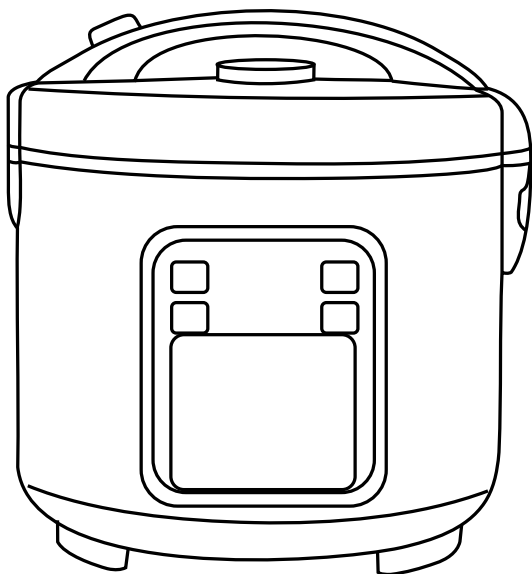




ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МУЛЬТИВАРКА
HMC02



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
КОМПЛЕКТАЦИЯ	5
НАЗНАЧЕНИЕ	6
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
СХЕМА ПРИБОРА	7
СБОРКА	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
РЕЖИМЫ И ФУНКЦИИ	10
ЧИСТКА И УХОД	25
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	26
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	27
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
ГАРАНТИЯ	28
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	29

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите меры безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования и при необходимости передайте ее другим пользователям. Обращайтесь с прибором осторожно и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование прибора может привести к травме.

- Перед использованием убедитесь, что напряжение сети питания и допустимая мощность соответствуют указанным на корпусе прибора.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в службу ремонта бытовой техники.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его.

- Перемещайте мультиварку за корпус, а не за ручку на крышке.
- Во избежание повреждений изделия оберегайте его от деформаций, ударов и падений.
- Не допускается наполнять прибор выше максимальной и ниже минимальной отметок на мерной шкале.
- Не следует без особой необходимости открывать крышку до окончания процесса приготовления и отключения мультиварки.
- Продукты и вода должны помещаться в чашу в строгом объеме. Если воды недостаточно, то продукты будут не в полной мере обработаны или передержаны.
- Регулярно очищайте паровой клапан.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Устанавливайте изделие только на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т. п.
- Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части мультиварки чистые. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание ожога не подносите близко руку или лицо к отверстиям для выпуска пара.
- Не беритесь за изделие и его сетевую вилку влажными руками.
- Перед отсоединением вилки шнура изделия от сетевой розетки убедитесь, что оно выключено.
- Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних частей поверхностей нагретого прибора.

- Нельзя перекрывать клапан никакими предметами, как и заменять его на какую-либо другую деталь.
- Внутреннюю чашу нельзя использовать на других нагревательных поверхностях или заменять ее в мультиварке другими емкостями, не предназначенных для этого.
- Не готовьте новую порцию сразу после того, как закончено приготовление предыдущей. Подождите в течение 15 минут, чтобы позволить нагревательной пластине остыть, затем можно приступить к приготовлению новой порции.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки.
- Во время работы прибора воздух и пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Это может вызвать повреждение внутреннего антипригарного покрытия. Дайте ей остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к мультиварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Не мойте в чаше крупу и другие продукты, т. к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия. Для мытья продуктов используйте другую емкость.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мультиварка
- Чаша
- Контейнер-пароварка
- Ложка для риса
- Мерный стаканчик
- Инструкция по эксплуатации

