



**JVC**

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



*Мультиварка*  
**JK-MS509**



***Уважаемый покупатель!***

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике JVC.

Мультиварка JVC JK-MC508 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. В его конструкции экологичность, компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания.

Мультиварка JVC JK-MC508 существенно сэкономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

11 автоматических программ с возможностью их ручной коррекции дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд.

Специальная программа «Мой рецепт» позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом.

Даже если вы никогда не умели готовить, с мультиваркой JVC JK-MC508 это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

**СОДЕРЖАНИЕ**

НАЗНАЧЕНИЕ .....	6
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	6
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ .....	8
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	9
УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ .....	10
Аксессуары .....	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	11
Цветной индикатор .....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ .....	12
Функция «СМАРТШЕФ плюс» .....	12
Перед первым использованием .....	12
Порядок работы .....	13
Функция «Отложенный старт» .....	15
Прерывание программы .....	16
Режим «Подогрев» .....	16
Включение и выключение звуковых сигналов .....	16
Блокировка кнопок панели управления .....	17
Разогрев холодных блюд .....	17
ПРОГРАММА «МОЙ РЕЦЕПТ» .....	17
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	19
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА .....	19
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ .....	20
ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА» .....	20
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	29
Приготовление фондю .....	29
Стерилизация .....	29
Пастеризация .....	30
ЧИСТКА И УХОД .....	31
Чистка корпуса .....	31
Чистка чаши, решетки и аксессуаров .....	32
Чистка парового клапана .....	32
Чистка внутренней крышки .....	32
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ .....	33
ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ .....	33
Продукт переварился .....	35

---

При варке продукт выкипает.....	35
Блюдо пригорает .....	35
Продукт потерял форму нарезки.....	36
Выпечка получилась влажной.....	36
Выпечка не поднялась.....	37
Другие ошибки приготовления.....	37
РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ* .....	38
РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ» .....	39
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	39
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	41
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	41
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	41
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	42

## 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 заземление. 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.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- 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.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.

- Перед тем, как отключить прибор от электросети, убедитесь, что он находится 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 выходу устройства из строя.
- 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.
- 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 легко воспламеняющихся материалов.
- 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.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- 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. Перемещайте мультиварку только 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 осуществлять 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 или ущерб, которые возникли в результате использования мультиварки не по назначению, несоблюдения мер безопасности и предосторожности, а также 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.



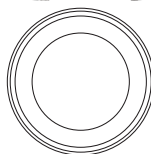
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы. Не помещайте в чашу столовые приборы или посуду.
- Не 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.
- Очищайте чашу сразу же после использования любых приправ.
- При очистке используйте только мягкие чистящие средства, такие как губка. Не используйте для очистки чаши абразивные чистящие средства, агрессивные химические растворители, отбеливатели, жесткие щетки или губки с жестким покрытием.
- Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине и сушке в сушилке для посуды.
- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

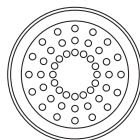
Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии



- мультиварка;



- чаша;



- решетка для приготовления на пару;



- ложка;



- лопатка;



- шнур питания;



- мерный стакан;

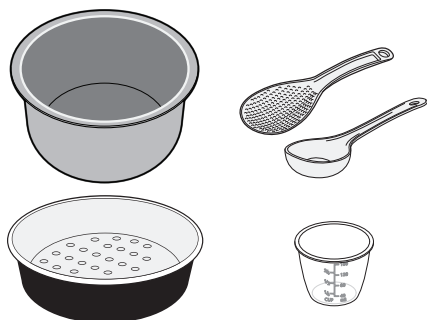


- руководство по эксплуатации;  
- гарантийный талон

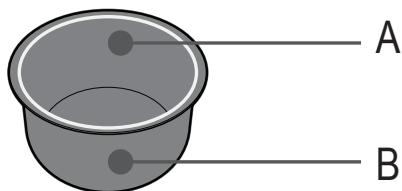
## УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ



## Аксессуары



С мультиваркой поставляются лопатка, ложка, чаша, решетка для приготовления на пару и мерный стакан.






Чаша мультиварки имеет внутреннюю поверхность с антипригарным покрытием и внешнюю поверхность. Антипригарное покрытие требует бережного обращения, запрещается использовать металлическую кухонную утварь для приготовления в чаше мультиварки, острые предметы и металлические щетки – для ее очистки. Крупу перед приготовлением следует перебрать, чтобы в ней случайно не оказались мелкие камешки.

Антипригарное покрытие может изнашиваться и отслаиваться со временем, это не опасно для вашего здоровья и не влияет на работоспособность прибора.


## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





1. Программы приготовления. В режиме настройки индикатор выбранной программы мигает.
2. **ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ** – Кнопка служит для отмены выбранных настроек, остановки приготовления, а также для включения режима «Разогрев».
3. ◀ и ▶ – Кнопки служат для выбора программ приготовления, настройки температуры, времени приготовления и таймера. Чтобы быстро изменять значение, нажмите и удерживайте кнопку ◀ или ▶.
4. **ТЕМП.**  – Кнопка используется для перехода в режим настройки температуры (короткое нажатие), а также для включения/выключения звуковых сигналов (продолжительное нажатие).
5. **ТАЙМЕР** – Кнопка предназначена для перехода в режим настройки времени отсрочки приготовления (режим отложенного старта).
6. Дисплей. На дисплее отображаются время приготовления, температура, время отсрочки приготовления, а при возникновении неполадки – код ошибки.
7.  Кнопка начала приготовления.
8. **ВРЕМЯ**  – Кнопка служит для перехода в режим настройки времени приготовления (короткое нажатие), а также для блокировки/разблокировки кнопок панели управления (продолжительное нажатие).


9. **ПОДОГРЕВ** – Кнопка служит для включения/выключения режима подогрева.
10. Индикатор режима подогрева горит, когда режим подогрева включен.


### Цветной индикатор

 Красный индикатор горит во время стадии разогрева при выполнении таких программ приготовления, которые предусматривают данную стадию, а также мигает в режиме «Разогрев».

 Оранжевый индикатор горит во время приготовления.

 Зеленый индикатор загорается по окончании приготовления и горит 60 минут, затем мультиварка переходит в режим ожидания.

 Синий индикатор горит в режиме «Подогрев», а также горит, когда достигается нужная температура в режиме «Разогрев».

 Фиолетовый индикатор мигает, когда включена функция отсрочки приготовления.


## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ





### 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 программы так, чтобы она соответствовала именно вашим кулинарным предпочтениям. Убегают каша, овощи тушатся слишком долго, ваша любимая выпечка никак не хочет покрываться поджаристой корочкой? Не беда! Измените 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 «Крупы». Для всех остальных программ благодаря использованию функции «СМАРТШЕФ плюс» возможно в любой момент изменить время приготовления во всем диапазоне времени приготовления от минимального до максимально доступного для выбранной программы значения времени.

