



МУЛЬТИВАРКА

Інструкція з експлуатації



МУЛЬТИВАРКА

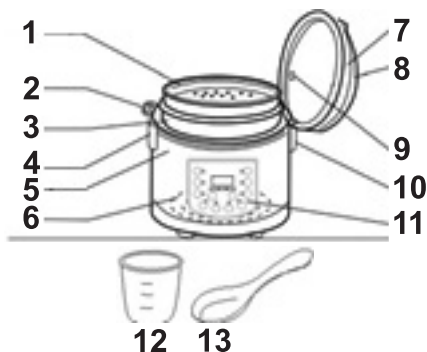
Инструкция по эксплуатации

модель: DMC-20



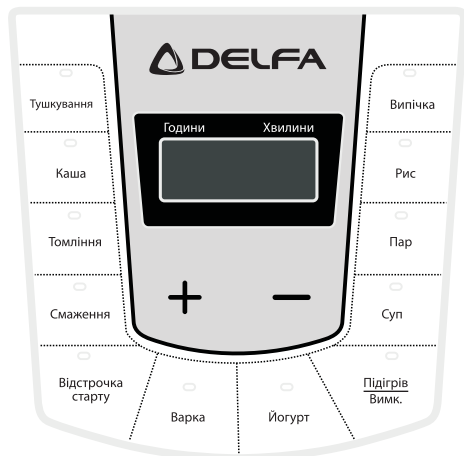
Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

ОПИС



1. Контейнер-пароварка
2. Тримач для ложки
3. Чаша мультиварки
4. Виступ
5. Корпус
6. Нагрівальний елемент
7. Верхня кришка
8. Ручка
9. Паровий клапан
10. Пристрій для збору конденсата
11. Панель керування
12. Мірний стаканчик
13. Ложка для рису

МЕНЮ



1. Тушування
2. Каша
3. Томління
4. Смаження
5. Випічка
6. Рис

7. Пар
8. Суп
9. Кип'ятіння
10. Йогурт
11. Вістрочка старту
12. Підігрів Вимк

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації перед тим, як використовувати виріб, та зберігайте її в надійному місці для майбутньої довідки. При правильному використанні та мінімальному догляді, Ваша мультиварка прослужить Вам багато років.

НЕБЕЗПЕЧНО

У жодному разі не занурюйте корпус мультиварки у воду або інші рідини. Якщо він все ж таки потрапив до води, ні в якому разі не торкайтеся приладу, а негайно відключіть його від електромережі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Мультиварка призначена виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад поза домом та на відкритому повітрі. Прилад не призначений для промислового та комерційного користування.
- Перед першим використанням приладу перевірте, чи відповідає електроживлення, що вказано в таблиці з технічними характеристиками, електроживленню в Вашій локальній мережі.
- Щоб запобігти ураження електричним струмом, вилка зроблена таким чином, що може бути ввімкнена до розетки лише одним способом. Якщо вилка не підходить, переверніть її та спробуйте ще раз. Якщо й після цього вилка не підходить - зверніться до сервісного центру. В будь якому випадку не намагайтеся змінити вилку.
- Неправильне користування приладом може викликати його поломку та спричинити шкоду користувачеві.
- Не використовуйте виріб, якщо: пошкоджено вилку, електропровід, ємність або сам виріб, при появі несправностей в роботі або після пошкодження виробу.
- Завжди встановлюйте прилад на стійкій та рівній поверхні. Не ставте мультиварку на інші електроприлади.
- Не використовуйте прилад поблизу газової/електричної плити, батареї або інших джерел тепла, а також джерел води.
- Не користуйтеся мультиваркою поблизу штор, полиць, кухонних шаф та інших предметів, які можуть бути пошкоджені паром.
- Не переносьте мультиварку за ручку на кришці. Використовуйте лише бокові ручки. Будьте особливо уважні при перенесенні гарячих рідин (супів, каш, тощо).

- Слідкуйте за чистотою поверхні, що нагрівається та знімної ємності. Будь-які забруднення можуть призвести до пошкодження приладу.
- Для безпечної роботи приладу мережевий провід не повинен бути натягнутим, перекрученим або здавленим. Слідкуйте за тим, щоб провід живлення не звисав з краю стола та не торкався гострих кромek і поверхонь, що нагріваються.
- З метою уникнення ураження електричним струмом не вмикайте прилад вологими руками.
- При від'єднанні від розетки, беріться за мережеву вилку, а не за провід.
- Не вмикайте прилад до електромережі без знімної ємності!
- Не вмикайте мультіварку з порожньою ємністю!
- Перед тим, як вимкнути мережевий провід, натисніть Вимк!
- Готуйте страви виключно в знімній ємності мультіварки!
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно приладу.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, або без необхідного досвіду та знань, за винятком використання приладу під наглядом людини, що відповідає за безпеку.
- Не дозволяйте дітям бавитися приладом: сам прилад та мережевий провід повинні бути недосяжними для дітей.
- Використовуйте і зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
- Не намагайтесь самостійно відремонтувати прилад. При несправностях, або для заміни будь-яких деталей чи шнура, звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Ремонт приладу повинен проводитись виключно спеціалістами.
- Не використовуйте частини чи деталі інших виробників, за виключенням тих, що рекомендовані компанією DELFA. Використання таких деталей або частин може призвести до втрати гарантії.
- скидання подачі електроживлення.
- Не накривайте мультіварку кухонним рушником, не ставте сторонні предмети на кришку приладу. Отвір виходу пари буде заблоковано, що призведе до поломки мультіварки.
- Не починайте приготування, поки не переконаєтесь, що знімна ємність вставлена в прилад правильно і до кінця.
- Корпус мультіварки, знімна ємність та поверхня, що нагрівається завжди повинні залишатися сухими та чистими!
- Рівень води та інгредієнтів в знімній ємності не повинен перевищувати відмітку максимально дозведеного рівня шкали, розташованої на внутрішній поверхній ємності.
- Не наливайте воду в саму мультіварку! Це може спричинити її поломку, або навіть ураження електричним струмом.
- Викладаючи інгредієнти, наливаючи воду в знімну ємність мультіварки, слідкуйте за тим, щоб дно і зовнішні стінки ємності залишалися сухими та чистими.
- Перед приготуванням щільно закрийте кришку приладу. Якщо кришка буде закрита недостатньо щільно і герметично, це вплине на смак та якість приготованої їжі.
- Під час роботи мультіварки через отвір на кришці виходить гаряча пара, тому будьте обережні і не нахилийтесь близько до приладу.
- Будьте уважні при відкриванні кришки і вийманні ємності по завершенню роботи мультіварки може вирватися струмінь гарячої пари.
- Під час роботи корпус, ємності та кришка приладу нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь голими руками. Користуйтеся спеціальними рукавицями.
- З метою уникнення пошкодження антипригарного покриття при роботі зі знімною ємністю приладу використовуйте аксесуари, що входять до комплекту мультіварки, або пластикові/дерев'яні кухонні прилади.
- Не наливайте в ємність оцет. Це може призвести до пошкодження спеціального покриття.
- Під час роботи не залишайте ложки у середині знімної ємності.
- Через деякий час після експлуатації ємність приладу може змінити колір – це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня ємності контактує з водою та миючими засобами.
- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також перед чистою. Перед переміщенням, проведенням чистки або інших дій по догляду, дайте пристрою охолонути.
- Якщо не використовуєте мультіварку, вимкніть її з мережі.
- Не користуйтеся мультіваркою в якості нагрівального пристрою.
- Не нагрівайте і не використовуйте знімну ємність для приготування їжі поза мультіваркою.

УВАГА

- З метою запобігання виникненню небезпечної ситуації через випадкове скидання аварійного запобіжника, не підключаєте прилад до зовнішніх пристроїв із автоматичним виключенням, наприклад, до таймера, або до мережі, в якій можливі

тиваркою. Це може призвести до пошкодження спеціального покриття ємності.

