сигналізує, що мультиварка в режимі «Розігрів».

6. Індикатор 188°C присутній в режимі «Мульти-повар». Відображає температуру приготування.

Розпакування, установка нового виробу, підготовка до використання

-Вилучіть упаковку та рекламні наклейки.

-Перевірте комплектацію мультіварки.

-Огляньте всі частини мультіварки, мережевий шнур та вилку. Переконайтеся у відсутності пошкоджень пов'язаних з транспортуванням, таких як:

- пошкодження корпусу або кришки, вм'ятини або тріщини;
- пошкодження антипригарного покриття чаші;
- пошкодження шнуру живлення та вилки.

УВАГА! Якщо присутній якийсь з перерахованих вище пошкоджень, не робіть установку мультіварки і негайно повідомте про пошкодження Вашому продавцю.

-Протріть вологою тканиною корпус приладу. Чашу, контейнер, ложку і черпак помийте в теплій мильній воді, промийте і протріть насухо.

При виборі місця для установки мультіварки, не розміщуйте її під прямими сонячними променями, біля нагріваючихся приладів або на протязі. Все це може вплинути на температуру всередині мультіварки і знизити якість готуючих страв.

-Встановіть мультіварку на рівній, нековзкій поверхні, забезпечивши вільний простір з усіх боків, не менше 20 см, для достатньої циркуляції повітря.

Для поверхонь, які можуть бути пошкоджені під впливом тепла, рекомендується використовувати теплоізолюючі, негорючі підставки.

-Перед включенням мультіварки в мережу переконайтесь, чи відповідають параметри електроживлення, зазначені в таблиці з технічними характеристиками, електроживленню Вашої мережі. Використання більш високої напруги може викликати поломку виробу і навіть загорання. Використання більш низької напруги призводить до незадовільної якості приготування.

УВАГА! Під час першого включення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна кількість диму, викликані попаданням пилу або заводських матеріалів на нагрівальні поверхні. Це нормальне явище, через кілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

В цілях безпеки рекомендовано регулярно оглядати мультіварку перед використанням.

Правила використання частин і аксесуарів мультіварки

Правила використання чаші

Внутрішня чаша з антипригарним покриттям призначена для даної моделі мультіварки і не повинна бути використана з будь-яким іншим приладом. Переконайтесь, що чаша щільно прилягає до нагрівальної пластины, повернувши її злегка проти годинникової стрілки.

Мийте чашу після кожного використання. Не використовуйте лужні розчини, їдкі або абразивні засоби для чищення, а також жорсткі, гострі предмети для чистки чаші, щоб уникнути пошкодження покриття, не застосовуйте силу, очищуючи каструлю.

Щоб уникнути опіків виймайте чашу з приладу, надівши кухонні рукавиці або дайте чаші охолонути перед тим, як витягти її з приладу. Не мийте її відразу після використання, дайте трохи охолонути.

Не мийте чашу в посудомийній машині.

Не збивайте і не мийте продукти в чаші, щоб уникнути пошкодження її покриття. Не ставте її на відкритий вогонь.

З часом покриття чаші буде поступово стиратися, необхідно використовувати її дбайливо. Не кидайте і не стукайте по чаші.

Не залишайте сторонні предмети (крім їжі) в чаші.

Не використовуйте прилад з чашею, що не входить в комплект.

Не вмикайте прилад без чаші або з порожньою чашею, так як це може призвести до поломки.

Перед випічкою змащуйте чашу маслом.

Перед випічкою розрівняйте тісто на дні чаші, щоб дно було повністю покрито і тісто торкалося стінок чаші.

Не заповнюйте чашу вище верхньої відмітки «MAX».

Користування нагрівальним елементом

Нагрівальний елемент приладу і зовнішня сторона чаші завжди мають бути чистими та сухими щоб уникнути поломки приладу.

Не мийте й не мочить нагрівальну пластину. Протирайте її вологою тканиною або губкою, потім витирайте досуха.

Не вставляйте жодних предметів між чашею і нагрівальною пластиною. Це може стати причиною електричного удару або поломки приладу.

Нагрівальна пластина дуже сильно нагрівається під час роботи приладу. Не доторкайтеся до неї!

Використання кришки мультиварки

Для того щоб відкрити кришку натисніть на кнопку відкриття див. поз.8/ Мал.1 для закриття натисніть на кришку до клацання.

Під час приготування їжі щільно закривайте кришку, окрім функції «Жарка», або коли необхідно її відкрити. Бережіть обличчя і руки від опіків при відкритті кришки.

Не нахилийтеся над приладом щоб уникнути опіків.

Не занурюйте кришку приладу у воду.

Для чищення кришки приладу використовуйте лише вологу м'яку тканину/губку.

Користування паровим клапаном і вологозбірником

У процесі приготування їжі бережіть обличчя і руки від пару, який виходить з парового клапану мультиварки.

Після кожного використання приладу знімайте клапан з кришки, промийте під проточною водою та витріть досуха.

Знову зберіть та встановіть на місце.

Переконайтеся в тому, що вологозбірник знаходиться у приладі.

Періодично зливайте воду з вологозбірника.

Будьте обережні, вода у вологозбірнику може бути дуже гарячою.

Використання контейнеру пароварки

Не використовуйте контейнер без чаші мультиварки.

Не використовуйте контейнер на відкритому вогні!

Не використовуйте контейнер з іншими приладами, а також не використовуйте прилад з контейнером, що не входить до комплекту.

Перед приготуванням їжі на пару змастіть контейнер маслом, тоді їжа не прилипатиме до нього.

Щоб уникнути опіків, витягуйте контейнер з приладу, використовуючи кухонні рукавиці або дайте приладу остигнути.

Правила використання аксесуарів

До комплекту мультиварки входять наступні аксесуари: лопатка, ложка та мірний стаканчик, рекомендовано використовувати лише ці аксесуари для даного приладу. Не використовуйте металеві кухонні прилади, оскільки вони можуть пошкодити покриття каструлі.

Не залишайте аксесуари в каструлі під час використання приладу.

Перенесення мультиварки

Рекомендовано переносити прилад порожнім і повністю охолодженим. При переносі тримайте мультиварку двома руками.

Будьте обережні, якщо прилад гарячий використовуйте кухонні рукавиці.

Стандартні операції, вибір програми

1. Перед початком приготування кожної з програм огляньте мультиварку і чашу. Переконайтеся що дно чаші і поверхня нагрівального елемента в камері мультиварки чисті, без сторонніх предметів.
2. Завантажте підготовлені продукти в чашу. Переконайтеся, що всі інгредієнти (включаючи рідину) нижче позначки максимального рівня в чаші.
3. Установіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її з боку в бік, щоб забезпечити щільне дотик дна чаші і нагрівального елемента. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Підключіть мультиварку до електромережі.
4. Натисканням кнопки «Меню» виберіть бажану програму приготування.
5. Якщо необхідно змінити час приготування.
6. Якщо необхідно встановіть відстрочку старту. (Можливо не для всіх програм)
7. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» активована за замовчуванням. Вмикаються індикатори «Старт» і «Збереження тепла», на дисплеї почнеться зворотний відлік часу приготування.
8. Після закінчення виконання програми прозвучить звуковий сигнал (п'ятикратне «біп»).
9. Якщо функція автоматичного підігріву була відключена, мультиварка переходить в режим очікування.
10. Для припинення (скасування) програми в будь-який момент, натисніть кнопку «Скасувати».

Функція скасування дії

Будь-яка дію або програму можна скасувати натисканням на кнопку «Cancel», мультиварка перейде в режим очікування.

Після використання відключіть мультиварку від електромережі.

Режим очікування

В режимі очікування на дисплеї відображається «----». Якщо програма приготування обрана, але кнопка «Старт» не натискали протягом однієї хвилини, мультиварка перейде в режим

очікування, всі попередні установки параметрів будуть скасовані.

Відключення звуку

Для відключення звуку в режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку «Скасувати» на протязі трьох секунд.


Функція збереження налаштувань при відключенні електроживлення

При відключенні електроживлення до 15 хвилин в режимі приготування всі налаштування зберігаються. Коли електроживлення буде включено, мультиварка продовжить виконання програми з того моменту на якому воно було перервано.

Установка часу приготування

Дана функція дозволяє змінювати час приготування обраної програми.

Для зміни:

1. Натисканням кнопки «Меню» виберіть бажану програму. На дисплеї відобразиться заводський час приготування, і засвітиться індикатор .
2. Натисніть кнопку «Час приготування», Час на дисплеї почне блимати.
3. Натисніть кнопку «Час / -» для зміни часу приготування в годинах, і кнопку «Мин /+» для зміни часу в хвилинах.
4. Для підтвердження вибраних значень натисніть кнопку «Старт».

Функція «Відкладений старт»

Мультиварка дозволяє запрограмувати відстрочку початку готування. Більшість програм мають можливість 24 годинну відстрочку старту.

Функція «Відкладений старт» не діє для програм «Швидке приготування», «Жарка», «Равіолі», «Паста», і «Фритюр».

УВАГА! Не рекомендується використовувати відкладений старт для приготування продуктів, що швидко псуються, таких як: яйця, свіже молоко, м'ясо, і т.д.


- 1) Після завантаження продуктів в мультиварку закрийте кришку і увімкніть прилад. Натискаючи на кнопку «Меню», виберіть необхідну програму, на дисплеї відобразиться встановлений час обраної програми.
- 2) Натисніть кнопку «Відкладений старт», почне світитися індикатор на дисплеї з'явиться миготливе значення часу в годинах і хвилинах 00:00. Натисканням кнопок «Години» і «Хвилини» встановіть бажаний час відстрочки. Кожне натискання кнопки додає 30 хвилин, на дисплеї буде 00:30, 1:00, 01: 30 ... 24: 00. Наприклад в даний час 12:00 ви хочете щоб приготування почалося в 16:00. Встановіть час відстрочки 4:00.
- 3) Для підтвердження натисніть кнопку «Старт». Для скасування функції «Відкладений старт» натисніть кнопку «Скасувати»

Функція «Підігрів - збереження тепла»

Дана функція активується автоматично по закінченні програм приготування і забезпечує підтримання температури приготованого блюда в межах 70-75°C до 12 годин.

Функція автоматичний «Підігрів» не діє для програм «Йогурт» «Дріжджове тісто, кекс».

Індикатор автоматичного підігріву буде світитися на дисплеї якщо функція «Підігрів» була активована в процесі приготування.

В процесі виконання функції «Підігрів»  , світиться індикатор . На дисплеї йде зворотний відлік часу дії функції «Підігрів» в хвилинах.

Максимальний час функції підігрів для програми «Хліб» 3:00, «Випічка» 4:00 години.

Функція «Підігрів» не активується автоматично для програм «Швидке приготування», «Кльоцки», «Паста», «Равіолі», «Фритюр», але може бути активована в ручну натисканням кнопки «Старт / Підігрів» в процесі приготування.

Для відключення автоматичного підігріву (якщо він активований), під час виконання програми натисніть «Старт / Підігрів»

Примітка: незважаючи на те, що функція «Підігрів» може діяти до 12 годин, з метою максимального збереження смаку, не рекомендується тривало залишати приготовлені страви в режимі «Підігрів».

Функція «Розігрів»

За допомогою даної програми ви можете розігріти остиглі продукти.

1. Помістіть холодні продукти в чашу.

2. Установіть чашу в мультиварку, трохи поверніть чашу з боку в бік, переконайтеся що дно чаші щільно прилягає до поверхні нагрівача. Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.

3. Натисніть кнопку «Розігрів». На дисплеї запалиться відповідний індикатор, і почнеться відлік часу розігріву. Страви будуть розігріті до температури 70-75 ° С. Ця температура може підтримуватися до 12 годин.

Для завершення розігріву натисніть «Скасувати».

Программы мультиварки

	Программы	Програми		Программы	Програми
1	Овсянка	Вівсянка	18	Детское питание	Дитяче харчування
2	Джем	Джем	19	Фритюр	Фритюр
3	На пару	На пару	20	Теплое молоко	Тепле молоко
4	Варка	Варка	21	Молочная каша	Молочна каша
5	Суп	Суп	22	Творог	Творог
6	Жарка	Смаження	23	Мультиповар	Мультиповар
7	Выпечка	Випічка	24	Пицца	Пицца
8	Тушение	Тушкування	25	Хлеб	Хліб
9	Десерт	Десерт	26	Торт	Торт
10	Клецки	Кльоцки	27	Плов	Плов
11	Йогурт	Йогурт	28	Запекание (в фольге)	Запікання (у фользі)
12	Медленное приготовление	Повільне приготування	29	Паста (макаронные изделия)	Паста (макаронні вироби)
13	Холодец	Холодець	30	Равиоли (пельмени)	Равіолі (пельмені)
14	Кекс (дрожжевое тесто)	Кекс (дріжджове тісто)	31	Омлет	Омлет
15	Рис/Крупа	Рис/Крупа	32	Размораживание	Розморожування
16	Быстрое пригот.	Швидке пригот.	33	Картофель	Картопля
17	Фасоль	Квасоля			додаткова функція Розігрів

«Рис/крупа» Ця програма рекомендується для приготування рису і різних видів крупи. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком 1 хвилини.

«Варка» Ця програма рекомендується для приготування овочів, м'яса і риби. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин з кроком 5 хвилин.

«Суп» Ця програма рекомендується для приготування різних перших страв, компотів і маринадів. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком 5 хвилин.

«Жарка» «Смаження» Ця програма рекомендується для приготування стейка. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком 1 хвилини. Відстрочка старту для цього режиму не діє.

«Выпечка» «Випічка» Ця програма рекомендується для випічки тортів, тістечок, печива і т.д. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком 5 хвилин.

Максимальний час підігріву для цієї програм 4:00.

УВАГА! Використовуйте рукавиці або прихватки, коли виймаєте гарячу чашу з приготованою стравою з мультиварки.

Після випічки на чаші залишаються залишки перегрітого жиру або начинки -це нормальне явище. Очищайте чашу регулярно як зазначено в розділі «Очищення і догляд».

«Тушение» «Тушкування» Ця програма рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування заливних блюд. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком 5 хвилин.

«Творог» Використовуючи цю програму ви можете приготувати творог, і використовувати його як продукт готовий до вживання або як інгредієнт для приготування інших страв. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком 5 хвилин.

«Йогурт» За допомогою цієї програми ви можете приготувати популярні і корисні продукти ферментації молока такі як йогурт. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком 5 хвилин.

Функція «Підігрів» для даної програми не діє.

«Десерт» Ця програма використовується для приготування різних десертів. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.

«Холодец» «Холодец, студень» Ця програма рекомендується для приготування традиційної страви холодец-студень. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 10 годин з кроком 10 хвилин.

«Кекс-дрожжевое тесто» «Кекс-дріжджове тісто» Ця програма рекомендується для приготування тіста на дріжджах. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.

Функція «Підігрів» для даної програми не діє.

«Овсянка» «Вівсянка» Ця програма рекомендується для приготування молочних каш, джемів, фруктових желе і різних десертів. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком 1 хвилини.