### Для изменения времени приготовления


- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку **ВРЕМЯ** . На дисплее начнет мигать значение времени приготовления в часах.

- Последовательным нажатием кнопок  и  установите время приготовления в часах. При изменении времени приготовления кнопкой  время приготовления увеличивается, а кнопкой  – уменьшается.

- Повторно нажмите кнопку **ВРЕМЯ** . На дисплее начнет мигать значение времени приготовления в минутах.

- Последовательным нажатием кнопок  и  установите время приготовления в минутах.

- Диапазон изменения времени приготовления – согласно выбранной программе приготовления.

- Нажмите кнопку  для подтверждения ввода времени. Или не нажимайте кнопки на панели управления в течении 5 секунд, изменения будут сохранены автоматически. Мультиварка продолжит работу с новыми значениями времени и температуры приготовления.

В случае необходимости вы можете повторить коррекцию времени приготовления любое число раз.

### 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 названием модели и 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 рекомендуем после окончания готовки произвести полную очистку мультиварки.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы 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 режиме «Варка/Пар» 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.

## Порядок работы

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку открытия крышки.
  - Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
  - Убедитесь, что внутренняя крышка и паровой клапан установлены на своих местах.
  - Извлеките чашу из мультиварки.

***Внимание! Используйте только оригинальную чашу, не имеющую вмятин и деформаций, не заменяйте ее чашей от другой мультиварки 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 мультиварку
    - Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.
    - Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.
    - В программах «Жарка», «Варка/Пар», «Паста» помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до рабочей температуры. В программе «Жарка» прогрев осуществляется с установленной в прибор пустой чашей, с небольшим количеством масла на дне чаши. В программе «Варка/Пар» и «Паста» прогрев производится с водой в чаше, соответственно рецепту. Крышка прибора во время прогрева должна быть закрыта. Мультиварка подает звуковой сигнал, когда рабочая температура достигнута. При этом отсчет времени приготовления начинается только после звукового сигнала.


4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендации рецепта.
- Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в рецепте программы.

### **Внимание!**


**При неправильном положении крышки результат приготовления может не отвечать требованиям.**

5. Включите мультиварку в сеть
  - На дисплее загорится индикация «-- -- --». Прибор находится в ждущем режиме.
  - Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
  - Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»).
6. Кнопками ◀ и ▶ выберите программу приготовления. Программы переключаются по очереди в прямом или обратном направлении. Для быстрого перемещения по списку программ нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

**Внимание! Таблички с названиями программ не являются кнопками выбора программ.**

8. Установите время приготовления согласно рецепту блюда.
  - Нажмите кнопку ВРЕМЯ . На дисплее начнет мигать значение времени приготовления в часах.
  - Последовательным нажатием кнопок ◀ и ▶ установите время приготовления в часах. При изменении времени приготовления кнопкой ▶ время приготовления увеличивается, а кнопкой ◀ – уменьшается.
  - Нажмите кнопку ВРЕМЯ  еще раз. На дисплее начнет мигать значение времени приготовления в минутах.
  - Последовательным нажатием кнопок

◀ и ▶ установите время приготовления в минутах.


- Диапазон изменения времени приготовления – согласно выбранной программе приготовления.
- Нажмите кнопку  для подтверждения ввода времени.

### **Внимание!**

**- Мультиварка оснащена функцией автосохранения параметров. При отсутствии активности на протяжении 5 секунд текущее значение параметров приготовления будет сохранено автоматически.**


**- Аналогичным образом время приготовления можно изменить и непосредственно во время выполнения программы.**

9. В случае необходимости установите время отложенного старта, по истечении которого мультиварка должна закончить выполнение программы приготовления. См. описание функции «Отложенный старт» ниже.
10. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программы «Мой рецепт»). См. описание программы «Мой рецепт» ниже. Для остальных программ изменение температуры приготовления невозможно и этот шаг необходимо пропустить.

11. Запустите программу приготовления.
  - Нажмите кнопку .
  - Мультиварка подаст звуковой сигнал.
  - Световой индикатор рядом с названием программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
  - При использовании отложенного старта будет мигать фиолетовый индикатор на панели управления и на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

Если режим отложенного старта не используется, то на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы при-

готовления и будет гореть оранжевый индикатор хода приготовления.

При выполнении программ «Жарка», «Кипячение/На пару», «Паста» отсчет времени приготовления начнется только после прогрева чаши до рабочей температуры. До этого момента на дисплее будет отображаться символ  и на панели управления будет гореть красный индикатор режима разогрева. После разогрева чаши до рабочей температуры на дисплее начнет отображаться время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы приготовления, красный индикатор разогрева погаснет и загорится оранжевый индикатор хода приготовления.

- Для большинства программ будет гореть индикатор режима подогрева рядом с кнопкой **ПОДОГРЕВ**. Это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев». Прибор не переходит автоматически в режим «Подогрев» по завершении программ с температурой приготовления менее 80°C. Режим «Подогрев» можно отключить также и вручную либо до начала выполнения программы приготовления, либо в ходе ее выполнения.

### **Внимание!**

**При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.**

### 12. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Индикатор выполняемой программы приготовления погаснет.
- Прибор перейдет в режим «Подогрев», если это предусмотрено программой приготовления. Загорится синий индикатор на панели управления и на дисплее будет

отображаться прямой отсчет времени, показывающий продолжительность подогрева блюда.

- Если режим «Подогрев» отключен, то на панели управления загорится зеленый индикатор готовности блюда.

13. Для окончания работы нажмите на кнопку **ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Если вы собираетесь приготовить подряд несколько блюд или приготовить второе блюдо сразу после того, как первое было в режиме подогрева, сделайте между двумя приготовлениями перерыв не менее 30 минут, чтобы дать остыть мультиварке. В противном случае это может негативно отразиться на результатах приготовления.**

### **Функция «Отложенный старт»**

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени путем включения мультиварки через определенный промежуток времени.

При установке времени отложенного старта вы устанавливаете время, по истечении которого программа приготовления блюда должна быть завершена.

Максимальное время отсрочки окончания приготовления составляет 24 часа.

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

Для активации функции «Отложенный старт»:


- Выберите программу приготовления.
- Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**. Мультиварка перейдет в режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение времени отсрочки окончания приготовления в часах.
- Последовательным нажатием кнопок



◀ и ▶ установите отсрочку окончания приготовления в часах. При изменении времени отсрочки кнопкой ▶ время отсрочки увеличивается, а кнопкой ◀ – уменьшается.

- Нажмите кнопку **ТАЙМЕР** еще раз. На дисплее начнет мигать значение времени отсрочки в минутах.

- Последовательным нажатием кнопок ◀ и ▶ установите время отсрочки в минутах.