НАЗНАЧЕНИЕ

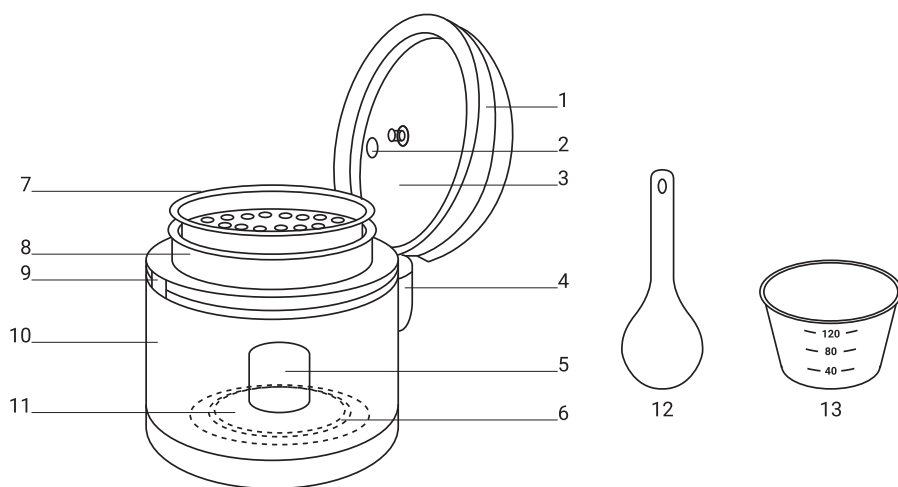
Мультиварка предназначена для приготовления различных блюд в домашних условиях: варка, тушение, жарка, выпечка, приготовление на пару, приготовление каш, супов, плова, йогурта и стерилизации.

Прибор предназначен для работы в жилых и коммерческих в соответствии с назначением и мерами безопасности, описанными в данной инструкции по эксплуатации.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

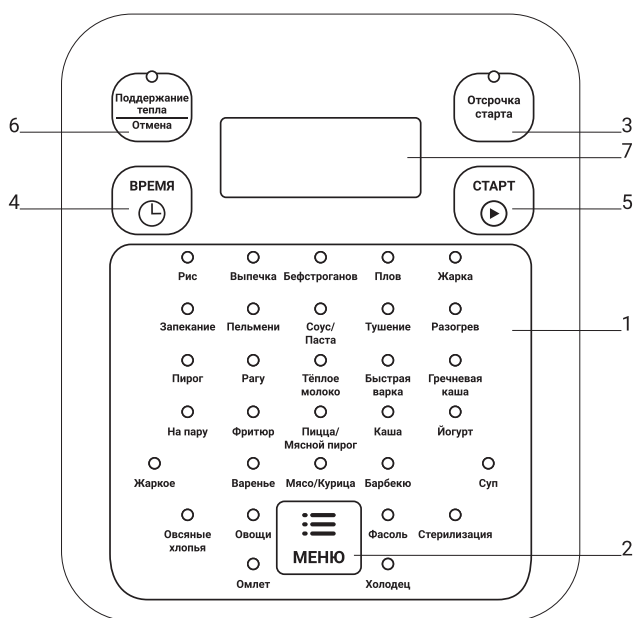
- После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение четырех часов.
- Извлеките прибор из упаковки. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием промойте чашу и пароварку в теплой воде с использованием жидкого моющего средства, используя мягкую губку.
- Убедитесь, что между чашей для приготовления и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

СХЕМА ПРИБОРА



1. Крышка
2. Клапан выпуска пара
3. Внутренняя крышка
4. Сборник конденсата
5. Сенсор температуры
6. Нагревательный элемент
7. Контейнер-пароварка
8. Внутренняя чаша
9. Внешняя чаша
10. Корпус
11. Зона основного нагрева
12. Ложка для риса
13. Мерный стакан

Панель управления



1. Панель индикаторов программ
2. Кнопка выбора программ «Меню»
3. Кнопка программы «Отсрочка старта»
4. Кнопка «Время» для установки времени
5. Кнопка «Старт»
6. Кнопка «Поддержание тепла/Отмена»
7. Дисплей

СБОРКА

Перед сборкой мультиварки убедитесь, что шнур питания отключен от электрической сети, а прибор находится в выключенном положении.

1. Установите чашу внутрь корпуса. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закрепите крышку и установите клапан выпуска пара.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Выложите необходимые ингредиенты внутрь чаши. Закройте крышку.
2. Подключите прибор к электрической сети.
3. Установите необходимую программу при помощи кнопки «Меню». Загорится соответствующий индикатор выбранной программы. При необходимости установите время приготовления при помощи кнопки «Время». Более подробно ознакомьтесь со всеми программами ниже.
4. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы. Начнется обратный отсчет времени приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Для остановки программы Поддержания темпа нажмите кнопку «Поддержание тепла/Отмена».
7. Отключите прибор от сети.

ВНИМАНИЕ!

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки MAX, расположенной на внутренней поверхности чаши.