«Детское питание» «Дитяче харчування» Ця програма рекомендується для приготування перетертих продуктів для дітей. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком 5 хвилин.

«Запекание» «Запікання» Ця програма рекомендується використовувати для запікання

різних страв у фользі. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком 1 хвилини.

«Пицца» «Піца» Ця програма призначена для приготування піци. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком 5 хвилин.

«Плов» «Плов» За допомогою даної програми ви можете приготувати різні види плову. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.

«Медленное приготовление» «Повільне приготування» Ця програма рекомендується, якщо Ви хочете зварити овочі, м'ясо або рибу на повільному вогні без інтенсивного кипіння. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком 10 хвилин.

«Джем» Ця програма призначена для приготування джему. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком 1 хвилини.

«Торт» Ця програма рекомендується для приготування різних видів тортів. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 3 годин з кроком 5 хвилин.

«Молочна каша» Ця програма рекомендується для приготування різних видів каші на молоці. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком 1 хвилини.

«Теплое молоко» «Тепле молоко» Ця програма призначена для розігріву молока. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 30 хвилин із кроком 5 хвилин.

«Омлет» За допомогою даної програми ви можете приготувати чудовий омлет. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком 1 хвилини.

«Размораживание» «Розморожування» Ця програма призначена для розморожування заморожених продуктів перед початком їх приготування. Ви можете вручну встановити час в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком 5 хвилин.

Функція «Підігрів» для цієї програми не діє.

«Картошка» «Картопля» Ця програма рекомендується для приготування картоплі. Ви можете вручну встановити час в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.

«Фасоль» «Квасоля» Ця програма призначена для приготування бобових. Ви можете вручну встановити час в діапазоні від 5 хвилин до 3 годин з кроком 5 хвилин.

«Мультиповар» В даній програмі Ви можете задати бажану температуру і час приготування, що підходить для обраної Вами страви. Ви можете вручну встановити час в діапазоні від 2 хвилин до 12 годин з кроком 1 хвилини. Також Ви можете встановити температуру приготування в діапазоні від 35 °C до 170 °C з кроком 5 °C.

1. Завантажте підготовлені продукти в чашу. Переконайтеся, що всі інгредієнти (включаючи рідину) нижче позначки максимального рівня в чаші.
2. Установіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її щоб забезпечити щільне дотик дна чаші і нагрівального елемента. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисканням кнопки «Меню» виберіть програму «Мультиповар». На дисплеї відобразиться час приготування 30хвилин.
4. Натисніть кнопку «Час приготування», щоб активувати режим зміни часу приготування. Натисканням кнопок Час / - «і» Мин ./+ «встановіть бажаний час».
5. Натисніть кнопку «Температура приготування» Щоб активувати режим зміни температури приготування. Натисканням кнопок Час / - «і» Мин ./+ «встановіть бажану температуру. За

умовчанням температура приготування 100 °С.

6. Якщо необхідно, натисканням кнопки «Відсрочка старту» задайте час відстрочки старту.
7. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» активована за замовчуванням. Вмикаються індикатори «Старт» «Підігрів» на дисплеї почнеться зворотний відлік часу приготування.

«Быстрое приготовление» «Швидке приготування» Ця програма рекомендується, якщо є необхідність швидко приготувати рис та різні види круп. Для даної програми зміна часу приготування і відстрочка старту не діють.

Якщо обрана програма «Швидке приготування» на дисплеї відображається «—».

«Приготовление на пару» «Приготування на пару» Дана програма рекомендується для популярного приготування на пару різних страв з овочів, м'яса, риби і вегетаріанської кухні.

1. Налийте в чашу 600-1000мл води. Встановіть ємність для приготування на пару зверху в чашу.
2. Розташуйте підготовлені продукти в парову ємність. Встановіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її з боку в бік, щоб забезпечити щільний дотик дна чаші і нагрівального елемента. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисканням кнопки «Меню» виберіть програму «На пару». На дисплеї відобразиться час приготування 30хвилин.
4. Якщо необхідно змінити час приготування.
5. Якщо необхідно встановіть відстрочку старту.
6. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» активована за замовчуванням. Вмикаються індикатори «Старт» «Підігрів», на дисплеї почнеться зворотний відлік часу приготування.
7. Після закінчення виконання програми прозвучить звуковий сигнал (п'ятикратне «біп»).
8. Якщо функція автоматичного підігріву була відключена, мультиварка перейде в режим очікування.

«Равиоли» «Равіолі» Ця програма рекомендується для приготування равіолі або пельменів. Ви можете вручну встановити час в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком 1 хвилини. Відсрочка часу приготування не діє для даної програми.

1. Налийте в чашу воду і помістіть інгредієнти (крім равіолі). Всі інгредієнти (включаючи рідину) повинні бути нижче позначки максимального рівня в чаші.
2. Установіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її з боку в бік, щоб забезпечити щільний дотик дна чаші і нагрівального елемента. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисканням кнопки «Меню» виберіть програму «Равіолі». На дисплеї відобразиться час приготування 13хвилин.
4. Якщо необхідно змінити час приготування.
5. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» в даній програмі не активована за замовчуванням. Почне світитися індикатор «Старт». Як тільки вода закипить, мультиварка подасть звуковий сигнал про готовність до початку приготування, одночасно буде блимати індикатор «Старт».
6. Обережно відкрийте кришку і помістіть равіолі в киплячу воду. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Для початку приготування натисніть кнопку «Старт». На дисплеї почнеться зворот

7. Після закінчення виконання програми прозвучить звуковий сигнал (п'ятикратне «біп»).
8. Якщо функція автоматичного підігріву не активовано, мультиварка перейде в режим очікування.

«Паста» «Паста» Ця програма рекомендується для приготування спагетті і різних макаронних виробів. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком 1 хвилина.

Відстрочка часу приготування не діє для даної програми.

1. Налийте в чашу воду і помістіть інгредієнти (крім спагетті, макаронів). Всі інгредієнти (включаючи рідину) повинні бути нижче позначки максимального рівня в чаші.
2. Установіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її з боку в бік, щоб забезпечити щільний дотик дна чаші і нагрівального елемента. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисканням кнопки «Меню» виберіть програму «Паста». На дисплеї відобразиться час приготування 8 хвилин.
4. Якщо необхідно змінити час приготування.
5. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» в даній програмі не активована за замовчуванням. Почне світитися індикатор «Старт». Як тільки вода закипить, мультиварка подасть звуковий сигнал про готовність до початку приготування, одночасно буде блимати індикатор «Старт».
6. Аккуратно відкрийте кришку і помістіть спагетті або макарони в киплячу воду. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Для початку приготування натисніть кнопку «Старт». На дисплеї почнеться зворотний відлік часу приготування.
7. Після закінчення виконання програми прозвучить звуковий сигнал (п'ятикратне «біп»).
8. Якщо функція автоматичного підігріву не активовано, мультиварка перейде в режим очікування.

«Клецки» «Кльоцки» Ця програма рекомендується для приготування галушок і подібних виробів. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком 5 хвилин.

Відстрочка часу приготування не діє для даної програми.

1. Налийте в чашу воду і помістіть інгредієнти (галушок). Всі інгредієнти (включаючи рідину) повинні бути нижче позначки максимального рівня в чаші. Встановіть ємність для приготування на пару зверху в чашу.
2. Установіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її щоб забезпечити щільний дотик дна чаші і нагрівального елемента. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисканням кнопки «Меню» виберіть програму «Кльоцки». На дисплеї відобразиться час приготування 30 хвилин.
4. Якщо необхідно змінити час приготування.
5. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» в даній програмі не активована за замовчуванням. Почне світитися індикатор «Старт». Як тільки вода закипить, мультиварка подасть звуковий сигнал про готовність до початку приготування, одночасно буде блимати індикатор «Старт».

6. Обережно відкрийте кришку і помістіть галушки в киплячу воду. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Для початку приготування натисніть кнопку «Старт». На дисплеї почнеться зворотний відлік часу приготування.

7. Після закінчення виконання програми прозвучить звуковий сигнал (п'ятикратне «біп»).

8. Якщо функція автоматичного підігріву не активовано вручну, мультиварка перейде в режим очікування.

«Хлеб» «Хліб» За допомогою цієї програми ви можете спекти різні сорти хлібу з білого або житнього борошна. Програма забезпечує повний цикл ферментації тіста.

Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин з кроком 5 хвилин.

Максимальний час підігріву для цієї програми 3:00 години.

1. Завантажте тісто в чашу. Переконайтеся, що всі інгредієнти нижче половини від максимального рівня в чаші.

2. Установіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її з боку в бік, щоб забезпечити щільний дотик дна чаші і нагрівального елемента. Закрийте кришку до фіксації фіксатора. Підключіть мультиварку до електромережі.

3. Натисканням кнопки «Меню» виберіть програму «Хліб». На дисплеї відобразиться час приготування 3 години.

4. Якщо необхідно змінити час приготування.

5. Якщо необхідно, натисканням кнопки «Відсрочка старту» задайте час відсрочки старту.

6. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» активована за замовчуванням. Вмикаються індикатори «Старт» «Підігрів», на дисплеї почнеться зворотний відлік часу приготування.

7. Після закінчення виконання програми прозвучить звуковий сигнал (п'ятикратне «біп»).

8. Якщо функція автоматичного підігріву була відключена, мультиварка перейде в режим очікування.

«Фритюр» Ця програма призначена для приготування різних страв у фритюрі. Ви можете вручну встановити час приготування в діапазоні від 5 хвилин до 40 хвилин із кроком 1 хвилини.

Відсрочка часу приготування не діє для даної програми.

1. Налийте в чашу необхідну кількість рослинної олії (не більш 3 літрів).

2. Установіть чашу в камеру мультиварки, злегка поверніть її щоб забезпечити щільний дотик дна чаші і нагрівального елемента. Підключіть мультиварку до електромережі.

3. Натисканням кнопки «Меню» виберіть програму «Фритюр». На дисплеї відобразиться час приготування 18 хвилин.

4. Якщо необхідно змінити час приготування.

5. Натисніть кнопку «Старт» для запуску програми приготування. Функція автоматичний «Підігрів» в даній програмі не активована за умовчанням. Почне світитися індикатор «Старт». У даній програмі зворотний відлік часу на дисплеї починається тільки коли масло в чаші досягне певної температури. Як тільки на дисплеї почнеться зворотний відлік часу, помістіть підготовлені продукти в чашу.

6. По закінченні виконання програми прозвучить звуковий сигнал (п'ятикратне «біп»).

7. Якщо функція автоматичного підігріву не активовано вручну, мультиварка перейде в режим очікування.

Корисні поради

Щоб молочні каші не «втікали», дотримуйтесь наступних рекомендацій:

- Щільно дотримуйтесь рецептури, не збільшуйте кількість крупи, цукру;
- Змащуйте всю внутрішню поверхню чаші вершковим маслом;
- Ретельно промивайте крупу;

Якщо ви хочете отримати готову молочну кашу з ранку, заклавши всі продукти з вечора і встановивши відстрочку старту, рекомендується використовувати охолоджене молоко або додати в нього трохи льоду. Це запобіжить прокисання молока за ніч.

Для отримання найкращого йогурту, використовуйте натуральне домашнє молоко.

Можливими причинами негативної якості страв, можуть бути фактори не пов'язані з несправністю мультиварки. Перед зверненням до сервісного центру, спробуйте наступне:

1. Для приготування використовується занадто мало продуктів або рідини;
2. У чашу завантажено занадто багато продуктів (вище позначки MAX);
3. Вибрали не придатну програму або внесені зміни часу не підходять для даного рецепту.
4. Пошкоджена чаша.
5. Для приготування використовувалася гаряча вода.
6. На дні чаші або поверхні нагрівача є пошкодження, забруднення або потрапили сторонні предмети.
7. Під час приготування порушувалося електропостачання, або його параметри виходять за допустимі межі (див. технічні характеристики).
8. Не встановлений, або встановлений неправильно паровий клапан.
9. Не правильно встановлено час приготування.
10. Кришка не була закрита під час приготування.
11. На силіконовий ущільнювач кришки потрапили продукти або сторонні предмети.
12. Продукт занадто довго перебував в режимі «Підігрів-збереження тепла». Для деяких страв даний режим не підходить взагалі.
13. Чаша не була ретельно вимита перед приготуванням.
14. Мультиварка встановлена на сквозняку або в приміщенні з температурою нижче кімнатної.

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистите прилад підключений до мережі.
- Перед очищенням відключіть мультиварку від електромережі та дайте їй охолонути.
- Не використовуйте абразивні і чистячі засоби, що мають сильну дію, гострі предмети, металеві губки.
- Ніколи не занурюйте мультиварку її мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.
- Не мийте частини мультиварки в посудомийній машині.

Чищення частин мультиварки

Для очищення корпусу в міру необхідності використовуйте м'яку тканину та теплу воду, протріть досуха. У разі сильного забруднення протріть корпус серветкою злегка змоченою в мильній воді. Не використовуйте абразивні миючі засоби.

Чашу мультиварки необхідно чистити після кожного використання. Можна використовувати засоби для миття посуду і м'яку тканину. Не використовуйте абразивні миючі засоби! Не

можна застосовувати силу для очищення чаші. У разі сильного забруднення залийте її водою і залиште на деякий час, потім акуратно вимийте.

Паровий клапан і влогозбірник необхідно витягувати з приладу після кожного використання.

Для очищення вийміть клапан з кришки мультиварки. Промийте частини клапана і влогозбірника проточною водою, протріть досуха і просушіть. Після очищення зберіть і встановіть клапан в кришку в зворотньому порядку.

Аксесуари (ложка, черпак, контейнер – пароварка, йогуртниця та мірний стакан) промиваються у теплій воді, споліскуються і витираються досуха.

Примітка: Після деякого часу, при частому використанні приладу, колір антипригарного покриття чаші може змінитися із-за дії пару, вологості харчових продуктів, кислот та сумішів інгредієнтів. Ці зміни не є дефектом і не впливають на роботу виробу.

Зберігання

-Перед зберіганням відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути.

-Очистіть, протріть досуха і просушіть прилад перед зберіганням.

-Зберігайте мультиварку в зібраному вигляді.

-Не кладіть на прилад важких предметів.

- Зберігаєте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей та людей з обмеженими фізичними і розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт і його частини не слід викидати разом з будь-якими відходами. Слід, відповідально відноситися до їх переробки та зберігання, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні та зберігаючі системи.

Характеристики комплектація та зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

К пользователю, назначение, особенности изделия.....	21
Технические характеристики.....	21
Комплектация.....	22
Меры безопасности.....	22
Действия в экстремальных ситуациях.....	23
Устройство мультиварки.....	24
Распаковка, установка нового изделия, подготовка к использованию.....	26
Правила использования частей и аксессуаров мультиварки.....	26
Стандартные операции, выбор программы.....	28
Функция «Отмена действия».....	28
Режим «Ожидания».....	29
Отключение звука.....	29
Функция сохранения настроек при отключении электропитания.....	29
Установка (изменение) времени приготовления.....	29
Функция «Отложенный старт».....	29
Функция «Подогрев – сохранение тепла».....	29
Функция «Разогрев(холодных продуктов)».....	30
Программы мультиварки.....	30
Полезные советы.....	36
Чистка и уход.....	37
Хранение.....	37
Утилизация.....	37
Таблица параметров программ.....	54

Благодарим Вас за покупку техники компании



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Мультиварка предназначена для приготовления блюд в бытовых (домашних) условиях.

