

JVC

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Мультиварка
JK-MC500

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **JVC**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| НАЗНАЧЕНИЕ | 5 |
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 5 |
| ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ | 8 |
| КОМПЛЕКТАЦИЯ | 8 |
| УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ..... | 9 |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 9 |
| КНОПКИ И ИНДИКАТОРЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ | 9 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ | 11 |
| ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 11 |
| ФУНКЦИЯ «СМАРТШЕФ ПЛЮС» | 11 |
| ВЫКЛЮЧЕНИЕ И ВКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ..... | 12 |
| ПОРЯДОК РАБОТЫ С МУЛЬТИВАРКОЙ | 13 |
| ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» | 15 |
| ПРЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММЫ..... | 16 |
| РЕЖИМ «АВТОПОДОГРЕВ» | 16 |
| ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА | 16 |
| РЕЖИМ «РАЗОГРЕВ»..... | 16 |
| РЕЖИМ ТЕСТИРОВАНИЯ | 17 |
| ДЕМОРЕЖИМ | 17 |
| РЕЖИМ БЛОКИРОВКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ | 17 |

| | |
|--|----|
| АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 18 |
| МУЛЬТИПОВАР | 18 |
| ЖАРКА | 18 |
| РИС/КРУПА | 19 |
| ПЛОВ..... | 19 |
| НА ПАРУ | 20 |
| ВЫПЕЧКА | 20 |
| ТУШЕНИЕ | 20 |
| СУП..... | 20 |
| МОЛОЧНАЯ КАША..... | 21 |
| ЙОГУРТ..... | 21 |
| ЭКСПРЕСС..... | 21 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ | 22 |
| ФУНКЦИЯ «АВТОЧИСТКА»..... | 22 |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ..... | 22 |
| РАССТОЙКА ТЕСТА | 22 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ | 23 |
| СТЕРИЛИЗАЦИЯ..... | 24 |
| ПАСТЕРИЗАЦИЯ | 24 |
| ЧИСТКА И УХОД | 25 |
| ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ..... | 26 |
| СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 26 |
| ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР | 33 |
| БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ | 34 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... | 34 |
| ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ | 34 |
| СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | 35 |

НАЗНАЧЕНИЕ

Мультиварка представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в мультиварке непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанному на маркировке изделия.
- После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземле-

ние. Используя удлинитель, убедитесь, что он обеспечивает надежное заземление корпуса мультиварки.

- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сам прибор, сетевой шнур и разъем для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора. Убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений прибора, сетевого шнура или разъема сетевого шнура.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Помните: случайное повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электрическим током. Поврежденный электрошнур требует срочной замены.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, держа его за вилку, а не за провод.
- Перед тем, как отключить прибор от электросети, убедитесь, что он на-

ходится в режиме ожидания и ни одна программа не запущена.

- Размещайте устройство на сухой, ровной термостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы. Это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и не менее 5 см с боковых сторон.
- Во время работы прибора крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.
- Во избежание ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не используйте мультиварку без уплотнительного кольца крышки или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шкафы, шторы и пр. Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников

влаги и ёмкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).

- Запрещается погружать корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости, или помещать их под струю воды!
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электросети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не заливайте воду в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.
- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Неисполнение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков, перегреву и к повреждению прибора. При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки звуков, запахов, дыма и других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр.
- Используйте только те съёмные детали и аксессуары, которые входят в комплект поставки.

- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки.
- Не оставляйте устройство без присмотра, обязательно выключайте прибор и отключайте его от электросети, если вы им не пользуетесь.
- Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к опасному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.
- Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы в любых режимах, кроме тех, при которых допускается работа с открытой крышкой.
- При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!
- Запрещается поднимать или перемещать устройство во время работы. Используйте ручку на корпусе, предварительно отключив устройство от электросети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высокой температуры, прямых солнечных лучей и влаги.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осущест-

влять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу другой ёмкостью, либо чашей от другой мультиварки.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Не используйте чашу в качестве контейнера для хранения продуктов.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Антипригарное покрытие чаши мультиварки, поврежденное в ходе эксплуатации устройства не является основанием для гарантийной замены чаши.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность чаши.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше сначала остыть.
- Чаша не предназначена для мытья

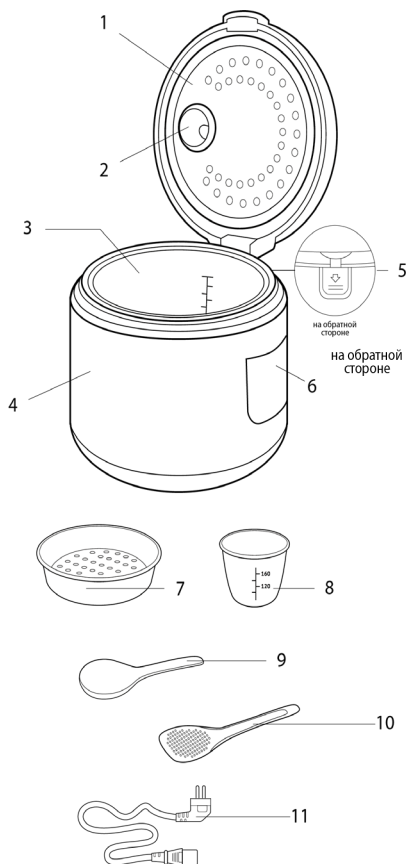
в посудомоечной машине.

- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может безопасно эксплуатироваться дальше.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

| | |
|--|-------|
| Мультиварка..... | 1 шт. |
| Чаша для приготовления | 1 шт. |
| Шнур электропитания..... | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару..... | 1 шт. |
| Мерный стакан..... | 1 шт. |
| Плоская ложка..... | 1 шт. |
| Черпак..... | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Гарантийный талон..... | 1 шт. |

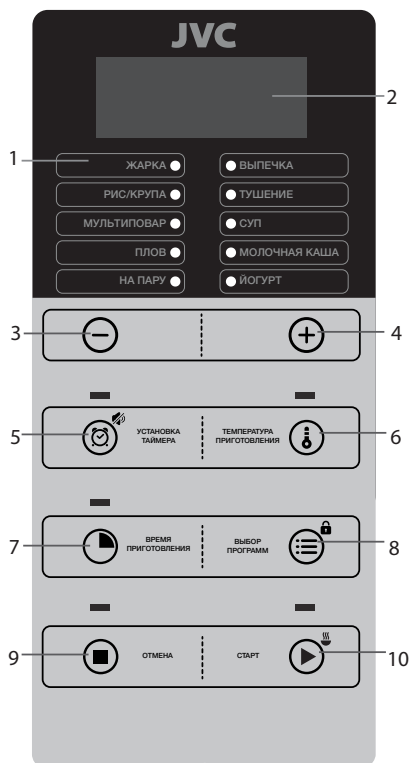
УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ



1. Крышка с ручкой для открывания
2. Съемный паровой клапан
3. Внутренняя чаша с антипригарным покрытием
4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Панель управления с дисплеем
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Мерный стакан
9. Черпак
10. Плоская ложка
11. Шнур электропитания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Мультиварка JVC JK-MC500 оборудована сенсорной панелью управления с дисплеем.



КНОПКИ И ИНДИКАТОРЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Индикаторы выбора автоматических программ.
2. Дисплей; цифры на дисплее показывают значение времени, температуры.



3. Уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах, отмена сопряжения Bluetooth.



4. Увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах, установка сопряжения Bluetooth.



5. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Включение режима установки времени отложенного старта (короткое нажатие) / включения и выключения звуковых сигналов (продолжительное нажатие).

Светящийся индикатор кнопки сигнализирует о работе режима отложенного старта.



6. ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Включение режима установки температуры приготовления.

Мигающий индикатор кнопки означает выход мультиварки на режим установленной температуры в программах с началом обратного отсчета времени после выхода температуры на рабочий режим (программы «На пару», «Жарка», «Рис/крупя» и «Суп»).

Светящийся индикатор кнопки означает, что в данный момент возможно изменение температуры приготовления.



7. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Включение режима установки времени приготовления в программах.

Светящийся индикатор кнопки означает, что в данный момент возможно изменение времени приготовления.



8. ВЫБОР ПРОГРАММ

Включение дисплея из режима ожидания, выбор автоматической программы приготовления, блокировка панели управления

- В режиме ожидания короткое нажатие на кнопку включает дисплей и последующее нажатие кнопки переводит прибор в режим выбора одной из 10 программ приготовления.

Каждое нажатие кнопки переключает программы в списке меню вперед на одну, при этом на панели управления рядом с названием программы загорается световой индикатор, и раздается однократный звуковой сигнал.

- Продолжительное нажатие на кнопку переключает прибор в режим блокировки панели управления либо обратно. При заблокированной панели управления на устройстве управление прибором возможно из мобильного приложения.



9. **ОТМЕНА** — включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек

- Во время работы программы приготовления, отложенного старта или подогрева блюда после окончания приготовления нажатие кнопки отменит выполнение текущей программы и прибор перейдет в режим ожидания.
- Если прибор находится в режиме ожидания (программы не запущены), нажатие кнопки запускает режим «Разогрев» с прямым отсчетом времени.
- В режиме выбора программ приготовления нажатие данной кнопки сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания.
- В режиме настройки программ приготовления нажатие данной кнопки вернет настройки по умолчанию.
- Светящийся индикатор кнопки сигнализирует о включенном режиме «Разогрев» или о переходе выполняемой программы по ее окончании в режим «Автоподогрев».



10. СТАРТ

Включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «Экспресс» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами приготовления).

