Hölmer

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ



МУЛЬТИВАРКА HMC-128MS

ЄМНІСТЬ ЧАШІ 5 ЛІТРІВ

СМАРТКУХАР
до 3 індивідуальних етапів готування

28 ПРОГРАМ

1 YEAR WARRANTY
1 РІК ГАРАНТІЇ
1 YEAR WARRANTY

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Ми дякуємо вам за вибір нашої продукції. Кожен виріб ТМ Hölmer відрізняється сучасним дизайном і високими стандартами якості. Купуючи нашу мультиварку, ви можете бути впевнені в тому, що вибрали гідний товар, який при дотриманні правил його експлуатації прослужить вам довгі роки.

Для того щоб повністю використовувати можливості вашої нової мультиварки, а також зробити користування нею максимально комфортним і безпечним, уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації.

1. Призначення та технічні характеристики

Мультиварка - багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації.

Таблиця 1

Напруга електроживлення	220-240 В ~ 50 Гц
Номінальна споживана потужність	860 Вт
Температура приготування	35-160 °С
Регулювання часу приготування	10 хвилин - 24 години
Об'єм чаши	5 л
Клас електробезпеки	I

1.1. 28 автоматичних програм з можливістю регулювання часу приготування:

- Плов
- Рис
- Гречка
- Вівсянка
- Молочна каша
- Суп
- Паста
- На пару
- Овочі
- Квасоля
- Соте
- Дитяче харчування
- Смаження
- Фритюр
- Омлет
- Запікання
- Тушкування
- Холодець
- Томління
- Варення
- Розморожування
- Розігрів
- Випічка
- Піца
- Йогурт
- Сир
- Фондю
- Стерилізація

1.2. Програма «СМАРТКУХАР» з регулюванням часу і температури приготування та можливістю програмування від 1 до 3 етапів приготування.

1.3. Два LED-дисплея:
1-й показує час приготування,
2-й показує температуру приготування.

1.4. Захист від перегріву (автовідключення при температурі 180 ± 2 °С).

1.5. Функція відстрочки початку приготування до 24 годин.

1.6. Функція підтримки температури «АВТОПІДІГРІВ» (з можливістю відключення).
1.7. Енергонезалежна пам'ять - захист від перебоїв в електроживленні до 120 хвилин.
1.8. Корпус з нержавіючої сталі.
1.9. З'ємна чаша з антипригарним покриттям.
1.10. З'ємний контейнер для збору конденсату.
1.11. Сенсорна панель управління.
1.12. Звукові сигнали, які супроводжують натискання кнопок і завершення процесу (етапів) приготування з можливістю відключення.
1.13. З'ємний паровий клапан.

УВАГА! виробник залишає за собою право в будь-який момент без обов'язкового повідомлення вносити зміни в дизайн і технічні характеристики, які не погіршують якість приладу.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблиця 2

№	Найменування	Од. вим.	Кількість
1	Мультиварка	шт.	1
2	Чаша	шт.	1
3	Ополоник	шт.	1
4	Ложка для рису	шт.	1
5	Парова ємність	шт.	1
6	Мірний стакан, 160 мл	шт.	1
7	З'ємний мережевий шнур	шт.	1
8	Інструкція з експлуатації	прим.	1
9	Гарантійний талон	прим.	1
10	Книга рецептів	прим.	1

Примітка: незначні зміни в комплектації можуть бути не відображені в цьому посібнику.

3. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

УВАГА! Уважно прочитайте цю інструкцію по експлуатації перед використанням приладу. Якщо неправильно поводитися з мультиваркою це може привести до поломки приладу і заподіяти тяжку шкоду користувачеві. Виробник не несе відповідальності у разі пошкоджень, що виникли у результаті неправильної експлуатації, а також внесення будь-яких змін у конструкцію виробу. в цьому випадку вся відповідальність покладається на користувача.

3.1. Електропобутовий прилад призначений для роботи в житлових, комерційних зонах і громадських місцях, виробничих зонах з малим електроспоживанням.
3.2. Щоб уникнути поломки приладу і заподіяння вам шкоди не використовуйте мультиварку не за призначенням.
3.3. Прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями без нагляду особи, відповідальної за їх безпеку. При відсутності досвіду і знань експлуатація мультиварки повинна здійснюватися під наглядом осіб, які мають необхідні навички.
3.4. Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи співпадає її напруга з номінальною напругою живлення приладу.
3.5. Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Невідповідність параметрів може привести до ураження електричним струмом або займання кабелю. Не користуйтесь нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення.
3.6. Підключайте прилад тільки до розеток, які мають заземлення. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
3.7. Шнур електроживлення приладу повинен бути захищений від випадкового пошкодження. Забороняється натягати і перекручувати з'єднувальний провід. Безпосереднє зіткнення шнура з гарячими, гострими і олійними поверхнями не допускається. Не ставте на шнур електроживлення або шнур-подовжувач вантаж, це може привести до розщеплення ізоляції.
3.8. Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних або газових плит).
3.9. Не встановлюйте мультиварку під навісними полицями і шафами, це може привести до псування ваших меблів.

УВАГА! Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою.

3.10. Перед включенням приладу перевірте, чи не засмічений клапан випускання пари.
3.11. Не перекривайте вентиляційні отвори, не накривайте мультиварку під час роботи і переконайтеся, що навколо мультиварки забезпечується достатня циркуляція повітря.
3.12. Забороняється включати мультиварку без чаші або з незаповненою чашею.
3.13. Не ставте чашу, призначену для використання в мультиварці, на відкритий вогонь, не використовуйте чашу в якості ємності для змішування і контейнера для зберігання продуктів.

3.14. Не залишайте продукти або воду в мультиварці на тривалий час.

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці, щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтися над пристроєм і не тримайте руки над чашею або над отворами виходу пара в паровому клапані.

3.15. Для вилучення продуктів з чаші використовуйте тільки дерев'яні або пластикові приналежності. Металеве приладдя може пошкодити антипригарне покриття.

3.16. Не допускайте, щоб пластина нагрівача і дно чаші були вологими. Будь-який сторонній предмет, що потрапив між нагрівальною поверхнею і дном чаші, може привести до поломки мультиварки.

3.17. При приготуванні крупи дотримуйтесь рекомендоване співвідношення крупи і води в чаші.

3.18. Ніколи не кладіть у прилад продукти великого розміру, пакети з паперу, посуд, так як вони можуть стати причиною виникнення пожежі.

3.19. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.

3.20. Не переносьте прилад, підключений до електромережі.

3.21. Не дозволяйте дітям користуватися приладом самостійно або грати з ним.

3.22. Використання допоміжних пристроїв, не ухваленого виробником приладу, може послужити причиною поломки приладу.

3.23. Вимикайте прилад від мережі електроживлення після кожного використання, перед тим, як приступити до чищення, або при виявленні несправностей.

3.24. При відключенні мультиварки від мережі електроживлення тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за електропровід.

3.25. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте корпус приладу і шнур електроживлення в воду або інші рідини.

3.26. Забороняється використовувати прилад при видимих ушкодженнях мережевого шнура або після випадкового падіння мультиварки.

3.27. Дайте приладу охолонути перед тим, як проводити очищення.

3.28. Тримайте мультиварку в чистоті. Решта частинки їжі можуть пригоріти і призвести до неправильної роботи приладу.

3.29. У разі виникнення несправностей не намагайтеся самостійно регулювати або ремонтувати будь-які частини мультиварки. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованим персоналом в спеціалізованих сервісних центрах.