ОСОБЛИВОСТІ МУЛЬТИВАРКИ

- Вбудований мікрокомп'ютер забезпечить інтуїтивне керування приладом та налаштування й не потребує особливих навичок чи знань з боку користувача.
- LED дисплей для полегшеного контролю вибору режимів та процесу приготування.
- Вишуканий дизайн дозволяє приладу елегантно виглядати в будь-якому інтер'єрі.
- Режими приготування: рис, гречка, плов, суп, тушкування, смаження, приготування на пару, молочна каша, йогурт, випічка
- Функція відкладення часу приготування: призначена для можливості приготування свіжої страви на визначену годину без зайвих зусиль.
- Герметичність приготування: завдяки цій функції страви в мультиварці DMC-10 зберігають всі свої корисні властивості і натуральний смак.
- Антипригарне покриття: знімна ємність має спеціальне покриття, до якого не прилипають інгредієнти, завдяки чому всі страви легко перемішуються, а ємність легко миється.
- Ємність чаші 5 л дозволяє приготувати різноманітні страви на 5-10 осіб.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть всі пакувальні матеріали та переконайтесь, що прилад не має ушкоджень та в повній комплектності.
- Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Зніміть та негайно утилізуйте пластикові пакети – вони можуть причинити шкоду дітям.
- Перед початком роботи переконайтесь, що всередині приладу немає пакувальних матеріалів та інших сторонніх предметів, наявність яких може призвести до ушкодження приладу й навіть його займання.
- Якщо на основі виробу є наклейки – зніміть їх.
- Витріть вологою серветкою корпус мультиварки.
- Помийте м'яким миючим засобом для посуду ємність та аксесуари. Витріть та ретельно висушіть їх.
- Не вмикайте виріб до електромережі без знімної ємності!
- Не вмикайте мультиварку із порожньою ємністю!

УВАГА

Під час першого використання мультиварка може видавати неприємний запах. Це нормальне явище та пов'язано із вигоранням заводських мастил!

ПРИГОТУВАННЯ

1. Підключіть до приладу шнур живлення і вставте шнур в розетку.
2. На дисплеї загоряться символи «--:--».
3. Виберіть режим приготування, який вам необхідний. Натисніть кнопку, що відповідає за режим. LED дисплей покаже час приготування, загориться індикатор і через 5 секунд почнеться приготування. Під час приготування буде світитися відповідний індикатор. Наприклад, якщо ви готуєте рис, то індикатор РИС буде світитися.
4. Відміна. Натисніть кнопку ВІМК., щоб скасувати обраний режим готування. На LED дисплеї висвітлиться «--:--».
5. Підтримка температури. Після того, як закінчиться приготування, мультиварка перейде в режим підтримки температури. (Окрім режиму ЙОГУРТ) При цьому автоматично загориться індикатор ПІДІГРІВ і на дисплеї буде відображатися «00|00». Температура може підтримуватися протягом 24 годин.

ПРИМІТКА

Кнопки ВІМК і ПІДІГРІВ є однією кнопкою.

УВАГА

Щоб уникнути псування продуктів і погіршення смакових якостей, ніколи не відкладайте старт більш ніж на 8 годин.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В МУЛЬТИВАРЦІ

ПРОГРАМА РИС

Для приготування різних сортів рису та для гарніру на воді. Для приготування вязких і молочних каш вибирайте інші програми.

1. Відміряйте рис за рецептом. Промийте його до чистої води. Покладіть рис і приправи в чашу, залийте воду в пропорції 1:2 (рис: вода). Слідкуйте, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче рівня MAX на внутрішній поверхні чаші. (Ви також можете використовувати свій рецепт приготування рису, дотримуючись запропонованої послідовності дій.)
2. Вставте чашу в корпус. Злегка поверніть проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку. Якщо кришка буде закрита нещільно, то програма не буде працювати коректно.
4. Підключіть прилад до електромережі.
5. Встановіть програму РИС.
6. Встановіть час готування. Автоматичний час приготування: 40 хвилин.
7. При необхідності Ви можете змінити його

в межах 5-90 хвилин, натисканням на кнопку +/-.

8. Через 5 секунд мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК.

ПРИМІТКА

Фактичний час приготування залежить від температури продуктів та їх кількості. Попередній нагрів перед стартом програми може займати певний час (про роботу мультиварки свідчать миготливі символи на дисплеї).

По закінченню приготування і мультиварка перейде в режим підтримки тепла готових страв: індикатор РИС згасне, почне світитися індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї при цьому з'являться символи 00-00. Натисніть на кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК, щоб вимкнути підігрів, і відкрийте кришку.

Не рекомендуємо залишати продукти в режимі підтримки тепла надовго щоб уникнути їх пересушування і псування.

Відключіть прилад від мережі.

ПРОГРАМА СМАЖЕННЯ

Призначена для приготування страв у фритюрі або швидкого обжарювання в рослинному маслі.

УВАГА

Адекватна робота програми можлива тільки при використанні достатньої кількості масла!

Переконливо просимо Вас враховувати це під час приготування.

Приготування у фритюрі:

1. Налийте в чашу мультиварки близько 500 мл рослинного масла і помістіть продукти для приготування.
2. Вставте чашу в корпус. Злегка поверніть проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку.
4. Підключіть мультиварку до мережі живлення.
5. Встановіть програму Смаження.
6. Встановіть час готування. Автоматичний час приготування: 15 хвилин.
7. При необхідності Ви можете змінити його в межах 5-60 хвилин, натисканням на кнопку +/-.
8. Через 5 секунд мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК.

ПРИМІТКА

Фактичний час приготування залежить від температури продуктів та їх кількості. Попередній нагрів перед стартом програми може займати певний час (про роботу мультиварки свідчать миготливі символи на дисплеї).

По закінченню приготування і мультиварка перейде в режим підтримки тепла готових страв: індикатор Смаження згасне, почне світитися індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї при цьому з'являться символи 00-00. Натисніть на кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК, щоб вимкнути підігрів, і відкрийте кришку.

Не рекомендуємо залишати продукти в режимі підтримки тепла надовго щоб уникнути їх пересушування і псування.

УВАГА

Будьте обережні при витяганні готової страви! Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Відключіть прилад від мережі.

ПРОГРАМА КАША

Для приготування каш з різних круп. Відміряйте крупу за рецептом. Промийте її до чистої води. Покладіть всі інгредієнти в чашу відповідно рекомендаціями. Мірна чашка, що входить до комплекту:

- 100 г крупи 3/4 мірної чашки
- 130 г крупи 1 мірна чашка
- 180 г крупи 1 і 1/3 мірної чашки

Ви також можете використовувати свій рецепт приготування каші, дотримуючись за-пропонованої послідовності дій та рекомендацій.

Слідкуйте, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче рівня MAX на внутрішній поверхні чаші.

Продукт	Пшоно рідка/в'язка	Вівсяна крупа рідка/в'язка	Рис круглий рідка/в'язка
Крупа	100 г/130 г	100 г/130 г	130 г/180 г
Молоко	500 мл	500 мл	500 мл
Цукор	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Сіль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1,5 ч. л.
Масло вершкове	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

1. Вставте чашу в корпус. Злегка поверніть її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання. Якщо кришка буде закрита нещільно, то програма з приготування буде працювати не коректно.
3. Підключіть прилад до мережі живлення.
4. Встановіть режим - КАША.

5. Встановіть час готування. Автоматичний час приготування: 50 хвилин.
6. Ви можете змінити його в межах 5-60 хвилин, натисканням на кнопку +/-.
7. Через 5 секунд мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть на кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК.

ПРИМІТКА

Фактичний час приготування залежить від температури продуктів та їх кількості. Попередній нагрів перед стартом програми може займати певний час (про роботу мультиварки свідчать миготливі символи на дисплеї).