- Если прибор находится в режиме ожидания (программы не запущены), нажатие кнопки запускает программу «Экспресс» (см. описание программ приготовления).
- В режиме настройки программ приготовления нажатие данной кнопки запускает выбранную программу приготовления с установленными параметрами.
- Во время работы программы приготовления или отложенного старта нажатие кнопки включает и выключает режим автоматического подогрева после окончания программы приготовления.
- Светящийся индикатор кнопки сигнализирует о работе программы приготовления.

Внимание!

Таблички индикаторов выбора автоматических программ не являются кнопками выбора программ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекоменду-

ем после окончания готовки произвести полную очистку мультиварки.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, жидкости не допустить случайного пролива жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Важно! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и кастрюли являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме («На пару») в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину. После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с приоткрытой крышкой.

ФУНКЦИЯ «СМАРТШЕФ ПЛЮС»

Уникальные возможности кулинарного творчества откроются для вас с функцией «СМАРТШЕФ плюс»! Традиционная для большинства мультиварок программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать оптимальные параметры работы программы, но только до ее запуска. С использованием функции «СМАРТШЕФ плюс» вы сможете изменять настройки любой программы прямо в процессе приготовления.




Вы всегда сможете настроить работу любой программой так, чтобы она соответствовала именно вашим кулинарным предпочтениям. Убегает каша, овощи тушатся слишком долго, ваша любимая выпечка

никак не хочет покрываться поджаристой корочкой? Не беда! Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

Функция «СМАРТШЕФ плюс» недоступна только при использовании программы «Экспресс». Для всех остальных программ благодаря использованию функции «СМАРТШЕФ плюс» возможно в любой момент изменить температуру во всем диапазоне температур от 35°C до 180°C с шагом в 1°C и во всем диапазоне времени приготовления от 1 минуты до максимально доступного для выбранной программы значения времени. Шаг установки времени – 1 минута.

Функция «СМАРТШЕФ плюс» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).


Для изменения температуры приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

Внимание!



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы ограничивается 2 часами.



Для изменения времени приготовления

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления в часах. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку , чтобы уменьшить — кнопку .
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и . Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически и мультитварка продолжит работу с новыми значениями времени и температуры приготовления.

В случае необходимости вы можете повторить коррекцию температуры и/или времени приготовления любое число раз.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ И ВКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

В случае необходимости соблюдения тишины выключите звуковые сигналы. Отключение звуковых сигналов осуществляется в режиме ожидания при продолжительном (около 3 секунд) нажатии и удержании кнопки . Мультитварка мигнет один раз индикатором рядом с кнопкой  и дальнейшие звуковые сигналы будут отключены.

Для повторного включения звуковых сигналов нажмите и удерживайте в режиме ожидания кнопку . Мультитварка мигнет один раз индикатором рядом с кнопкой , подаст один короткий звуковой сигнал и включит режим подачи звуковых сигналов.

ПОРЯДОК РАБОТЫ С МУЛЬТИВАРКОЙ

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку на крышке.

• Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.

• Извлеките чашу из мультivarки.

Внимание! Используйте только оригинальную чашу, не имеющую вмятин и деформаций, не заменяйте ее чашей от другой мультivarки либо другой емкостью.

• Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.

2. Поместите необходимые продукты в чашу.

• Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.

3. Установите чашу в мультivarку.

• Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.

• Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультivarке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.

• В программе «Жарка» помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до рабочей температуры. Прогрев осуществляется с установленной в прибор пустой чашей, с небольшим количеством масла на дне чаши. Мультivarка подает звуковой сигнал, когда рабочая температура будет достигнута. При этом отсчет времени приготовления начинается только после звукового сигнала.

4. Крышка мультivarки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта.

• Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.

Внимание!


При неправильном положении крышки результат приготовления может не отвечать требованиям.


5. Включите мультivarку в сеть.

• Мультivarка подает один короткий звуковой сигнал. На дисплее загорится индикация «----»». Прибор находится в режиме ожидания.

• Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.


• Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»).





6. Последовательным нажатием кнопки  выберите программу приготовления.


• Каждое нажатие кнопки  переключает программу приготовления циклически на одну программу вперед.

• На панели управления рядом с названием выбираемой программы будет загораться световой индикатор. На дисплее отобразится время выполнения выбранной программы по умолчанию.

7. Установите время приготовления согласно рецепту блюда.

• Если вас не устраивает установленное по умолчанию время приготовления, то вы можете изменить его в пределах значений, допустимых для выбранной программы приготовления. Для этого нажмите кнопку  перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать.

• Последовательным нажатием кнопки  или  установите время приготовления в часах. Регулировка часов осуществляется по кругу с шагом 1 час. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку , чтобы уменьшить – кнопку .

• Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью

кнопки \oplus и \ominus . Регулировка минут осуществляется по кругу с шагом 1 минуту. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку \oplus или \ominus .

- Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.
- Диапазон изменения времени – согласно выбранной программе приготовления.

Внимание!

При помощи функции «СМАРТШЕФ плюс» вы можете изменить время выполнения программы в любой момент в ходе выполнения программы.

- Установите температуру приготовления до начала выполнения программы согласно рецепту блюда (доступно только для программы «МУЛЬТИПОВАР»). Для этого:
 - В режиме выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку ⓘ . На дисплее начнет мигать индикатор значения температуры.
 - Установите желаемую температуру. Для увеличения значения температуры нажимайте кнопку \oplus , для уменьшения – кнопку \ominus . Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона. Температура может быть установлена в диапазоне 35–180°C с шагом в 1°C.
 - Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

Внимание!

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы ограничивается 2 часами.

При помощи функции «СМАРТШЕФ плюс» вы можете изменить рабочую температуру непосредственно в ходе выполнения любой программы, кроме программы «Зкспресс».

- При необходимости установите время отложенного старта (см. описание функции «Отложенный старт»).
- Запустите программу приготовления
 - Нажмите кнопку ▶ .

Если вы не нажмете кнопку ▶ в течение 1 минуты после установки параметров приготовления или в ходе установки параметров приготовления не будете нажимать никаких кнопок на протяжении 1 минуты, то мультиварка перейдет в режим ожидания.



- Мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Индикатор кнопки ▶ и световой индикатор рядом с названием программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени, оставшегося до окончания выполнения программы.
- Для программ «На пару», «Жарка», «Рис/крупы» и «Суп» обратный отсчет времени начнется только после нагрева мультиварки до рабочей температуры. В ходе нагрева индикатор кнопки ⓘ будет мигать. По достижении рабочей температуры мультиварка подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки ⓘ начнет гореть постоянно и на дисплее начнется отображение обратного отсчета времени.
- Также загорится индикатор кнопки ■ . Это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Автоподогрев», если он не отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»)
- Прибор не переходит в режим «Автоподогрев», по завершении программ с температурой приготовления менее 80°C.

Внимание!

При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных

с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.

11. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст три коротких звуковых сигнала.
- Индикатор кнопки  погаснет.
- Прибор перейдет в режим «Автоподогрев», если он не был отключен заранее, и если это предусмотрено программой приготовления.
- На дисплее будет отображаться прямая отсчет времени, показывающий продолжительность подогрева блюда.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

12. Отключите устройство

- Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.

Внимание! Ручка крышки прибора не предназначена для его переноски. Она служит только для открывания/закрывания крышки. Переноска прибора за ручку может привести к поломке замка крышки.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Функция «Отложенный старт» позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту. Время по умолчанию установлено 00:00 – время, при котором отложенный старт отключен. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.














Максимальное время, через которое должно начаться выполнение программы приготовления, может составлять 24 часа. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты

(яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ, кроме программ «Жарка» и «Экспресс».

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программах «На пару», «Рис/крупы» и «Суп» начинается только после выхода прибора на рабочие параметры.


Для активации функции «Отложенный старт»:

- Выберите программу приготовления, используя кнопку .
- Задайте параметры программы (время и температуру, где это возможно).
- Настройка значения часов в режиме отложенного старта:
 - В режиме выбора программы нажмите кнопку .
 - Регулировка часов осуществляется по кругу кнопками  или , с шагом 1 час; На дисплее горит соответствующая индикация;
 - Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку  или , при этом значение времени не мигает.
- Настройка значения минут в режиме отложенного старта:
 - В режиме настройки часов отложенного старта нажмите кнопку .
 - Регулировка минут осуществляется по кругу кнопками  или , с шагом 1 минута; На дисплее горит соответствующая индикация;
 - Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку  или , при этом значение времени не мигает;
 - Если вам нужно снова подкорректировать значение часов, то нажмите повторно на кнопку  и мультиварка снова перейдет в режим установки часов.
- Нажмите кнопку . Мультиварка подаст звуковой сигнал, начнется обрат-

ный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку , после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново.
- При нажатии кнопки  во время работы отложенного старта, на дисплее отобразится на 5 секунд время выполнения программы приготовления, установленное для выбранной программы. После этого на дисплее продолжится обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
- Когда время отсрочки подойдет к концу, мультиварка подаст три коротких звуковых сигнала и начнет выполнение программы приготовления с заданными параметрами.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени работы выбранной программы приготовления.

ПРЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММЫ


При необходимости вы можете прервать прохождение программы в любое время. Для этого нажмите кнопку , мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.


Внимание!

При отключении электропитания устройства и данные о режиме работы устройства сбрасываются. При повторном подключении к электросети устройство перейдет в режим ожидания.