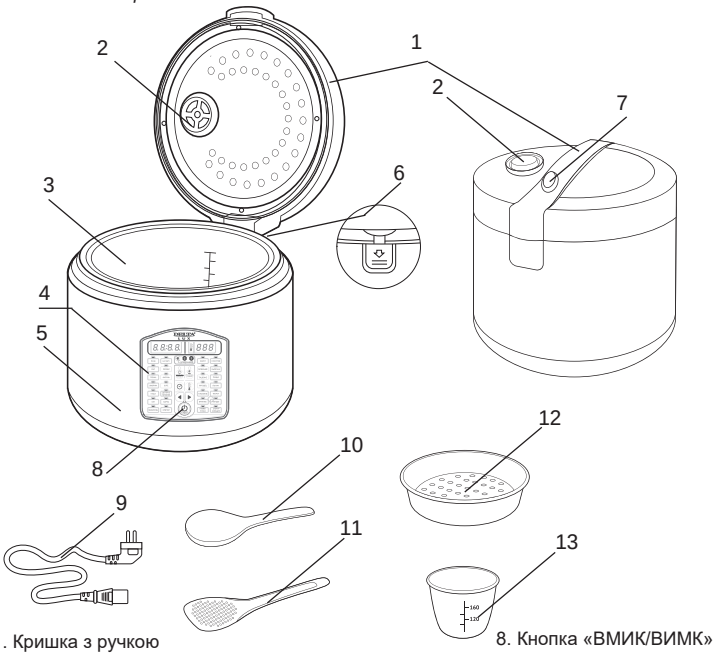
УВАГА! Не використовуйте мультиварку одночасно з іншими енергоємними приладами щоб уникнути перевантаження мережі.

УВАГА! Пакувальний матеріал (фольгу, пінопласт і т. д.) може становити небезпеку задухи для дітей. Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.

Примітка: цей посібник не може передбачити всі можливі позаштатні ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації даного приладу. Користувач повинен самостійно стежити за дотриманням техніки безпеки при роботі з мультиваркою.

4. ОПИС

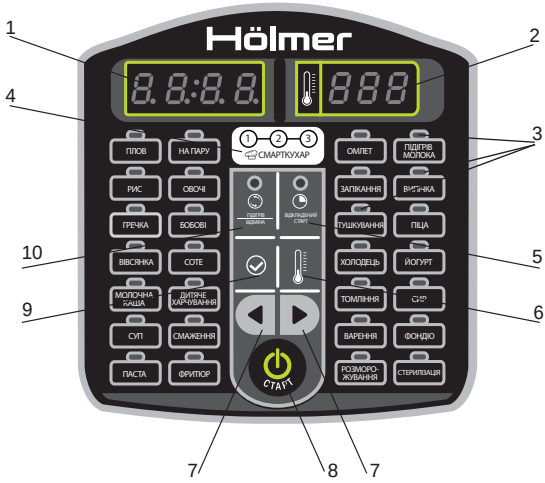
Примітка: всі зображення в цьому посібнику наведені як приклади, реальний виріб може відрізнятися від зображення.



1. Кришка з ручкою
2. Паровий клапан
3. Чаша
4. Панель управління з дисплеями
5. Корпус
6. Контейнер для збору конденсату
7. Кнопка відкривання кришки
8. Кнопка «ВМИК/ВИМК»
9. З'ємний шнур
10. Половник
11. Ложка для рису
12. Парова ємність
13. Мірний стакан

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. Дисплей (1) показує час приготування за замовчуванням і час, що залишився до кінця приготування при виконанні програми.
2. Дисплей (2) показує температуру за замовчуванням або встановлену температуру в програмах «СМАРТКУХАР», «СМАЖЕННЯ» і «ФРИТЮР», дозволяє



контролювати температуру всередині мультиварки під час приготування, а також температуру в режимі «АВТОПІДІГРІВ».

3. Індикатори програм приготування.

УВАГА! Назви програм на панелі управління не є кнопками вибору програм.

4. Індикатор програми «СМАРТКУХАР».
5. Кнопка і індикатор «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» - налаштування часу початку приготування. Якщо функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» доступна для обраної програми, то її індикатор буде горіти постійно.
6. Кнопка «» (температура) - значення температури приготування в програмі «СМАРТКУХАР». Довге натиснення цієї кнопки під час роботи будь-якої програми покаже робочу температуру в камері мультиварки.
7. Кнопки «◀» та «▶» - кнопки вибору програми приготування (переміщення по пунктах меню), налаштування часу приготування («◀» - години, «▶» - хвилини), часу відстрочки старту і температури.
8. «⏻» - кнопка і світловий індикатор включення / вимикання. Тривале натискання на кнопку включає/вимикає пристрій. Коротке натискання на цю кнопку підтверджує обрану програму чи будь-які виправлені параметри в програмах.
9. Кнопка «» - налаштування часу в програмі «СМАРТКУХАР» або зміна часу в автоматичних програмах. Тривале натискання на кнопку відключає звукові сигнали.
10. Кнопка і індикатор «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ» - щоб скинути всі установки включення режиму «АВТОПІДІГРІВ». У режимі очікування натисніть цю кнопку починає програму підігріву.

5. ФУНКЦІЇ ТА ПРОГРАМИ

5.1. Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ»

Дозволяє задати інтервал часу, через який почне роботу обрана програма приготування. Відклас ти старт програми можна в діапазоні від 30 хвилин до 24 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступна в програмах «СМАЖЕННЯ», «ФРИТЮР», «ОМЛЕТ», «ЙОГУРТ», «СИР», «ФОНДЮ».

- Виберіть і налаштуйте програму приготування.
- Натисніть кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», прозвучить сигнал, і на дисплеї (1) з'явиться значення «0000».
- Кнопками « ◀ » та « ▶ » встановіть годинник і хвилини відстрочки.
- Натисніть кнопку « ⏻ », підтверджуючи вибрані параметри, почнеться виконання програми.

На дисплеї (1) буде відображатися зворотний відлік часу до початку роботи і блимати індикатор обраної програми приготування.

Якщо функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» доступна для обраної програми, її індикатор буде горіти весь час.

Важливо! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо і т.п.).

5.2. Функція коригування часу приготування

Ви можете самостійно коригувати час приготування, встановлене за замовчуванням для обраної програми (табл. 5). Діапазон настройки залежить від обраної програми приготування. Функція коригування часу доступна в усіх програмах.

Щоб змінити час приготування:

- Після вибору програми приготування на дисплеї (1) відображається встановлений час виконання даної програми.
- Натисніть кнопку « ⏲ », значення на дисплеї (1) почне блимати, кнопками « ◀ » (години), « ▶ » (хвилини) встановіть необхідне значення.
- Натисніть кнопку « ⏻ », підтверджуючи вибрані параметри, почнеться програма приготування.
- Щоб скасувати зроблені установки натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ», після чого введіть всю програму приготування заново.

5.3. Функція коригування температури приготування

Ви можете самостійно коригувати температуру приготування в програмах «СМАЖЕННЯ», «ФРИТЮР» та «СМАРТКУХАР», при цьому готовність продукту безпосередньо залежить від правильності вибору температури і часу приготування.

Щоб змінити температуру приготування:

- Після вибору програми приготування на дисплеї (2) відображається температура за замовчуванням.
- Натисніть кнопку « 🌡 », значення на дисплеї (2) почне блимати. Кнопками « ◀ » та « ▶ » змініть температуру приготування згідно рецепту. Натисніть кнопку « ⏻ », підтверджуючи вибрані параметри, - почнеться програма приготування.

Діапазон і крок установки температури залежить від обраної програми.

5.4. Функція автоматичної підтримки тепла «АВТОПІДІГРІВ»

Після закінчення обраної програми мультиварка видасть звуковий сигнал і перейде

в режим автоматичного підігріву з температурою 60 °С. На дисплеї (1) розпочнеться прямий відлік часу, а на дисплеї (2) - «060». Щоб відключити автоматичну підтримку тепла, натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ».
Автоматичний підігрів включається після закінчення всіх програм, окрім «ПАСТА», «НА ПАРУ», «ЗАПІКАННЯ», «ЙОГУРТ», «СИР», «ФОНДЮ».
***Примітка:** в програмах з функцією «АВТОПІДІГРІВ» при виборі програми загоряється її світловий індикатор і горить весь час роботи програми.*
Функцію «АВТОПІДІГРІВ», якщо вона передбачена в програмі, можна відключити заздалегідь, під час приготування натиснувши кнопку « ⏻ ». Світловий індикатор функції згасне.
ВАЖЛИВО! Мультиварка може зберігати продукт в розігрітому стані до 12 годин, однак не рекомендується залишати блюдо розігрітим більш ніж на дві-три години, так як це може привести до зміни його смакових якостей.