При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Особенности изделия

Мультиварка - многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях. Приготовление еды в мультиварке предельно просто, так, как управление температурой и временем приготовления берет на себя микропроцессор в соответствии с выбранной Вами программой.

Система 3D контролирует температуру приготовления во всех точках и поддерживает оптимальный режим. С помощью функции «Отсрочка старта» прибор позволяет сэкономить Ваше время. Вы можете загрузить пищу вечером, запустить нужную программу и на утро получить свежеприготовленный завтрак.

Технические характеристики

Модель: MR795;

Электропитание:

Род тока - переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Номинальная мощность 700Вт;

Класс защиты от поражения электрическим током I

Защита корпуса от влаги соответствует IPX3

Чаша: алюминиевая, с керамическим покрытием, емкость 5л;

Тип управления: электронное FUZZY LOGIC;

Дисплей: цифровой LED

Отсрочка начала программы: до 24 ч;

Количество программ: 33 плюс функция «Разогрев»

3D нагрев и поддержание температуры

№	Наименование	Количество
1	Прибор с установленной чашей	1 шт
2	Шнур питания	1 шт
3	Мерный стакан	1 шт
4	Лопатка	1 шт
5	Ложка	1 шт
6	Контейнер-пароварка	1 шт
7	Руководство по эксплуатации	1 шт
8	Гарантийный талон	1 шт
9	Книга с рецептами	1 шт

Примечание: Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте электроприбор, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не берите прибор мокрыми руками.

При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра!
- Всегда вынимайте вилку из розетки если Вы закончили использовать прибор, а также перед очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Прибор должен подключаться только к электрической розетке имеющей заземление. Убедитесь, что розетка в Вашем доме рассчитана на потребляемую мощность прибора.
- Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Данный прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или независимыми системами дистанционного управления.
- Если ваш прибор внесен с холода в теплое помещение, не включайте прибор в течение 2-х часов, во избежание поломки из-за образования конденсата на внутренних частях прибора.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми не имеющими знаний и опыта

использования бытовых приборов, если они не находятся под контролем, или не проинструктированы лицом ответственным за их безопасность.

-Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.

-Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.

-Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.

-Не бросайте прибор.

-Не используйте прибор вне помещений.

-Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

ВНИМАНИЕ!

-Внутренние и некоторые наружные части прибора сильно нагреваются во время работы.

Будьте осторожны так как можно обжечься касаясь нагретых поверхностей.

-Устанавливайте мультиварку только на сухой, устойчивой, ровной, нескользящей поверхности.

-Используйте прихватки или кухонные рукавицы для извлечения чаши или контейнера.

При несоблюдении вышеуказанных правил возникает ОПАСНОСТЬ ОЖЕГА!

-Запрещается включать мультиварку без загрузки продуктов, поскольку это может привести к серьезному повреждению.

-Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов.

-Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке, не накрывайте мультиварку во время работы, и убедитесь, что вокруг мультиварки обеспечивается достаточное расстояние для вентиляции во время ее работы (не менее 20 см до стен и мебели со всех сторон).

-Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (например вблизи занавесок или под ними).

-Используйте с прибором только части из комплекта поставляемого производителем.

-Не используйте Ваш прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен.

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного назначения.

Действия в экстремальных ситуациях:

-Если прибор упал в воду или на него выплеснулась вода, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.

-В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.



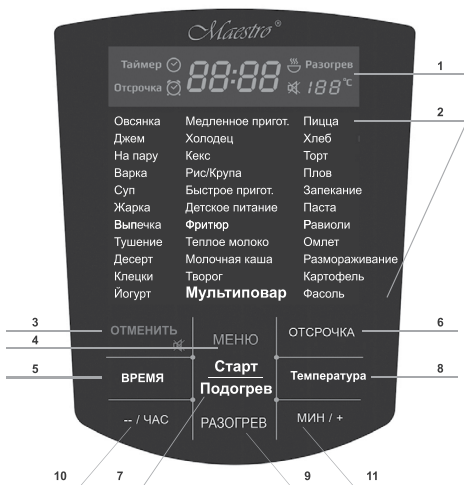
Рисунок 1 Общий вид мультиварки

1. Крышка
2. Съемный паровой клапан
3. Чаша с антипригарным покрытием
4. Корпус
5. Влагосборник
6. Дисплей
7. Панель управления
8. Кнопка открывания крышки
9. Кабель питания
10. Паровая емкость
11. Лопатка
12. Ложка
13. Мерный стакан

1. ЖК Дисплей
2. Индикаторы программ приготовления
3. Кнопка «Отмена» отменяет выбранную программу и установленные значения в режиме ожидания.

Для включения/ отключения звука, в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Отмена» в течении трех секунд.

4. Кнопка «Меню», нажатием этой кнопки выбирается желаемая программа.
5. Кнопка «Время приготовления» - включает режим изменения времени приготовления.
6. Кнопка «Отсрочка (старта)»- включает режим изменения времени отсрочки старта.
7. Кнопка «Старт/Подогрев» с индикаторами:
 - а) активирует выполнение программ. Индикатор «Старт» горит в процессе приготовления, и отложенного старта; Индикатор мигает когда мультиварка готова к началу приготовления в программах «Раaviоли», «Паста» и «Клецки».
 - б) включает или отключает автоматический переход в режим «Подогрев» в процессе приготовления. Индикатор «Подогрев» горит когда функция сохранение тепла активирована.
8. Кнопка «Температура (приготовления)» активирует режим изменения температуры в программе «Мульти-повар».
9. Кнопка «Разогрев» запускает режим разогрева холодных продуктов, во время разогрева на дисплее отображается индикатор .
10. Кнопка установки времени в часах /уменьшения температуры приготовления.
11. Кнопка установки времени в минутах / увеличения температуры приготовления.



Малюнок 2 Панель керування

Дисплей панели управления



1. Индикатор «Время (приготовления)» Таймер - сигнализирует что на дисплее отображается время приготовления, и мультиварка в режиме «Приготовления».
2. Индикатор «Отсрочка (старта)» Отсрочка - сигнализирует что на дисплее отображается время отсрочки старта, и мультиварка в режиме «Отсрочка старта».
3. Индикатор «Без звука» указывает что звук отключен.
4. Индикатор «Сохранение тепла» сигнализирует что мультиварка в режиме «Подогрев-сохранение тепла».
5. Индикатор «Разогрев» Разогрев сигнализирует что мультиварка в режиме «Разогрев».
6. Индикатор 188°C присутствует в режиме «Мульти-повар». Отображает температуру приготовления.

- Удалите упаковку и рекламные наклейки.
- Проверьте комплектацию мультиварки.
- Осмотрите все части мультиварки, сетевого шнура и вилки. Убедитесь в отсутствии повреждений связанных с транспортировкой, таких как:
 - повреждение корпуса или крышки, вмятины или трещины;
 - повреждение антипригарного покрытия чаши;
 - повреждения шнура питания и вилки.

ВНИМАНИЕ! Если присутствует какое-либо из вышеперечисленных повреждений, не производите установку мультиварки и немедленно сообщите о повреждениях Вашему продавцу.

-Протрите влажной тканью корпус прибора. Чашу, контейнер, ложку и половник вымойте в теплой мыльной воде, сполосните и протрите насухо.

При выборе места для установки мультиварки, не размещайте ее под прямыми солнечными лучами, возле нагревающихся приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри мультиварки и снизить качество приготовляемых блюд.

-Установите мультиварку на ровной, нескользящей поверхности, обеспечив свободное пространство со всех сторон, не менее 20 см, для достаточной циркуляции воздуха.

Для поверхностей которые могут быть повреждены от воздействия тепла, рекомендуется использовать теплоизолирующие, негорючие подставки.

-Перед включением мультиварки в сеть убедитесь, соответствуют ли параметры электропитания, указанные в таблице с техническими характеристиками, электропитанию Вашей сети. Использование более высокого напряжения может вызвать поломку изделия и даже возгорание. Использование более низкого напряжения приводит к неудовлетворительному качеству приготовления.

ВНИМАНИЕ! Во время первого включения прибора может появиться специфический запах или незначительное количество дыма, вызванные попаданием пыли или заводских материалов на нагревательные поверхности. Это нормальное явление, через несколько минут эксплуатации прибора они должны исчезнуть.

-В целях безопасности рекомендуется регулярно осматривать мультиварку перед использованием.

Правила использования частей и аксессуаров мультиварки

Правила использования чаши

Внутренняя чаша с антипригарным покрытием предназначена для данной модели мультиварки и не должна быть использована с каким-либо другим прибором. Убедитесь, что чаша плотно прилегает к нагревательной пластинке, слегка повернув ее из стороны в сторону стрелки.

Мойте чашу после каждого использования. Не используйте щелочные растворы, едкие или абразивные чистящие средства, а также жесткие, острые предметы для чистки чаши во избежание повреждения покрытия; не применяйте силу, очищая кастрюлю.

Во избежание ожогов извлекайте чашу из прибора, надев кухонные рукавицы или дайте

чаше остыть перед тем, как извлечь её из прибора. Не мойте ее сразу после использования, дайте немного остыть.

Не мойте чашу в посудомоечной машине.

Не взбивайте и не мойте продукты в чаше, во избежание повреждения её покрытия. Не ставьте ее на открытый огонь.

Со временем покрытие чаши будет постепенно стираться, необходимо использовать её бережно. Не роняйте и не ударяйте по чаше.

Не оставляйте посторонние предметы (кроме еды) в чаше.

Не используйте прибор с чашей/кастрюлей, не входящей в комплект.

Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей, так как это может привести к поломке.

Перед выпечкой смазывайте чашу маслом.

Перед выпечкой разравнивайте тесто на дне чаши, чтобы дно было полностью покрыто и тесто касалось стенок чаши.

Не заполняйте чашу выше верхней отметки «MAX».

Пользование нагревательным элементом

Нагревательный элемент прибора (расположен на дне камеры) и внешняя сторона чаши всегда должны быть чистыми и сухими во избежание поломки прибора.

Не мойте и не мочите нагревательную пластину. Протирайте её влажно тканью/губкой, затем вытирайте насухо.

Не вставляйте никаких предметов между чашей и нагревательной пластиной. Это может стать причиной электрического удара или поломки прибора.

Нагревательная пластина очень сильно нагревается во время работы прибора. Не дотрагивайтесь до неё!

Использование крышки мультиварки

Для открывания крышки нажмите на кнопку открывания см. поз. 8/ Рис.1, для закрывания нажмите на крышку до щелчка.

Во время приготовления пищи плотно закрывайте крышку, кроме функции «Жарка», либо когда необходимо ее открыть.

Берегите лицо и руки от ожогов при открытии крышки. Не наклоняйтесь над прибором во избежание ожогов.

Не погружайте крышку прибора в воду.

Для чистки крышки прибора используйте только влажную мягкую ткань/губку.

Пользование паровым клапаном и влагосборником

В процессе приготовления пищи берегите лицо и руки от пара, выходящего из парового клапана мультиварки.

После каждого использования прибора снимайте клапан с крышки, промывайте под проточной водой и вытирайте насухо. Заново соберите и установите на место.

Убедитесь в том, что влагосборник находится в приборе. Периодически сливайте воду из влагосборника. Будьте осторожны, вода во влагосборнике может быть очень горячей.

Использование контейнера пароварки

Не используйте контейнер без чаши мультиварки.

Не используйте контейнер на открытом огне!

Не используйте контейнер с другими приборами, а также не используйте прибор с контейне

ром, не входящим в комплект.

Перед приготовлением пищи на пару смажьте контейнер маслом, тогда пища не будет прилипать к нему.

Во избежание ожогов, извлекайте контейнер из прибора, используя кухонные рукавицы или дайте прибору остыть.

Правила использования аксессуаров

В комплект мультиварки входят следующие аксессуары: лопатка, ложка и мерный стаканчик, рекомендуется использовать только эти аксессуары для данного прибора.

Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут повредить покрытие кастрюли.

Не оставляйте аксессуары в кастрюле во время использования прибора.

Переноска мультиварки

Рекомендуется переносить прибор пустым и полностью остывшим. При переноске держите мультиварку двумя руками.

Будьте осторожны, если прибор горячий используйте кухонные рукавицы;

Стандартные операции, выбор программы

1. Перед началом приготовления любой из программ осмотрите мультиварку и чашу. Убедитесь что дно чаши и поверхность нагревательного элемента в камере мультиварки чистые, без посторонних предметов.
2. Загрузите подготовленные продукты в чашу
Убедитесь что все ингредиенты (включая жидкость) ниже отметки максимального уровня в чаше.
3. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее из стороны в сторону чтобы обеспечить плотное касание дна чаши и нагревательного элемента. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Подключите мультиварку к электросети.
4. Нажатием кнопки «Меню» выберите желаемую программу приготовления.
5. Если необходимо измените время приготовления.
6. Если необходимо установите отсрочку старта. (Возможно не для всех программ)
7. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» активирована по умолчанию. Начнут светиться индикаторы «Старт» и «Сохранение тепла», на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал (пятикратное «бип»).
9. Если функция автоматического подогрева была отключена, мультиварка перейдет в режим ожидания.
10. Для прекращения (отмены) программы в любой момент, нажмите кнопку «Отмена».

Функция отмена действия

Любое действие или программу можно отменить нажатием на кнопку «Отмена», мультиварка перейдет в режим ожидания.

После использования отключите мультиварку от электросети.

Режим ожидания

В режиме ожидания на дисплее отображается «----». Если программа приготовления выбрана, но кнопка «Старт» не была нажата в течение одной минуты, мультиварка перейдет в режим ожидания, все предыдущие установки параметров будут отменены.

Отключение звука

Для отключения звука в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «Cancel» «Отмена» в течении трех секунд.


Функция сохранения настроек при отключении электропитания

При отключении электропитания до 15 минут в режиме приготовления все настройки сохраняются. Когда электропитание будет включено, мультиварка продолжит выполнение программы с того момента на котором оно было прервано.

Установка времени приготовления

Данная функция позволяет изменять время приготовления выбранной программы.

Для изменения:

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите желаемую программу. На дисплее отобразится предустановленное значение времени приготовления, и засветится индикатор .
2. Нажмите кнопку «Время приготовления», Время на дисплее начнет мигать.
3. Нажмите кнопку « Час/- » для изменения времени приготовления в часах, и кнопку « Мин/+ » для изменения времени в минутах.
4. Для подтверждения выбранных значений нажмите кнопку «Старт».

Функция «Отложенный старт»

Мультиварка позволяет запрограммировать отсрочку начала приготовления. Большинство программ имеют возможность 24 часовой отсрочки старта. Функция «Отложенный старт» не действует для программ «Быстрое приготовление», «Жарка», «Равиоли», «Паста», и «Фритюр».