- Нажмите кнопку  для подтверждения ввода времени или не предпринимайте никаких действий на протяжении 5 секунд для автосохранения настроек.

- Запустите выполнение программы приготовления.

- На панели управления будет мигать фиолетовый индикатор отсрочки приготовления и на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор отсрочки приготовления погаснет и мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами. На дисплее продолжится отсчет времени до окончания выполнения программы приготовления.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Не устанавливайте слишком длительное время отсрочки приготовления, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.**

**В летнее время или если в помещении тепло, не рекомендуется устанавливать отсрочку более чем на 8 часов.**

### **Прерывание программы**

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

### **Режим «Подогрев»**

После выполнения большинства программ приготовления мультиварка автоматически переходит в режим «Подогрев», осуществляющий поддержание температуры готового блюда на уровне 65-70°C. Максимальная продолжительность автоматического поддержания температуры готового блюда для разных программ приведена в сводной таблице программ приготовления.

Функция подогрева не доступна для программ «Жарка», «Йогурт/Тесто», «Крупы» и «Паста».


Чтобы включить или выключить функцию подогрева после окончания приготовления, нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ** после выбора программы приготовления или во время приготовления. Если подогрев включен, то горит индикатор режима подогрева рядом с соответствующей кнопкой.

Когда режим подогрева включен, то после окончания приготовления мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева, при этом загорится синий индикатор на панели управления.

Если температура приготовления не превышает 80°C, то режим подогрева после окончания приготовления будет отключен.

### **Включение и выключение звуковых сигналов**



Мультиварка может подавать звуковые сигналы при начале приготовления, установке отсрочки приготовления и при завершении приготовления.



Вы можете включить или отключить звуковые сигналы. Для этого установите в мультиварку чашу и подключите прибор к электросети. Затем нажмите и удерживайте кнопку **ТЕМП.** , чтобы включить или выключить звуковые сигналы.



## Блокировка кнопок панели управления

Вы можете включить блокировку кнопок панели управления, чтобы предотвратить их случайное нажатие либо нажатие кнопок детьми.

Установите в мультиварку чашу и подключите прибор к электросети. Затем нажмите и удерживайте кнопку **ВРЕМЯ** , чтобы включить блокировку кнопок. На дисплее должна появиться индикация .

Чтобы разблокировать кнопки панели управления, также нажмите и удерживайте кнопку **ВРЕМЯ** . На дисплее должна появиться индикация .

## Разогрев холодных блюд

Для разогрева холодных блюд в мультиварке специально встроена программа «Разогрев», в которой продукты разогреваются до оптимальной температуры 65-70°C.

1. Положите продукты в чашу и установите ее в мультиварку.
2. Закройте крышку, при этом должен раздаться щелчок.
3. Подключите прибор к электросети, и на дисплее загорится индикация «----», мультиварка будет находиться в режиме ожидания.
4. Нажмите кнопку ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ, после этого мультиварка начнет разогревать продукты, при этом на дисплее начнет отображаться отсчет времени начиная с «00:00».
5. Во время разогрева будет мигать красный индикатор, а когда продукты разогреются до оптимальной температуры, мультиварка подаст звуковой сигнал и начнет гореть синий индикатор.
6. Прибор будет поддерживать оптимальную температуру продуктов в течение 12 часов.

## ПРОГРАММА «МОЙ РЕЦЕПТ»

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














Для программы «Мой рецепт» 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).

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

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


5. Подключите мультиварку к электросети. На дисплее загорится индикация «-- -- -- --». Прибор находится в ждущем режиме.
6. Кнопками ◀ и ▶ выберите программу приготовления «Мой рецепт». На дисплее загорится индикатор времени приготовления по умолчанию.
7. Установите необходимое время приготовления:

- Нажмите кнопку **ВРЕМЯ** . На дисплее начнет мигать значение времени приготовления в часах.
  - Последовательным нажатием кнопок  и  установите время приготовления в часах. При изменении времени приготовления кнопкой  время приготовления увеличивается, а кнопкой  — уменьшается.
  - Нажмите кнопку **ВРЕМЯ**  еще раз. На дисплее начнет мигать значение времени приготовления в минутах.
  - Последовательным нажатием кнопок  и  установите время приготовления в минутах.
  - Нажмите кнопку  для подтверждения ввода времени.
8. Установите необходимую температуру приготовления:
- После выбора программы приготовления «Мой рецепт» нажмите кнопку **ТЕМП.** , чтобы перейти в режим настройки температуры. На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию
  - Кнопками  и  установите нужное значение температуры приготовления от 35°C до 160°C.
  - Нажмите кнопку  для подтверждения установленной температуры приготовления. Установленное значение также будет сохранено автоматически при отсутствии нажатий на кнопки мультиварки в течение 5 секунд.

Диапазон температуры может варьироваться от 35°C до 160°C.

### **Внимание!**

**При установке температуры приготовления выше 130°C максимальное значение времени приготовления не может превышать 2 часа.**

9. В случае необходимости установите отсрочку начала приготовления (см. Функция «Отложенный старт»).
10. Запустите выполнение программы
- Нажмите кнопку .
  - Мультиварка подаст звуковой сигнал.
  - Световой индикатор рядом с названием программы «Мой рецепт» будет гореть в течение всего времени приготовления.
  - При использовании отложенного старта будет мигать фиолетовый индикатор на панели управления и на дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

Если режим отложенного старта не используется, то на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы приготовления и будет гореть оранжевый индикатор хода приготовления.

Если температура приготовления была установлена не ниже 80°C, то будет активирован автоматический режим подогрева блюда после окончания приготовления. Рядом с кнопкой **ПОДОГРЕВ** будет гореть индикатор режима подогрева. Если температура приготовления была установлена ниже 80°C, то мультиварка не будет переходить автоматически в режим подогрева и индикатор режима подогрева гореть не будет.

### 11. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- В зависимости от установок режима «Подогрев» прибор перейдет либо в режим «Подогрев», либо в режим ожидания. В режиме «Подогрев» на дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо.

12. Для окончания работы нажмите кнопку **ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

**СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Программа	Время (температура) приготовления по умолчанию	Диапазон настройки времени (температуры) приготовления	Предварительный разогрев	Максимальная отсрочка приготовления	Подогрев по окончании приготовления
Суп	01:00	1 мин – 8 ч	-	24 ч	12 ч
Молочная каша	00:30	1 мин – 4 ч	-	24 ч	12 ч
Плов	01:10	1 мин – 2 ч	-	24 ч	12 ч
Тушение	01:00	1 мин – 12 ч	-	24 ч	12 ч
Варка/Пар	00:40	1 мин – 2 ч	+	24 ч	12 ч
Выпечка	01:00	1 мин – 4 ч	-	24 ч	4 ч
Жарка	00:20	1 мин – 2 ч	+	-	-
Йогурт/Тесто	08:00	10 мин – 12 ч	-	24 ч	-
Крупы	Авто *	Авто *	-	24 ч	-
Паста	00:08	2 мин – 1 ч	+	-	-
Хлеб	03:00	10 мин – 6 ч	-	24 ч	3 ч
Мой рецепт	00:30	-	-	-	-
(100°C)	1 мин – 12 ч	-	-	-	-
1 мин – 2 ч	-	-	-	-	-
(35°C – 160°C)**	-	24 ч	12 ч	-	-

\* Время приготовления в программе «Крупы» не устанавливается. Приготовление идет автоматически до выкипания воды в чаше.