5.5. Функція незалежній пам'яті

Пристрій утримує в пам'яті встановлену програму протягом 120 хвилин в разі перебоїв в електроживленні під час приготування. З відновленням електроживлення процес приготування буде продовжений автоматично з моменту зупинки програми.
Якщо час збою перевищило 120 хвилин, процес приготування необхідно почати спочатку.

5.6. Функція захисту від перегріву

Прилад оснащений автоматичним захистом від перегріву. Якщо температура нагрівальної плити всередині мультиварки досягне 180±2 °С, спрацює термореле і прилад автоматично відключиться.

5.7. Функція відключення звукових сигналів

Для відключення звукових сигналів натисніть і утримуйте кнопку « ⏲ ». Не натискайте кнопки панелі протягом 5 секунд - настройки будуть збережені.

5.8. Програма «СМАРТКУХАР»

Мультиварка оснащена універсальною програмою «СМАРТКУХАР», що допомагає адаптувати будь-які рецепти для мультиварки. Програма дозволяє змінювати час і температуру приготування їжі, щоб використовувати будь-який рецепт, а також запрограмувати приготування складних рецептів з двома і трьома етапами приготування (заправні супи, гуляші і піджарки).
• Підключіть прилад до електромережі, пролунає звуковий сигнал.
• Натисніть кнопку « ⏻ », мультиварка включиться, все індикатори засвітяться 1 раз, пролунає звуковий сигнал, і мультиварка перейде в режим очікування, на дисплеях відобразяться « ■■■■ » « ■■■■», індикатор кнопки « ⏻ » буде блимати.
• Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
• Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші. Закрийте кришку до клацання.
• Натисніть кнопку « ▶ » або « ◀ », загориться і буде мигати індикатор (4) програми «СМАРТКУХАР», дисплеї покажуть час «00:10» і температуру приготування «100», встановлені за замовчуванням.

ВАЖЛИВО! Час і температура приготування за замовчуванням декількох (від 1 до 3) етапів приготування:

1 етап: час за замовчуванням 10 хвилин, діапазон регулювання від 5 хвилин до 12 годин, крок зміни 1 хвилина, регулювання температури від 35 до 160 °C.

2 етап: час за замовчуванням 10 хвилин, діапазон регулювання від 5 хвилин до 12 годин, крок зміни 1 хвилина, регулювання температури від 35 до 160 °C.

3 етап: час за замовчуванням 10 хвилин, діапазон регулювання від 5 хвилин до 12 годин, крок зміни 1 хвилина, регулювання температури від 35 до 160 °C.

УВАГА! Не обов'язково програмувати 3 етапи. Якщо запрограмувати тільки 1 етап приготування, то після закінчення приготування мультиварка перейде в режим «АВТОПІДІГРІВ». Якщо запрограмувати 2 етапу (не програмуючи третій), то після закінчення приготування мультиварка перейде в режим «АВТОПІДІГРІВ».

Примітка: *при встановленій температурі приготування нижче 60* °C *функція «АВТОПІДІГРІВ» недоступна.*

Порядок програмування одноетапних і багатоетапних режимів приготування

• Встановіть час та температуру на 1-му етапі приготування:

- Натисніть кнопку « ⏲ », на дисплеї з'явиться встановлене за замовчуванням час приготування для 1-го етапу «00:10», на панелі «СМАРТКУХАР» загориться і буде мигати індикатор « ① ». За допомогою кнопок « ◀ » (години) і « ▶ » (хвилини), встановіть час, необхідний для приготування на 1-му етапі; індикацію дисплея (1) буде блимати протягом 5 секунд, встановлений час підтвердиться автоматично.
- На дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 100 °C. Натисніть кнопку «🌡», значення на дисплеї (2) буде блимати. Кнопками « ◀ »,« ▶ » встановіть необхідну температуру приготування, значення на дисплеї (2) буде блимати протягом 5 секунд і підтвердиться автоматично.

Примітка: *при досягненні максимального значення після звукового сигналу установка часу (температури) буде продовжено з початку діапазону.*

- Перейдіть до програмування 2-го етапу або натисніть кнопку « ⏻ », підтверджуючи ваш вибір і старт програми.

• Програмування 2-го етапу приготування:

- Натисніть кнопку « ⏲ » ще раз, на дисплеї з'явиться встановлене за замовчуванням час приготування для 2-го етапу «00:10», на панелі «СМАРТКУХАР» загориться і буде мигати індикатор «②»; натискаючи кнопки « ◀ » (години) і « ▶ » (хвилини), встановіть час, необхідний для приготування на 2-му етапі; індикацію дисплея (1) буде блимати протягом 5 секунд, встановлений час підтвердиться автоматично.
- на дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 100 °C. Натисніть кнопку «🌡», значення на дисплеї (2) буде блимати. Кнопками « ◀ » і « ▶ » встановіть необхідну температуру приготування, значення на дисплеї (2) буде блимати протягом 5 секунд і підтвердиться автоматично.
- Перейдіть до програмування 3-го етапу або натисніть кнопку « ⏻ », підтверджуючи ваш вибір і старт програми.

• Установка часу і температури на 3-му етапі:

- Натисніть кнопку « ⏲ » ще раз, на дисплеї з'явиться встановлене за замовчуванням час приготування для 3-го етапу «00:10», на панелі «СМАРТКУХАР»

загориться і буде мигати індикатор «③»; натискаючи кнопки «◀» (години) і «▶» (хв), встановіть час, необхідний для приготування на 2-му етапі; індикацію дисплея (1) буде блимати протягом 5 секунд, встановлений час підтвердиться автоматично.
- На дисплеї (2) відображається встановлена за замовчуванням температура 100 °С. Натисніть кнопку « ⏚ », значення на дисплеї (2) буде блимати.
Кнопками «◀» і «▶» встановіть необхідну температуру приготування, значення на дисплеї (2) буде блимати протягом 5 секунд і підтвердиться автоматично.
УВАГА! Тривалість етапів з температурою приготування вище 140 °С - не більше 3 годин.
• При необхідності встановіть час відстрочки старту (п. 5.1).
• Натисніть кнопку «⏻», підтверджуючи ваш вибір і старт програми.
На дисплеї (1) відобразиться загальне (сумарне) час приготування в програмі, а на дисплеї (2) - температура на 1-му етапі. Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
• Після закінчення кожного етапу приготування прозвучить звуковий сигнал.
• По завершенні програми приготування прозвучать три сигналу, згасне її індикатор і прилад перейде в режим автоподогрева (горітиме індикатор функції, а на дисплеї почнеться прямий відлік часу) або в режим очікування (якщо температура останнього етапу була нижче 60 °С).
• Режим «АВТОПІДІГРІВ» можна відключити під час виконання програми (п. 5.4).
• Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автоподогрева (після завершення програми) натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ».

5.9. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Мультиварка має 28 автоматичних програм приготування (табл. 5).
УВАГА! У таблиці вказані час і температура, встановлені в автоматичних програмах за замовчуванням, а також можливість використання функцій автоподогрева, настройки часу приготування і відкладеного старту.
5.9.1. Порядок роботи основних автоматичних програм:
• Вставте чашу в корпус приладу.
• Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі, пролунає звуковий сигнал.
• Натисніть і утримуйте кнопку « ⏻ », прилад включиться, все лампочки засвітяться 1 раз, пролунає звуковий сигнал; на дисплеях висвітиться «■■■■» «■■■», індикатор кнопки «⏻» буде блимати.
• Додайте і підготуйте інгредієнти згідно рецепту, перекладіть в чашу.
УВАГА! Слідкуйте, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної позначки на внутрішній поверхні чаші.
• Кнопками «◀» або «▶» виберіть необхідну програму.
УВАГА! Назви програм на панелі управління не є кнопками вибору програм.
• Індикатор програми буде горіти, на дисплеї (1) відобразиться час приготування, а на дисплеї (2) - температура, встановлені за замовчуванням для обраної програми.
• При необхідності змініть час приготування (п.5.2). У програмах «СМАЖЕННЯ»