ВНИМАНИЕ! не рекомендуется использовать отложенный старт для приготовления скоропортящихся продуктов, таких как: яйца, свежее молоко, мясо, итд.


- 1) После загрузки продуктов в мультиварку закройте крышку и включите прибор. Нажимая на кнопку «Меню», выберите необходимую программу, на дисплее отобразится предустановленное время выбранной программы.
- 3) Нажмите кнопку «Отсрочка», начнет светиться индикатор на дисплее появится мигающее значение времени в часах и минутах 00:00. Нажатием кнопок «Часы» и «Минуты» установите желаемое время отсрочки. Каждое нажатие кнопки добавляет 30 минут, на дисплее будет 00:30, 01:00, 01:30...24:00. Например в настоящее время 12:00 вы хотите чтобы приготовление началось в 16:00. Установите время отсрочки 04:00.
- 4) Для подтверждения нажмите кнопку «Старт». Для отмены функции «Отложенный старт» нажмите кнопку «Отмена»

Функция «Подогрев – сохранение тепла»

Данная функция активируется автоматически по окончании программ приготовления и обеспечивает поддержание температуры приготовленного блюда в пределах 70-75°C до 12 часов.

Функция автоматический «Подогрев» не действует для программ «Йогурт» «Дрожжевое тесто».

Индикатор автоматического подогрева будет светиться на дисплее если функция «Подогрев» была активирована в процессе приготовления.

В процессе выполнения функции «Подогрев», светится индикатор . На дисплее идет обратный отсчет времени действия функции «Подогрев» в минутах.

Максимальное время функции подогрев для программы «Хлеб» 3 часа, «Выпечка» 4 часа. Функция «Подогрев» не активируется автоматически для программ «Быстрое приготовление», «Клецки», «Паста», «Равиоли», «Фритюр», но может быть активирована в ручную нажатием кнопки «Старт/Подогрев» в процессе приготовления.

Для отключения автоматического подогрева (если он активирован), во время выполнения программы нажмите «Старт/Подогрев».

Примечание: несмотря на то, что функция «Подогрев» может действовать до 12 часов, с целью максимального сохранения вкуса, не рекомендуется длительно оставлять приготовленные блюда в режиме «Подогрев».

Функция «Разогрев»

С помощью данной программы вы можете разогреть остывшие продукты.

1. Поместите холодные продукты в чашу.
2. Установите чашу в мультиварку, немного поверните чашу из стороны в сторону, убедитесь что дно чаши плотно прилегает к поверхности нагревателя. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «Разогрев». На дисплее загорится соответствующий индикатор, и начнется отсчет времени разогрева. Блюда будут разогреты до температуры 70-75°C. Эта температура может поддерживаться до 12 часов.
4. Для завершения разогрева нажмите «Отмена»

Программы мультиварки

	Programs	Программы		Programs	Программы
1	Oatmeal	Овсянка	18	Baby food	Детское питание
2	Jam	Джем	19	Deep fry	Фритюр
3	Steam	На пару	20	Warm milk	Теплое молоко
4	Boil	Варка	21	Milk porridge	Молочная каша
5	Soup	Суп	22	Cottage cheese	Творог
6	Fry	Жарка	23	Multi cook	Мультиповар
7	Bake	Выпечка	24	Pizza	Пицца
8	Stew	Тушение	25	Bread	Хлеб
9	Dessert	Десерт	26	Cake	Торт
10	Dumpling	Клецки	27	Pilaf	Плов
11	Yoghurt	Йогурт	28	Roast	Запекание (в фольге)
12	Slow cook	Медленное приготовление	29	Pasta	Паста (макаронные изделия)
13	Meat jelly	Холодец	30	Ravioli	Равиоли (пельмени)
14	Yeast dough	Кекс (дрожжевое тесто)	31	Omelette	Омлет

15	Rice/Grain	Рис/Крупа	32	Defrost	Размораживание
16	Quick cook	Быстрое приготовление	33	Potato	Картофель
17	Beans	Фасоль			плюс функция Разогрев

«**Rice / Grain**» «**Рис/крупа**» Эта программа рекомендуется для приготовления риса и различных видов крупы. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом 1 минута.

«**Boil**» «**Варка**» Эта программа рекомендуется для приготовления овощей, мяса и рыбы. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом 5 минут.

«**Soup**» «**Суп**» Эта программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом 5 минут

«**Fry**» «**Жарка**» Эта программа рекомендуется для приготовления стейка. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом 1 минута.

Отсрочка старта для этого режима не действует.

«**Bake**» «**Выпечка**» Эта программа рекомендуется для выпечки тортов, пирожных, печенья итд. Вы можете в ручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом 5 минут.

Максимальное время подогрева для этой программ 4 часа.

ВНИМАНИЕ! Используйте рукавицы или прихватки когда вынимаете горячую чашу с приготовленным блюдом из мультиварки.

После выпечки на чаше остаются остатки перегретого жира или начинки -это нормальное явление. Очищайте чашу регулярно как указано в разделе «Очистка и уход».

«**Stew**» «**Тушение**» Эта программа рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления заливных блюд. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом 5 минут.

«**Cottage cheese**» «**Творог**» Используя эту программу вы можете приготовить творог, и использовать его как продукт готовый к употреблению или как ингредиент для приготовления других блюд. Вы можете в ручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часов с шагом 5 минут.

«**Yoghurt**» «**Йогурт**» С помощью этой программы вы можете приготовить популярные и полезные продукты ферментации молока такие как йогурт. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом 5 минут.

Функция «Подогрев» для данной программы не действует.

«**Dessert**» «**Десерт**» Эта программа используется для приготовления различных десертов. Вы можете в ручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

«**Meat jelly**» «**Холодец, студень**» Эта программа рекомендуется для приготовления традиционного блюда холодец-студень. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом 10 минут.

«**Yeast dough**» «**Кекс-дрожжевое тесто**» Эта программа рекомендуется для приготовления теста на дрожжах. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

Функция «Подогрев» для данной программы не действует.

«Oatmeal» «Овсянка» Эта программа рекомендуется для приготовления молочных каш, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом 1 минута.

«Baby food» «Детское питание» Эта программа рекомендуется для приготовления перетертых продуктов для детей. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом 5 минут

«Roast» «Запекание» Эта программа рекомендуется использовать для запекания различных блюд в фольге. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом 1 минута.

«Pizza» «Пицца» эта программа предназначена для приготовления пиццы. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.

«Pilaf» «Плов» с помощью данной программы вы можете приготовить различные виды плова. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

«Slow cook» «Медленное приготовление» Эта программа рекомендуется если вы хотите сварить овощи, мясо или рыбу на медленном огне без интенсивного кипения. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом 10 минут.

«Jam» «Джем» Эта программа предназначена для приготовления джема. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом 1 минута.

«Cake» «Торт» Эта программа рекомендуется для приготовления различных видов тортов. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 3 часов с шагом 5 минут.

«Milk Porridge» «Молочная каша» Эта программа рекомендуется для приготовления различных видов каши на молоке. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом 1 минута.

«Warm milk» «Теплое молоко» эта программа предназначена для разогрева молока. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 30 минут с шагом 5 минут.

«Omelette» «Омлет» с помощью данной программы вы можете приготовить замечательный омлет. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом 1 минута.

«Defrost» «Размораживание» эта программа предназначена для размораживания замороженных продуктов перед началом их приготовления. Вы можете вручную установить время в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом 5 минут.

Функция «Подогрев» для этой программы не действует.

«Potato» «Картофель» эта программа рекомендуется для приготовления картофеля. Вы можете вручную установить время в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

«Bean» «Фасоль» эта программа предназначена для приготовления бобовых. Вы можете вручную установить время в диапазоне от 5 минут до 3 часов с шагом 5 минут.

«Multi-cook» «Мультиповар» в данной программе Вы можете задать желаемые температуру и время приготовления подходящие для выбранного Вами блюда. Вы можете вручную установить время в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом 1 минута. Также вы можете установить температуру приготовления в диапазоне от 35°C до 170°C с шагом 5°C.

1. Загрузите подготовленные продукты в чашу. Убедитесь что все ингредиенты (включая жидкость) ниже отметки максимального уровня в чаше.

2. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее чтобы обеспечить плотное касание дна чаши и нагревательного элемента. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Подключите мультиварку к электросети.
3. Нажатием кнопки «Меню» выберите программу «Мультиповар». На дисплее отобразится время приготовления 30 минут.
4. Нажмите кнопку «Время» чтобы активировать режим изменения времени приготовления. Нажатием кнопок Час/- и Мин/+ установите желаемое время.
5. Нажмите кнопку «Температура» чтобы активировать режим изменения температуры приготовления. Нажатием кнопок Час/- и Мин/+ установите желаемую температуру. По умолчанию температура приготовления 100°C.
6. Если необходимо, нажатием кнопки «Отсрочка старта» задайте время отсрочки старта.
7. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» активирована по умолчанию. Начнут светиться индикаторы «Старт/Подогрев», на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

«Quick cook» «Быстрое приготовление» эта программа рекомендуется если есть необходимость быстро приготовить рис и различные виды круп. Для данной программы изменение времени приготовления и отсрочка старта не действуют.

Если выбрана программа «Быстрое приготовление» на дисплее отображается «—».

«Steam» «На пару» данная программа рекомендуется для популярного приготовления на пару различных блюд из овощей, мяса, рыбы и вегетарианской кухни.

1. Налейте в чашу 600-1000мл воды. Установите емкость для приготовления на пару сверху в чашу.
2. Поместите подготовленные продукты в паровую емкость. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее из стороны в сторону чтобы обеспечить плотное касание дна чаши и нагревательного элемента. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Подключите мультиварку к электросети.
3. Нажатием кнопки «Меню» выберите программу «На пару». На дисплее отобразится время приготовления 30 минут.
4. Если необходимо измените время приготовления.
5. Если необходимо установите отсрочку старта.
6. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» активирована по умолчанию. Начнут светиться индикаторы «Старт/Подогрев», на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал (пятикратное «бип»).
8. Если функция автоматического подогрева была отключена, мультиварка перейдет в режим ожидания.

«Ravioli» «Равиоли» эта программа рекомендуется для приготовления ravioli или пельменей. Вы можете вручную установить время в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом 1 минута.

Отсрочка времени приготовления не действует для данной программы.

1. Налейте в чашу воду и поместите ингредиенты (кроме ravioli). Все ингредиенты (включая жидкость) должны быть ниже отметки максимального уровня в чаше.
2. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее из стороны в сторону чтобы

- RU** обеспечить плотное касание дна чаши и нагревательного элемента. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Подключите мультиварку к электросети.
3. Нажатием кнопки «Меню» выберите программу «Равиоли». На дисплее отобразится время приготовления 13 минут.
 4. Если необходимо измените время приготовления.
 5. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» в данной программе не активирована по умолчанию. Начнет светиться индикатор «Старт». Как только вода закипит, мультиварка подаст звуковой сигнал о готовности к началу приготовления, одновременно будет мигать индикатор «Старт».
 6. Аккуратно откройте крышку и поместите равиоли в кипящую воду. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Для начала приготовления нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
 7. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал (пятикратное «бип»).
 8. Если функция автоматического подогрева не была активирована, мультиварка перейдет в режим ожидания.

«Pasta» «Паста» Эта программа рекомендуется для приготовления спагетти и различных макаронных изделий. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом 1 минута.

Отсрочка времени приготовления не действует для данной программы.

1. Налейте в чашу воду и поместите ингредиенты (кроме спагетти, макарон). Все ингредиенты (включая жидкость) должны быть ниже отметки максимального уровня в чаше.
2. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее из стороны в сторону чтобы обеспечить плотное касание дна чаши и нагревательного элемента. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Подключите мультиварку к электросети.
3. Нажатием кнопки «Меню» выберите программу «Паста». На дисплее отобразится время приготовления 8 минут.
4. Если необходимо измените время приготовления.
5. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» в данной программе не активирована по умолчанию. Начнет светиться индикатор «Старт». Как только вода закипит, мультиварка подаст звуковой сигнал о готовности к началу приготовления, одновременно будет мигать индикатор «Старт».
6. Аккуратно откройте крышку и поместите спагетти или макароны в кипящую воду. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Для начала приготовления нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал (пятикратное «бип»).
8. Если функция автоматического подогрева не была активирована, мультиварка перейдет в режим ожидания.

«Dumpling» «Клецки» Эта программа рекомендуется для приготовления клецек и подобных изделий. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

Отсрочка времени приготовления не действует для данной программы.

1. Налейте в чашу воду и поместите ингредиенты (клецек). Все ингредиенты (включая жидкость) должны быть ниже отметки максимального уровня в чаше. Установите емкость для

приготовления на пару сверху в чашу.

2. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее чтобы обеспечить плотное касание дна чаши и нагревательного элемента. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Подключите мультиварку к электросети.

3. Нажатием кнопки «Меню» выберите программу «Клецки». На дисплее отобразится время приготовления 30 минут.

4. Если необходимо измените время приготовления.

5. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» в данной программе не активирована по умолчанию. Начнет светиться индикатор «Старт». Как только вода закипит, мультиварка подаст звуковой сигнал о готовности к началу приготовления, одновременно будет мигать индикатор «Старт».

6. Аккуратно откройте крышку и поместите клецки в кипящую воду. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Для начала приготовления нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

7. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал (пятикратное «бип»).

8. Если функция автоматического подогрева не была активирована вручную, мультиварка перейдет в режим ожидания.

«Bread» «Хлеб» с помощью этой программы вы можете испечь различные сорта хлеба из белой или ржаной муки. Программа обеспечивает полный цикл ферментации теста. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом 5 минут.

Максимальное время подогрева для этой программы 3 часа.

1. Загрузите тесто в чашу. Убедитесь что все ингредиенты ниже половины от максимального уровня в чаше.

2. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее из стороны в сторону чтобы обеспечить плотное касание дна чаши и нагревательного элемента. Закройте крышку до защелкивания фиксатора. Подключите мультиварку к электросети.

3. Нажатием кнопки «Меню» выберите программу «Bread». На дисплее отобразится время приготовления 3 часа.

4. Если необходимо измените время приготовления.

5. Если необходимо, нажатием кнопки «Отсрочка» задайте время отсрочки старта.

6. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» активирована по умолчанию. Начнут светиться индикаторы «Старт/Подогрев», на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

7. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал (пятикратное «бип»).

8. Если функция автоматического подогрева была отключена, мультиварка перейдет в режим ожидания.

«Deep fry» «Фритюр» эта программа предназначена для приготовления различных блюд во фритюре. Вы можете вручную установить время приготовления в диапазоне от 5 минут до 40 минут с шагом 1 минута.

Отсрочка времени приготовления не действует для данной программы.

1. Налейте в чашу требуемое количество (не более 3 л) растительного масла.

2. Установите чашу в камеру мультиварки, слегка поверните ее чтобы обеспечить плотное

касание дна чаши и нагревательного элемента. Подключите мультиварку к электросети.