По закінченню приготування і мультиварка перейде в режим підтримки тепла готових страв: індикатор КАША згасне, почне світитися індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї при цьому з'являться символи 00-00. Натисніть на кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК, щоб вимкнути підігрів, і відкрийте кришку.

Не рекомендуємо залишати продукти в режимі підтримки тепла надовго щоб уникнути їх пересушування і псування.

УВАГА

Будьте обережні при витяганні готової страви! Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Відключіть прилад від мережі.

ПРОГРАМА СУП

Призначена для приготування всіляких супів, достатньою кількістю рідини, а також компотів і напоїв.

Відміряйте всі інгредієнти, промийте, наріжте і покладіть в чашу. Слідкуйте, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче рівня МАХ на внутрішній поверхні чаші.

1. Вставте чашу в корпус. Злегка поверніть її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку. Якщо кришка буде закрита нещільно, то програма з приготування буде працювати не коректно.
3. Підключіть прилад до мережі живлення.
4. Встановіть програму СУП
5. Встановіть час готування.
6. Автоматичний час приготування: 60 хв.
7. Ви можете змінити його в межах 5-180 хвилин, натисканням на кнопку +/-.
8. Через 5 секунд мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК.

ПРИМІТКА

Фактичний час приготування залежить від температури продуктів та їх кількості. Попередній нагрів перед стартом програми може займати певний час (про роботу мультиварки свідчать миготливі символи на дисплеї).

По закінченню приготування і мультиварка перейде в режим підтримки тепла готових страв: індикатор СУП згасне, почне світитися індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї при цьому з'являться символи 00-00. Натисніть на кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК, щоб вимкнути підігрів, і відкрийте кришку.

Не рекомендуємо залишати продукти в режимі підтримки тепла надовго щоб уникнути їх пересушування і псування.

УВАГА

Будьте обережні при витяганні готової страви! Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Відключіть прилад від мережі.

ПРОГРАМА ТУШКУВАННЯ

Призначена для тушкування, рагу з достатньою кількістю рідини.

Відміряйте всі інгредієнти, промийте, наріжте і покладіть в чашу. Слідкуйте, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче рівня МАХ на внутрішній поверхні чаші.

1. Вставте чашу в корпус. Злегка поверніть її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку. Якщо кришка буде закрита нещільно, то програма з приготування буде працювати не коректно.
3. Підключіть прилад до мережі живлення.
4. Встановіть програму ТУШКУВАННЯ.
5. Встановіть час готування.
6. Автоматичний час приготування: 45 хв.
7. Ви можете змінити його в межах 5-90 хвилин, натисканням на кнопку +/-.
8. Через 5 секунд мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК.

ПРИМІТКА

Фактичний час приготування залежить від температури продуктів та їх кількості. Попередній нагрів перед стартом програми може займати певний час (про роботу мультиварки свідчать миготливі символи на дисплеї).

По закінченню приготування і мультиварка перейде в режим підтримки тепла готових страв: індикатор ТУШКУВАННЯ згасне, почне світитися індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї при цьому з'являться символи 00-00. Натисніть на кнопку

ПІДІГРІВ / ВИМК, щоб вимкнути підігрів, і відкрийте кришку.

Не рекомендуємо залишати продукти в режимі підтримки тепла надовго щоб уникнути їх пересушування і псування.

УВАГА

Будьте обережні при витяганні готової страви! Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Відключіть прилад від мережі.

ПРОГРАМА ПАР



Для приготування різних страв на пару, дієтичних страв без використання масла, із збереженням корисних властивостей продуктів.

1. Налийте в чашу мультиварки 500-550 мл води.
2. Встановіть контейнер-пароварку в чашу, як показано на малюнку.
3. Підготуйте всі продукти, промийте їх і наріжте.
4. Рівномірно розкладіть продукти в контейнері-пароварці і вставте чашу в корпус. Злегка поверніть її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
5. Закрийте кришку до клацання. Якщо кришка буде закрита нещільно, то програма не буде працювати коректно.
6. Підключіть прилад до мережі.
7. Встановіть режим ПАР.
8. Встановіть час готування. Автоматичний час приготування: 20 хвилин. Ви можете змінити його в межах 5-60 хвилин, натисканням на кнопку +/-.
9. Реальний час приготування може відрізнятися від рекомендованих значень залежно від конкретного виду продукту, а також Ваших вподобань.
10. Через 5 секунд мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть на кнопку ПІДІГРІВ/ВИМК.

ПРИМІТКА

Фактичний час приготування залежить від температури продуктів та їх кількості. Попередній нагрів перед стартом програми може займати

певний час (про роботу мультиварки свідчать миготливі символи на дисплеї).

По закінченню приготування і мультиварка перейде в режим підтримки тепла готових страв: індикатор ПАР згасне, почне світитися індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї при цьому з'являться символи 00-00. Натисніть на кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК, щоб вимкнути підігрів, і відкрийте кришку.

Не рекомендуємо залишати продукти в режимі підтримки тепла надовго щоб уникнути їх пересушування і псування.

УВАГА

Будьте обережні при витяганні готової страви! Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки. Відключіть прилад від мережі.

ПРОГРАМА ЙОГУРТ

Призначена для приготування домашнього йогурту. Розкладіть сировину для йогурту (100-200 мл натурального йогурту на 1 л молока) по невеликих скляних баночках. У чашу мультиварки налейте невелику кількість води і поставте баночки з сировиною.

1. Вставте чашу в корпус. Злегка поверніть її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання. Якщо кришка буде закрита нещільно, то програма з приготування буде працювати не коректно.
3. Підключіть прилад до мережі живлення.
4. Встановіть програму ЙОГУРТ.
5. Встановіть час готування. Автоматичний час приготування: 480 хвилин (8 годин). Ви можете змінити його в межах 1-12 годин, натисканням на кнопку +/-.
6. Через 5 секунд Мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть на кнопку ПІДІГРІВ / ВИМК.

По закінченню приготування пролунає сигнал, і мультиварка автоматично вимкнеться та на дисплеї з'являться символи 00-00. Вимкніть прилад від мережі.

Накрийте стаканчики з йогуртом кришечками і приберіть в холодильник для охолодження.

УВАГА

Не рекомендуємо залишати готовий йогурт у режимі підтримки тепла довгий час. Тривалий процес ферментації сприяє появі більш вираженого кислого смаку йогурту.

ПРОГРАМА ВИПІЧКА

Для приготування різних бісквітів, пирогів, а також запіканок.

1. Приготуйте тісто відповідно до рецепту. Чашу мультиварки змастіть маслом або жиром. Викладіть тісто в чашу і вирівняйте.
2. Вставте чашу в корпус. Злегка поверніть її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що чаша стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Якщо кришка буде закрита нецільно, то програма з приготування буде працювати не коректно.
4. Підключіть прилад до мережі живлення.
5. Встановіть програму Випічка.
6. Встановіть час готування. Автоматичний час приготування: 40 хвилин.
7. Ви можете змінити його в межах 5-60 хвилин, натисканням на кнопку +/-.
8. Через 5 секунд мультиварка почне роботу.

Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі натисніть на кнопку Підігрів / Вимк.

ПРИМІТКА

Фактичний час приготування залежить від температури продуктів та їх кількості. Попередній нагрів перед стартом програми може займати певний час (про роботу мультиварки свідчать миготливі символи на дисплеї). Старт обраної програми супроводжується появою на дисплеї таймера зворотного відліку часу. По закінченні приготування пролунає звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться в режим підтримки тепла готових страв: індикатор Вивічка згасне, почне блимати індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї з'являться символи 00-00. Натисніть на кнопку, щоб вимкнути підігрів, і відкрийте кришку.

Не рекомендуємо залишати продукти в режимі підтримки тепла надовго щоб уникнути їх пересушування і псування.

Вимкніть прилад від мережі живлення.

Через 2-3 хвилини вийміть чашу з корпусу та вийміть випічку.

УВАГА

Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки, щоб виїняти чашу.