і «фритюрі» можна налаштувати температуру приготування (п. 5.3).
• При необхідності встановіть час відстрочки старту програми (п. 5.1).
• Натисніть кнопку «⏻», підтверджуючи вибрані параметри. Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи (крім програм «ФРИТЮР»,«СМАЖЕННЯ», «ПАСТА», «НА ПАРУ», «СТЕРАЛІЗАЦІЯ», «ПІДІГРІВ/ВІДМІНА» - відлік часу починається після досягнення робочої температури).
Примітка: при роботі приладу можливе виникнення «клацань», пов'язаних з роботою реле. Наявність даного ефекту є нормальною роботою приладу і не свідчить про його несправність.
• По завершенні програми приготування прозвучить сигнал, згасне її індикатор. Залежно від налаштувань прилад перейде в режим автоподогрева (на дисплеї (1) розпочнеться прямий відлік часу роботи) або в режим очікування: «▬▬▬» «▬▬».
• Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автоподогрева натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/ВІДМІНА».
5.9.2. Особливості роботи деяких автоматичних програм
УВАГА! Рівень води під час приготування не повинен перевищувати позначку «4 L» на внутрішній поверхні чаші.
«ПЛОВ» - програма приготування різних видів плову, різотто, паельї.
Ретельно, до чистої води, промивайте рис перед приготуванням.
Попередня обсмажування інгредієнтів здійснюється в програмі «СМАЖЕННЯ».
«РИС», «ГРЕЧКА» - програми приготування різних видів каш.
Рекомендується ретельно промивати всі цільнозернові крупи.
Після закінчення програм не рекомендується залишати блюдо в режимі «АВТОПІДІГРІВ» більш ніж на 15 хвилин.
«ВІВСЯНКА» - програма призначена для швидкого приготування здорового і корисного сніданку з вівсяної крупи. Завдяки оптимальним температурним режимам каша не підгорить і збереже всі свої корисні властивості. Можливе ручне установка часу приготування (табл. 5).
ВАЖЛИВО! Після старту програми на дисплеї (1) відобразиться час приготування і між годинами і хвилинами буде світитися «**:**», при досягненні робочого значення температури прозвучать 5 звукових сигналів, почнеться зворотний відлік часу приготування і «**:**» буде блимати.
«МОЛОЧНА КАША» - програма приготування молочних каш з молока малої жирності. Діапазон установки часу приготування становить від 10 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установки в 1 хвилина / 1 година.
ВАЖЛИВО! Щоб уникнути википання молока і отримати необхідний результат, рекомендується:
• ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
• змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
• суворо дотримуватися пропорції, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
• при використанні цілісного молока слід розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

УВАГА! Властивості молока і круп, в залежності від місця походження та виробника, можуть відрізнятися, що іноді позначається на результатах приготування.

ПРОПОРЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ

Таблиця 3

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

«СУП» - рекомендується для приготування супів, бульйонів, компотів, маринадів. Можливе ручне установка часу приготування в діапазоні від 1 до 4 годин з кроком в 1 хвилину / 1 година.

«ПАСТА» - програма для приготування макаронних виробів. Приготування здійснюється при відкритій кришці мультиварки, після закипання води і додавання продуктів в чашу.

ВАЖЛИВО! Після старту програми на дисплеї (1) відобразиться час приготування і між годинами і хвилинами буде світитися «**:**», при досягненні робочого значення температури прозвучать 5 звукових сигналів і почнеться зворотний відлік часу приготування, «**:**» буде блимати.

Діапазон установки часу приготування становить від 5 хвилин до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину.

Функція «Автоподогрев» в цій програмі недоступна.

«НА ПАРУ» - програма приготування парових страв, мантів, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню.

Під час приготування в даній програмі рекомендується тримати кришку закритою.

Для приготування страв на пару використовуйте парову ємність з комплекту поставки.

У чашу налийте воду, після закипання води прозвучать 5 звукових сигналів. Відкрийте кришку мультиварки і встановіть на чашу парову ємність з продуктами. Закрийте кришку, почнеться зворотний відлік часу приготування.

Рекомендації по часу приготування і обсягами продуктів см. табл. 6.

Діапазон установки часу приготування становить від 5 до 60 хвилин з кроком установки в 1 хвилину / 1 година.

УВАГА! Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилятися над пристроєм при відкриванні кришки.

Функція «АВТОПІДІГРІВ» в даній програмі недоступна.

«СОТЕ» - спосіб приготування страв з овочів (а іноді м'яса і риби), які попередньо обсмажуються окремо в невеликій кількості масла, а потім гасяться разом. Попередня обсмажування інгредієнтів здійснюється в програмі «СМАЖЕННЯ».

Діапазон установки часу приготування становить від 1 до 8 годин з кроком установки в 1 хвилину / 1 година.

«ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ» - універсальна програма кип'ятіння молока і приготування дитячого харчування. Програма полегшить вирішення багатьох питань, пов'язаних з харчуванням дитини.

Діапазон установки часу становить від 10 хвилин до 2 годин з кроком установки в 1 хвилину / 1 година.

Для переривання процесу на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автоподогрева натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/ВІДМІН».

«СМАЖЕННЯ» - програма для смаження овочів, риби, м'яса і т.д. програма використовується для приготування без води, але з додаванням невеликої кількості масла.

Можливе ручне установка часу і температури приготування (табл. 5).

«ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» в даній програмі недоступна.

Приготування відбувається при відкритій кришці.

ВАЖЛИВО! Після старту програми на дисплеї (1) відобразиться час приготування і між годинами і хвилинами буде постійно світитися «:», при досягненні робочого значення температури прозвучать 5 звукових сигналів і почнеться зворотний відлік часу приготування, «:» буде блимати.

УВАГА! Перед повторним використанням програми «СМАЖЕННЯ» дайте приладу повністю охолонути.

«ФРИТЮР» - спосіб приготування продуктів шляхом їх обсмажування в тваринному або рослинному жирі (наприклад, пончиків, чебуреків, картоплі, чіпсів, солодкого хмизу і т.п.). Можливе ручне установка часу і температури приготування (Табл. 5).

Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» в даній програмі недоступна.

ВАЖЛИВО! Після старту програми на дисплеї (1) відобразиться час приготування і між годинами і хвилинами буде світитися «:», при досягненні робочого значення температури прозвучать 5 звукових сигналів і почнеться зворотний відлік часу приготування, «:» буде блимати.

УВАГА! Чи не наливайте в чашу більше 0,5 л олії.

Для смаження можна використовувати кошик для фритюру, друшляк або сито з жаростійкого матеріалу (в комплект поставки не входять) або опускати продукти безпосередньо в чашу, витягуючи їх після смаження шумівкою (в комплект поставки не входить).

УВАГА! Масло дуже гаряче! Небезпека опіку! По закінченнюприготування витягайте з приладу чашу з маслом, поки воно не охолоне.

«ЗАПІКАННЯ» - програма для запікання риби, овочів і м'ясних виробів в фользі. Можливе ручне установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2,5 годин з кроком в 1 хвилину / 1 година.

«ХОЛОДЕЦ» - програма приготування холодцю, холодцю, заливного. Діапазон установки часу приготування становить від 2 до 12 годин із кроком збільшення установки в 1 хвилину / 1 година.