\*\* Время приготовления в программе «Мой рецепт» ограничено 2 часами, если температура приготовления установлена выше 130°C.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА**

Если вы собираетесь приготовить рис, для определения количества используйте мерный стакан, поставляемый в комплекте. Мерный стакан наполняйте до краев, но без горки.



Перед приготовлением хорошо промойте рис водой в отдельной емкости, не используйте для этого чашу мультиварки.



Не рекомендуется замачивать рис, т. к. это испортит его текстуру.

Переложите промытый рис в чашу и долейте воды в соответствии с рецептом. В зависимости от свежести риса рекомендуется подкорректировать: для приготовления риса свежего урожая наливайте чуть меньше воды, а для старого урожая – чуть больше.

Для приготовления риса не рекомендуется использовать щелочную воду (с уровнем pH выше 9), в противном случае рис может желтеть или содержать много глютена.

По окончании приготовления рис следует перемешать, чтобы он был воздушным.

Чтобы вкус риса не испортился, не рекомендуется по окончании приготовления оставлять его надолго в режиме подогрева, особенно если рис готовился с какими-либо дополнительными ингредиентами (овощами, соусами и т.п.)

## 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 выполнять 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, отменяя 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 «Мой рецепт». 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.
- Выберите программу «Варка/Пар».
- 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).*




Название	Ингредиенты	Приготовление
<b>Каши</b>		
Гречневая каша	Гречневая крупа – 150 г; молоко 2,5% – 500 мл; сливочное масло – 20 г, соль, сахар – по вкусу.	Промойте гречневую крупу, переложите ее в чашу, налейте в чашу молоко, добавьте сливочное масло, соль, сахар и все перемешайте. Закройте крышку, выберите программу «Молочная каша», установите время приготовления 45 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.
Овсяная каша	Овсяные хлопья – 100 г; молоко 2,5% – 500 мл; сливочное масло – 20 г, соль, сахар – по вкусу.	Насыпьте овсяные хлопья в чашу, налейте в чашу молоко, добавьте сливочное масло, соль, сахар и все перемешайте. Закройте крышку, выберите программу «Молочная каша», установите время приготовления 30 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.
Пшеничная каша	Пшеничная крупа – 100 г; молоко 2,5% – 750 мл; сливочное масло – 20 г, соль, сахар – по вкусу.	Промойте пшеничную крупу, переложите ее в чашу, налейте в чашу молоко, добавьте сливочное масло, соль, сахар и все перемешайте. Закройте крышку, выберите программу «Молочная каша», установите время приготовления 40 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.
<b>Супы</b>		
Борщ	Говяжье филе – 250 г; картофель – 300 г; свекла – 150 г; белокочанная капуста – 150 г; картофель – 300 г; свекла – 150 г; репчатый лук – 80 г; томатная паста – 80 г; морковь – 80 г; чеснок – 10 г; растительное масло – 40 мл; вода – 1,5 л; соль, специи – по вкусу.	Промойте говядину и нарежьте на кусочки среднего размера. Промойте и нарежьте на кубики среднего размера свеклу, морковь, картофель, лук, нарежьте капусту, чеснок измельчите ножом. Налейте растительное масло в чашу и закройте крышку. Выберите программу «Жарка», установите время приготовления 15 минут и нажмите кнопку  . После звукового сигнала положите в чашу лук, морковь и томатную пасту. Готовьте с открытой крышкой, время от времени помешивая, до завершения программы. Затем нажмите кнопку <b>ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ</b> и добавьте все остальные ингредиенты. Перемешайте и закройте крышку. Выберите программу «Суп», установите время приготовления 1 час 25 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.






<p>Суп из баранины</p>	<p>Баранье филе – 500 г; картофель – 400 г; репчатый лук – 150 г; томатная паста – 80 г; рис – 70 г; чеснок – 15 г; растительное масло – 50 мл; вода – 1,5 л; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Промойте баранину. Промойте рис, чтобы вода была прозрачной. Нарежьте мясо и картофель на кубики размером 1-1,5 см, нарежьте лук на кубики размером 0,5 см, чеснок измельчите ножом. Налейте растительное масло в чашу. Выберите программу «Жарка», закройте крышку, установите время приготовления 10 минут и нажмите кнопку . После звукового сигнала положите в чашу лук и томатную пасту. Готовьте с открытой крышкой, время от времени помешивая, до завершения программы. Затем нажмите кнопку <b>ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ</b> и добавьте все остальные ингредиенты. Перемешайте и закройте крышку. Выберите программу «Суп», установите время приготовления 1 час 25 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p>Рыбный суп</p>	<p>Филе окуня – 500 г; картофель – 300 г; томаты – 200 г; лук-порей – 100 г; перец сладкий – 100 г; вода – 2 л; соль, специи – по вкусу</p>	<p>Промойте рыбу (без кожи и костей). Нарежьте рыбу, сладкий перец, картофель и томаты на кубики размером 1 см. Лук нарежьте кольцами. Поместите все ингредиенты в чашу, перемешайте и закройте крышку. Выберите программу «Суп», установите время приготовления 1 час 5 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p><b>Основные блюда</b></p>		
<p>Жареный цыпленок</p>	<p>Куриные бедра, голени – 400 г; лимон – 20 г; чеснок – 15 г; растительное масло – 60 мл; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Промойте куриные ножки. Выжмите сок лимона. Измельчите чеснок на мелкой терке. Натрите куриные ножки смесью из лимонного сока, чеснока, соли и специй и уберите в холодильник на 2 часа. Налейте в чашу растительное масло. Выберите программу «Жарка», установите время приготовления 20 минут и нажмите кнопку . После звукового сигнала положите куриные ножки в чашу и закройте крышку. Готовьте, время от времени открывая крышку и переворачивая кусочки, до завершения программы.</p>