ПРИМІТКА

Якщо залишити випічку в чаші на довгий час, випічка може стати вологою.

ФУНКЦІЯ ПІДІГРІВ

Функція підтримки температури готових страв включається автоматично по закінченні програми приготування, (окрім програми ЙОГУРТ

при цьому почне мигати індикатор ПІДІГРІВ, на дисплеї будуть відображатися символи 00-00. Для відключення функції підтримки тепла натисніть на кнопку Підігрів / Вимк.

УВАГА

Незважаючи на те, що режим підтримки температури розрахований на 8 годин і більше, не рекомендується залишати їжу в цьому режимі надовго, це може призвести до пересушування продукту.

ФУНКЦІЯ ВІДСТРОЧКА СТАРТУ

У мультиварці передбачена функція відстрочки старту, яка дозволяє запустити програму приготування через заданий час.

1. Встановіть чашу з інгредієнтами в корпус мультиварки.
2. Встановіть необхідну програму приготування.
3. Встановіть час готування у відповідності з інструкцією до вибраної програми приготування.
4. Натисніть кнопку ВІДСТРОЧКА СТАРТУ.
5. Кнопками +/- встановіть необхідний час відстрочки. Одноразове натиснення на кнопку встановлює хвилини (Кожне натискання додає 30 хвилин до часу приготування), натиснення і утримання кнопки дозволяє виставити годинник.
6. Через 5 секунд на дисплеї з'явиться таймер зворотного відліку. Як тільки час відтермінування закінчиться, запуситься обрана програма приготування.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перш, ніж приступати до очищення приладу, переконайтеся, що він відключений від мережі і повністю охолов.

ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ ПРИЛАДУ

Очищайте корпус приладу в міру необхідності, при цьому використовуйте чисту теплу воду і м'яку тканину, не використовуйте абразивні миючі засоби та засоби для миття посуду.

ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ

Повністю очищайте чашу після кожного використання. Використовуйте при цьому засоби для миття посуду і м'яку тканину, не використовуйте абразивні миючі засоби. По закінченні очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.

ОЧИЩЕННЯ КОНДЕНСАТОРА

Конденсатор призначений для збору крапель конденсату при відкритті кришки, знімайте і промивайте його після кожного використання.

ОЧИЩЕННЯ КЛАПАНА ВИПУСКУ ПАРИ Очищення випускного клапана необхідно про-

дити кожен раз після використання приладу. Акуратно зніміть випускний клапан. Не прикладайте значного зусилля!

Повністю розберіть клапан і ретельно промийте його під проточною водою, після чого ретельно просушіть, зберіть в зворотній послідовності і встановіть на місце.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ЗНІМНИХ ЧАШІ

Щоб уникнути пошкодження внутрішнього антипригарного покриття чаші використовуйте для помішування і виймання продуктів тільки дерев'яне, силіконове або пластикове кухонне приладдя.

Ні в якому разі не розрізайте блюдо всередині знімної чаші!

Уникайте перепадів температур при догляді за чашею (не кладіть гарячу чашу в холодну воду, не наливайте холодну воду в порожню нагріту чашу).

Не наливайте в знімну чашу оцет, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття. Знімна чаша може помінати колір в процесі експлуатації внаслідок контакту з водою та миючими засобами - це нормальне явище, що не позначається на функціональності і безпеки подальшої експлуатації чаші.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування використовуйте лише холодну воду / молоко.

Наливайте воду у відповідності до кількості мірних чашок, але при цьому пам'ятайте, що всі крупы поглинають воду по-різному. При приготуванні гречки ядрицю та воду краще брати в пропорції 1:1, а для рису 1:1,5-2.

Рис буде смачним і розсипчастим, якщо його кількість не буде перевищувати 8-ми мірних чашок (при приготуванні більшої кількості мірних чашок рис злипнеться).

При приготуванні плову наливайте воду у відповідності до кількості мірних чашок рису у пропорції 1 рису до 1,5-2 води.

Під час приготування плову або тушкування, інгредієнти необхідно періодично перемішувати. В цьому випадку вони протушуються одна-рідніше та не пригорять до дна ємності.

При приготуванні молочних чи рідких каш на воді наливайте рідини максимально 1/3 можливого обсягу, а крупы - в 3 рази менше, ніж для приготування розсипчастої. В цьому випадку Ви приготуєте молочну кашу середньої густини. Якщо під час приготування на парі вода майже википіла, Ви можете додати води,

просто піднявши кришку та доливши склянку води. Стережіться опіків!

При приготуванні омлетів необхідно зменшити час приготування. Якщо омлет буде готуватися протягом повного автоматичного режиму, він стане жорстким та сухим.

Після приготування в режимі Випічка ми рекомендуємо вийняти страву із мультиварки, щоб запобігти зміни зовнішнього вигляду та смаку страви.

Компанія-виробник залишає за собою право внесення змін в дану інструкцію з експлуатації без попереднього повідомлення.

УТИЛІЗАЦІЯ

Не викидайте прилад разом зі звичайними побутовими відходами. Будь ласка, дотримуйтеся місцевих правил утилізації таких приладів. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220 V(B)

Номинальна частота: 50 Hz(Гц)

Номинальна потужність: 700 W(Bт)

Об'єм ємності: 5 l(л)

Об'єм максимального завантаження: 1,8 l(л)

Аксесуари: навісна пароварка, ложка, мірна склянка, знімний шнур живлення

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

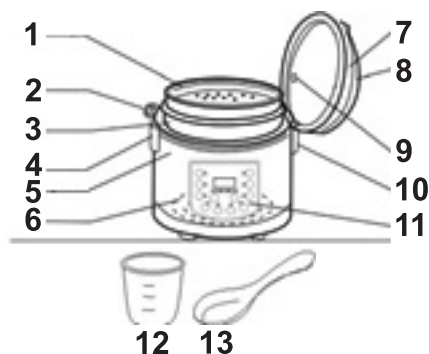
Несправність	Можлива причина	Метод усунення
Нагрівальний елемент не гріється	1.Мережевий провід підключено невірно 2.Несправна панель живлення 3.Провід панелі живлення підключено невірно. 4.Несправна панель керування.	1. Перевірте стан мережевого проводу та підключіть його знову. 2, 3, 4 Зверніться до сервісного центру.
Нагрівальний елемент перегрівається	1. Несправна панель керування	Зверніться до сервісного центру.

Індикатор світиться, а нагрівальний елемент не гріється	1.Згорів елентричний нагрівальний елемент. 2.Обірвано деякі провідники монтажної плати	Зверніться до сервісного центру.
Їжа сира, не готова	1.процес приготування закороткий 2.Несправний датчик	1. Збільшить час приготування. 2. Зверніться до сервісного центру.
Їжа пригорає	1.Несправна панель керування 2.Не дотримане співвідношення води та продуктів	1. Перевірте стан мережевого проводу та підключіть його знову. 2. Змініть відношення води та продуктів.