«ВАРЕННЯ» - рекомендується для приготування варення, повидла, джемів і т.п. Діапазон установки часу приготування становить від 30 хвилин до 4 годин з кроком установки в 1 хвилину / 1 година.
«РОЗМОРОЖУВАННЯ» - програма розморожування м'яса, риби, овочів і т.д. при закритій кришці. При великому обсязі, розморожувати продукти потрібно контроль ступеня розморожування, помішування і перевертання, при цьому допускається відкривання кришки.
Температура в чаші при виконанні програми 65 °С.
Діапазон установки часу становить від 10 хвилин до 40 хвилин з кроком установки в 1 хвилину.
«РОЗІГРІВАННЯ» - програма підігріву готових страв.
Кришка мультиварки повинна бути закрита, однак при необхідності контролю ступеня розігріву, помішування і перевертання страви допускається відкривання кришки.
Діапазон установки часу становить від 10 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину.
«ВИПІЧКА» - програма випічки кексів, бісквітів, пирогів з дріжджового та листкового тіста.
Діапазон установки часу приготування становить від 30 хвилин до 3 годин 30 хвилин з кроком установки в 1 хвилину / 1 година, функція «ВІДКЛАДЕННИЙ СТАРТ» недоступна.
УВАГА! небезпека опіку! при добуванні готового продукту з чаші використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
Важливо! Не рекомендується залишати готову випічку надовго в мультиварці.
«Йогурт» - програма для приготування йогурту та інших кисломолочних продуктів. Можливе ручне установка часу приготування в діапазоні від 4 до 12 годин із кроком збільшення 1 хвилину / 1 година.
У даній програмі недоступні функції «АВТОПІДІГРІВ» і «ВІДКЛАДЕННИЙ СТАРТ».
Важливо! При приготуванні йогурту:
- використовуйте тільки свіжі продукти. Чим жирніше молоко, тим густіше вийде йогурт;
- оптимальний час приготування йогурту 6-8 годин. При збільшенні часу приготування збільшується тривалість процесу ферментації, і готовий продукт буде мати більш г усту консистенцію і більш кислий смак;
- в якості закваски можна використовувати:
• натуральний йогурт промислового виготовлення (3-5 ст. ложок на 1 л молока);
• суху ліофілізований закваску (яку можна придбати в аптеці або в магазинах дієтичних продуктів). Дотримуйтесь інструкції із застосування;
• йогурт власного приготування.
• Не рекомендується додавати свіжі ягоди або фрукти під час приготування йогурту - через міститься в них кислоти молоко скисне, і вийде кисле молоко.
«СИР» - програма приготування сиру. Сир - джерело кальцію, вітамінів і мікроелементів, які збільшують опірність організму до інфекцій, нормалізують процес обміну речовин.
Діапазон установки часу приготування становить від 10 до 50 хвилин з кроком установки в 1 хвилину.

ВАЖЛИВО! Весь посуд, яку ви використовуєте в процесі приготування сиру, повинна бути стерильною, тому її слід обдати окропом і витерти насухо.
Примітка: властивості використовуваних продуктів можуть відрізнятися в залежності від місця походження та виробника, що іноді позначається на результатах приготування.
УВАГА! Термін зберігання готового сиру становить не більше 7 днів.
«ФОНДЮ» - двоетапна програма, призначена для плавлення різноманітних сирів з додаванням часнику, мускатного горіха і вина.
Кришка повинна бути закрита.
Підготуйте суміш для фондю згідно з рецептом, перекладіть її в чашу. Слідкуйте за тим, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче максимальної позначки на внутрішній поверхні чаші.
На першому етапі температура 100 °С. - суміш плавиться і перетворюється в однорідну масу. Через 10 хвилин температура знижується до 95 °С., додайте в суміш спеції.
Функції «Відкладений старт» і «Автоподогрев» в програмі недоступні.
«Стерилізація» - для стерилізації посуду, предметів гігієни і заповнених продуктами банок.
Наповніть чашу водою не більше ніж на 2/3 об'єму. Встановіть чашу, переконайтеся, що дно щільно стикається з нагрівальним елементом. Додайте в чаші посуд, наповнену водою, або дитячі речі в пароварці, встановленої на чашу.
Закрийте кришку до клацання, підключіть прилад до електромережі.
Кнопками «◀» і «▶» виберіть програму «Стерилізація».
Встановіть час стерилізації від 5 до 90 хвилин кроком 1 хвилина / 1 година.
ВАЖЛИВО! Після старту програми на дисплеї (1) відобразиться час приготування і між годинами і хвилинами будуть постійно світитися «**:**», при досягненні робочого значення температури прозвучать 5 звукових сигналів, почнеться зворотний відлік часу, значок «**:**» буде блимати.
Для переривання процесу на будь-якому етапі, скасування введеної програми натисніть кнопку «Підігрів / Скасування».
5.10. НА ДОПОМОГУ МАМІ
Стерилізація сосок і дрібних предметів (паровий спосіб)
Дрібні предмети (соски, дитячі столові прилади, прорізувачі і т.д.) рівномірно розмістіть в контейнері для приготування на пару.
Налийте в чашу 700-900 мл води, встановіть її в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Встановіть контейнер в чашу.
Виберіть час стерилізації і програму «На пару». Індикатор програми буде блимати, на дисплеї відобразиться час приготування 30 хвилин, встановлене за замовчуванням.
Встановіть час роботи програми (п. 5.2) 20 хвилин.
Натисніть кнопку "⏻". Загориться індикатор обраної програми.
ВАЖЛИВО! Після старту програми на дисплеї (1) відобразиться час приготування і між годинами і хвилинами будуть постійно світитися «**:**», при досягненні робочого значення температури прозвучать 5 звукових сигналів, почнеться зворотний відлік часу приготування, «**:**» буде блимати, і почнеться процес стерилізації. По завершенні програми прозвучить сигнал

Для переривання процесу на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення функції підтримання температури натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/ВІДМІНА».

Пастеризація

Процес одноразового нагрівання продуктів (найчастіше рідких) до 60 °С протягом 1 години або до температури 70-80 °С протягом 30 хвилин застосовується для знезараження продуктів, а також для продовження терміну їх зберігання.

1. Залийте продукт в чашу, але не вище максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Встановіть чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришкудо клацання, підключіть прилад до електромережі, натисніть і утримуйте кнопку «⏻».
4. Виберіть програму «СМАРТКУХАР» і встановіть час приготування 30 хвилин і температуру 80 °С, потім мультиварка автоматично перейде в режим підтримки тепла, на дисплеї (1) розпочнеться прямий відлік часу, і буде підтримуватися температура 60 °С.
Тривалості пастеризації залежно від об'єму рідини наведена в таблиці 4.
5. Після закінчення роботи програми витягніть готовий продукт з мультиварки, остудіть і зберігайте в холодному місці.

ЧАС ПАСТЕРИЗАЦІЇ ЗАЛЕЖНО ВІД ОБСЯГУ РІДИНИ

Таблиця 4

Обсяг, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Час, хв.	45	60	75	85	95	105

Підігрів дитячого харчування

В мультиварці можна створити ефект водяній лазні. Це швидкий і безпечний спосіб рівномірно розігріти молочну суміш або баночки з дитячим харчуванням до комфортної для дитини температури. При необхідності можливе застосування функції відстрочки старту. Додайте ємності з розігріваються продуктом в чаші, налийте воду. Слідкуйте, щоб рівень води був не вище максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші.
Встановіть чашу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Кнопками «◀» або «▶» виберіть програму «ЙОГУРТ». Встановіть необхідний час розігріву (п. 5.2).
Натисніть кнопку "⏻". Почнеться процес розігріву, на дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу роботи програми.
Через 30 хвилин продукт буде розігрітий до температури 37-39 °С, і ця температура буде підтримуватися протягом всього встановленого часу роботи програми, після закінчення якого прилад автоматично вимкнеться. При необхідності натисканням кнопки «ПІДІГРІВ/ВІДМІНА» можна перервати підігрів і використовувати продукт за призначенням.

Для переривання процесу або скасування введеної програми натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/ВІДМІНА».
ВАЖЛИВО! Перед вживанням обов'язково струсіть ємність з підігрітим продуктом!
УВАГА! Не тримайте продукти дитячого харчування в режимі підігріву тривалий час, так як це може призвести до зміни їх смакових якостей або псування продукту.
5.11. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ
ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА
Розстойка (підняття) - найважливіший етап технології приготування тіста безпосередньо перед випічкою.
За допомогою мультиварки в програмі «СМАРТКУХАР» можна створити максимально сприятливі умови для вистоювання тіста.
ВАЖЛИВО! Перед замісом тесту просійте борошно для насичення киснем і усунення домішок.
Не забувайте, що тісто при расстойке збільшується в об'ємі майже в 2 рази. Щоб тісто не втекло, обсяг первинної закладки не повинен перевищувати половину обсягу чаші.
Не відкривайте кришку мультиварки до закінчення програми.
ПРИГОТУВАННЯ СИРУ (дивіться прикладену книгу рецептів)
Сир - ще один представник кисломолочних продуктів, за вмістом білка випереджаюче м'ясо і рибу. Крім того він містить важливі для нашого організму вітаміни, фосфор, цинк, кальцій та інші корисні речовини.
За допомогою мультиварки в програмі «СМАРТКУХАР» ви з легкістю приготуєте чудові натуральні домашні сири і зможете експериментувати з їх смаками, додаючи різні наповнювачі.

6. ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТОВЛЕННЯ

Таблиця 5

№	Програма	Час за замовчуванням	Температура приготування	Діапазон зміни часу *	Кришка відкрита	Відкладений старт	Автопідігрів
1	Плов	60 хв	120-125 °С	20 хв - 2 г	–	+	+
2	Рис	40 хв	115 °С	20 хв - 2 г	–	+	+
3	Гречка	25 хв	115 °С	20 хв - 2 г	–	+	+
4	Вівсянка**	5 хв	96 °С	5 хв - 1 г	–	+	+
5	Молочна каша	60 хв	95 °С	10 хв - 1г 30 хв	–	+	+
6	Суп	60 хв	97 °С	1-4 г	–	+	+
7	Паста**	8 хв	105-115 °С**	5-20 хв	так	+	–
8	На пару**	5 хв	115-120 °С**	5 хв - 1 г	–	+	–
9	Овочі	60 хв	93 °С	30 хв - 8 г	–	+	+
10	Квасоля	60 хв	93 °С	1-4 г	–	+	+
11	Соте	2 г	90 °С	1-8 г	–	+	+
12	Дитяче харчування	15 хв	100 °С	10 хв - 2 г	–	+	+
13	Смаження**	30 хв	130 °С** 100-160 / 5 °С	10 хв - 1 г	так	–	+
14	Фритюр**	20 хв	140 °С ** 100-160/5 °С	10-40 хв	так	–	+
15	Омлет	20 хв	100 °С	10-30 хв	–	–	+
16	Запікання	30 хв	145 °С	10 хв - 2 г 30 хв	–	+	–
17	Тушкування	2 г	93 °С	30 хв - 8 г	–	+	+

Hölmer

Продовження таблиці 5

№	Програма	Час за замовчуванням	Температура приготування	Діапазон зміни часу *	Кришка відкрита	Відкладений старт	Автопідігрів
18	Холодець	6 г	93 °C	2-8 г	–	+	+
19	Ловлення	5 г	93 °C	1-8 г	–	+	+
20	Варення	60 хв	105 °C	30 хв - 4 г	–	+	+
21	Розморожування	30 хв	65 °C	10-40 хв	–	+	+
22	Розігрів	20 хв	105 °C	10 хв - 1 г	–	+	+
23	Випічка	50 хв	130 °C	30 хв - 3 ч 30 хв	–	+	+
24	Піца	20 хв	120 °C	20 хв - 1 г	–	+	+
25	Йогурт	8 г	38-42 °C	4-12 г	–	–	–
26	Сир	35 хв	95 °C	10-50 хв	–	–	–
27	Фондю	20 хв	1 етап: 100 °C 2 етап: 95 °C	10 хв - 2 г	–	–	–
28	Стерилізація	20 хв	115-120 °C**	5 хв - 1 ч 30 хв	–	+	+
	СМАРТКУХАР***	1 етап: 10 хв 2 етап: 10 хв 3 етап: 10 хв	100 °C 35-160 °C /5 °C	5 хв -12 г***	за рецептом	+	+

* Крок зміни часу 1 ч / 1 хв у всіх програмах, крім програм «ФРИТЮР», «ОМЛЕТ», «СИР», «РОЗМОРОЖУВАННЯ» - крок зміни часу становить 1 хв.

** Виконання програми починається після досягнення робочої температури і п'яти звукових сигналів.

*** Налаштування програми «СМАРТКУХАР» описані в п. 5.8.

Примітка: температура приготування в автоматичних програмах вказана для довідки, їх зміна в процесі приготування відбувається автоматично без участі користувача.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ У ПРОГРАМІ «НА ПАРУ»

Таблиця 6

Продукти	Вага, г (кількість)	Обсяг води, мл	час приготування
Філе свинини/яловичини (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500	500	20/30 хв
Філе курки (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500	500	15 хв
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.)/ 450 (3 шт.)	500	10/15 хв
Риба (філе)	500	500	10 хв
Креветки салатні (очищені, варено морожені)	500	500	5 хв
Пельмені/Хінкалі	4 шт.	500	15 хв
Картопля (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500	500	20 хв
Морква (кубиками 1,5 × 1,5 см)	500	500	10 хв
Овочі (свіжоморожені)	500	500	10 хв
Яйце	3 шт.	500	10 хв

УВАГА! Реальний час приготування може відрізнятися від рекомендованих значень в залежності від якості конкретного продукту і ваших смакових уподобань.

ВИКОРИСТАННЯ ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ У ПРОГРАМІ «СМАРТКУХАР»

Таблиця 7

Робоча температура, °С	Рекомендації	Робоча температура, °С	Рекомендації
35	Розстойка тесту	65	Варка м'яса у вакуумній упаковці
40	Приготування йогуртів	70	Приготування пуншу
45	Закваска	75	Пастеризация, приготовление белого чая
50	Бродіння	80	Приготування глінтвейну
55	Приготування помадки	85	Приготування сиру
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування	90	Приготування червоного чаю

Робоча температура, °С	Рекомендації	Робоча температура, °С	Рекомендації
95	Приготування молочних каш	135	Обсмажування готових страв
100	Приготування безе	140	Копчення
105	Приготування холодцю	145	Запекание овощей и рыбы в фольге
110	Стерилізація	150	Запікання м'яса у фользі
115	Приготування цукрового сиропу	155	Смаження виробів з дріжджового тіста
120	Приготування рульки	160	Смаження птиці
125	Приготування тушкованого м'яса	165	Смаження стейків
130	Приготування запіканки	170	Приготування картоплі фрі, курячих наггетсів

7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

7.1. Установка

- Звільніть мультиварку від всіх пакувальних матеріалів і рекламних наклейок.
- Перевірте її на предмет пошкоджень, пов'язаних з транспортуванням: вм'ятин, дефектів корпусу і панелі управління. Не використовуйте мультиварку при наявності будь-яких пошкоджень, зверніться до продавця.
- Встановіть мультиварку на рівній, стійкій, горизонтальній, сухий, теплостійкою поверхні так, щоб що виходить з парового клапана гаряча пара не попадав на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть постраждати від підвищених вологості і температури.

Рекомендована відстань між приладом і навколишніми предметами - не менше 20 см. Не ставте мультиварку під прямими сонячними променями, біля нагріваються приладів або на протязі. Все це може вплинути на температуру всередині приладу і знизити якість блюд, що готуються.

УВАГА! Після транспортування або зберігання при низьких температурах необхідно витримати прилад при кімнатній температурі не менше 2 годин перед включенням.

7.2. Перед включенням мультиварки в мережу електроживлення переконайтеся, що параметри електроживлення, зазначені в таблиці з технічними характеристиками і в табличці на корпусі, відповідають параметрам електромережі.

7.3. Протріть зовнішні і внутрішні поверхні мультиварки м'якою вологою тканиною і витріть насухо.