Тушеные куриные потроха	Куриные потроха – 250 г; томаты – 140 г; морковь – 70 г; сладкий перец – 60 г; вода – 150 мл; соль, специи – по вкусу.	Промойте куриные потроха. Нарежьте куриные потроха и овощи на кусочки среднего размера. Поместите все ингредиенты в чашу и перемешайте. Закройте крышку. Выберите программу «Тушение», установите время приготовления 50 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.
Свинина в сливочном соусе	Свинина (филе) – 560 г; сливки 33% - 100 мл; молоко – 100 мл; репчатый лук – 160 г; шампиньоны свежие – 100 г; чеснок – 12 г; растительное масло – 35 мл; соль, специи – по вкусу.	Промойте свинину. Порежьте мясо, лук и шампиньоны на кусочки среднего размера, измельчите чеснок ножом. Налейте в чашу растительное масло. Выберите программу «Жарка», установите время приготовления 20 минут и нажмите кнопку  . После звукового сигнала положите свинину и лук в чашу, перемешайте. Готовьте с открытой крышкой, время от времени помешивая, до завершения программы. После завершения программы откройте крышку, положите в чашу остальные ингредиенты и перемешайте. Закройте крышку. Выберите программу «Тушение», установите время приготовления 15 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.
Жареная свинина с грибами	Свинина (шейка) – 430 г; томаты - 170 г; сыр – 100 г; шампиньоны свежие – 70 г; оливковое масло – 30 мл; соль, специи – по вкусу.	Промойте мясо и нарежьте на кусочки размером 2 см, слегка отбейте. Порежьте томаты и шампиньоны на кусочки размером 0,5 см, натрите сыр на крупной терке. Налейте в чашку оливковое масло. Выберите программу «Жарка», установите время приготовления 20 минут и нажмите кнопку  . После звукового сигнала положите свинину в чашу, посыпьте солью и специями. Сверху положите томаты и грибы, потом посыпьте тертым сыром. Закройте крышку и дождитесь окончания приготовления.
Говяжий гуляш	Говядина – 700 г; репчатый лук – 200 г; томатная паста – 100 г; чеснок – 20 г; растительное масло – 40 мл; вода – 200 мл; соль, специи – по вкусу.	Промойте говядину. Порежьте мясо и лук на кубики размером 1,5-2 см, нарежьте капусту, чеснок измельчите ножом. Поместите все ингредиенты в чашу и перемешайте. Закройте крышку. Выберите программу «Тушение», установите время приготовления 1 час. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.




<p>Бефстроганов</p>	<p>Говядина (филе) – 500 г; сливки 33% - 200 мл; молоко – 100 мл; репчатый лук – 120 г; сливочное масло – 30 г; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Промойте говядину, затем порежьте на широкие полоски толщиной 1,5-2 см, отбейте их, чтобы они стали толщиной 0,5-0,8 см, затем нарежьте поперек волокон на кусочки длиной 3-4 см. Нарежьте лук на кусочки среднего размера. Положите все ингредиенты в чашу и перемешайте. Закройте крышку. Выберите программу «Тушение», установите время приготовления 35 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p>Овощное рагу</p>	<p>Картофель – 500 г; белокочанная капуста – 350 г; баклажаны – 300 г; томаты – 150 г; морковь – 150 г; репчатый лук – 100 г; сливочное масло – 50 г; чеснок – 10 г; вода – 200 мл соль, специи – по вкусу;</p>	<p>Порежьте картофель, капусту, баклажаны и томаты на кубики размером 2 см, порежьте морковь и лук на кубики размером 1 см, измельчите чеснок ножом. Положите все ингредиенты в чашу и перемешайте. Закройте крышку. Выберите программу «Тушение», установите время приготовления 35 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p>Драники</p>	<p>Картофель – 270 г; яйцо – 25 г; мука – 10 г; растительное масло – 50 мл; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Натрите картофель на крупной терке, смешайте с яйцом, мукой, солью и специями. Налейте в чашку оливковое масло. Выберите программу «Жарка», закройте крышку, установите время приготовления 18 минут и нажмите кнопку . Сформируйте лепешки из заготовленной смеси и после звукового сигнала выложите их на дно чаши. Готовьте с открытой крышкой. Переверните драники за 8 минут до окончания приготовления. Готовьте до окончания приготовления.</p>
<p>Омлет</p>	<p>Яйца – 500 г (10 шт.); молоко 2,5% - 500 мл; сливочное масло – 5 г; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>до равномерной смеси, добавьте соль и специи. Смажьте дно чаши сливочным маслом и влейте туда смесь. Закройте крышку. Выберите программу «Выпечка», установите время приготовления 15 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p>Фаршированный перец</p>	<p>Фарш – 600 г; сладкий перец – 500 г (3 шт.); готовый отварной рис – 150 г; вода – 100 мл; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Смешайте фарш с рисом, добавьте соль и специи и перемешайте. Промойте перец, удалите из него семена и наполните начинкой из фарша. Положите фаршированный перец на дно чаши и долейте воды. Закройте крышку. Выберите программу «Тушение», установите время приготовления 40 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>



<p>Вегетарианский плов</p>	<p>Рис – 260 г; консервированная кукуруза – 100 г; сладкий перец – 100 г; морковь – 70 г; репчатый лук – 70 г; растительное масло – 70 мл; вода – 330 мл; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Промойте рис, чтобы вода была прозрачной. Нарежьте морковь, лук и перец на кусочки размером 0,5 см. Слейте жидкость от кукурузы. Положите все овощи в чашу и влейте растительное масло, добавьте соль и специи и перемешайте. Поверх овощей выложите рис и разровняйте его лопаткой. Сверху налейте воду. Закройте крышку. Выберите программу «Плов», установите время приготовления 40 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления. Затем откройте крышку и перемешайте.</p>
<p>Плов со свининой</p>	<p>Свинина (шейка) – 300 г; круглый рис – 260 г; морковь – 100 г; репчатый лук – 100 г; чеснок – 10 г; растительное масло – 35 мл; вода – 330 мл;</p>	<p>Промойте рис, чтобы вода была прозрачной. Промойте свинину и нарежьте на кубики размером 2-2,5 см. Натрите морковь на крупной терке. Порежьте лук на мелкие полоски. Вымойте чеснок, но не чистите его. Положите мясо, морковь, лук в чашу. Добавьте растительное масло, соль, специи и перемешайте. Поверх мяса и овощей выложите рис и разровняйте его лопаткой. В рис положите зубчики чеснока. Сверху налейте воду. Закройте крышку. Выберите программу «Плов», установите время приготовления 1 час. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления. Затем откройте крышку и перемешайте.</p>
<p>Рис с морепродуктами</p>	<p>Смесь морепродуктов – 300 г; рис – 300 г; морковь – 120 г; репчатый лук – 100 г; вода – 360 мл; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Промойте рис, чтобы вода была прозрачной. Порежьте лук и морковь на мелкие полоски и положите в чашу. Добавьте смесь морепродуктов, соль, специи и перемешайте. Поверх морепродуктов и овощей выложите рис и разровняйте его лопаткой. Сверху налейте воду. Закройте крышку. Выберите программу «Плов», установите время приготовления 40 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления. Затем откройте крышку и перемешайте.</p>