Гарантійний строк: 12 місяців. Строк служби – 3 роки. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі. Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

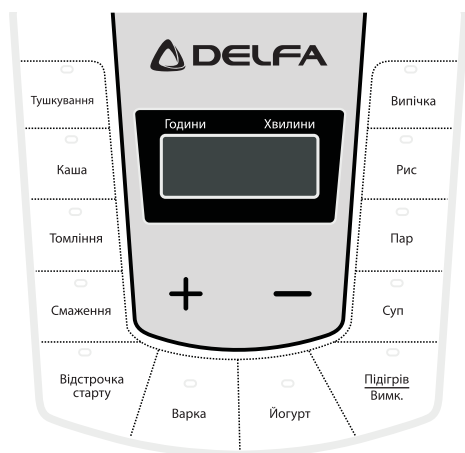
Імпортер: ТОВ «САВ-Дістрибьюшн» вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, 04119. Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусєва, будинок 44, тел.: (044) 467-08-59. Виробник: FOSHAN SHUNDE QINGNENG ELECTRIC APPLIANCES CO.,LTD. NO.30 CHANGHONG ROAD FENGXIANG INDUSTRIAL ZONE. (Фошан Шунде Квін-кенг Електрик Есплайнсес Ко., Лтд. Китай, Шунде, Фенгхьянг Індастріал Зоне, Чанконг Род №30). Дата виробництва: 28.12.2017. Серійний номер зазначений на виробі

ОПИСАНИЕ



1. Контейнер-пароварка
2. Держатель для ложки
3. Чаша мультиварки
4. Выступ
5. Корпус
6. Нагревательный элемент
7. Верхняя крышка
8. Ручка
9. Паровой клапан
10. Устройство для сбора конденсата
11. Панель управления
12. Мерный стаканчик
13. Ложка для риса

МЕНЮ



1. Тушение
2. Каша
3. Томління
4. Смаження
5. Випечка
6. Рис

7. Пар
8. Суп
9. Варка
10. Йогурт
11. Отсрочка старта
12. Подогрев/ Вискл

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации перед тем, как использовать прибор, и храните ее в надежном месте для обращения в дальнейшем. При правильном использовании и минимальном уходе, Ваша мультиварка прослужит Вам много лет.

ОПАСНО

Ни в коем случае не погружайте корпус мультиварки в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не касайтесь прибора, а немедленно отключите его от электросети.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Мультиварка предназначена исключительно для бытового использования. Не используйте прибор вне дома и на открытом воздухе. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования.
- Перед первым использованием прибора проверьте, соответствует ли электропитание, указанное в данной инструкции с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Чтобы предотвратить поражение электрическим током, вилка сделана таким образом, что может быть включена в розетку только одним способом. Если вилка не подходит, переверните ее и попробуйте еще раз. Если и после этого вилка не подходит - обратитесь в сервисный центр. В любом случае не пытайтесь заменить вилку электропитания.
- Неправильное пользование прибором может вызвать его поломку и причинить вред пользователю.
- Не используйте изделие, если: повреждены: вилка, электропровод, емкость или само изделие, при появлении неисправностей в работе или после повреждения изделия.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивой и ровной поверхности. Не устанавливайте мультиварку на другие электроприборы.
- Не используйте прибор вблизи газовой / электрической плиты, батареи или других источников тепла, а также источников воды.
- Не пользуйтесь мультиваркой вблизи

штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.

- Не переносите мультиварку за ручку на крышке. Используйте только боковые ручки. Будьте особенно внимательны при переносе горячих жидкостей (супов, каш и т.д.).
- Следите за чистотой поверхности, которая нагревается, и съемной чаши. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- Для безопасной работы прибора сетевой провод не должен быть натянутым, перекрученным или сдавленным. Следите за тем, чтобы провод питания не свисал с края стола, и не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Во избежание поражения электрическим током не включайте прибор влажными руками.
- При отсоединении от розетки, беритесь за сетевую вилку, а не за провод.
- Не включайте прибор в электросеть без чаши!
- Не включайте мультиварку с пустой чашей!
- Перед выключением сетевого провода, нажимайте ВЫКЛ.!
- Готовьте блюда исключительно в чаше мультиварки!
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими и умственными способностями, или без необходимого опыта и знаний, за исключением использования прибора под присмотром человека отвечающего за безопасность.
- Не позволяйте детям играть прибором: сам прибор и сетевой провод должны быть вне досягаемости детей.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При поломке или для замены любых деталей или шнура, обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистами.
- Не используйте части или детали других производителей, исключением тех, которые рекомендованы компанией DELFA. Использование таких деталей или частей может привести к потере гарантии.

ВНИМАНИЕ

- С целью предотвращения опасной ситуации из-за случайного сброса аварийного предохранителя не подключайте прибор к внешним устройствам с автоматическим выключением, например, к таймеру, или к сети, в которой возможен сброс подачи электропитания.
- НЕ накрывайте мультиварку полотенцем,

не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара заблокируется, что приведет к поломке мультиварки.

- Не начинайте приготовления, пока не убедитесь, что съемная чаша вставлена в прибор правильно и до конца.
- Корпус мультиварки, съемная чаша и поверхность, которая нагревается, всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Уровень воды и ингредиентов в съемной емкости не должен превышать отметку максимально разрешенного уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности емкости.
- НЕ наливайте воду в саму мультиварку!
- Это может вызвать ее поломку, или даже поражение электрическим током.
- Выкладывая ингредиенты, наливая воду в съемную емкость мультиварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки емкости оставались сухими и чистыми.
- Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи.
- Во время работы мультиварки через отверстие на крышке выходит горячий пар, будьте осторожны, и не наклоняйтесь близко к прибору.
- Будьте внимательны – при открывании крышки и извлечении емкости после завершения работы мультиварки может вырваться струя горячего пара.
- Во время работы корпус емкости и крышка прибора нагреваются. Не прикасайтесь горячих поверхностей голыми руками. Пользуйтесь специальными перчатками.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной емкостью прибора используйте аксессуары, входящие в комплект мультиварки, или пластиковые / деревянные кухонные приборы.
- Не наливайте в емкость уксус. Это может привести к повреждению специального покрытия.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной емкости.
- Через некоторое время после эксплуатации емкость прибора может изменить цвет - это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность емкости контактирует с водой и мощными средствами.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или других действий по уходу, дайте прибору остыть.
- Если не используете мультиварку, выключите из сети.
- Не пользуйтесь мультиваркой в качестве нагревательного устройства.

- НЕ нагревайте и не используйте съемную емкость для приготовления пищи вне мультиварки. Это может привести к повреждению специального покрытия емкости.

ОСОБЕННОСТИ МУЛЬТИВАРКИ

- Встроенный микрокомпьютер обеспечит интуитивное управление прибором и настройку и не требует особых навыков или знаний со стороны пользователя.
- LED дисплей для облегчения контроля выбора режимов и процесса приготовления.
- Изысканный дизайн позволяет прибору элегантно смотреться в любом интерьере.
- Режимы приготовления: рис, гречка, плов, суп, тушение, жарка, приготовление на пару, молочная каша, йогурт, выпечка.
- Функция отсрочки приготовления: предназначена для возможности приготовления свежих блюд на определенное время без лишних усилий.
- Герметичность приготовления: благодаря этой функции блюда в мультиварке DMC –10 сохраняют все свои полезные свойства и натуральный вкус.
- Антипригарное покрытие: съемная емкость имеет специальное покрытие, к которому не прилипают ингредиенты, благодаря чему все блюда легко перемешиваются, а емкость легко моется.
- Емкость чаши 5 л позволяет приготовить разнообразные блюда на 5-10 человек.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите все упаковочные материалы и убедитесь, что прибор не имеет повреждений и в полной комплектации.
- Внимательно прочтите руководство по эксплуатации.
- Снимите и немедленно утилизируйте упаковочные пластиковые пакеты – они могут причинить вред детям.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждению прибора и даже его возгоранию.
- Если на основе изделия есть наклейки – снимите их.
- Вытрите влажной салфеткой корпус мультиварки.
- Помойте мягким моющим средством для посуды емкость и аксессуары. Вытрите и тщательно высушите их.
- Не включайте мультиварку в электросеть без съемной емкости!
- Не включайте мультиварку с пустой емкостью!

ВНИМАНИЕ

При первом использовании мультиварка может издавать неприятный запах. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводских масел!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подключите к прибору кабель питания и вставьте вилку в розетку. На дисплее загорятся цифры «00:00».
2. Выберите режим приготовления, который вам необходим. Нажмите кнопку, отвечающую за режим. LED дисплей покажет время приготовления, загорится индикатор и начнется приготовление. Во время приготовления будет светиться соответствующий индикатор. Например, если вы готовите рис, то индикатор РИС будет светиться.
3. Отмена. Нажмите кнопку Выкл., чтобы отменить выбранный режим приготовления. На LED дисплее высветится «00:00».
4. Поддержание температуры. После того, как закончится приготовление, мультиварка перейдет в режим поддержания температуры. (Кроме режима ЙОГУРТ) При этом автоматически загорится индикатор ПОДОГРЕВ и на дисплее будет отображаться «00|00». Температура может поддерживаться в течение 24 часов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Кнопки Выкл. и ПОДОГРЕВ является одной кнопкой.