РЕЖИМ «АВТОПОДОГРЕВ»



Режим «Автоподогрев» включается автоматически по завершении работы любой программы приготовления, кроме «Йогурт» и «Экспресс», и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме с мигающим двоеточием между цифрами.

По окончании времени работы автоподогрева мультиварка подаст 3 коротких звуковых сигнала, на дисплее в течение 3 секунд отобразится  и мультиварка перейдет в режим ожидания.

При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку  (индикатор кнопки погаснет).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА

В мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления или в режиме отложенного старта. Для этого после старта программы нажмите кнопку . Режим «Автоподогрев» будет отключен и индикатор кнопки  погаснет.


Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз. Загорится индикатор кнопки  и режим «Автоподогрев» будет включен.

Для вашего удобства, в случае приготовления блюда при температуре ниже 80°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.

Если при предварительной установке температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР» или при коррекции температуры в ходе выполнения любой программы с использованием функции «СМАРТШЕФ плюс» температура приготовления была установлена ниже 80°C, автоподогрев отключится автоматически. При установке температуры 80°C и выше автоподогрев автоматически включится.

РЕЖИМ «РАЗОГРЕВ»

Режим предназначен для разогрева приготовленных заранее блюд. Максимальная продолжительность работы мультиварки в режиме «Разогрев» составляет 12 часов. Поддерживаемая температура 70°C – 75°C.


Режим включается непосредственно из режима ожидания при нажатии кнопки . На дисплее мультиварки будет отображаться время работы режима с прямым поминутным отсчетом и мигающим двоеточием между цифрами.










РЕЖИМ ТЕСТИРОВАНИЯ


При каждом включении устройства производится проверка датчиков.

Если не подключён или неисправен нижний датчик, на дисплее отобразится E1.



Если не подключён или неисправен верхний датчик, на дисплее отобразится E2.



Переход в режим тестирования осуществляется при отключённом электропитании прибора: нажмите и удерживайте кнопку  и подключите электропитание.

- На дисплее на 2 секунды отобразится номер версии прошивки. После этого прибор перейдёт в режим тестирования, на дисплее отобразится «tSt1».
- Нажатие  включает все индикаторы. Повторное нажатие отключает все индикаторы.
- Нажатие  включает ТЭН (не включайте ТЭН более чем на 10 секунд), загорится индикация кнопки. На дисплее будет отображаться текущее значение температуры на нижнем датчике.
- Нажатие  отключит ТЭН, на дисплее отобразится значение верхнего датчика.
- Нажатие  включает тест клавиатуры и дисплея. На дисплее отобразится «tSt2».
 - При нажатии  загорится индикатор над кнопкой и первая «восьмёрка» на дисплее.
 - При нажатии  загорится вторая «восьмёрка» и двоеточие.
 - При нажатии  загорится индикатор над кнопкой и третья «восьмёрка».
 - При нажатии  загорится индикатор над кнопкой и четвёртая «восьмёрка».
 - При каждом нажатии кнопки  поочередно по кругу будет включаться индикация названий программ.

- При бездействии 5 секунд прибор перейдёт обратно в режим «tSt1».
- При нажатии и удержании на протяжении 5 секунд  прибор переходит в режим ожидания.

ДЕМОРЕЖИМ


В режиме ожидания нажмите кнопку  и не отпуская её нажмите , удерживайте обе кнопки нажатыми 5 секунд. На панели управления будут поочередно загораться все индикаторы.




В режиме работы деморежима нажмите кнопку  и не отпуская её нажмите , удерживайте обе кнопки нажатыми 5 секунд. Прибор перейдёт в режим ожидания.

РЕЖИМ БЛОКИРОВКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

В этом режиме панель управления заблокирована. При заблокированной панели управления на корпусе мультиварки управление доступно с мобильного приложения. Блокировка панели управления доступна в следующих режимах работы:

- Режим ожидания;
- Работа отложенного старта;
- Работа программы приготовления;
- Работа подогрева / разогрева.

Для блокировки/ разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку . Произойдет блокировка/разблокировка с соответствующей индикацией.

| Параметр | Продолжительность | Символы на дисплее |
|--|-------------------|--|
| Индикация о переходе в режим блокировки | 1 секунда |  |
| Индикация при нажатии кнопок в режиме блокировки | 3 секунды |  |
| Индикация о выходе из режима блокировки | 1 секунда |  |

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МУЛЬТИПОВАР

В данной модели мультиварки реализована программа ручной настройки «МУЛЬТИПОВАР», которая позволяет устанавливать различную температуру и время приготовления.


Для программы «МУЛЬТИПОВАР» доступна функция отложенного старта.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку. Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.
3. Установите чашу в мультиварку. Всегда проверяйте правильность установки чаши.
4. Закройте крышку или же оставьте открытой (в зависимости от рецепта приготовления).