<p>Жареный картофель с грибами</p>	<p>Картофель – 400 г; свежие шампиньоны – 130 г; растительное масло – 50 мл; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Порежьте картофель на кусочки среднего размера. Порежьте грибы на кусочки размером 0,5 см. Налейте в чашку оливковое масло и закройте крышку. Выберите программу «Жарка», установите время приготовления 30 минут и нажмите кнопку . После звукового сигнала положите в чашу картофель, грибы, соль, специи и перемешайте. Готовьте с открытой крышкой, время от времени помешивая, до окончания приготовления.</p>
<p>Рассыпчатая гречка</p>	<p>Гречневая крупа – 260 г; сливочное масло – 20 г; вода – 600 мл; соль по вкусу.</p>	<p>Промойте гречку, чтобы вода была прозрачной. Смажьте чашу сливочным маслом. Положите в чашу крупу, налейте воду, добавьте соль и перемешайте. Выберите программу «Крупы», время приготовления будет установлено автоматически. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p>Отварная красная фасоль</p>	<p>Красная фасоль – 500 г; вода – 1,5 л; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Залейте фасоль кипятком и оставьте на 1 час. Затем слейте воду и просушите фасоль. Переложите фасоль в чашу, налейте воду, добавьте соль и специи. Закройте крышку. Выберите программу «Суп», установите время приготовления 2 часа. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p>Овощи на пару</p>	<p>Картофель – 150 г; сладкий перец – 120 г; зеленая стручковая фасоль – 100 г; брокколи (замороженная) – 100 г; вода – 1 л; соль, специи – по вкусу.</p>	<p>Нарежьте картофель на кубики размером 2 см, нарежьте перец на кубики размером 3 см. В чашу налейте воду, сверху установите решетку для приготовления на пару. Все овощи положите на решетку. Посыпьте солью и специями. Закройте крышку. Выберите программу «Варка/Пар», установите время приготовления 15 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>
<p>Куриные котлеты с рисом на пару</p>	<p>Куриное филе – 600 г; рис – 300 г; репчатый лук – 100 г; сливочное масло – 10 г; чеснок – 6 г; вода – 400 мл; соль, специи по вкусу.</p>	<p>Промойте рис, чтобы вода была прозрачной. Промойте куриное филе. Прокрутите филе, лук и чеснок через мясорубку. Добавьте в получившийся фарш соль и специи и перемешайте до равномерности. Сформируйте котлеты. Смажьте чашу сливочным маслом. Положите в чашу рис, налейте воду, добавьте соль и перемешайте. Сверху установите решетку для приготовления на пару. На решетку положите котлеты. Закройте крышку. Выберите программу «Крупы», время приготовления будет установлено автоматически. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.</p>

Свинина с картофелем на пару	Свинина (филе) – 300 г; картофель – 500 г; горчица – 20 г; вода – 1 л; соль, специи – по вкусу.	Промойте мясо и порежьте его на стейки шириной 2 см. Натрите стейки солью, специями и горчицей. Нарежьте картофель на кубики размером 2 см. Налейте воду в чашу. Сверху установите решетку для приготовления на пару. На решетку положите свиные стейки и картофель. Закройте крышку. Выберите программу «Варка/Пар», установите время приготовления 30 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.
<b>Десерты</b>		
Классический бисквит	Пшеничная мука – 180 г; яйца – 250 г (5 шт.); сахар-песок – 150 г; сливочное масло – 10 г; разрыхлитель – 2 г.	В отдельной емкости взбейте яйца и сахар, чтобы получить пенистую и густую смесь. Продолжая размешивать, постепенно добавляйте муку и разрыхлитель. Размешивайте, пока не получите однородную смесь. Смажьте чашу сливочным маслом и перелейте в нее тесто. Закройте крышку. Выберите программу «Выпечка», установите время приготовления 50 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления. После окончания приготовления выдержите готовый бисквит в мультиварке еще 15 минут.
Шарлотка с яблоками	Пшеничная мука – 180 г; яблоки – 300 г; яйца – 250 г (5 шт.); сахар-песок – 200 г; сливочное масло – 10 г; разрыхлитель – 2 г; корица – 2 г.	Очистите яблоки от кожуры и семенных коробочек, нарежьте на кубики размером 1 см. В отдельной емкости взбейте яйца и сахар, чтобы получить пенистую и густую смесь. Продолжая размешивать, постепенно добавляйте муку, разрыхлитель, корицу и яблоки. Размешивайте, пока не получите однородную смесь. Смажьте чашу сливочным маслом и перелейте в нее тесто. Закройте крышку. Выберите программу «Выпечка», установите время приготовления 50 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления.

<p>Чизкейк</p>	<p>Творог – 500 г; яйца – 250 г (5 шт.); апельсин – 120 г; свежая клубника – 50 г; сахар-песок – 50 г; мука – 40 г; сливочное масло – 10 г; соль – по вкусу.</p>	<p>Отделите яичные желтки от белков. К яичным белкам добавьте соль и взбейте, чтобы получить пенистую и густую смесь. Очистите апельсин, порежьте апельсин и клубнику тонкими ломтиками. Творог, яичные желтки, сахар и муку взбейте миксером до получения однородной смеси. Добавьте в получившуюся смесь взбитые яичные белки и аккуратно перемешайте лопаткой. Смажьте чашу сливочным маслом. Положите половину смеси в чашу, затем выложите слой ломтиков апельсинов и клубники. Сверху распределите оставшуюся половину творожной смеси. Выровняйте верх лопаткой и закройте крышку. Выберите программу «Выпечка», установите время приготовления 45 минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления. После окончания приготовления выдержите чизкейк в мультиварке еще 10 минут.</p>
<p>Дрожжевое тесто</p>	<p>Пшеничная мука – 600 г; сахар-песок – 20 г; сухие дрожжи – 15 г; соль – 5 г; растительное масло – 10 мл; вода комнатной температуры – 300 мл.</p>	<p>В отдельной емкости смешайте муку, соль, сахар и дрожжи. Постепенно добавляйте воду, продолжая замешивать тесто. Замешивайте тесто, пока оно не перестанет прилипать к стенкам емкости. Смажьте чашу растительным маслом и положите в чашу тесто. Закройте крышку. Выберите программу «Йогурт/Тесто», установите время приготовления 1 час. Нажмите кнопку  и дождитесь готовности теста</p>
<p>Йогурт классический</p>	<p>Йогурт классический 2,5% - 350 мл; молоко 3,2% - 300 мл; сливки 10% - 300 мл.</p>	<p>В отдельной емкости смешайте молоко, йогурт и сливки при комнатной температуре. Перелейте полученную смесь в чашу. Закройте крышку. Выберите программу «Йогурт/Тесто», установите время приготовления 12 часов минут. Нажмите кнопку  и дождитесь окончания приготовления. Уберите готовый йогурт в холодильник на 3 часа.</p>

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### 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 «Мой рецепт» 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 «Мой рецепт». 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 **ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ**.

### Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посу-

ды 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. 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 **ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ**.

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 «Варка/Пар». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления. 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 **ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ**.

### 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 «Мой рецепт».

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

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

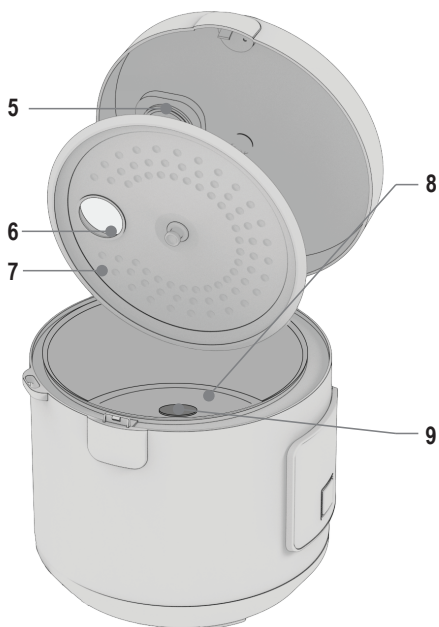
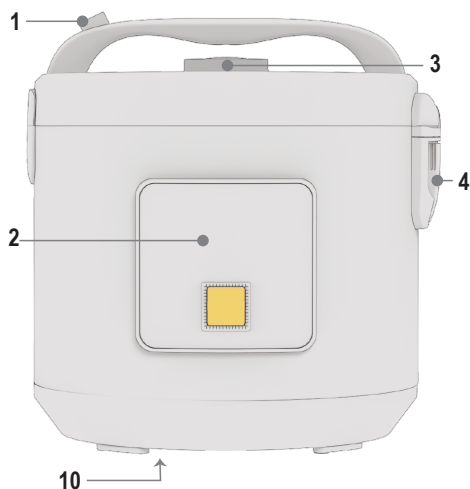
По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева. Для отмены автоподогрева нажмите кнопку **ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ**.

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

*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.

Снимите внутреннюю крышку (7), уплотнитель отверстия парового клапана (6), паровой клапан (3)

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.

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 мягкую ткань, слегка смоченную в чистой теплой воде.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование зубки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, растворителей (бензин, ацетон и т. п.), средств с содержи-**

**ем щелочей, кислот, других активных веществ и средств для мытья посуды.**



### Чистка корпуса

Протрите корпус и верхнюю крышку прибора (5) слегка влажной тканью. Для удаления пятен можно использовать нейтральное моющее средство, при этом будьте осторожны, чтобы влага не попала внутрь корпуса.

Снимите и опорожните контейнер для сбора конденсата (4).

Если внутрь корпуса или в пространство рядом с кнопкой открытия крышки (1) попали посторонние предметы, удалите их бамбуковой палочкой.

Протрите панель управления (2) и шнур

питания мягкой сухой тканью.

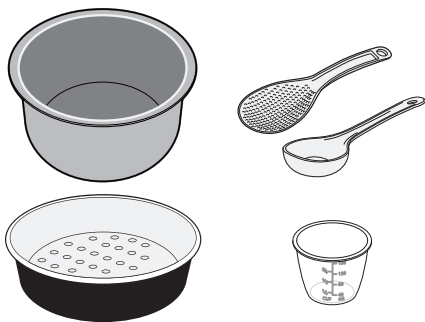
Регулярно, примерно раз в месяц, проводите чистку вентиляционных отверстий (10) на дне корпуса. Не допускайте скопления пыли, т.к. это может привести к перегреву и поломке прибора.

Протрите нагревательную поверхность (8) слегка влажной тканью. Если к нагревательной поверхности прилипли крупинки или частицы другой пищи, отполируйте поверхность наждачной бумагой №320. Если в пазы попали крупинки, извлеките их бамбуковой палочкой.

Протрите центральный датчик температуры (9) слегка влажной тканью. Если рядом с ним застряли крупинки, удалите их бамбуковой палочкой.

Запрещается мыть корпус прибора под краном, погружать его в воду или разбрызгивать на него воду.

### Чистка чаши, решетки и аксессуаров

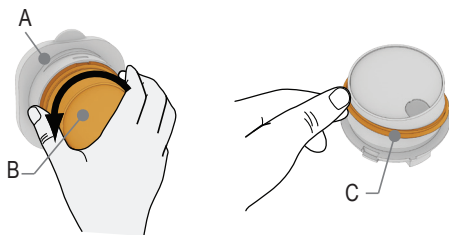


Вымойте чашу, решетку, лопатку, ложку и мерный стакан теплой водой со средством для мытья посуды. Если продукты прилипли, замочите чашу, решетку и аксессуары, а затем очистите их от остатков продуктов мягкой губкой.

### Чистка парового клапана

Проводите чистку парового клапана после каждого использования. Если внутри клапана окажутся частицы продуктов, то при последующем приготовлении жидкость может переливаться через край,

а продукты могут приобрести неприятный запах.

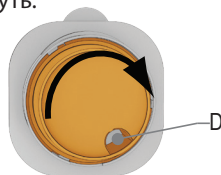


- A. Крышка парового клапана
- B. Паровой клапан
- C. Уплотнитель парового клапана

Чтобы разобрать паровой клапан, одной рукой держите крышку клапана, а другой возьмитесь за клапан и поверните его против часовой стрелки.

Аккуратно возьмитесь пальцами за уплотнитель клапана и снимите его.

Вымойте все части парового клапана со средством для мытья посуды, затем дайте им высохнуть.



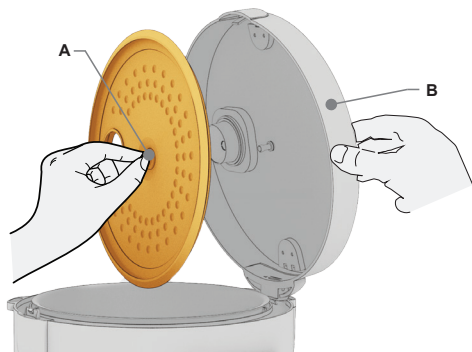
Соберите паровой клапан. Вставьте паровой клапан в крышку парового клапана и поворачивайте по часовой стрелке, пока отверстие для выпуска пара (D) не окажется в положении, обозначенном на картинке выше (оно должно быть внизу и немного справа).

Наденьте на клапан уплотнитель и передвиньте его в канавку. Убедитесь, что уплотнитель не перекручен и держится плотно.