Для сильно пенящихся продуктов, таких как рис, во время приготовления следите за уровнем воды в чаше.

РЕЖИМЫ И ФУНКЦИИ

Программа «Таймер»

1. Установите соответствующую программу при помощи кнопки «Меню». Загорится соответствующий индикатор выбранной программы. На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
2. Откорректируйте время приготовления при помощи кнопки «Время».
3. Запустите выбранную программу при помощи кнопки «Старт». Начнется обратный отчет времени приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во всех программах вы можете изменять время приготовления в соответствии с «Таблицей программ приготовления».

Программа «Отсрочка старта»

Максимальное время отсрочки составляет 24 часа, с шагом установки в 30 минут.

1. Установите необходимую программу при помощи кнопки «Меню». На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите на кнопку «Отсрочка». На дисплее появятся мигающие символы «00:00»
3. При помощи кнопки «Таймер» установите необходимое время отсрочки приготовления.
4. По окончании установки нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени отсрочки.
5. Когда заданное вами время истечет, программа приготовления запустится.

ВНИМАНИЕ!

Не рекомендуется оставлять еду в программе отсрочки более 12 часов, иначе продукты могут испортиться. Установите время отсрочки в зависимости от качества и конкретного вида продукта.

Программа «Поддержание тепла»

Программа запускается автоматически после автоматического отключения всех программ приготовления, кроме программ «Жарка», «Запекание», «Соус/Паста», «Теплое молоко» и «Йогурт», и будет поддерживать температуру 65-70°C.

Функцию подогрева при нулевых настройках можно включить двойным нажатием на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», после чего загорится индикатор на панели.

ВНИМАНИЕ!

Несмотря на то, что программа поддержания тепла рассчитана до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

Программа «Рис»

Программа рекомендуется для приготовления риса, рассыпчатых каш из круп.

1. Отмерьте крупу по рецепту и промойте ее. Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.
2. Положите крупу и приправы в чашу, залейте воду.
3. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Рис».
5. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
6. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
7. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Плов»

1. Отмерьте рис по рецепту и промойте его. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте. Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.
2. Положите рис и приправы в чашу, залейте воду.
3. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.

4. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Плов».
5. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
6. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
7. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Фритюр»

Режим для обжарки риса и приготовления блюд во фритюре.

1. Добавьте масло и подготовленные ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Фритюр».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Быстрая варка»

Программа рекомендуется для экспресс-варки овощных и мясных блюд,пельменей, макаронных изделий, отваривания яиц и сосисок при высокой температуре.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту и поместите их в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Быстрая варка».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Рagu»

Программа рекомендуется для томления блюд при низкой температуре.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту и выложите их в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Рagu».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Мясо/Курица»

Программа рекомендуется для приготовления различных блюд из мяса (говядина, свинина и т. д.) и птицы (курица, утка и т.д.), а также гарниров к ним путем запекания. Также при должном опыте пользователя возможно приготовление блюд из рыбы, тофу и т. д.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Мясо/Курица».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Суп»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (борщ, уха, щи, рассольник, солянка, мясные бульоны и т. д.), а также напитков.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Суп».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Бефстроганов»

Программа может использоваться для приготовления бефстроганова.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чашу, предварительно смазав ее небольшим количеством масла.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Бефстроганов».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Выпечка»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, пирогов и т. д.).

1. Поместите тесто в смазанную маслом чашу для приготовления.
2. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно. Подключите прибор к сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Выпечка».

4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления, прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.
7. Если выпечка не полностью пропеклась, оставьте ее в чаше с закрытой крышкой в программе «Поддержание тепла» в течение не более 10-20 минут.

ВНИМАНИЕ!

Используйте прихватки, чтобы вынуть чашу.

Если оставить готовую выпечку в чаше надолго, она может отсыреть.

Программа «Пирог»

Программа рекомендуется для приготовления пирогов с начинкой.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту и выложите тесто с начинкой в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Пирог».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Пицца/Мясной пирог»

Режим для приготовления пиццы и пирогов с мясной начинкой.

1. Выложите тесто с начинкой в смазанную маслом чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Пицца/Мясной пирог».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.

5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Стерилизация»

Программа используется для стерилизации детских бутылочек и других принадлежностей для кормления. Также в данном режиме можно стерилизовать столовые приборы.