ВНИМАНИЕ

Чтобы продукты не испортились и их вкусовые качества не стали хуже, никогда не откладывайте старт более чем на 8 часов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ

ПРОГРАММА РИС

Для приготовления различных сортов риса и гарниров на воде. Для приготовления вязких и молочных каш выбирайте другие программы.

1. Отмерьте рис по рецепту. Промойте его в чистой воде. Положите рис и приправы в чашу, залейте воду в пропорции 1:2 (рис: вода). Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX на внутренней поверхности чаши. (Вы также можете использовать свой рецепт приготовления риса, следуя предложенной последовательности действий).
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните против часовой стрелки, убедитесь, что чаша сталкивается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку. Если крышка будет закрыта не плотно, то мультиварка не будет работать корректно.

4. Подключите прибор к сети
5. Установите программу РИС.
6. Установите время приготовления. Автоматическое время приготовления: 40 мин.
7. При необходимости Вы можете изменить время приготовления в границах 5-90 минут, нажимая на кнопку +/-
8. Через 5 секунд мультиварка начнет работу.

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку ПОДОГРЕВ/Выкл.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества.

Предварительный нагрев перед стартом программы может занять определенное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее).

По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор РИС погаснет, начнет мигать индикатор Подогрев на дисплее при этом появятся символы 00-00.

Нажмите на кнопку ПОДОГРЕВ / Выкл, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку. Продукт может испортиться или пересушиться, если оставить его надолго в режиме поддержания температуры.

Отключите прибор от сети.

ПРОГРАММА ЖАРКА

Предназначена для приготовления блюд во фритюре или быстрого обжаривания в растительном масле.

ВНИМАНИЕ

Адекватная работа программы возможна только при использовании достаточного количества масла! Убедительно просим Вас учитывать это во время приготовления.

Приготовление во фритюре:

1. Налейте в чашу мультиварки около 500 мл растительного масла и поместите продукты для приготовления.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соединяется с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку.
4. Подключите мультиварку к сети.
5. Установите программу ЖАРКА.
6. Установите время приготовления. Автоматическое время приготовления: 15 минут (При необходимости Вы можете изме-

нить его в пределах 5-60 минут, нажатием на кнопку ТАЙМЕР).

7. Через 5 секунд мультиварка начнет работу

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку ПОДОГРЕВ/Выкл.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев перед стартом программы может занять определенное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор ЖАРКА погаснет, начнет мигать индикатор ПОДОГРЕВ на дисплее появятся символы 00-00.

Нажмите на кнопку ПОДОГРЕВ/Выкл, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку. Продукт может испортиться или пересушиться, если оставить его надолго в режиме поддержания температуры.

Отключите прибор от сети.

ВНИМАНИЕ

Будьте осторожны при извлечении готового блюда! Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

ПРОГРАММА КАША

Для приготовления каш из разных круп. Отмерьте крупу по рецепту. Промойте ее в чистой воде. Положите все ингредиенты в чашу в соответствии с рекомендациями.

Мерная чашка, входящая в комплект:

- 100 г крупы 3/4 мерной чашки
- 130 г крупы 1 мерная чашка
- 180 г крупы 1 и 1/3 мерной чашки

Продукт	Пшено жидкая / вязкая	Овсяная крупа жидкая / вязкая	Рис круглый жидкая / вязкая
Крупа	100 г/130 г	100 г/130 г	130 г/180 г
Молоко	500 мл	500 мл	500 мл
Сахар	2 ч. л.	2 ч. л.	2.5 ч. л.
Соль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1.5 ч. л.
Масло сливочное	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, следуя пред-

поженной последовательности действий и рекомендаций.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX на внутренней поверхности чаши.

1. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соединяется с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку. Если крышка будет закрыта не плотно, то мультиварка не будет работать корректно.
3. Подключите прибор к сети.
4. Установите режим КАША.
5. Установите время приготовления. Автоматическое время приготовления: 50 минут.
6. Вы можете изменить его в пределах с 5-60 минут, нажатием на кнопку +/-.
7. Через 5 секунд мультиварка начнет работу.

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку ПОДОГРЕВ/Выкл.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев перед стартом программы может занять определенное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор КАША погаснет, начнет мигать индикатор ПОДОГРЕВ на дисплее появятся символы 00-00. Нажмите на кнопку Подогрев / Выкл., Чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Продукт может испортиться или пересушиться, если оставить его надолго в режиме поддержания температуры.

Отключите прибор от сети.

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, следуя предложенной последовательности действий и рекомендациям.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX на внутренней поверхности чаши.

ПРОГРАММА СУП

Предназначена для приготовления всевозможных супов, с достаточным количеством жидкости, а также компотов и напитков. Отмерьте все ингредиенты, промойте, нарежьте и положите в чашу. Следите, чтобы все ингредиенты

(включая жидкость) находились ниже уровня MAX на внутренней поверхности чаши.

1. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша сталкивается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку. Если крышка будет закрыта не плотно, то мультиварка не будет работать корректно.
3. Подключите прибор к сети.
4. Установите программу СУП.
5. Установите время приготовления.
6. Автоматическое время приготовления: 60 минут.
7. Вы можете изменить его в пределах с 5-180 минут, нажатием на кнопку +/-.
8. Через 5 секунд мультиварка начнет работу.

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку Подогрев / Выкл.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев перед стартом программы может занять определенное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор СУП погаснет, начнет мигать индикатор ПОДОГРЕВ на дисплее появятся символы 00-00. Нажмите на кнопку ПОДОГРЕВ / Выкл., Чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Не советуем оставлять продукты в режиме поддержания температуры надолго чтобы избежать их пересушивания и порчи.

Отключите прибор от сети.

ПРОГРАММА ТУШЕНИЕ

Предназначена для тушения, рагу, с достаточным количеством жидкости. Отмерьте все ингредиенты, промойте, нарежьте и положите в чашу. Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня MAX на внутренней поверхности чаши.

1. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша сталкивается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку. Если крышка будет закрыта не плотно, то мультиварка не будет работать корректно.
3. Подключите прибор к сети.
4. Установите программу ТУШЕНИЕ.
5. Установите время приготовления.
6. Автоматическое время приготовления: 45 мин.

7. Вы можете изменить его в пределах с 5-90 минут, нажатием на кнопку +/-.
8. Через 5 секунд мультиварка начнет работу.

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку Подогрев / Выкл.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев перед стартом программы может занять определенное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор ТУШЕНИЕ погаснет, начнет мигать индикатор ПОДОГРЕВ на дисплее появятся символы 00-00. Нажмите на кнопку ПОДОГРЕВ / Выкл., Чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Не советуем оставлять продукты в режиме поддержания температуры надолго чтобы избежать их пересушивания и порчи.

Отключите прибор от сети.

ПРОГРАММА ВАРКА НА ПАРУ



Для приготовления различных блюд на пару, диетических блюд без использования масла, с сохранением полезных свойств продуктов. Налейте в чашу мультиварки 500-550 мл воды.

1. Установите контейнер – пароварку в чашу, как показано на рисунке.
2. Подготовьте все продукты, промойте и нарежьте.
3. Равномерно разложите продукты в контейнере – пароварке и вставьте чашу в корпус. Слегка
4. Поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша сталкивается с нагревательным элементом.
5. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет неплотно, то приложение не будет работать корректно.
6. Подключите прибор к сети.
7. Установите режим ПАР.
8. Установите время приготовления. Авто-

матический время приготовления: 20 минут. Вы можете изменить его в пределах 5-60 минут, нажатием на кнопку +/-.