3. Нажатием кнопки «Меню» выберите программу «Фритюр». На дисплее отобразится время приготовления 18 минут.
4. Если необходимо измените время приготовления.
5. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы приготовления. Функция автоматический «Подогрев» в данной программе не активирована по умолчанию. Начнет светиться индикатор «Старт». В данной программе обратный отсчет времени на дисплее начинается только когда масло в чаше достигнет определенной температуры. Как только на дисплее начнется обратный отсчет времени, поместите подготовленные продукты в чашу.
6. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал (пятикратное «бип»).
7. Если функция автоматического подогрева не была активирована вручную, мультиварка перейдет в режим ожидания.

Полезные советы

Чтобы молочные каши не «убегали», соблюдайте следующие рекомендации:

- Строго соблюдайте рецептуру, не увеличивайте количество крупы, сахара;
- Смазывайте всю внутреннюю поверхность чаши сливочным маслом;
- Тщательно промывайте крупу;

Если вы хотите получить готовую молочную кашу с утра, заложив все продукты с вечера и установив отсрочку старта, рекомендуется использовать охлажденное молоко или добавить в него немного льда. Это предотвратит прокисание молока за ночь.

Для получения наилучшего йогурта, используйте натуральное домашнее молоко.

Возможными причинами негативного качества блюд, могут быть факторы не связанные с неисправностью мультиварки. Перед обращением в сервисный центр проверьте следующее:

1. Для приготовления используется слишком мало продуктов или жидкости;
2. В чашу загружено слишком много продуктов (выше отметки MAX);
3. Выбрана не подходящая программа или внесены изменения времени не подходящие для данного рецепта.
4. Повреждена чаша.
5. Для приготовления использовалась горячая вода.
6. На дне чаши или поверхности нагревателя есть повреждения, загрязнения или попали посторонние предметы.
7. Во время приготовления нарушалось электроснабжение, или его параметры выходят за допустимые пределы (см. технические характеристики).
8. Не установлен, или установлен не правильно паровой клапан.
9. Не правильно установлено время приготовления.
10. Крышка не была закрыта во время приготовления.
11. На силиконовый уплотнитель крышки попали продукты или посторонние предметы.
12. Продукт слишком долго находился в режиме «Подогрев-сохранение тепла». Для некоторых блюд данный режим не подходит вообще.
13. Чаша не была тщательно вымыта перед приготовлением.
14. Мультиварка установлена на сквозняке или в помещении с температурой ниже комнатной.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите мультиварку от электросети и дайте ей остыть.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, острые предметы, металлические губки.
- Никогда не погружайте мультиварку ее сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не мойте части мультиварки в посудомоечной машине.

Очистка частей мультиварки

Для очистки корпуса по мере необходимости используйте мягкую ткань и теплую воду, протрите насухо. В случае сильного загрязнения протрите корпус салфеткой слегка смоченной в мыльной воде. Не используйте абразивные моющие средства.

Чашу мультиварки необходимо очищать после каждого использования. Можно использовать средства для мытья посуды и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства! Нельзя применять силу для очистки чаши. В случае сильного загрязнения залейте ее водой и оставьте на некоторое время, затем аккуратно вымойте.

Паровой клапан и влагосборник необходимо извлекать и очищать после каждого использования. Для очистки выньте клапан из крышки мультиварки. Промойте части клапана и влагосборник проточной водой, протрите насухо и просушите перед установкой.

Аксессуары (ложка, половник, контейнер – пароварка, йогуртница и мерный стакан) промываются в теплой воде, споласкиваются и вытираются насухо.

Примечание: По истечении некоторого срока при частом использовании прибора цвет антипригарного покрытия чаши может измениться из-за воздействия пара, влажности пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов. Эти изменения не являются дефектом и не влияют на работу изделия.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Храните мультиварку в собранном виде.
- Не кладите на прибор тяжелых предметов.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими и умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его части не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

SPIS TREŚCI

Do użytkownika, właściwości wyrobu.....	39
Dane techniczne.....	39
Kompletowanie.....	40
Środki bezpieczeństwa.....	40
Działania w ekstremalnych sytuacjach.....	41
Rozpakowywanie, urządzenie nowego wyrobu, przygotowywanie do wykorzystania.....	42
Zasady korzystania części i akcesoriów multicookera	43
Standardowe operacje, włączanie, wybór programu.....	44
Funkcja kasowanie czynności.....	45
Zapis ustawienia funkcji w przypadku awarii zasilania.....	45
Zmiana czasu przygotowywania.....	45
Funkcja «Opóźniony start».....	45
Funkcja «Podtrzymywanie ciepła».....	45
Programy multicookera.....	46
Pożyteczne rady.....	50
Czyszczenie i pielęgnacja	51
Przechowywanie.....	51
Utylizacja.....	51
Tabela parametrów programu.....	52

Dziękujemy za zakup sprzętu firmy



Funkcjonalność i zgodność ze standardami jakości gwarantują wam pewność i wygodę.

Proszę, uważnie przeczytać poniższą instrukcję i zachować ją w charakterze materiału naukowego, przez cały czas eksploatacji produktu.

Multicooker przeznaczona do gotowania w domowych.

Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia, części wyrobu nie wytwarzają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Cechy produktu

Multicooker – to wielofunkcyjne urządzenie do gotowania w domu. Gotowanie w Multicooker jest niezwykle proste, temperatura i czasu gotowania są kontrolowane przez mikroprocesor w zależności od wybranego programu.

System 3D kontroluje temperaturę gotowania wszystkich punktów.

Tryb optymalny. Korzystając z opcji «Opóźnienie startu» Urządzenie pozwala zaoszczędzić czas. Możesz załadować produkty w godzinach wieczornych, uruchomić odpowiedni Program i rano wyjąć świeżo przygotowane śniadanie.

Charakterystyka techniczna

Model: MR 795;

Zasilanie: prąd-zmienny

Częstotliwość 50 Hz;

Napięcie zakres 220-240;

Moc 700W;

Klasa ochrony przed śpięciami I;

Wykonanie korpusu zapobiegające przedostawania się wilgoci, odpowiada klasie IPX3

Misa: wykonana z aluminium, powlekane, z powłoką ceramiczną o pojemności 5 l;

Rodzaj sterowania: elektroniczne Fuzzy Logic;

Wyświetlacz: LED cyfrowy

Opóźnienie rozpoczęcia pracy: do 24 godzin;

Liczba programów: 33 plus funkcja «Warming Up»

Ogrzewanie 3D i utrzymanie temperatury

Nr	Nazwa	Ilość
1	Urządzenie z ustawioną miską	1 szt.
2	Kabel zasilania	1 szt.
3	Miarka	1 szt.
4	Łopatka	1 szt.
5	Łyżka	1 szt.
6	Kontener-parowar	1 szt.
7	Instrukcja użytkowania	1 szt.
8	Karta gwarancyjna	1 szt.
9	Księga przepisów	1 szt.

Środki bezpieczeństwa

Szanowny użytkowniku, zachowanie ogólnie przyjętych przepisów bezpieczeństwa i zasad przedstawionych w danej instrukcji czyni wykorzystanie naszego produktu wyjątkowo bezpiecznym.

UWAGA!

- Nigdy nie wkładaj urządzenia lub jego części do wody lub do innych cieczy.
- Nie dopuszczaj do zawilgocenia elektrycznych części urządzenia.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z rozetki, jeżeli skończyliście używać urządzenie, a także przed załadunkiem/ wyładunkiem misy, oczyszczaniem i przechowywaniem.
- Zabronione jest odłączanie urządzenia od sieci poprzez wrywanie wtyczki z rozetki za przewód.
- Przed wykorzystaniem urządzenia upewnij się, że napięcie zasilania wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w twoim domu.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z bolcem antyprzepięciowym.
- Wykorzystanie przedłużaczy elektrycznych lub adapterów wtyczki zasilania może stać się przyczyną uszkodzenia urządzenia lub powstania pożaru.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z systemami zdalnego sterowania, zewnętrznego zegara lub niezależnego.
- Jeżeli urządzenie zostanie wniesione z zimnego do ciepłego pomieszczenia, nie podłączaj urządzenia do prądu przed upływem 2 godzin, dla uniknięcia uszkodzenia z powodu wykształcenia się kondensatu na częściach wewnętrznych urządzenia.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka, jeżeli urządzenie nie działa jak powinno oraz, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub dostało się do wody.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi z ograniczonymi fizycznymi lub umysłowymi możliwościami.
- Przy wykorzystaniu urządzenia przez dzieci, niezbędna stała kontrola dorosłych.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się opakowaniem produktu.
- Nie dopuszczaj do dotykania przewodu zasilającego do nagranych i ostrych powierzchni.
- Nie dopuszczaj silnego naciągnięcia, zwisania z powierzchni roboczych załamaniom i skręcaniu się przewodu zasilającego.
- Nie rzucaj urządzeniem.
- Nie wykorzystuj urządzenia poza pomieszczeniami.
- Nie wykorzystuj urządzenia w czasie burzy, sztormowego wiatru. Ponieważ wtedy możliwe są skoki napięcia sieciowego.

UWAGA! Na wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia, które są bardzo gorące podczas pracy. Bądź ostrożny, ponieważ można się poparzyć dotykając gorących powierzchni.

- Ustawiaj multicooker tylko na suchej, stabilnej i poziomej, antypoślizgowej powierzchni.
- Niestosowanie się do powyższych zasad może spowodować niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie uruchamiaj Multicookera bez załadowanych produktów, gdyż może to spowodować poważne uszkodzenia.
- Zawsze sprawdzaj czy załadowane produkty nie przekraczają maksymalnej ilości.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w pokrywie, podczas pracy multicookera,
- Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np zasłony).
- Używaj tylko część zestawu dostarczonego przez producenta.
- Nie należy używać urządzenia do innych celów niż te, dla których zostało ono przeznaczone.

-Jeśli urządzenie wpadnie do wody należy natychmiast odłączyć przewód zasilający bez dotykania samego urządzenia lub wody.

-W przypadku pojawienia się dymu, iskrzenia, silnego zapachu przypalonej izolacji, natychmiast przerwij wykorzystanie urządzenia. wyjmij wtyczkę z rozetki i zwróć się do najbliższego centrum serwisowego.

This diagram shows the components of a rice cooker, numbered 1 through 13:

- 1: Inner lid (with heating element)
- 2: Lid gasket (seal)
- 3: Outer lid (with handle)
- 4: Rice cooker body (inner pot)
- 5: Lid latch mechanism
- 6: Heating element (on the inner pot)
- 7: Base of the inner pot
- 8: Lid handle
- 9: Power cord and plug
- 10: Steaming rack
- 11: Rice paddle
- 12: Rice spoon
- 13: Measuring cup

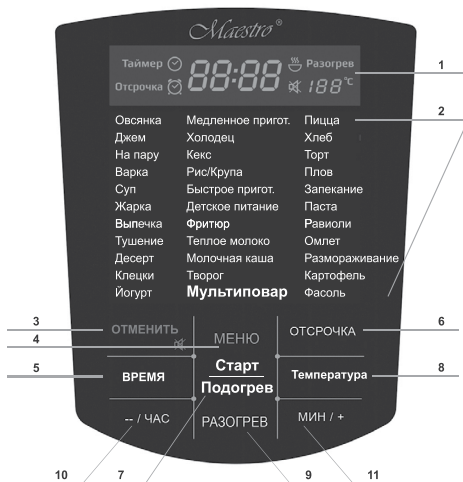
1. Pokrywa
2. Zdejmowana parowa kłapa
3. Misa z powłoką nieprzywierającą
4. Obudowa
5. Odstojnik wilgoci
6. Wyświetlacz
7. Panel sterowania
8. Przycisk otwierania pokrywy

9. Przewód zasilający
10. Przystawka do gotowania na parze
11. Łopatka łyżka
12. łyżka
13. Kubek z miarką

1. Wyświetlacz LCD
2. Wskaźniki programu gotowania
3. Przycisk «Отмена»/«Cancel», «Anuluj» anuluje wybrany program i urządzenie przechodzi w tryb gotowości.

Aby włączyć / wyłączyć dźwięk w trybie gotowości, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Cancel», «Anuluj», przez trzy sekundy.

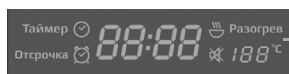
4. Przycisk «Меню»/«Menu», «Menu», naciśnij ten przycisk, aby wybrać program.
5. Przycisk «Время»/«Cooking time» «Czas gotowania» - obejmuje tryb zmiany czasu gotowania.
6. Przycisk «Отсрочка»/«Delay time» «Opóźnienie startu»- umożliwia zmianę czasu startu urządzenia.
7. Przycisk «Старт/Подогрев» «Start / keep warm» «Start / Ogrzewanie» ze wskaźnikami:



Малюнок 2 Панель керування

- a) umożliwia wykonywanie programów. Identyfikator LED «Start» świeci się w trakcie gotowania, i opóźnionego startu; Wskaźnik miga, gdy multicooker jest gotowy do uruchomienia programów gotowania « Pierogi », « Makaron » i « Klusieczki ».
- b) włącza lub wyłącza automatyczne przejście na tryb «Podgrzewania» w procesie gotowania. Wskaźnik «Podgrzewanie» świeci się, gdy funkcja podtrzymanie ciepła jest włączona.
8. Przycisk «Температура» «Cooking Temp» «Temperatura Przygotowania» aktywuje możliwość zmiany temperatury w programie «Мультиповар» «Multi-cook» «Multi-kucharz».
9. Przycisk «Разогрев» «Reheat» «Podgrzewanie» rozpoczyna ogrzewanie zimnych pokarmów, na wyświetlaczu jest wyświetlany.
10. Przycisk do ustawiania czasu w godzinach / zmniejsza temperaturę gotowania.
11. Przycisk do ustawiania czasu w minutach / zwiększa temperaturę gotowania.

Panel wyświetlacza



1. Wskaźnik «Таймер» «Cooking time» - sygnalizujeczas przygotowywania i gotowanie w trybie « Przygotowywania».
2. Wskaźnik «Отсрочка»/«Delay» - sygnalizuje czas opóźnienia startu i gotowanie w trybie « Opóźniony start».
3. Wskaźnik «Mute» . Wskazuje, że dźwięk jest wyciszony.
4. Wskaźnik «Сохранение тепла» «Keep Warm» wskazuje, że multicooker jest w trybie «Podtrzymywanie ciepła.»
5. Wskaźnik «Разогрев» «Reheat» wskazuje, że multicooker jest w trybie «Podgrzewanie».
6. Wskaźnik «188°C» występuje w trybie «Multi-cook» «Multi-kucharz.» Wyświetla temperaturę gotowania.

Розпакування, інсталяція

- Здеjmij opakowanie i zerwij naklejki reklamowe.
- Sprawdź opakowanie Multicookera.
- Sprawdzić, czy w opakowaniu są wszystkie części Multicookera i sprawdź je pod kątem uszkodzeń związanych z transportem:
- uszkodzenie korpusu lub pokrywy (wgniecenia lub pęknięcia)
- uszkodzenia powłoki antyadhezyjnej miski;
- uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki.