1. Положите принадлежности, которые необходимо простерилизовать в чашу и добавьте соответствующее количество воды. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
2. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Стерилизация».
3. Нажмите на кнопку «Старт», начнется выполнение программы.

Программа «Теплое молоко»

Программа рекомендуется для подогрева молока и детского питания.

1. Налейте молоко или питание в чашу мультиварки.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Теплое молоко».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс подогрева.
5. По завершении подогрева прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Каша»

Программа предназначена для приготовления жидких каш. Их можно готовить из любых видов крупы.

1. Отмерьте крупу по рецепту и промойте ее.
2. Положите крупу в чашу, залейте воду в чашу.
3. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
4. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Каша».

5. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
6. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
7. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

ВНИМАНИЕ!

Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.

Программа «Гречневая каша»

Программа рекомендуется для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

1. Отмерьте гречку и воду в соответствии с рецептом.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Гречневая каша».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «На пару»

Программа может использоваться для приготовления на пару рыбы, мяса, овощей, мант, диетических, вегетарианских блюд и детского меню с использованием контейнера-пароварки. Перед включением программы убедитесь, что в чаше достаточное количество воды.

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке.
3. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.

4. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Бефстроганов».
5. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
6. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
7. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Овсяные хлопья»

Программа для быстрого приготовления овсяной каши.

1. Отмерьте хлопья и добавьте воду или молоко в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Овсяные хлопья».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Тушение»

В данной программе рекомендуется тушить, готовить блюда, требующие длительной термической обработки.

1. Положите необходимые продукты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Тушение».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Жарка»

Программа рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы и т. д. Используется для готовки без воды, но с добавлением небольшого количества масла. Приготовление может осуществляться с открытой крышкой.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Добавьте немного растительного масла в чашу. Равномерно разложите продукты в чаше.
2. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус прибора. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Жарка».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Запекание»

Программа предназначена для приготовления блюд с румяной и ароматной корочкой.

1. Выложите подготовленные ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Запекание».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Барбекю»

Режим для приготовления мяса, птицы и овощей с румяной корочкой.

1. Подготовьте ингредиенты и поместите их в чашу с небольшим количеством масла.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Барбекю».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Жаркое»

Оптимальная программа для приготовления мясного жаркого с овощами.

1. Подготовьте ингредиенты и поместите их в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Жаркое».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Овощи»

Режим для приготовления овощей на пару или в виде гарниров.

1. Выложите подготовленные овощи в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Овощи».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Фасоль»

Режим для приготовления фасоли и бобовых.

1. Замочите фасоль заранее и поместите её в чашу с водой.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Фасоль».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Пельмени»

Программа предназначена для приготовления пельменей.

1. Выложите пельмени и добавьте необходимое количество воды.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Пельмени».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Соус/Паста»

Специальный режим для приготовления итальянской пасты и соусов.

1. Подготовьте ингредиенты и поместите их в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Соус/Паста».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу поддержания температуры, и откройте крышку.

Программа «Разогрев»

Программа предназначена для разогрева готовых блюд.

1. Поместите готовое блюдо в чашу мультиварки.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Разогрев».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс разогрева.
5. По завершении разогрева прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Йогурт»

Программа предназначена для приготовления йогурта в домашних условиях.

Ультрапастеризованное молоко – нагрейте до 40 градусов. Сырое молоко – вскипятите и охладите до 40 градусов. Растворите в теплом молоке сухую закваску для йогурта. Если нет закваски – возьмите 100г баночку живого йогурта без добавок. Если вы готовите в баночках, в чашу мультиварки налейте воду температурой 40 градусов до уровня молока в емкостях, закройте крышку мультиварки. Если сразу готовите йогурт в чаше, то просто закройте крышку.

1. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус прибора. Подключите прибор к электросети.
2. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Йогурт».
3. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
4. По завершении приготовления прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb». Прибор автоматически перейдет в режим поддержания тепла.
5. Готовый йогурт перелейте в баночки, накройте крышкой и уберите в холодильник для созревания на 4 часа.

Программа «Варенье»

Режим для приготовления варенья из фруктов и ягод.

1. Поместите подготовленные фрукты и сахар в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к питающей сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Варенье».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Холодец»

Режим для приготовления холодца и заливных блюд.