9. Реальное время приготовления может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от конкретного вида продукта, а также предпочтениями.
10. Через 5 секунд мультиварка начнет работу.

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку ПОДОГРЕВ / Выкл.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев перед стартом программы может занять определенное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор ПАР погаснет, начнет мигать индикатор Подогрев на дисплее появятся символы 00-00. Нажмите на кнопку ПОДОГРЕВ / Выкл., Чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Не советуем оставлять продукты в режиме поддержания тепла надолго чтобы избежать их пересушивания и порчи.

Отключите прибор от сети.

ПРОГРАММА ЙОГУРТ

Предназначена для приготовления домашнего йогурта.

Разложите сырье для йогурта (100-200 мл натурального йогурта на 1 л молока) по небольшим стеклянным баночкам. В чашу мультиварки налейте небольшое количество воды и поставьте баночки с сырьем.

1. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша сталкивается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет неплотно, то программа по приготовлению будет работать не корректно.
3. Подключите прибор к сети.
4. Установите программу ЙОГУРТ.
5. Установите время приготовления. (Автоматическое время приготовления: 480 минут (8 часов). Вы можете изменить его в пределах с 1-12 часов, нажатием на кнопку +/-).
6. Через 5 секунд мультиварка начнет работу.

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку Подогрев / Выкл. По окончании приготовления раздастся зву-

ковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится на дисплее появятся символы --:--Выключите прибор от сети. Накройте стаканчики с йогуртом крышечками и уберите в холодильник для охлаждения.

ВНИМАНИЕ

Не советуем оставлять готовый йогурт в режиме поддержания тепла долгое время. Длительный процесс ферментации способствует появлению более выраженного кислого вкуса йогурта.

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКА

Для приготовления различных бисквитов, пирогов, а также запеканок.

1. Приготовьте тесто в соответствии с рецептом. Чашу мультиварки смажьте маслом или жиром. Выложите тесто в чашу и выровняйте.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша сталкивается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет неплотно, то программа по приготовлению будет работать не корректно.
4. Подключите прибор к сети.
5. Установите программу ВЫПЕЧКА.
6. Установите время приготовления. Автоматическое время приготовления: 40 мин.
7. Вы можете изменить +/- в пределах с 5-60 минут, нажатием на кнопку ТАЙМЕР.
8. Через 5 секунд. Мультиварка начнет работу.

Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку ПОДОГРЕВ/ Выкл.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев перед стартом программы может занимать определенное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.

По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор ВЫПЕЧКА погаснет, начнет мигать индикатор ПОДОГРЕВ на дисплее появятся символы 00-00. Нажмите на кнопку, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Продукт может испортиться или пере-сушиться, если оставить его надолго в режиме поддержания температуры

Выключите прибор от сети питания. Через 2-3 минуты выньте чашу с корпуса и выньте выпечку.

ВНИМАНИЕ

Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы или прихватки, чтобы вынуть чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если оставить выпечку в чаше на долгое время, выпечка может стать влажной.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВ

Функция поддержания температуры готовых блюд включается автоматически по окончании программы приготовления, (кроме программы ЙОГУРТ) при этом начнет мигать индикатор ПОДОГРЕВ на дисплее будут отображаться символы 00-00.

Для отключения функции поддержания тепла нажмите на кнопку ПОДОГРЕВ / Выкл.

ВНИМАНИЕ

Несмотря на то, что режим поддержания температуры рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКА СТАРТА

В мультиварке предусмотрена функция отсрочки старта, которая позволяет запустить программу приготовления через заданное время. Установите чашу с ингредиентами в корпус мультиварки.

Установите необходимую программу приготовления.

Установите время приготовления в соответствии с инструкцией к выбранной программы приготовления.

Нажмите ОТСРОЧКА СТАРТА.

Кнопкой +/- установите необходимое время отсрочки. Однократное нажатие на кнопку устанавливает минуты (Каждое нажатие добавляет 30 минут до времени приготовления), нажатие и удерживание кнопки позволяет выставить часы.

Через 5 секунд на дисплее появится таймер обратного отсчета. Как только время отсрочки закончится, запуститься выбрана программа приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

Прежде, чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте при этом средства для мытья посуды и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА

Конденсатор предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки, снимайте и промывайте его после каждого использования.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

Очистка выпускного клапана необходимо проводить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите выпускной клапан.

Не прилагайте значительного усилия! Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЪЕМНОЙ ЧАШИ

Во избежание повреждения внутреннего антипригарного покрытия чаши используйте для помешивания и извлечения продуктов только деревянное, силиконовое или пластиковое кухонные принадлежности.

Ни в коем случае не разрезайте блюдо внутри съемной чаши!

Избегайте перепадов температур при уходе за чашей (не ставьте горячую чашу в холодную воду, не наливайте холодную воду в пустую нагретую чашу).

Не наливайте в съемную чашу уксус, так как это может повредить антипригарное покрытие. Съемная чаша может поменять цвет в процессе эксплуатации вследствие контакта с водой и моющими средствами - это нормальное явление, не сказывается на функциональности и безопасности дальнейшей эксплуатации чаши.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для приготовления используйте только холодную воду / молоко.

Добавляйте воду в соответствии с количеством мерных чашек, но при этом помните, что все крупы поглощают воду по-разному. При приготовлении гречки ядрицу и воду лучше брать в пропорции 1:1, а для риса 1:1,5-2. Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных чашек (при приготовлении большего количества мерных чашек рис слипнется).

При приготовлении плова наливайте воду в соответствии с количеством мерных чашек риса пропорции 1 риса до 1,5-2 воды.

Во время приготовления плова или тушения, ингредиенты необходимо периодически перемешивать. В этом случае они протушатся однородное но не пригорят до дна емкости.

При приготовлении молочных или жидких каш на воде наливайте жидкости максимально 1 /3 возможного объема, а крупы - в 3 раза меньше, чем для приготовления рассыпчатой. В этом случае Вы приготовите молочную кашу средней густоты

Если во время приготовления на пару вода почти выкипела, можно добавить воды, просто подняв крышку и прилив стакан воды. Остерегайтесь ожогов!

При приготовлении омлетов необходимо уменьшить время приготовления. Если омлет будет готовиться в течение полного автоматического режима, он станет жестким и сухим.

После приготовления в режиме ВЫПЕКАНИЕ мы рекомендуем вынуть блюдо из мультиварки, чтобы предотвратить изменения внешнего вида и вкуса блюда.

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

Компания-производитель оставляет за собой право внесения изменений в данную инструкцию по эксплуатации без предварительного уведомления.

УТИЛИЗАЦИЯ

Не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, соблюдайте местные правила утилизации таких приборов. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220 V(В)

Номинальная частота: 50 Hz(Гц)

Номинальная мощность: 700 W(Вт)

Объем емкости: 5 l(л)

Объем максимальной загрузки: 1,8 l(л)

Аксессуары: навесная пароварка, ложка, мерный стакан, съемный шнур питания

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
Нагревательный элемент не греется	1.Сетевой провод подключен неверно 2.Неисправная панель питания 3.Провод панели питания подключен неверно. 4.Неисправная панель управления.	1. Проверьте состояние сетевого провода и подключите его снова. 2, 3, 4 Обратитесь в сервисный центр.
Нагревательный элемент перегревается	Неисправная панель управления	Обратитесь в сервисный центр.
Индикатор светится, а нагревательный элемент не нагревается	1.Сгорел элементный нагревательный элемент. 2.Оборваны некоторые проводники монтажной платы	Обратитесь в сервисный центр.
Еда пригорает	1.Неисправная панель управления 2.Не соблюдены соотношения воды и продуктов	1. Проверьте состояние сетевого провода и подключите его снова. 2. Измените отношение воды и продуктов.
Еда сырая, не готова	3.Процесс приготовления короткий 4.Неисправный датчик	1. Увеличьте время варки. 2. Обратитесь в сервисный центр.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Импортер: ООО «САВ-Дистрибьюшн» ул. Дорогожицкая, 1, г. Киев, 04119. Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: (044) 467-08-59
 Производитель: FOSHAN SHUNDE QINGNENG ELECTRIC APPLIANCES CO.,LTD. NO.30 CHANGHONG ROAD FENGXIANG INDUSTRIAL ZONE. (Фошан Шунде Квинкенг Електрик Эплайнсес Ко., Лтд. Китай, Шунде, Фенгхьянг Индастриал Зоне, Чанконг Род № 30).