Руководствуясь особенностями приготовления (если возможно сильное кипение с пенообразованием или жарка) крышка должна быть заблаговременно открыта во избежание убегаания продукта, либо для помешивания и переворачивания ингредиентов.

Внимание!

При неправильном положении крышки результат выполнения программы может не отвечать требованиям.

5. Включите мультиварку. На дисплее загорится индикация «-- -- -- --». Прибор находится в ждущем режиме.
6. Последовательным нажатием кнопки  выберите программу приготовления «МУЛЬТИПОВАР».
7. Установите необходимое значение времени и температуры пригото-



вления согласно рецепту (см. раздел «Порядок работы с мультиваркой»).

Внимание!

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы ограничивается 2 часами.

8. Запустите программу

- Запустите программу, нажав кнопку .
- Устройство подаст звуковой сигнал. Начнется выполнение программы с установленными значениями времени приготовления и температуры. Обратный отсчет времени приготовления будет отображаться на дисплее.
- Световые индикаторы кнопок  и «МУЛЬТИПОВАР» будут гореть в течение всего времени приготовления. Также загорится индикатор кнопки  «Подогрев / Отмена». Это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Автоподогрев».

В ходе выполнения программы будут гореть также индикаторы кнопок  и , обозначая возможность коррекции времени работы и температуры с использованием функции «СМАРТШЕФ плюс».

9. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Прибор перейдет в режим «Автоподогрев», если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»). В режиме «Автоподогрев» на дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо.

10. Отключите устройство

ЖАРКА

Программа «Жарка» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выби-

рать необходимые временные и температурные режимы.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку открытой. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.


Внимание!

Не оставляйте мультиварку без присмотра в режиме «Жарка».

Для данной программы недоступна функция отложенного старта.


Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 15 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку . Обратный отсчет времени начинается с момента достижения чашей мультиварки рабочего значения температуры и подачи звукового сигнала о прогреве чаши.

После разогрева чаши и подачи звукового сигнала поместите в чашу продукты. Во время жарки необходимо помешивать продукты и контролировать их готовность.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки .

РИС/КРУПА

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из риса и других круп, а также приготовления каш на воде. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям

раздела «Функция «Отложенный старт»».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 25 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку .

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

По окончании программы «Рис/Крупа» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме «Автоподогрев» более чем на 15 минут.

ПЛОВ

Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку .

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

НА ПАРУ

Программа «На пару» позволяет приготовить пищу на пару, сохраняя витамины и полезные свойства продуктов. Программа идеально подходит для приготовления детского питания. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством. Во время приготовления в данной программе необходимо держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Налейте в чашу воды. Рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды. Максимальное количество воды – 1/2 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Поместите продукты в контейнер для варки на пару и установите контейнер на чашу.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 25 минут. Отсчет времени начинается после закипания воды. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку .

После закипания воды мультиварка подаст 2 коротких звуковых сигнала и начнется обратный отсчет времени на дисплее.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

ВЫПЕЧКА

Программа «Выпечка» служит для выпекания бисквитов, запеканок, кексов, коржей, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Выложите тесто в чашу и разровняйте. Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было лег-

че извлекать.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 4 часов с минимальным шагом 1 минута. Время приготовления выпечки зависит от ее вида и объема.

Запустите программу, нажав кнопку .

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

ТУШЕНИЕ

Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд, холодца. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 12 часов с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку .

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

СУП

Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Отсчет времени начинается после достижения мультиваркой рабочей температуры. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 8 часов с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку .

После достижения рабочей температуры мультиварка подаст 2 коротких звуковых сигнала и начнется обратный отсчет времени на дисплее.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

МОЛОЧНАЯ КАША

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку .

По окончании программы мультиварка по-

даст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Автоподогрев» с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Режим «Автоподогрев»).

Внимание!

По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

ЙОГУРТ

В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура (+38°C - +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов.

Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 12 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку .

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Йогурт» мультиварка в режим «Автоподогрев» не переходит.

ЭКСПРЕСС



Программа предназначена для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш на воде. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы недоступны функции отложенного старта и автоматического перехода в режим «Автоподогрев».

Поместите необходимые ингредиенты,

согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

При работе программы «Экспресс» недоступно использование функции «СМАРТ-ШЕФ плюс». Программа не допускает управления временем или температурой приготовления ни до начала процесса приготовления, ни в ходе приготовления. Вместо этого мультиварка переключается в режим обнаружения кипения воды и автоматически отключается после выкипания воды в чаше.

Программа отсутствует в списке автоматических программ приготовления и запускается непосредственно из режима ожидания. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку . В процессе работы на дисплее отображается индикатор  (бегущая по дисплею змейка).

Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды.

По окончании программы мультиварка подаст три коротких звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

Мультиварка может быть использована для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнить следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;

- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «Молочная каша» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА»

Рекомендуется использовать эту процедуру перед механической чисткой мультиварки.