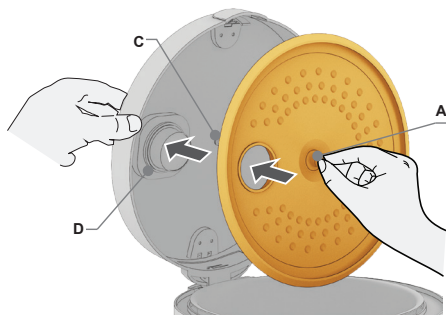
### Чистка внутренней крышки

Одной рукой придерживая внешнюю крышку (B), другой рукой возьмитесь за ручку внутренней крышки (A) и снимите ее.





Вымойте внутреннюю крышку со средством для мытья посуды и дайте ей высохнуть.



Выровняйте внутреннюю крышку относительно внешней так, чтобы совпали отверстия для парового клапана во внутренней крышке совпало с паровым клапаном (D), установленным во внешнюю крышку.

Одной рукой удерживая внешнюю крышку, возьмитесь пальцами другой руки за ручку внутренней крышки (A), прижмите внутреннюю крышку, чтобы она закрепилась на держателе (C).

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

### 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.
- Перед транспортированием или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## 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 резинка 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.
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.
При выпечке тесто не пропеклось	Вы заложили в чашу слишком много теста.	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.

**Продукт переварился**

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	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.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло в режиме автоподогрева.	Длительное использование режима автоподогрева нежелательно.

**При варке продукт выкипает**

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).  Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	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.

**Блюдо пригорает**

Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику.  Ничто не должно мешать движению подпружиненного термодатчика.  Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.
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. Замороженные ягоды необходимо разморозить до начала приготовления.
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.	

**Другие ошибки приготовления**

Неисправности	Рекомендации по устранению
Рис получается слишком мягкий, слишком твердый или непроваренный.	<p>Если мультиварка стоит на неровной или наклонной поверхности, вода в чаше распределяется неравномерно, в результате чего приготовленный рис может получиться слишком мягким или слишком твердым.</p> <p>Свойства и текстура риса у разных производителей отличается, они зависят от места сбора урожая, условий и длительности хранения.</p> <p>Результат приготовления риса зависит от температуры воды и температуры в помещении.</p> <p>При использовании автоматической программы рис обычно получается мягким, это не является неполадкой.</p> <p>Рис может быть непроваренным из-за недостаточного количества воды.</p> <p>Убедитесь, что внутри корпуса мультиварки нет посторонних предметов и что чаша не деформирована.</p>
Рис подгорает.	<p>Убедитесь, что внутри корпуса мультиварки нет посторонних предметов.</p> <p>Перед приготовлением рис нужно тщательно промывать до тех пор, пока вода не станет прозрачной.</p> <p>Возможно, чаша деформирована, в этом случае обратитесь за ее заменой.</p>
Во время приготовления вода, бульон или другая жидкость вытекает из-под крышки.	<p>Убедитесь, что наливаете воду до отметки внутри чаши, соответствующей числу мерных стаканов риса.</p> <p>Убедитесь, что не наливаете воду и не кладете продукты выше максимальной отметки внутри чаши.</p>
Кекс получается слишком жесткий.	Используйте готовые смеси для кексов и точно следуйте инструкции производителя смеси.
Не получается начать приготовление по нужной программе.	<p>Кнопками ◀ и ▶ выберите нужную программу приготовления, индикатор выбранной программы должен мигать.</p> <p>Убедитесь, что шнур питания плотно присоединен к мультиварке, а вилка питания – к розетке.</p>

Готовый рис плохо пахнет.	Убедитесь, что внутренняя крышка, клапан и уплотнители чистые. Снимите их и вымойте со средством для мытья посуды.
Через клапан и/или из-под крышки вытекает вода, бульон или другая жидкость.	Внутренняя крышка, уплотнители и/или клапан неправильно установлены. Выключите мультиварку, подождите, пока она остынет, и установите внутреннюю крышку, уплотнители и клапан правильно.
Мультиварка по окончании приготовления не переходит автоматически в режим подогрева.	Неправильно выбрана программа приготовления. Выбранная программа не может использоваться с режимом подогрева, в этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания. Возможно, прибор вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр.

**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 (свежезамороженные)	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 ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ»

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 безе 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

## 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
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Неисправность блока управления или неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

<p>Мультиварка не реагирует на нажатия кнопок.</p>	<p>Ошибка подключения или использования</p>	<p>Прибор не подключен к электросети. Убедитесь, что шнур питания надежно присоединен к мультиварке, а вилка питания – к розетке. Убедитесь, что розетка исправна.</p> <p>Убедитесь, что следуете инструкциям данного руководства.</p> <p>Возможно, включена блокировка кнопок панели управления. Отключите блокировку.</p> <p>Возможно, прибор вышел из строя. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.</p>
<p>Блюдо готовится слишком долго</p>	<p>Перебои с питанием от электросети</p>	<p>Проверьте напряжение в электросети</p>
	<p>Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет</p>	<p>Удалите посторонний предмет</p>
	<p>Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно</p>	<p>Установите чашу ровно, без перекосов</p>
	<p>Нагревательный элемент загрязнен</p>	<p>Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент</p>
<p>На дисплее отображаются коды ошибок E1 или E2</p>	<p>Неисправность схемы управления мультиваркой</p>	<p>Мультиварка регистрирует неисправность в работе внутренних компонентов («E1» – обрыв в цепи датчика температуры; «E1» – короткое замыкание датчика температуры). Прекратите использование прибора и обратитесь в авторизованный сервисный центр.</p>
<p>На дисплее горит индикация «E3»</p>	<p>Сработала защита от перегрева</p>	<p>В чаше нет или слишком мало воды.</p> <p>Чаша перегрелась (температура выше 210°C).</p> <p>Во время приготовления в чаше закончилась вода или другая жидкость.</p> <p>Выключите прибор, отсоедините его от электросети и дайте остыть на протяжении одного часа.</p> <p>Если индикация «E3» продолжает гореть, обратитесь в сервисный центр производителя.</p>
<p>На дисплее горит индикация «E4».</p>	<p>Сработала защита от недостаточного нагрева в режиме «Жарка» или «Мой рецепт».</p>	<p>Данная защита срабатывает, если установлена температура выше 130°C, но мультиварка не может достичь данного значения в течение 15 минут. Такое может произойти, например, если установлена температура выше 130°C, но в чаше мультиварки содержится много воды, что не позволяет ей нагреться выше температуры кипения воды.</p> <p>Отключите мультиварку и дайте ей остыть в течение минимум одного часа перед дальнейшим использованием.</p> <p>Не устанавливайте высокую температуру приготовления при наличии большого количества воды в чаше мультиварки.</p>



## 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  
 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](http://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](http://jvc-rus.ru).



**JVC**  
[jvc-rus.ru](http://jvc-rus.ru)