Дата производства: 28.12.2017
 Серийный номер указан на изделии

Гарантийный срок: 12 месяцев. Срок службы - 3 года. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Котлетки на пару

- Мясо-50гр
- Вода-30мл
- Хлеб пшеничный-10гр

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в холодной воде хлебом и ещё раз пропустить через мясорубку, добавить немного соли, тщательно взбить добавляя холодную воду. Сформировать котлетки положить в контейнер для пароварки. Выставляем программу «Пар» на 30-40 мин.

Омлет с кабачками

- Яйца-2шт.
- Молоко- по объёму как яиц
- Кабачки-60гр. (а так же можно заменить чем угодно)
- Сл. масло-2ч.л.
- Щепотка соли.

В чашу положить кусочек масла. Кабачки очистить и натереть на тёрке, положить в чашу и тушить до готовности (15мин). Залить яйцами смешанными с молоком и довести до готовности на программе «Выпечка»

Запеканка из яблок и овсяных хлопьев

- Яблоки почищенные и нарезанные-500гр
- 2ст.л. сахара+1/2ч.л. корицы
- 70гр мягкого масла
- 1/2стакана сахара
- 1 яйцо
- 1/2стакана молока
- 1,5стакана овсяных хлопьев

Яблоки посыпать сахаром с корицей, в отдельной миске смешать масло с сахаром, яйцо, молоко, хлопья; все перемешать, форму от мультиварки смазать раст. маслом, туда все выложить и разровнять; выпекать 40 -50 минут

Суп гороховый с копченостями

- Горох
- Морковь
- Лук
- Картошка
- Копчености
- Лавровый лист
- Соль, Перец

В мультиварке обжариваем в режиме «Выпечка» мелко порезанный лук, морковь, затем туда же добавляем мелко порезанные копчености, промытый горох (по желанию замочить в холодной воде на ночь), покрыть водой и тушить в режиме «Тушение» 1.5 часа. Добавить лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу.

Вареники с картошкой

Тесто:

- 2-3 стакана муки,
- 1 яйцо,
- 1/3 ч.л. соли,
- 1 стакан прокисшего молока или кефира
- Начинка:
- 6 средних картофелин,
- 1 головка лука,
- 30 г сливочного масла,
- Столовая ложка соли

Сначала приготовьте начинку: необходимо сварить картошку, слить воду, добавить сливочное масло и обжаренный на масле растительный лук. Пока готовится тесто начинка остывает.

Тесто: Просеять муку, вбить в серединку яйцо, добавить соль, по чуть чуть добавлять молоко, вымешиваем тесто, когда тесто готово обернуть его пакетом и отправить в холодильник на 40 минут. Далее разделить тесто на 5 комочков, из которых раскатать пласт толщиной 0,5 см.

Кружкой или стаканом сделать заготовки для вареников, начинить их. Смазать контейнер для пароварки сливочным маслом, выложить вареники чтобы не соприкасались друг с другом, варить 20-30 минут.

Котлеты из капусты

- Капуста белокочанная – 1 кг (примерно 1 маленький кочан, или полкочана большого)
- Манная крупа – ½ стакана
- Яйца куриные – 2-3 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь свежая – 1 шт (не обязательно).
- Сливочное масло, сухари панировочные, соль, Раст.масло для жарки котлет

Мелко нарезать лук, морковь натереть на крупной тёрке, обжарить на слив. масле на режиме «Жарка» несколько минут. Выложить в другую посуду остывать.

Мелко нашинковать капусту, либо измельчить в блендере, выложить её в чашу, добавить ½-1 стакан воды и потушить ее почти до готовности на режиме «Варка», либо «Тушение» около часа. После тушения необходимо лишнюю жидкость слить, либо тушить до исчезновения воды. Затем при постоянном помешивании тонкой струйкой всыпать манную крупу и оставить на 20 минут на режиме «Тушение». Масса должна начать отставать от стенок. После этого смесь следует остудить, добавить соль, яйца, обжаренные лук и морковь и тщательно

перемешать. Сформировать котлеты, запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон на режиме «Жарка». Жарятся котлеты очень быстро. Подготовленный капустный фарш практически готовое блюдо. Так что по несколько минут с каждой стороны до румяной корочки и всё, можно подавать к столу.
На дне мультиварки умещается за один раз 4 котлетки.

Ёжики с подливой

Фарш 500 г
Рис сырой - 1 мультистакан
1 Яйцо
1 Луковица
Соль
Специи по вкусу
Всё смешать, слепить ежики, уложить в один ряд на дно мультиварки, залить смесью сметаны и томатной пасты, режим Тушение 1,5-2 часа.

Кекс с вареньем

2 яйца
0,5 стакана сахара
1 стакан кефира
1 стакан кислого варенья без ягод
1,5 - 2 стакана муки (это зависит от густоты варенья)
1 пакетик разрыхлителя (10 гр) + 0,5 ч. л. соды
Ванилин (по желанию)
на режиме «выпечка» 50 минут

Фруктовое пюре

Ингредиенты:
Груша – 250 г
Яблоки – 250 г
Фруктозный сироп – 3 мл
Вода – 600 мл
Фрукты промыть, очистить от кожуры и семечек, нарезать кубиками (примерно 3 см). В чашу мультиварки налить воды, сверху установить контейнер пароварку, выложить в него фрукты, залить сиропом. Закрывать крышку, выбрать программу ПАР, время приготовления 25 мин.
Готовить до окончания режима.
Готовые фрукты переложить из чаши мультиварки и взбить до однородной массы.

Запеканка из печени в мультиварке

Ингредиенты:
30 гр. сметаны 10%
500 гр. печени курицы
1 стакан отварного белого риса
2 шт. куриного яйца

Соль, специи на вкус
1 шт. лука репчатого
1 ч.л. горчицы
5 г пищевой соды
1 шт. варёной моркови
Промываем печень курицы под водой, даём жидкость стечь.
Чистим лук, промываем его, режем на четвертинки
Смешиваем в блендере рис, отваренную морковь, лук, печень. Измельчаем всё.
В полученную смесь добавляем соду, соль, перец, яйца, сметану, ещё можно горчицу. Смазываем мультиварочную чашу растительным маслом, выливаем туда нашу смесь. Активируем режим «Выпечка». Через час, как прозвучит сигнал, вынимаем торт и ставим его остывать на решётку.

Банановый пирог в мультиварке

- 150 г сливочного масла
- 2 банана
- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 ч.л. соды
- Мука

Растереть яйца с сахаром и маслом, перемешать с размятыми вилкой бананами и содой, всыпать муку – столько, чтобы по консистенции тесто напоминало густую сметану. Смазать чашу мультиварки маслом, выложить тесто.
Включить режим «Выпечка» на 1 час, готовый кекс перевернуть на блюдо.

Рагу с мясом

- Свинина 450 г
- Картофель 1 кг
- Лук репчатый 150 г
- Морковь 200 г
- Помидоры 200 г
- Перец болгарский 200 г
- Чеснок 3 зубчика
- Растительное масло 2 ст. л.
- Соль, специи, зелень по вкусу

Свинину промыть, вместе с овощами нарезать крупными кубиками, зелень измельчить. Это все выложить в чашу мультиварки, добавить растительное масло, зелень, специи, соль, чеснок и перемешать.
Меню установить на режим ТУШЕНИЕ, время 1 час.