7.4. Вимийте чашу, парову ємність, мірний стакан, ложку для рису, ополоник в теплій мильній воді і просушіть.
Рекомендації: перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі після приготування протріть чисті чашу і внутрішню кришку розчином оцту, після чого обробіть в ній протягом 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
7.5. Вставте шнур живлення у відповідний роз'єм мультиварки, пролунає звуковий сигнал.
УВАГА! При першому включенні прилад може видавати характерний запах гару - це нормальне явище і відбувається через окаліванія нагрівального елементу. Це не є ознакою несправності, не робить ніякого впливу ні на приготування їжі, ні на ваше здоров'я і скоро припиниться.
7.6. Приклад приготування в програмі «ПАСТА»:
• Встановіть чашу в мультиварку.
• Налийте в неї воду. Слідкуйте, щоб рівень води знаходився нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші.
• Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
• Закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку « ⏻ » - все індикатори засвітяться 1 раз, на дисплеях висвітиться «■■■■» «■■■», індикатор кнопки « ⏻ » буде блимати - мультиварка знаходиться в режимі очікування.
• Кнопками « ◀ » або « ▶ » виберіть програму «макарони» (програми перегортаються послідовно зліва направо або справа наліво), при необхідності змініть час приготування (п. 5.2).
• Підтвердіть обрану програму натисканням кнопки « ⏻ ». Індикатор програми буде світитися, на дисплеї (1) відобразиться час приготування і між годинами і хвилинами будуть горіти «**:**», а на дисплеї (2) - температура, встановлена за замовчуванням, - 105 °С.
• Після закипання води прозвучать 5 звукових сигналів, на дисплеї (1) відобразиться час приготування, почнеться зворотний відлік часу приготування і знак «**:**» буде блимати.
• Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду.
• Розпочнеться зворотній відлік часу приготування.
Примітка: не закривайте кришку, в цій програмі приготування йде при відкритій кришці мультиварки.
• По завершенні програми приготування прозвучить три звукові сигнали, згасне її індикатор. Прилад перейде в режим очікування, на дисплеях висвітиться «■■■■» «■■■».
Функція «автоподогрев» в даній програмі недоступна.
7.7. Щоб витягти готову страв у з мультиварки, натисніть кнопку відкривання кришки.
УВАГА! Не відкривайте кришку відразу після закінчення приготування, дайте пару вийти. Не слід залишати в мультиварці чашу з приготовленою їжею або з водою більш ніж на 24 години.

Чашу з готовим блюдом можна зберігати в холодильнику і при необхідності розігрівати їжу в мультиварці, використовуючи відповідну функцію.
7.8. Вимкніть мультиварку.
7.9. Вийміть чашу з мультиварки. Щоб уникнути отримання опіків завжди користуйтеся кухонними рукавицями для захисту рук.
УВАГА! після закінчення приготування не пишіть гарячу чашу під холодну воду, це може викликати пошкодження антипригарного покриття.
УВАГА! Не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати мультиварку. Всі роботи по ремонту повинні виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями в сервісних центрах.

8. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА! перед чищенням відключіть прилад від мережі живлення і дайте йому повністю охолонути.
УВАГА! Не занурюйте пристрій у воду! Не допускайте попадання на прилад води або бризок. це може викликати коротке замикання.
8.1. Вийміть чашу з мультиварки. Вимийте її з миючим засобом, сполосніть чистою водою і протріть м'якою сухою тканиною. Якщо залишки їжі прикипіли до чаші, замочіть її на кілька хвилин в теплій воді перед миттям.
УВАГА!
- не використовуйте абразивні та агресивні чистячі засоби, щоб не пошкодити антипригарне покриття чаші;
- різкий перепад температури може пошкодити антипригарне покриття чаші. Чи не охолоджуйте чашу холодною водою.
8.2. Для помішування їжі в чаші мультиварки використовуйте тільки спеціальну ложку з комплекту поставки або дерев'яну лопатку.
8.3. Через деякий час чаша може поміняти колір через те, що контактує з їжею, водою і миючими засобами. Це нормальне явище, і мультиварка може експлуатуватися далі.
8.4. Будьте обережні при очищенні гумових або силіконових деталей мультиварки: їх пошкодження або деформація можуть привести до неправильної роботи приладу.
8.5. Корпус вироби і внутрішні поверхні робочої камери очищайте в міру забруднення.
8.6. Чашу і внутрішню кришку необхідно очищати після кожного використання приладу. Протріть поверхню кришки вологою кухонної серветкою і витріть насухо.
8.7. Очищення парового клапана
- Акуратно потягніть клапан вгору і на себе.
- Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки до упору і зніміть його.
- Промийте всі частини клапана під струменем води.
- Проведіть збірку клапана в зворотному порядку і встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.
8.8. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою:
- відкрийте кришку, витягніть чашу. При необхідності трохи підніміть передню частину мультиварки, щоб конденсат повністю стек в контейнер;
- зніміть контейнер, злегка потягнувши його за виступ на себе;

- вилийте конденсат. Промийте контейнер і вставте на місце;
- залишився в порожнині навколо чаші конденсат видаліть за допомогою кухонного серветки.

8.9. Нагрівальний елемент мультиварки протирайте паперовими салфетками.
Примітка: при регулярній експлуатації приладу з часом можливо повне або часткову зміну кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.
8.10. При попаданні чужорідних тіл в поглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видаліть їх пінцетом, що не натискаючи на кожух датчика.

9. ЗБЕРІГАННЯ

9.1. Якщо прилад не використовується тривалий час, вимкніть його від електромережі. Робоча камера (включаючи нагрівальний диск), чаша, внутрішня кришка і паровий клапан, контейнер для конденсату повинні бути чистими і сухими.
9.2. Для компактного зберігання можна укласти комплектуючі в чашу і розмістити її в корпусі мультиварки.
9.3. Зберігайте прилад в сухому, недоступному для дітей місці, при кімнатній температурі.
9.4. Не ставте на коробку з пристроєм важкі предмети.

10. УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутові прилади і пакувальні матеріали повинні бути утилізовані з найменшою шкодою для навколишнього середовища і відповідно до правил по утилізації відходів в вашому регіоні.

11. ПОМИЛКИ ПРІГОТВЛЕНІЯ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Таблиця 8

Випічка вийшла вологою:	
Були використані невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана і т.п.).	Намагайтеся не вибирати в якості інгредієнтів продукти, що містять занадто багато вологи, або використовуйте їх в мінімальних кількостях.
Випічка не піднялася:	
Яйця з цукром були погано збиті.	Підбір інгредієнтів, спосіб їх попередньої обробки, пропорції закладки повинні відповідати рекомендаціям рецепта.
Тісто довго простояло з розпушувачем.	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто.	
Допущені помилки при закладці інгредієнтів.	
Тісто не пропеклося:	
У процесі вистоювання тісто пристало до внутрішньої кришці і перекрило клапан випускання пари.	Ви заклали в чашу занадто багато тіста.

Випічка пригоріла:	
Не змазана маслом внутрішня поверхня чаші перед приготуванням.	Перед закладанням тесту змащуйте дно і стінки чаші вершковим або рослинним маслом (не слід наливати масло в чашу!).
При приготуванні в програмі «НА ПАРУ»:	
Страва не приготувалося до кінця.	Наливайте в чашу воду строго в рекомендованому рецептом обсязі, перевіряйте рівень води в процесі приготування. Дотримуйтесь рекомендацій за розміром продуктів або способу їх нарізки.
Продукт розварився.	Використовуйте інгредієнти згідно рецепту і дотримуйтесь рекомендацій таблиці 6 на с.19. Невірно вибрано час приготування.
При приготуванні в програмі «СМАЖЕННЯ»:	
Продукт не приготувався, втратив форму: Надмірна кількість масла, часте перемішування.	Досить, щоб масло покривало дно чаші тонким шаром.
Надлишок вологи в чаші.	Не закривайте кришку мультиварки при смаженні, якщо це не прописано в рецепті. Свіжозаморожені продукти попередньо розморозити і злийте з них воду.
Блюдо пригорає: Ви забули налити в чашу масло; не перемішується чи пізно перевертали продукти.	Для рівномірного обжарювання продукти в чаші слід періодично помішувати або перевертати через певний час.
При приготуванні в програмі «Тушкування»:	
Продукт пригорає: Недостатньо вологи.	Необхідно додавати більше рідини. Якщо ви готуєте за рецептом, дотримуйтесь вказане в ньому час. Не рекомендується відкривати кришку в процесі тушкування.