UWAGA! Jeśli występuje którykolwiek z powyższych problemów nie instaluj Multicookera i natychmiast zgłoś uszkodzenia sprzedawcy.

Przetrzyj korpus miękką wilgotną tkaniną. Miskę, przystawkę do gotowania na parze, łyżka i umyj w ciepłej wodzie z płynem, opłukaj i wytrzyj do sucha.

Przy wyborze lokalizacji dla Multicookera, pamiętaj że nie należy umieszczać jej w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie światła słonecznego, w pobliżu źródeł ciepła lub w przeciągu. Wszystko to wpływa na temperaturę wewnątrz Multicookera i obniżyć jakość przygotowywanych potraw.

Umieść Multicooker na płaskiej powierzchni antypoślizgowej, zapewnij co najmniej po 20 cm luzu między multicookerem a ścianami w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

W przypadku powierzchni, które mogą zostać uszkodzone przez ciepło, wskazane jest, aby używać termoizolacyjnego niepalnego izolatora.

-Przed Włączenia Multicookera do sieci, upewnij się, napięcie sieci elektrycznej w twoim domu jest odpowiadające temu z tabeli.

UWAGA! Po pierwszym włączeniu urządzenia, może pojawić się specyficzny zapach lub niewielką ilość dymu spowodowane przez kurz lub materiały roślinne na powierzchni grzewczej. To jest to normalne po kilku minutach pracy urządzenia powinny zniknąć.

Warunki korzystania z części i akcesoriów Multicookera

Warunki korzystania z miski

Misa z powłoką nieprzylepającą jest zaprojektowane dla tego modelu i nie powinna być wykorzystywana w innych urządzeniach. gdy załadujesz misę włóżcie ją do korpusu i dociśnijcie ją do płyty grzewczej urządzenia aby umocnić połączenie przekręćcie misę o kilka cm. w jedną i drugą stronę.

Umyj miskę po każdym użyciu. Nie używaj roztworów alkalicznych, żrących lub ściernych środków czyszczących, a także ostrych przedmiotów do czyszczenia misy ponieważ mogą one uszkodzić jej powłokę.

Dla uniknięcia oparzeń wyciągaj miskę z urządzenia, wkładając rękawice kuchenne lub pozostaw ją aby wystygła, po ostygnięciu możesz bezpiecznie wyciągnąć ją z urządzenia. Nie myj jej natychmiast po wykorzystaniu, pozostaw ją do ostygnięcia.

Nie myj miski w zmywarce.

Nie ubijaj i nie myj produktów w misce, w celu uniknięcia uszkodzeń jej powłoki.

Nie stawiaj jej na otwarty ogień.

Z czasem powłoka miski będzie stopniowo ścierać się, należy użytkować ją ostrożnie. Nie upuszczaj i nie używaj metalowych akcesoriów do mieszania.

Nie pozostawiać żadnych przedmiotów (z wyjątkiem żywności) w misce.

Nie używać urządzenia bez lub z pustą miską, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Przed pieczeniem nasmaruj powierzchnię misy olejem.

Przed wypiekiem należy wyrównać ciasto na dnie miski, żeby dno było całkowicie pokryte i ciasto dotykało ścianek miski.

Proszę nie wypełniać miski powyższej górnej oznaczenia «MAX».

Zastosowanie elementu grzejnego

Element grzejny urządzenia i zewnętrzna strona miski zawsze powinny być czyste i suche w celu uniknięcia uszkodzenia multicookera.

Nie należy myć lub moczyc płyty grzejnej. Przecieraj ją wilgotną ścierką / gąbką, po czym wytrzyj do sucha.

Nie wstawiaj żadnych przedmiotów między miską i płytą grzejną. To może spowodować porażenie elektryczne lub uszkodzenie urządzenia.

Płyta grzejna bardzo mocno się nagrzewa podczas pracy urządzenia. Proszę jej nie dotykać!

Wykorzystanie pokrywki urządzenia

Aby otworzyć pokrywę naciśnijcie Państwo guzik otwierania umieszczony na pokrywce, aby zamknąć naciśnijcie na pokrywę, gdy usłyszycie charakterystyczne kliknięcie pokrywka jest zamknięta.

W czas przygotowywania pożywienia szczególnie zamykajcie pokrywę, oprócz funkcji «Deep-fry», lub kiedy niezbędne jest jej otwarcie.

Należy chronić twarz i ręce przed oparzeniami przy otwarciu pokrywy. Nie nachylaj się nad urządzeniem w celu uniknięcia oparzeń.

Nie zanurzaj pokrywy urządzenia w wodzie.

Do czyszczenia pokrywy urządzenia używaj tylko wilgotnej miękkiej tkaniny / gąbki.

Zastosowanie zaworu parowego i syfonem

W trakcie przygotowania potraw należy chronić twarz i ręce przed parą, wychodzącą z zaworu parowego multicookera.

Po każdym użytkowaniu urządzenia należy zdjąć zawór z pokrywy, przemyć go

pod bieżącą wodą i dokładnie osuszyć, po czym zainstaluj na pokrywie.

Sprawdź, czy pojemnik do kondensatu znajduje się na urządzeniu. Od czasu do czasu zlewaj wodę ze zbiornika.

Ostrożnie, woda w zbiorniku może być bardzo gorąca.

Wykorzystanie przystawki do gotowania na parze

Nie używaj przystawki do gotowania na parze bez miski multicookera.

Nie używaj przystawki do gotowania na parze na otwartym ogniu!

Nie używaj przystawki do gotowania na parze z innymi urządzeniami, jak również

nie używaj urządzenia z przystawką, nie należącym do kompletu.

Przed przygotowaniem jedzenia na parze należy wysmarować przystawkę masłem, wtedy jedzenie nie będzie się przyklejać do niego.

W celu uniknięcia oparzeń, wyciągaj przystawkę do gotowania na parze z urządzenia, używając kuchennych rękawic lub pozwól jej wystygnąć.

Zasady korzystania z akcesoriów

W komplet urządzenia wchodzi: łyżeczka, łyżka i kubek z miarką. Do multicookera powinno się używać tylko akcesoriów zamieszczonych w zestawie.

Nie stosować metalowych akcesoriów kuchennych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę miski.

Nie zostawiać akcesoriów w środku, podczas gdy urządzenie pracuje.

Przenoszenie urządzenia

Zaleca się przenosić puste i całkowicie ostygnięte urządzenie. Przy przenoszeniu należy trzymać urządzenie dwoma rękami.

Jeśli urządzenie jest gorące, do przenoszenia należy użyć rękawic kuchennych.

Standardowe działania, wybór programu

1. Przed rozpoczęciem gotowania zapoznaj się opisem programów multicookera.

Upewnij się, że dno miski i powierzchnia o w komorze Multicookera są czyste, nie ma obcych ciał.

2. Włóż potrzebne produkty do miski.

3. Upewnij się, że wszystkie składniki (łącznie z płynem) są poniżej maksymalnego poziomu w misce.

4. Ustaw miskę do wnętrza Multicookera, lekko obrócić ją z boku na bok, aby zapewnić dobry kontakt miski z elementem grzejnym. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.

5. Naciśnij przycisk «Menu», aby wybrać program gotowania.

6. Jeżeli chcesz zmienić czas gotowania.

7. Jeśli to konieczne, ustaw opóźnienie uruchomienia. (nie dla wszystkich programów)

8. Kliknij przycisk «Start», aby uruchomić program. Automatyczna funkcja «ogrzewanie» jest domyślnie włączona. Światła włączyć «Start» i «Keep warm», wyświetlacz będzie odliczał czas gotowania.

9. Na koniec programu usłyszysz sygnał dźwiękowy (pięć razy «beep»).

10. Jeżeli automatyczne podgrzewanie jest wyłączone, multicooker przechodzi w tryb gotowości.

11. Aby zatrzymać program w dowolnym momencie, nacisnąć przycisk «Cancel» «Anuluj».

Cofanie czynności

Wszelkie działania lub program może zostać anulowany przez naciśnięcie przycisku «Cancel» «Anuluj», multicooker przechodzi w tryb gotowości.
Po użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Czuwanie

W trybie czuwania, na wyświetlaczu pojawi się «----». Jeśli program gotowania jest wybrany, ale przycisk «Start» nie został naciśnięty w ciągu minuty, multicooker przechodzi w tryb gotowości, wszystkie poprzednie ustawienia zostają anulowane.

Aby wyłączyć tryb uśpienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk «Cancel» «Anuluj» , przez trzy sekundy.


Zapis ustawienia funkcji w przypadku awarii zasilania

Podczas odłączenia napięcia elektrycznego do 15 minut od rozpoczęcia przygotowania, wszystkie ustawienia zostaną zapisane. Kiedy zasilanie zostanie włączone, multicooker rozpocznie wykonywanie programu w miejscu, gdzie został przerwany.

Ustawianie czasu gotowania

Funkcja ta pozwala zmienić czas trwania wybranego programu.

Aby zmienić:

1. Po naciśnięciu «Menu» , wybierz żądany program. Na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania, i zapali się identyfikator  .
2. Kliknij przycisk «/Cooking time» « Czas przygotowywania », Czas na monitorze zacznie migać.
3. Naciśnij przycisk «Hr / -», aby zmienić czas gotowania w godzinach, a przycisk «Min./ +», aby zmienić czas w minutach.
4. Aby potwierdzić ustawienie, kliknij przycisk «Start».

Opóźnienie startu

Multicooker pozwala zaprogramować opóźniony start pracy programu. Większość programów ma możliwość do opóźnienia startu do 24 godzin.

«Opóźnienie startu», nie ma zastosowania do programów «Quick cook» «Szybkie gotowanie», «Fry» «Smażenie» "Ravioli", «Pasta», «Spaghetti» i «Deep-fry» « «Smażone w głębokim tłuszczu.»

UWAGA! Stosowanie opóźnionego startu nie zaleca się dla łatwo psujących się produktów, takich jak jaja, świeże mleko, mięso, itp.


- 1) Po załadowaniu produktów do multicookera zamknąć pokrywę i włączyć. Naciśnąć przycisk «Menu», wybierz program, na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas, wybrany program.
- 3) Naciśnij przycisk «Delay time» «Opóźnienie startu», wskaźnik na wyświetlaczu miga czas w godzinach i minutach 00:00. Naciśnij «Hours» «Godziny» i «Minutes» «Minut» ustaw żądany czas opóźnienia. Każde naciśnięcie przycisku dodaje 30 minut, (00:30, 01:00, 01:30 ... 24: 00.) Zakres regulacji jest podany w programie. Na przykład teraz jest 12:00 gotowanie rozpoczął się o godzinie 16:00. Ustawienie opóźnienie czasowe o 04:00.
- 4) Aby potwierdzić, naciśnij przycisk «Start». Aby anulować funkcję «Opóźnienie startu», kliknij «Cancel»

«Podgrzewanie – podtrzymywanie ciepła»

Funkcja ta jest aktywowana po zakończeniu programów gotowania i zapewnia temperaturę gotowanych potraw 70-75°C do 12 godzin.

Automatyczna funkcja «ogrzewanie» nie ma zastosowania do programów «Jogurt» «East dough».

Indyktor automatycznego podgrzewania będzie świecić się na monitorze jeżeli funkcja « Podgrzewanie » była aktywowana w trakcie przygotowywania.

W procesie wykonania funkcji « podgrzewanie » świeci się indykator  . Na monitorze rozpoczyna się odwrotne odliczanie czasu działania funkcji « podgrzewanie » w minutach.

Maksymalny czas działania funkcji podtrzymywanie ciepła w programie «Bread» 03:00 «Bake» w ciągu 4 godzin.

«Podgrzewanie» nie włącza się automatycznie w przypadku programów «Quick-cook», «Dumpling», «Pasta», «Ravioli», «Deep fry», ale może być aktywowane ręcznie poprzez naciśnięcie przycisku «Start / Ogrzewanie» w procesie gotowania.

Aby wyłączyć automatyczne podgrzewanie (jeżeli jest ono aktywowane), w czasie pracy programu naciśnijcie «Start / keep warm» ««Start / Ogrzewanie»».

Uwaga: pomimo tego, że funkcja «podgrzewanie» może pracować do 12 godzin, w celu maksymalizacji zachowania smaku, nie zaleca się pozostawienia na długo dania w multicookerze w funkcji «Podgrzewanie».

«Odgrzewanie»

Za pomocą tego programu można rozgrzać schłodzone produkty.

1. Włóż zimne produkty do miski.

2. Umieścić miskę w multicooker lekko obrócić miskę z boku na bok, upewnij się, że dno miski dobrze dolega do powierzchni płyty. Zamknij pokrywę, podłącz do sieci elektrycznej.

3. Naciśnij przycisk «Odgrzewania». Na wyświetlaczu zapali się odpowiedni wskaźnik i rozpoczyna praca programu. Posilek będzie ogrzany do temperatury 70-75 ° C. Ta temperatura może być utrzymywana aż do 12 godzin.

4. Aby zakończyć podgrzewanie, naciśnij «Cancel» «Anuluj».

Programy Multicooker

Lp.	Программы	Program	Lp.	Программы	Program
1	Овсянка	Owsianka	18	Детское питание	Jedzenie dla niemowląt
2	Джем	Dżem	19	Фритюр	Głęboki tłuszcz
3	На пару	Gotowanie na parze	20	Теплое молоко	Ciepłe mleko
4	Варка	Gotowanie	21	Молочная каша	Kasza na mleku
5	Суп	Zupa	22	Творог	Biały ser
6	Жарка	Smażenie	23	Мультиповар	Multi-cook
7	Выпечка	Pieczenie	24	Пицца	Pizza
8	Тушение	Duszenie	25	Хлеб	Chleb
9	Десерт	Deser	26	Торт	Ciasto
10	Клецки	Klusieczki	27	Плов	Pilaw
11	Йогурт	Jogurt	28	Запекание (в фольге)	Pieczeń
12	Медленное приготовление	Wolne gotowanie	29	Паста (макаронные изделия)	Makaron
13	Холодец	Galarotka mięsna	30	Равиоли (пельмени)	Pierogi
14	Кекс (дрожжевое тесто)	Ciasto drożdżowe	31	Омлет	Omlet
15	Рис/Крупа	Ryż/kasze	32	Размораживание	Rozmrażanie
16	Быстрое приготовление	Szybkie gotowanie	33	Картофель	Ziemniaki
17	Фасоль	Fasola			plus funkcja «Warming Up»

«Рис/каша» «Rice / Grain» «Ryż / kasza» Ten program jest zalecany do gotowania ryżu i różnego rodzaju Kasz. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 4 godzin.

«Варка» «Boil» «Gotowanie» Ten program jest zalecany do gotowania warzyw, mięsa i ryb. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 8 godzin.

«Суп» «Soup» «Zupa» Ten program jest zalecany do przygotowania różnych zup, marynat i kompotów. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 8 godzin

«Жарка» «Fry» «Smażenie» Ten program jest zalecany do gotowania steków. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 2 godzin

Opóźnienie startu w tym trybie nie działa.