1. Поместите подготовленные ингредиенты в чашу.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Холодец».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс приготовления.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Программа «Омлет»

Режим для приготовления омлета.

1. Поместите замороженные продукты в чашу мультиварки.
2. Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
3. Нажмите на кнопку «Меню», установите программу «Омлет».
4. Нажмите на кнопку «Старт», начнется процесс разморозки.
5. По завершении прозвучит звуковой сигнал и появятся символы «bb».
6. Нажмите на кнопку «Поддержание тепла/Отмена», чтобы выключить программу, и откройте крышку.

Таблица программ приготовления

Программа	Температуры приготовления (°C)	Время приготовления по умолчанию (ч:мм)
Рис	110	0:45
Плов	110	0:55
Фритюр	115-135	0:30
Быстрая варка	110	0:30
Рагу	Доводит до кипения и поддерживает 95°	4:00
Мясо/Курица	110-115	0:50
Суп	Доводит до кипения и поддерживает 95°	1:00
Бефстроганов	110-115	0:30
Выпечка	110-115	0:40
Пирог	115-120	0:45
Пицца/ Мясной пирог	110-120	0:40
Стерилизация	100	0:10
Теплое молоко	60-65	0:10
Каша	Доводит до кипения и поддерживает 95°	1:00
Гречневая каша	110	1:00
На пару	Доводит до кипения и поддерживает 95°	0:40
Овсяные хлопья	103-108	0:20
Тушение	Доводит до кипения и поддерживает 95°	0:45
Жарка	145-150	0:25
Запекание	103-115	0:50
Барбекю	140-145	0:50
Жаркое	110	2:00
Овощи	103-108	0:30
Фасоль	110-115	1:00

Программа	Температуры приготовления (°C)	Время приготовления по умолчанию (ч:мм)
Пельмени	Доводит до кипения и поддерживает 95°	0:35
Соус/Паста	103-108	0:30
Разогрев	100	0:25
Йогурт	40-45	8:00
Варенье	103-108	4:00
Холодец	60-75	0:25
Омлет	100	0:25

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он остынет. Проводите очистку после каждого использования.

- Протирайте корпус слегка влажной тканью. Не погружайте корпус и шнур питания в воду или другие жидкости.
- Промойте все съемные части теплой мыльной водой, после чего насухо протрите. Запрещается использовать стальные губки, металлические щетки или средства для отбеливания.
- Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- Храните прибор в темном прохладном месте, недоступном для детей месте. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался. Не оборачивайте шнур питания вокруг прибора.

Очистка клапана выпуска пара

Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора.

1. Аккуратно снимите клапан выхода пара, при этом не прикладывайте значительного усилия.
2. Разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Прибор не включается	Убедитесь, что прибор подключен к сети. Проверьте предохранитель в электрической розетке вашего дома.
	Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению источника питания.
Блюда готовятся слишком долго	Убедитесь, что прибор подключен к сети и напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению источника питания.
	Нагревательный элемент загрязнен. Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент.
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет. Удалите его.
Еда пригорела или неправильно приготовлена	Не соблюдено соотношение крупы и жидкости. Подберите соответствующее количество жидкости и крупы.
Прибор издает необычный шум, запах, дым и др.	Немедленно выключите прибор и отключите его от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр

ВНИМАНИЕ!

Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °C и относительной влажности воздуха не выше 70 %.
- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке обеспечьте защиту прибора от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: НМС02
- Напряжение: 220 В, 50 Гц
- Потребляемая мощность: 900 Вт
- Антипригарное покрытие
- 31 автоматический режим
- Таймер работы
- Емкость: 5 л
- Цвет: белый
- Класс электробезопасности: I

ГАРАНТИЯ

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии:

<https://www.eldorado.ru/spv>

или по телефону Эльдorado – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону М.Видео – 8 (800) 600-77-75

Гарантия продавца – 12 месяцев с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Guangzhou MVM Trading LLC

Адрес: Guangzhou City, Panyu District, Big Stone Southern Road 269, Bld 2, room 209-6, Китай

Сделано в Китае

Импортёр/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 1 году с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления указана на приборе в формате ММ.YYYY, где ММ – месяц изготовления и YYYY – год изготовления.

Товар сертифицирован, соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

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

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.