12. ХАРАКТЕРНІ НЕСПРАВНОСТІ І МЕТОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Таблиця 9

Характерні несправності	Ймовірна причина	Метод усунення
Повідомлення про помилках на дисплеї: **E1-E4**	1. Нещільно зачинена кришка. 2. Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиков).	1. Щільно закрийте кришку. 2. Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо це не дає бажаного, зверніться в сервісний центр.
Повідомлення про помилку на дисплеї: **E5**	1. Перегрів термодатчиков	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо питання залишається невирішеним, зверніться в сервісний центр.
Мультиварка не включається.	1. Немає живлення від електромережі. 2. Пошкоджено шнур електроживлення.	1. Перевірте стан шнура і підключіть його заново. 2. Зверніться в сервісний центр для проведення відповідного ремонту.
Мультиварка	Спрацювала система захисту від перегріву.	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо це не дає бажаного, зверніться в сервісний центр.
Страва не до кінця приготувалося	1. Не закрита кришка приладу або закрита нещільно, тому температура приготування була недостатньо висока. 2. Не правильно встановлено (не розрахована) час приготування	1. Під час приготування не відчиняйте кришку без необхідності. Переконайтеся, що кришка щільно прилягає до приладу і ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована. 2. Використовуйте перевірені рецепти.
Блюдо готується занадто довго.	1. Перебої з живленням від електромережі. 2. Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет. 3. Чаша в корпусі встановлена нерівно. 4. Нагрівальний елемент забруднений.	1. Перевірте напругу в електромережі. 2. Видаліть сторонній предмет. 3. Встановіть чашу рівно, без перекосів. 4. Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент.

Характерні несправності	Ймовірна причина	Метод усунення
Їжа пригоріла.	1. Чаша була погано очищена після попереднього приготування їжі. 2. Антипригарне покриття чаші пошкоджено 3. Не дотримано співвідношення продуктів і води	1-2. Перш ніж почати готувати, переконайтеся, що чаша добре вимита і антипригарне покриття не має пошкоджень. 3. Підберіть відповідну кількість води і продуктів.
Їжа недоварена.	1. Процес варіння недостатньо тривалий.	1. Збільште час варіння.

Примітка: при виявленні інших несправностей звертайтеся в сервісні центри.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

1. Загальні положення

Дякуємо Вам за покупку пристрою OzoneHD. Ми гарантуємо високу якість нашого пристрою при дотриманні умов і правил технічної експлуатації. Вся продукція OzoneHD виготовлена з використанням передових технологій.

Сподіваємося, що даний пристрій буде повністю відповідати всім Вашим запитам.

1.1 Якщо у Вас виникнуть будь-які проблеми, настійно рекомендуємо Вам звертатися лише до авторизованих сервісних центрів (АСЦ), адреси та телефони яких вказані в цьому талоні.

1.2. Щоб уникнути непорозумінь переконливо просимо Вас уважно вивчити Інструкцію з експлуатації пристрою, умови гарантії і перевірити правильність заповнення гарантійного талона. Серійний номер і модель пристрою повинні відповідати зазначеним в гарантійному талоні. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко зазначених моделі, серійного номера пристрою, дати продажу, гарантійного терміну, чітких печаток фірми продавця, підпису продавця і покупця.

1.3. Забороняється вносити будь-які зміни, стирати або переписувати дані, зазначені в гарантійному талоні. В цьому випадку талон вважається недійсним.

2. Умови гарантії.

2.1. Гарантія починається від дня продажу. Гарантійне обслуговування пристроїв які потребують професійного первинного запуску, проводиться тільки при умови їх первинного запуску в експлуатацію спеціалістами авторизованого сервісного центру з відповідною відміткою в гарантійному талоні.

2.2. Виробник не несе гарантійні зобов'язання і не проводить безкоштовне сервісне обслуговування виробу, якщо телевізор призначений для особистих (побутових, сімейних) потреб, використовувався за комерційним призначенням, а також в інших цілях, що не відповідають його побутовому призначенню;

2.3. Гарантія поширюється тільки на дефекти матеріалу або виготовлення. Такі дефекти усуваються шляхом ремонту або заміни дефектних деталей після підтвердження Виробником. Після завершення ремонтних робіт будь-які замінені частини будуть зберігатися в авторизованному сервісному центрі (АСЦ) та стають власністю Виробника.

2.4. Гарантія не поширюється на аксесуари.

2.5. Гарантійний строк на пульт ДК, що входять в комплектність складає 6 місяців з дати продажу.

2.6. Компанія не надає жодних гарантій (явних або які маються на увазі) на роботу самостійно встановленого програмного забезпечення, на його якість, функціональність, продуктивність або відповідність певним цілям. Компанія також не гарантує, що функції, наявні в встановленому програмному забезпеченні, будуть відповідати конкретним вимогам користувача і що робота програмного забезпечення буде безпомилковою та безперебійною. Встановлене програмне забезпечення реалізується в стані «як є» (без гарантії якості від компанії)

2.7. Умовою забезпечення гарантійного обслуговування є наявність гарантійного талону та касового чека (рахунка-фактури). Покупець зобов'язаний зберігати Гарантійний талон та касовий чек (рахунок-фактуру) протягом усього гарантійного періоду й пред'являти його при зверненні по Гаранти.

4. Умови звільнення від зобов'язань по проведенню гарантійного обслуговування.

4.1. У випадку втрати гарантійного талону та фінансових документів, що підтверджують покупку.
4.2. Якщо Покупець не забезпечив для представників сервісного центру доступ та час, необхідні для усунення проблеми.
4.3. Не підпадають під умови Гарантії:
4.3.1. Ушкодження, викликані порушенням правил експлуатації (містяться в Інструкції Користувача). Зокрема ушкодження викликані: механічними пошкодженнями, потраплянням прямого сонячного проміння, забрудненням пристрою зсередини через відсутність регулярного догляду: ушкодження викликані підключенням до джерела електроживлення з іншим номіналом напруги, а також викликані локальними умовами, такими як підвищене забруднення, вологість, загазованість, випари, спричинені комахами, гризунами, тощо.
4.3.2. Механічне або електричне ушкодження пристрою.
4.3.3. Ушкодження, викликані діями Покупця або сторонніх осіб: зокрема механічне ушкодження панелі керування, інші механічні ушкодження, модифікацією виробу, спробами ремонту в не авторизованих сервісних центрах
4.3.4. Обладнання, що використовується що використовується не за призначенням (визначається Виробником обладнання).
4.3.5. Обладнання з відсутньою табличкою із серійним номером або якщо в ній зроблені виправлення.
4.3.6. Ушкодження, що відбулися у випадку форс-мажору, природної катастрофи, пожежі, повені, тощо.
4.3.7. Ушкодження, що пов'язані з стрибками напруги в електричній мережі чи комутації інтерфейсних кабелів.

5. Введення в експлуатацію виробів та умови технічного обслуговування

5.1. Введення в експлуатацію, встановлення додаткових опцій і ПО, а також проведення технічного обслуговування, не включені в гарантійну підтримку виробів і здійснюються згідно з тарифами і умовами авторизованих сервісних центрів.

Гарантійний талон

Україна: +38(044) 590-28-01 servlog@mti.ua Київ: +38(044) 458-38-70 servcop@mti.ua

Найменування виробу	
Модель виробу	
Серійний номер	
Дата продажу	
Термін загальної гарантії	12 місяців
Продавець	
Прізвище відповідальної особи	
Підпис відповідальної особи продавця	
Ця частина заповнюється для багатофункціональних пристроїв формату А3	
Назва авторизованого СЦ, яка здійснила запуск	
Дата запуску виробу в експлуатацію	
Прізвище інженера авторизованого СЦ	
Підпис інженера авторизованого СЦ	

Перед початком експлуатації товару Споживач зобов'язаний ознайомитись з інструкцією з користування товаром. Споживач своїм підписом підтверджує, що працездатність та комплектність виробу перевірена і претензій немає

_____ ПІБ та підпис споживача

Облік проведених робіт з гарантійного ремонту виробу

Дата	Опис недоліків	Зміст робіт, найменування замінених частин	Підпис виконавця

MTI-СЕРВІС
mti-service.com.ua
м.Київ, бул. Вацлава Гавела, 9

Сервісна служба у місті Києві:
Сервісний центр ТОВ «МТІ-Сервіс»
+38(044) 458-38-70 servcop@mti.ua mti-service.com.ua

Сервісна служба для інших міст України:
Відділ регіональних сервісних мереж ТОВ «МТІ-Сервіс»
+38(044) 590-28-01 servlog@mti.ua