«Выпечка» «Bake», «Pieczenie» Ten program jest zalecany do pieczenia ciast, ciasteczek itp. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 8 godzin,

Maksymalny czas podtrzymywania ciepła dla tego programu jest możliwe przez 4 godziny.

Po upieczeniu w misce są pozostałości tłuszczu i drobinki pieczonego pożywienia jest to normalne zjawisko. Oczyszczyć miskę regularnie, jak opisano w rozdziale «Czyszczenie i konserwacja».

«Тушение» «Stew» «Duszenie» Ten program jest zalecany do gotowania warzyw, mięsa, dróbii, owoców morza, gotowania potraw w sosie własnym. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 12 godzin

«Творог» «Cottage cheese» «Biały ser» Za pomocą tego programu można zrobić ser, i używać go jako produkt gotowy do spożycia lub jako składnik do gotowania innych potraw. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 1 godziny.

«Йогурт» «Yoghurt» «Jogurt» Za pomocą tego programu można zrobić jogurt domowym sposobem. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 12 godzin.

«Odgrevanie» w tym programie nie działa.

«Десерт» «Dessert» «Deser» Program ten stosuje się do wytwarzania różnych deserów. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 2 godzin.

«Холодец» «Meat jelly» «Galearetki mięsne» Ten program jest zalecany do przygotowania tradycyjnych potraw, galaretki galantyny. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 10 godzin

«Кекс-дрожжевое тесто» «Yeast dough» «Ciasta drożdżowe» Program ten jest zalecany do przygotowania ciasta drożdżowego. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 2 godzin.

«Odgrevanie» w tym programie nie działa.

«Овсянка» «Oatmeal» «Owsianka» Ten program jest zalecany dla zbóż, mleka, dżemów, galaretek owocowych i różnych deserów. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 4 godzin.

«Детское питание» «Baby food», «Żywność dla dzieci» Ten program jest zalecany do gotowania produktów dla dzieci. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 12 godzin.

«Запекание» «Roast» «Pieczenie» Ten program jest zalecany do pieczenia różnych potraw w folii. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 2 godzin.

«Пицца» «Pizza», «Pizza» Program ten jest przeznaczony do gotowania pizzy. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 1 godziny.

«Плов» «Pilaw» «Pilaw» z pomocą tego programu można gotować różne rodzaje pilaw. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 2 godzin.

«Медленное приготовление» «Slow cook» «Powolne gotowanie» Ten program jest zalecany, jeśli chcesz gotować warzywa, mięso i ryby na małym ogniu bez gotowania intensywnie. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 12 godzin.

«Джем» «Jam», «Dżem» Ten program jest przeznaczony do wytwarzania dżemu. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 2 godzin.

«Торт» «Cake» «Ciasto» Ten program jest zalecany do gotowania różnego rodzaju ciasta. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 3 godzin.

«Молочная каша» «Milk Porridge» «Kaszka na mleku» Ten program jest zalecany do gotowania różnych rodzajów płatków śniadaniowych z mlekiem. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 4 godzin.

«Теплое молоко» «Warm milk» «Ciepłe mleko» Program ten jest przeznaczony do podgrzewania mleka. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 30 minut.

«Омлет» «Omelette» «Omlet» z pomocą tego programu można zrobić wielki omlet. Można ręcznie ustawić czas gotowania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty.

«Размораживание» «Defrost» «Odmrażanie» Ten program jest przeznaczony do rozmrażania mrozonek przed gotowaniem. Można ręcznie nastawić czas w zakresie od 5 minut do 1 godziny.

«Odgrevanie» w tym programie nie działa.

«Картофель» «Potato» «Ziemniaków» Ten program jest zalecany do gotowania ziemniaków. Można ręcznie nastawić czas w zakresie od 5 minut do 2 godzin.

«Фасоль» «Bean» «Fasola» Program ten jest przeznaczony do przygotowania ziarna fasoli. Można ręcznie nastawić czas w zakresie od 5 minut do 3 godzin.

«Мультиповар» «Multi-cook» «Multi-cook» w tym programie, Można ręcznie ustawić czas w przedziale od 2 minut do 12 godzin w odstępach co 1 minutę. Można również ustawić temperaturę gotowania w zakresie od 35 °C do 170 °C w krokach co 5 °C.

1. Włóż przygotowane składniki do miski. Upewnij się, że wszystkie składniki (łącznie z płynem) są poniżej maksymalnego poziomu w misce.
2. Umieścić miskę w multicooker, lekko obrócić go w celu zapewnienia dobrego kontaktu miski i elementu grzejnego. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.
3. Naciśnij przycisk «Menu», wybierz program «Multi-cook». Wyświetlacz pokaże 30min czas gotowania.
4. Naciśnij «Cooking time» «Czas gotowania», aby aktywować zmiany czasu gotowania Naciśnij Hr / -. « I « Min ./+ «ustawić żądany czas.
5. Kliknij przycisk «Cooking Temp.» «Temperatura Przygotowania» Aby aktywować zmiany obróbki termicznej. Naciśnij Hr / - « i « Min ./+ «ustawić żądaną temperaturę. Domyślna temperatura gotowania 100 °C.
6. Jeśli to konieczne, przez naciśnięcie «Delay time» «Opóźnienie startu»-, ustaw opóźnienie uruchomienia.
7. Kliknij przycisk «Start», aby uruchomić program gotowania. Automatyczna funkcja «podgrzewanie» jest domyślnie włączona. Na wyświetlaczu będzie odliczany czas gotowania.

«Быстрое приготовление» «Quick cook» «Szybkie gotowanie» Ten program jest zalecany, jeśli istnieje potrzeba, aby szybko ugotować ryż itp. w tym programie, zmiana czasu trwania i opóźnienie startu nie ma zastosowania.

W przypadku programu «Szybkie gotowanie» na wyświetlaczu pojawi się «---».

«На пару» «Steam» «Gotowanie na parze» Ten program jest zalecany do gotowania na parze różnych potraw z warzyw, mięsa, ryb i dań wegetariańskich.

1. Wlać do miski około 600-1000ml wody. Umieścić pojemnik do gotowania na parze w górnej części naczynia.
2. Umieść produkty w pojemniku. Umieścić miskę w multicooker, lekko obrócić go w celu zapewnienia dobrego kontaktu miski i elementu grzejnego. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.
3. Naciśnij przycisk «Menu», wybierz Program «Steam». Wyświetlacz pokaże 30min czas gotowania.
4. Możesz zmienić czas gotowania.
5. Jeśli to konieczne, możesz ustawić opóźnienie uruchomienia.
6. Kliknij przycisk «Start», aby uruchomić program gotowania. Automatyczna funkcja «podgrzewanie» jest domyślnie włączona. Na wyświetlaczu będzie odliczany czas gotowania.
7. Na koniec pracy programu do usłyszysz sygnał dźwiękowy (pięć razy «beep»).
8. Jeśli automatyczne podgrzewanie jest wyłączone, multicooker przechodzi w tryb gotowości.

«Равиоли» «Ravioli» «Pierogi» Ten program jest zalecany do gotowania pierogów. Można ręcznie ustawić zakres czasu od 10 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty.

Opóźnienie startu gotowania nie ma zastosowania w tym programie.

1. Wlej wodę do miski tak aby nie przekraczała poziomu MAX w misce.
2. Umieścić miskę w multicooker, lekko obrócić go w celu zapewnienia dobrego kontaktu miski i elementu grzejnego. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.
3. Naciśnij przycisk «Menu», wybierz program «Ravioli». Wyświetlacz pokaże 13minut czas gotowania.
4. Jeśli chcesz Możesz zmienić czas gotowania.
5. Kliknij przycisk «Start», aby uruchomić program. Funkcja «podgrzewanie» w programie nie jest domyślnie włączona. Zacznie świecić się indykator «Start». Jak tylko woda zagotuje się, urządzenie poinformuje nas sygnałem dźwiękowy o gotowości do początku przygotowywania, jednocześnie będzie migać indykator «Start».
6. Ostrożnie otwórz pokrywę i umieść pierogi we wrzącej wodzie. Zamknij pokrywę. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk «Start». Wyświetlacz będzie odliczał czas gotowania.

7. Na koniec programu do usłyszysz sygnał dźwiękowy (pięć razy «beep»).
8. Jeśli funkcja podgrzewanie nie została aktywowana, multicooker przechodzi w tryb gotowości.

«Паста» «Pasta» «Makaron» Ten program jest zalecany do spaghetti gotowania i różnych makaronu. Można ręcznie ustawić czas gotowania w zakresie od 2 minut do 1 godziny z dokładnością do 1 minuty. Opóźnienie startu gotowania nie ma zastosowania w tym programie.

1. Wlej wodę do miski tak aby nie przekraczała poziomu MAX w misce.
2. Umieścić miskę w multicooker, lekko obrócić go w celu zapewnienia dobrego kontaktu miski i elementu grzejnego. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.
3. Naciśnij przycisk «Menu», wybierz się program «Pasta». Wyświetlacz pokaże 8minut czas gotowania.
4. Jeśli chcesz możesz zmienić czas gotowania.
5. Kliknij przycisk «Start», aby uruchomić program. Funkcja «podgrzewanie» w programie nie jest domyślnie włączona. Zacznie świecić się indykator « Start ». Jak tylko woda zagotuje się, urządzenie poinformuje nas sygnałem dźwiękowy o gotowości do początku przygotowywania, jednocześnie będzie mrużyć indykator «Start».
6. Ostrożnie otworzyć pokrywę i umieść spaghetti lub inny makaron we wrzącej wodzie. Zamknij pokrywę. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk «Start». Wyświetlacz będzie odliczał czas gotowania.
7. Na koniec programu do usłyszysz sygnał dźwiękowy (pięć razy «beep»).
8. Jeśli funkcja podgrzewanie nie została aktywowana, multicooker przechodzi w tryb gotowości.

«Клецки» «Dumpling» «Kluseczki» Ten program jest zalecany do gotowania klusek itp. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 5 minut do 2 godzin. Opóźnienie startu gotowania nie ma zastosowania w tym programie.

1. Wlać wodę do miski poniżej maksymalnego poziomu.
 2. Umieścić miskę w multicooker, lekko obrócić go w celu zapewnienia dobrego kontaktu miski i elementu grzejnego. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.
 3. Naciśnij przycisk «Menu», wybierz program «Dumpling». Wyświetlacz pokaże 30min czas gotowania.
 4. Jeśli chcesz możesz zmienić czas gotowania.
 5. Kliknij przycisk «Start», aby uruchomić program. Funkcja «podgrzewanie» w programie nie jest domyślnie włączona. Zacznie świecić się indykator « Start ». Jak tylko woda zagotuje się, urządzenie poinformuje nas sygnałem dźwiękowy o gotowości do początku przygotowywania, jednocześnie będzie mrużyć indykator «Start».
 6. Ostrożnie otwórz pokrywę i umieść pierogi we wrzącej wodzie. Zamknij pokrywę. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk «Start». Wyświetlacz będzie odliczał czas gotowania.
- Na koniec programu do usłyszysz sygnał dźwiękowy (pięć razy «beep»).
8. Jeśli funkcja podgrzewanie nie została aktywowana, multicooker przechodzi w tryb gotowości.

«Хлеб» «Bread», «Chleb» z pomocą tego programu można upiec pieczywo wykonane z białej lub ciemnej mąki. Program zapewnia pełen cykl fermentacji ciasta. Można ręcznie ustawić czas gotowania od 10 minut do 6 godzin. Maksymalny czas podgrzewania tego programu to 3 godziny.

1. Włóż ciasto do miski i upewnij się że nie przekracza połowy maksymalnego poziomu w misce.
2. Umieścić miskę w multicooker, lekko obrócić go w celu zapewnienia dobrego kontaktu miski i elementu grzejnego. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.
3. Naciśnij przycisk «Menu», wybierz program «Chleb». Wyświetlacz pokaże 3 godziny czas gotowania.
4. Jeśli chcesz możesz zmienić czas gotowania.
5. Jeśli to konieczne, przez naciśnięcie «Delay time», ustawić opóźnienie uruchomienia.
6. Naciśnij przycisk «Start», aby uruchomić program gotowania. Automatyczna funkcja «podgrzewanie» jest domyślnie włączona.

7. Na koniec programu do usłyszysz sygnał dźwiękowy (pięć razy «beep»).
8. Jeśli funkcja podgrzewanie została anulowana, multicooker przechodzi w tryb gotowości.

«Фритюр» «Deep fry» «Smażone (głęboki tłuszcz)» program ten ma na celu przygotowanie różnych potraw smażonych. Można ręcznie ustawić czas gotowania zakresie od 5 minut do 40 minut z dokładnością do 1 minuty. Opóźnienie startu gotowania nie ma zastosowania w tym programie

1. Napełnij misę odpowiednią ilością oleju roślinnego.
2. Umieścić misę w multicooker, lekko obrócić go w celu zapewnienia dobrego kontaktu miski i elementu grzejnego. Zamknij pokrywę. Podłącz multicooker do sieci.
3. Naciśnij przycisk «Menu», wybierz program «Deep fry». Na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania 18 minut.
4. Jeśli chcesz możesz zmienić czas gotowania.
5. Kliknij przycisk «Start», aby uruchomić program gotowania. Funkcja «podgrzewanie» w programie nie jest domyślnie włączona. Diody sygnalizacyjne «Start». W tym programie, wyświetlacz odliczanie zaczyna się dopiero, Zacznie świecić się indyktor « Start ». Jak tylko olej w misce osiągnie pewną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odliczanie, umieścić przygotowane jedzenie w misce.
6. Na koniec programu do usłyszysz sygnał dźwiękowy (pięć razy «beep»).
7. Jeśli funkcja podgrzewanie została anulowana, multicooker przechodzi w tryb gotowość

Porady

Żeby kasze mleczone nie «wychodziły z miski», przestrzegaj następujące rekomendacje:

- Należy ściśle dotrzymywać receptury, nie zwiększać ilości kaszy, cukru;
- Należy smarować całą wewnętrzną powierzchnię miski masłem oślekowym;
- Dokładnie wypłukujcie kaszę;

Jeśli chcesz otrzymać gotową kaszę mleczną z rana, ładując wszystkie produkty wieczorem i ustalając opóźnienie startu, zalecane jest stosowanie schłodzonego mleka lub dodać do niego trochę lodu. To zapobiegnie kwaśnieniu mleka przez noc

Dla otrzymania najlepszego jogurtu, używaj naturalnego mleka domowego.