- Налейте в чашу 600-1000 мл воды.
- Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажатием кнопки  выберите программу «На пару».
- Вручную установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.
- По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
- Выключите мультиварку и вылейте воду из чаши.

Затем произведите окончательную чистку мультиварки (см. соответствующий раздел).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

РАССТОЙКА ТЕСТА


Расстойка (поднятие) – важнейший этап

технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается на 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультivarки в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы, в ходе которой на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени. В ходе выполнения программы отключите функцию автоматического перехода в режим «Автоподогрев».

Использование функции отложенного старта при расстойке теста тоже нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте

крышку мультivarки до окончания программы приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты.

В программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома.

Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.


Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет ребенка не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов наиболее подходит водяной способ (по принципу автоклава).


Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Суп». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 1 час.

При необходимости вы можете скорректировать установленные по умолчанию значения времени приготовления.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

Выключите мультиварку, выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере

для приготовления на пару.


Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «На пару». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 25 минут.

Скорректируйте установленное по умолчанию значение времени приготовления. Необходимое для стерилизации на пару время составляет обычно от 10 до 30 минут.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке можно пастеризовать продукты с использованием программы «МУЛЬТИ-ПОВАР».

Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.


Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

Подключите прибор к электросети и выберите программу «МУЛЬТИПОВАР», по умолчанию значение времени приготовления 30 минут.

Скорректируйте вручную время пастеризации (см. таблицу ниже) и установите необходимую температуру 70°C.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса пастеризации нажмите кнопку .

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

| Объем, л | 0,5 | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 |
|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Время пастеризации, мин | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 | 60 |

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.

Дайте прибору полностью остыть. Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите с помощью мягкой ткани. Не мойте чашу для приготовления пищи в посудомоечной машине. Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте ей остыть.

Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора. Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование губки с жестким или абразивным

покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, растворителей (бензин, ацетон и т. п.), средств с содержанием щелочей, кислот и других активных веществ и средств для мытья посуды.

Не допускайте засорения отверстия для выпуска пара. Клапан-пароотделитель имеет съемную конструкцию. Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, и установите на место.



После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный у основания петли крепления крышки мультиварки. Промойте, просушите его и установите на место.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона помещенного в 1 литр воды в течение 20 минут на программе «Варка на пару».

Внимание!

Если вы не уверены в безопасности использования какого-либо моющего средства – не используйте его. Порча антипригарного покрытия чаши, деталей корпуса и т.п. после использования агрессивного моющего средства или абразива не покрывается гарантией производителя.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

Блюдо не приготовилось до конца

| Возможные причины | | Способы решения |
|--|---|---|
| Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока. | | Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора, и уплотнительная прокладка на внутренней крышке не деформирована. |
| Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока. | | Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений диска нагревателя и дна чаши. |
| Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. | | Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту. |
| При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара. | | Наливайте воду в чашу обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления. |
| При жарке: | Вы залили в чашу слишком много растительного масла. | При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. |
| | Избыток влаги в чаше. | Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду. |
| При варке: | Выкипание бульона при варке | Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>При выпечке тесто не пропеклось</p> | <p>Вы заложили в чашу слишком много теста.</p> | <p>Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.</p> |
|--|--|---|

Продукт переварился

| | |
|--|---|
| <p>Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.</p> | <p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.</p> |
| <p>После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло в режиме автоподогрева.</p> | <p>Длительное использование режима автоподогрева нежелательно.</p> |

При варке продукт выкипает

| | |
|--|---|
| <p>При варке молочной каши выкипает молоко.</p> | <p>Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультра пастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.</p> |
| <p>Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.</p> | <p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.</p> |

Блюдо пригорает

| | |
|---|--|
| <p>Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.</p> | <p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику. Ничто не должно мешать движению подпружиненного датчика температуры. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.</p> |
|---|--|

| | |
|--|---|
| Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено. Нарушена форма чаши. | Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена. |
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте. | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. |
| Вы установили слишком большое время приготовления. | Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора. |
| При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты. | При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время. |
| При тушении: в чаше недостаточно влаги. | Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. |
| При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов). | Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов. |
| При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением. | Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!). |

Продукт потерял форму нарезки

| | |
|--|--|
| Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше. | При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут. |
| Вы установили слишком большое время приготовления. | Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора. |

Выпечка получилась влажной

| | |
|---|--|
| Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.). | Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах. |
| Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке. | Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве. |

Выпечка не поднялась

| | |
|--|---|
| Яйца с сахаром были плохо взбиты. | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. |
| Тесто долго простояло с разрыхлителем. | |
| Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто. | |
| Допущены ошибки при закладке ингредиентов. | |
| Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки. | |