Przyczynami złej jakości potraw, mogą być czynniki nie związane z uszkodzeniem multicookera. Przed wizytą w centrum serwisowym sprawdź następujące:

1. Czy do przygotowywania potraw nie jest wykorzystywane zbyt mało produktów lub cieczy;
2. Czy w misę ładowana jest odpowiednia ilość produktów do odpowiedniego poziomu (nie wyższy od znaku MAX);
3. Czy Wybrany jest odpowiedni program lub zmiany czasu które wprowadziliśmy są nie odpowiednie dla danej recepty.
4. Sprawdź czy misa nie uległa uszkodzeniu.
5. Czy do przygotowania potraw była używana gorąca woda.
6. Czy na powierzchni miski lub na powierzchni elementu grzejnego nie znajdują się zabrudzenia czy też obce przedmioty.
7. Czy w czasie przygotowanie nie wystąpiły braki energii elektrycznej.
8. Czy pokrywa multicookera jest poprawnie zamknięta.
9. Czy ustawiony jest poprawny czas przygotowania.
10. Czy na uszczelce między urządzeniem a pokrywą nie znalazły się cząstki produktów.
15. Sprawdź czy poprzednim użyciu misa została dokładnie umyta.
14. Czy urządzenie ustawione jest według zaleceń producenta
15. Czy zawór parowyjest poprawnie zamontowany

Czyszczenie i pielęgnacja

UWAGA!

- Nigdy nie czyść podłączonego do sieci urządzenia.
- Przed oczyszczaniem odłącz multicooker od sieci elektrycznej i daj mu wystygnąć.
- Nie używaj ściernych i mocno działających środków czyszczących, ostrych przedmiotów, czy metalowej gąbki.
- Nigdy nie zanurzaj multicookera i jego przewodu sieciowy oraz wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie myj części multicookera w zmywarce.

Czyszczenie części multicookera

Do oczyszczania korpusu w miarę konieczności należy używać miękkiej tkaniny i ciepłej wody, przetrzeć na sucho. W przypadku silnego zabrudzenia proszę przetrzeć korpus serwetką lekko zmoczoną w wodzie mydlanej. Nie używać ściernych środków myjących.

Miskę multicookera koniecznie należy myć po każdym wykorzystaniu. Można używać środków do mycia naczyń i miękkiej tkaniny. Nie używać ściernych środków myjących! Nie wolno stosować siły do oczyszczania miski. W przypadku silnego zabrudzenia należy zalać ją wodą i zostawić na jakiś czas, zatem dokładnie umyć.

Zawór parowy i pojemniczek do kondensatu koniecznie trzeba wyciągać z pokrywki urządzenia po każdym wykorzystaniu i myć pod bieżącą wodą i wytrzeć do sucha.

Akcesoria (łyżka, łyżka wazowa, przystawka do gotowania na parze i kubek z miarką) należy myć w ciepłej wodzie z delikatnym detergencem.

UWAGA! Z upływem pewnego czasu przy częstym wykorzystaniu urządzenia kolor powłoki ceramicznej miski może zmienić się przez oddziaływanie pary, wilgoci produktów spożywczych, kwasów. Te zmiany nie są wadą i nie wpływają na pracę urządzenia.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci i daj mu wystygnąć.
- Wyczyść, przetrzyj na sucho i przesusz urządzenie przed przechowywaniem.
- Przechowuj multicooker w stanie złożonym.
- Nie kładź na urządzenie ciężkich przedmiotów.
- Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonej miejscu. Z dala od dzieci i ludzi z ograniczonymi możliwościami fizycznymi i umysłowymi.

Utylizacja

Ten produkt i jego części nie należy wyrzucać razem z jakimikolwiek odpadami. Należy odpowiedzialnie podchodzić do przetwarzania i przechowywania, żeby podtrzymywać wtórne wykorzystanie zasobów materialnych. Jeśli zdecydowałeś się wyrzucić urządzenie, skorzystaj ze specjalnych punktów zwrotów.

Charakterystyka, wyposażenie i wygląd zewnętrzny wyrobu mogą zostać nieznacznie zmienione przez producenta, bez pogorszenia podstawowych właściwości konsumpcyjnych wyrobu.

Программы	Program	Czas Przygotowania god, min	Skala zmiany czasu Czas/krok	Ogrzewanie	Odroczenie startu godzina
Разогрев	Warming Up	12 god	/	/	/
Мультивар	Multi-cook	30 Min	2 min ~ 12 god / 1 min	12 god	24 god
Быстрое приготовление	Szybkie gotowanie	/	/	12 god	/
Рис/Каша	Ryż/kasze	30 min	5 min ~ 4 god / 1 min	12 god	24 god
На пару	Gotowanie na parze	30 min	5 min ~ 2 god / 5 min	12 god	24 god
Варка	Gotowanie	45 min	5 min ~ 8 god / 5 min	12 god	24 god
Суп	Zupa	1 god	10 min ~ 8 god / 5 min	12 god	24 god
Жарка	Smażenie	15 min	5 min ~ 2 god / 1 min	12 god	/
Выпечка	Pieczenie	40 min	10 min ~ 8 god / 5 min	4 god	24 god
Тушение	Duszenie	1 god	10 min ~ 12 god / 5 min	12 god	24 god
Медленное приготовление	Wolne gotowanie	3 god	10 min ~ 8 god / 10 min	12 god	24 god
Творог	Biały ser	20 min	5 min ~ 1 god / 5 min	12 god	24 god
Йогурт	Jogurt	8 god	10 min ~ 12 god / 5 min	/	24 god
Десерт	Deser	30 min	5 min ~ 2 god / 5 min	12 god	24 god
Холодец	Galaretką mięsną	4 god	10 min ~ 10 god / 10 min	12 god	24 god
Кекс	Ciasto drożdżowe	1 god	10 min ~ 2 god / 5 min	/	24 god
Джем	Dżem	1 god	5 min ~ 2 god / 1 min	12 god	24 god
Овсянка	Owsianka	25 min	5 min ~ 4 god / 1 min	12 god	24 god
Детское питание	Jedzenie dla niemowląt	40 min	10 min ~ 12 god / 5 min	12 god	24 god
Запекание	Pieczeń	30 min	5 min ~ 2 god / 1 min	12 god	24 god
Равиоли	Pierogi	13 min	10 min ~ 1 god / 1 min	12 god	/
Паста	Makaron	8 min	2 min ~ 1 god / 1 min	12 god	/
Клецки	Klusieczki	30 min	5 min ~ 2 god s / 5 min	12 god	/
Пицца	Pizza	30 min	10 min ~ 1 god / 5 min	12 god	24 god
Хлеб	Chleb	3 god	10 min ~ 6 god / 5 min	3 god	24 god
Торт	Ciasto	50 min	10 min ~ 3 god / min	12 god	24 god
Плов	Pilaw	1 god	10 min ~ 2 god / 5 min	12 god	24 god
Фритюр	Głęboki Tłuszcz	18 min	5 min ~ 40 min / 1 min	12 god	/
Молочная каша	Kasza na mleku	25 min	5 min. ~ 4 god / 1 min	12 god	24 god
Теплое молоко	Ciepłe mleko	10 min	5 min ~ 30 god / 5 min	12 god	24 god
Омлет	Omlet	20 min	2 min ~ 1 god / 1 min	12 god	/
Разморозка	Rozmrażanie	25 min	5 min ~ 1 god / 5 min	/	/
Картофель	Ziemniaki	35 min	5 min ~ 2 god / 5 min	12 god	24 god
Фасоль	Fasola	50 min	5 min ~ 3 god / 5 min	12 god	24 god

ТАБЛИЦЯ ПАРАМЕТРІВ ПРОГРАМ

Программы	Програми	Встановлений час приготування год, хв	Діапазон змінення часу приготування/ крок змінення	Підігрів	Відкладення старту
Разогрев	Розігрів	12 год	/	/	/
Мультиповар	Мультиповар	30 хв	2 хв ~ 12 год/ 1 хв	12 год	24год
Быстрое пригот.	Швидке приготування	/	/	12 год	/
Рис/Каша	Рис/Каша	30 хв	5 хв ~ 4 год / 1 хв	12 год	24год
На пару	На пару	30 хв	5 хв ~2 год / 5 хв	12 год	24год
Варка	Варка	45 хв	5 хв ~ 8 год / 5 хв	12 год	24год
Суп	Суп	1 год	10 хв ~ 8 год / 5 хв	12 год	24год
Жарка	Смаження	15 хв	5 хв ~ 2 год / 1 Min.	12 год	/
Выпечка	Випічка	40 хв	10 хв ~ 8 год / 5 хв	4 год	24год
Тушение	Тушкування	1 год	10 хв ~ 12 год / 5 хв	12 год	24год
Медленное приготование	Повільне приготування	3 год	10 хв ~8 год / 10 хв	12 год	24год
Творог	Творог	20 хв	5 хв ~1 год / 5 Mins	12 год	24год
Йогурт	Йогурт	8 год	10 хв ~12 год / 5 хв	/	24год
Десерт	Десерт	30 хв	5 хв ~2 год / 5 хв	12 год	24год
Холодец	Холодець	4 год	10 хв ~10 год / 10 хв	12 год	24год
Кекс	Кекс	1 год	10 хв ~ 2 год / 5 хв	/	24год
Джем	Джем	1 год	5 хв ~ 2 год /1 хв	12 год	24год
Овсянка	Вівсянка	25 хв	5 хв ~ 4 год / 1 хв	12 год	24год
Детское питание	Дитяче харчування	40 хв	10 хв ~ 12 год / 5 хв	12 год	24год
Запекание	Запікання	30 хв	5 хв ~ 2 год / 1 хв	12 год	24год
Равиоли	Равіоли	13 хв	10 хв ~ 1 год / 1 хв	12 год	/
Паста	Паста	8 хв	2 хв ~ 1 год / 1 хв	12 год	/
Клецки	Кльоцки	30 хв	5 хв ~ 2 год 5 хв	12 год	/
Пицца	Піца	30 хв	10 хв ~ 1 год 5 хв	12 год	24год
Хлеб	Хліб	3 год	10 хв ~6 год / 5 хв	3 год	24год
Торт	Торт	50 хв	10 хв ~3 год / 5 хв	12 год	24год
Плов	Плов	1 год	10 хв ~2 год / 5 хв	12 год	24год
Фритюр	Фритюр	18 хв	5 хв ~40 хв/ 1 хв	12 год	/
Молочная каша	Молочна каша	25 хв	5 хв. ~ 4 год / 1 хв	12 год	24год
Теплое молоко	Тепле молоко	10 хв	5 хв ~30 хв /5 хв	12 год	24год
Омлет	Омлет	20 хв	2 хв ~1 год /1 хв	12 год	/
Разморозка	Разморозування	25 хв	5 хв ~1 год /5 хв	/	/
Картофель	Картофель	35 хв	5 хв. ~ 2 год / 5 хв	12 год	24год
Фасоль	Квасоля	50 хв	5 хв ~3 год / 5 хв	12 год	24год

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ ПРОГРАММ

Programs	Программы	Время приготовления по умолчанию час, мин	Диапазон изменения времени приготовления/шаг изменения	Подогрев	Отсрочка старта
Reheat	Разогрев	12 час	/	/	/
Multi-cook	Мультивар	30 мин	2 мин ~ 12 час/ 1 мин	12 час	24 час
Quick cook	Быстрое приготовление	/	/	12 час	/
Rice/Grain	Рис/Каша	30 мин	5 мин ~ 4 час / 1 мин	12 час	24 час
Steam	На пару	30 мин	5 мин ~2 час / 5 мин	12 час	24 час
Boil	Варка	45 мин	5 мин ~ 8 час / 5 мин	12 час	24 час
Soup	Суп	1 час	10 мин ~ 8 час / 5 мин	12 час	24 час
Fry	Жарка	15 мин	5 мин ~ 2 час / 1 мин	12 час	/
Bake	Выпечка	40 мин	10 мин ~ 8 час/ 5 мин	12 час	24 час
Stew	Тушение	1 час	10 мин~12 час /5 мин	12 час	24 час
Slow cook	Медленное приготовление	3 час	10мин~8 час / 10 мин	12 час	24 час
Cottage Cheese	Творог	20 мин	5 мин ~1 час / 5 мин	12 час	24 час
Yoghurt	Йогурт	8 час	10 мин ~12 ча/ 5 мин	/	24 час
Dessert	Десерт	30 мин	5 мин ~2 час / 5 мин	12 час	24 час
Meat Jelly	Холодец	4 час	10 мин ~10 час rs/ 10 мин	12 час	24 час
Yeast Dough	Кекс	1 час	10мин ~ 2 час / 5 мин	/	24 час
Jam	Джем	1 час	5 мин ~ 2 час /1 мин	12 час	24 час
Oatmeal	Овсянка	25 мин	5 мин ~ 4 час / 1 мин	12 час	24 час
Baby Food	Детское питание	40 мин	10мин ~12час / 5 мин	12 час	24 час
Roast	Запекание	30 мин	5 мин ~ 2 час / 1 мин	12 час	24 час
Ravioli	Равиоли	13 мин	10 мин ~ 1 час/ 1 мин	12 час	/
Pasta	Паста	8 мин	2 мин ~ 1 час / 1 min	12 час	/
Dumpling	Клецки	30 мин	5 мин~ 2 час / 5 мин	12 час	/
Pizza	Пицца	30 мин	10 мин ~ 1 час/ 5 мин	12 час	24 час
Bread	Хлеб	3 час	10 мин ~6 час / 5 мин	3 час	24 час
Cake	Торт	50 мин	10 мин ~3 час 5 мин	12 час	24 час
Pilaf	Плов	1 час	10 мин ~2 час / 5 мин	12 час	24 час
Deep Fry	Фритюр	18 мин	5 мин ~40 мин/ 1 мин	12 час	/
Milk Porridge	Молочная каша	25 мин	5 мин. ~ 4 час / 1 мин	12 час	24 час
Warm Milk	Теплое молоко	10 мин	5 мин ~30 мин /5 мин	12 час	24 час
Omelette	Омлет	20 мин	2 мин ~1 час /1 мин	12 час	/
Defrost	Разморозка	25 мин	5 мин ~1 час /5 мин	/	/
Potato	Картофель	35 мин	5 мин ~ 2 час / 5 мин	12 час	24 час
Beans	Фасоль	50 мин	5 мин ~3 час / 5 мин	12 час	24 час

[illegible]



Ознакомиться со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании

- Посуда из алюминия
 - Наборы посуды
- Эмалированная посуда
 - Чайники
 - Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
 - Столовые наборы
 - Кафетерий
 - Аксессуары
 - Термосы
 - Хлебницы
- Посуда из стекла
 - Кофеварки
 - Кофемолки
- Кухонные процессоры
 - Хлебопечи
 - Тостеры
 - Аэрогриль
- Электрические печи
 - Соковыжималки
 - Мясорубки
- Электрические чайники
 - Пылесосы
 - Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
 - Весы

www.feel-maestro.com



Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшн ПТД, адрес: 1201, Хонг Сунг Тсимшатсу, 18, вул., Карнарвон, Тсим Ша Тсуи, Гонконг
Apollo Corporation LTD, add: 1201, Hang Seng Tsimshatsui Bldg., 18 Cantonment Road, Tsim Sha Tsui, Kln., Hong Kong
Аполло Корпорейшн ПТД, адрес: 1201, Хонг Сунг Тсимшатсу, 18, ул Карнарвон, Тсим Ша Тсуи, Гонконг

Відповідає ДСТУ ІЕС 60335-2-9:2007