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару*

| Продукт | Вес, г /кол-во | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|--|----------------|---------------------|--------------------------|
| Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 25 /35 |
| Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 30 |
| Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 20 |
| Фрикадельки /котлеты | 180 (6 шт.) | 500 | 20 |
| Рыба (филе) | 500 | 500 | 20 |
| Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные) | 500 | 500 | 5 |
| Манты/хинкали | 500 | 500 | 20 |
| Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 500 | 20 |
| Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 1000 | 40 |
| Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500 | 1500 | 75 |
| Овощи (свежемороженные) | 500 | 500 | 20 |
| Яйцо на пару | 3 шт. | 500 | 20 |

* Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Рекомендации настроек температур в программе «Мультиповар»

| | |
|---------------------|---|
| Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
| 40°C | расстойка теста, приготовление йогуртов и подогрев детского питания |
| 50°C | брожение, закваска |
| 60°C | приготовление зеленого чая или помадки |
| 70°C | приготовление пунша |
| 80°C | приготовление глинтвейна и белого чая |
| 90°C | приготовление красного чая |
| 100°C | приготовление беже или варенья |
| 110°C | стерилизация |
| 120°C | приготовление сахарного сиропа |
| 130°C | приготовление запеканки и тушеного мяса |
| 140°C | обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки |
| 150°C | запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге) |
| 160°C | жарка, приготовление картофеля фри |

Сводная таблица программ приготовления

| Программа приготовления | Время и температура приготовления по умолчанию | Диапазон установки времени и температуры до начала приготовления | Рекомендуемое положение крышки | Авто переход в режим «Автоподогрев» |
|-------------------------|--|---|---|---|
| Жарка | 15 мин 150°C | от 5 мин до 1 ч 30 мин с шагом 1 мин, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры | открыта | да |
| Рис/крупа | 25 мин 100°C | от 5 мин до 2 ч с шагом 1 мин | закрыта | да |
| Мультиповар | 30 мин 100°C | Время: от 2 мин до 12 ч с шагом 1 мин Температура: от 35°C до 180°C с шагом 1°C | закрыта / открыта (в зависимости от рецепта) | да, при установленной температуре приготовления >80°C |
| Плов | 1 ч 110°C | от 5 мин до 2 ч с шагом 1 мин | закрыта | да |
| На пару | 25 мин 100°C | от 5 мин до 2 ч с шагом 1 мин, отсчет времени начинается с момента закипания воды | закрыта | да |

| | | | | |
|---------------|--|---|---------|-----|
| Выпечка | 1 ч 140°C | от 5 мин до 4 ч с шагом 1 мин | закрыта | да |
| Тушение | 1 ч 100°C | от 5 мин до 12 ч с шагом 1 мин | закрыта | да |
| Суп | 1 ч 100°C | от 5 мин до 8 ч с шагом 1 мин, отсчет времени начинается с момента достижения рабочей температуры | закрыта | да |
| Молочная каша | 30 мин 100°C | от 5 мин до 1 ч 30 мин с шагом 1 мин | закрыта | да |
| Йогурт | 8 ч 38-42°C | от 5 мин до 12 ч с шагом 5 мин | закрыта | нет |
| Экспресс | Автоматическое отключение после выкипания воды | | закрыта | нет |

При выполнении любой программы, кроме программы «Экспресс», функция «СМАРТ-ШЕФ плюс» позволяет в любой момент изменить температуру во всем диапазоне температур от 35°C до 180°C с шагом в 1°C и во всем диапазоне времени приготовления от 1 минуты до максимально доступного для выбранной программы значения времени. Шаг установки времени – 1 минута.

В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя. При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Например: при установленной температуре в 110 °C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. Разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сброс программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

При отказе в работе, невыполнении команд, появлении необычных надписей на дисплее, прежде, чем обращаться в сервисный центр, попробуйте выяснить и устранить проблему самостоятельно, ориентируясь на информацию в таблицах ниже. Возможно это – не неисправность, а ошибка в эксплуатации или случайный сбой в работе.

| Неисправность | Возможная причина | Устранение неисправности |
|--|---|--|
| Не включается Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает | Нет питания от электросети | Проверьте напряжение в электросети и правильность подключения мультиварки |
| Индикатор горит, нагревательный элемент не работает | Неисправность блока управления или неисправность нагревательного элемента | Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр |
| Блюдо готовится слишком долго | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет | Удалите посторонний предмет |
| | Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно | Установите чашу ровно, без перекосов |
| | Нагревательный элемент загрязнен | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент |
| На дисплее отображаются коды ошибок | Неисправность цепи термодатчика или перегрев | Остудите мультиварку. Если проблема проявляется на холодном приборе, обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр |

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:.....~220-240 В, 50 Гц
 Номинальная мощность:.....860 Вт
 Объем чаши:.....5 л
 Покрытие чаши:.....антипригарное Daikin
 Дисплей:.....LED, символьный
 Автоматических программ:.....11

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте jvc-rus.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **JVC** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru.

JVC
jvc-rus.ru