

CUCKOO
always new

Инструкция по эксплуатации
ИНДУКЦИОННАЯ
МУЛЬТИВАРКА
СМС-HE1055F

happiness



design

emotion

love

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Важные рекомендации.....	3
Технические характеристики.....	5
Техника безопасности.....	6

Комплектация.....	10
Устройство прибора.....	11
Описание панели управления.....	12
Описание «НАСТРАИВАЕМЫХ» и «АВТОПРОГРАММ».....	13
Подготовка к приготовлению пищи.....	15
Рекомендации перед началом варки.....	16

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

«АВТОПРОГРАММЫ».....	17
«НАСТРАИВАЕМЫЕ» программы.....	18
PP – РУЧНОЙ РЕЖИМ.....	20
Описание программы «ПОДЖАРКА».....	20
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД.....	20

НАСТРОЙКИ ПРИБОРА

Регулировка громкости «Голосового гида».....	21
Часы – установка текущего времени.....	21
Установка таймера для «АВТОПРОГРАММ».....	21
Установка таймера для «НАСТРАИВАЕМЫХ» программ.....	22
Установка температуры подогрева.....	22

ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Уход за чашей мультиварки.....	23
Очистка парогасителя.....	24
Очистка и установка уплотнительного кольца.....	25
Очистка устройства выпуска пара.....	26
Очистка внутренних поверхностей.....	26
Очистка паром.....	27

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ ЗА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКОЙ

Возможные неполадки и их устранение.....	29
--	----

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Здоровая и полезная информация о РИСЕ.....	32
--	----

ДЛЯ ЗАМЕТОК.....	33
------------------	----

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Перед эксплуатацией прибора **ВНИМАТЕЛЬНО** прочитайте данную инструкцию. **И сохраните ее.**
2. Перед началом, каких либо действий с мультиваркой сначала **ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ ЧАШИ В МУЛЬТИВАРКЕ!!!**
3. Для защиты от возгорания, электрического шока и/или ожогов не погружайте шнур, штепсель или скороварку в воду или иные жидкости.
4. Не допускайте, чтобы дети пользовались прибором или находились в непосредственной близости от него без Вашего наблюдения.
5. Выньте штепсель из розетки, если Вы не пользуетесь прибором или перед очисткой.
6. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром, панелью, после сбоя прибора в работе и если он был как-то поврежден. Обратитесь в сервисный центр для тестирования, ремонта и настроек.
7. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, могут прослужить причиной пожара, электрического шока и/или ранения людей.
8. Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе.
9. Следите за тем, чтобы шнур не свисал со стола, и не соприкасался с горячими поверхностями.
10. Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от газовой или электрической плиты. Не помещайте прибор в нагретую духовку.
11. Всегда вставляйте шнур сначала в гнездо прибора, только затем вставляйте штепсель в розетку. По окончании работы сначала завершите программу, затем выньте штепсель из розетки.
12. Используйте прибор только по его прямому назначению.
13. Соблюдайте осторожность при перестановке прибора, если в чаше находится пища.
14. Не помещайте в прибор продукты большого размера, металлические пакеты из фольги, посуду, так как они могут послужить причиной возгорания или электрического шока.
15. Может произойти возгорание, если прибор накрыт или соприкасается с огнеопасными материалами (такими как: занавески, драпировки, стены и т. д.) во время эксплуатации.
16. Готовить только в чаше мультиварки-скороварки.
17. Этот прибор работает под давлением. Несоблюдение рекомендаций эксплуатации прибора может стать причиной ожогов и ран.
18. Не готовьте в приборе такие блюда, которые имеют тенденцию пениться, вскипать, чем могут заблокировать устройство выпуска пара.
19. Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте: не засорено ли устройство выпуска пара.
20. Не открывайте крышку прибора до тех пор, пока он не остынет и не погаснет индикатор «давление» (см. Инструкцию по применению).
21. Не ставьте мультиварку на газовую плиту. Не ставьте мультиварку на электроплиту.

ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ОСТОРОЖНО: Прибор вырабатывает тепло и выпускает пар во время приготовления пищи. Эксплуатируйте прибор с надлежащей осторожностью, чтобы предотвратить риск возникновения ожогов, возгорания и др. повреждений.

1. Оберегайте руки, лицо и не находитесь рядом с клапаном выпуска пара во время выпуска пара. Преодолейте любопытство и не пытайтесь трогать клапан выпуска пара руками или другими предметами во время приготовления.
2. Будьте максимально осторожны при открывании крышки мультиварки после приготовления пищи, т.к. можно получить ожоги паром.
3. Не прикасайтесь к внутренней чаше и другим нагретым частям прибора непосредственно сразу после приготовления. Дайте прибору остыть.
4. Не используйте силу при эксплуатации мультиварки, открывании, закрывании крышки мультиварки.
5. Не эксплуатируйте прибор без внутренней чаши мультиварки.
6. Не эксплуатируйте прибор с другой посудой, чашами.
7. Не накрывайте чем-либо устройство выпуска пара, т.к. это может послужить причиной взрыва.
8. Эксплуатируйте прибор только на жесткой, устойчивой поверхности.
9. Не подключайте прибор в одну розетку с другими приборами.
10. Не готовьте в режиме «ПАРОВАРКА» без воды.
11. Не эксплуатируйте чашу вместо кастрюли на газовых и электрических плитах.

В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДАННЫХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ГАРАНТИЯ НА ПРИБОР НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель (Model Name)	СМС-HE1055F	
Напряжение (Voltage)	220 V, 50 Hz	
3D Нагреватели, 2 типа	Индукционный (IH)	
	Тены	
3D температурные сенсоры (3D temperature sensors)	Активированы	
Потребляемая мощность (Power Consumption) / Варка	1100 – 14000 W	
Потребляемая мощность (Power Consumption) / Подогрев	135 W	
Давление (Pressure)	88.2 KPa (0.9 kgf/cm ²)	
Объем чаши (The volume of the cup)	5 литров	
Количество порций (Number of servings)	От 2 до 10	
Голосовой гид	Активирован	
Процессор (программное обеспечение)	CUCKOO LTD	
Network порт (управление мультиваркой через интернет)	В России не активирован	
Язык (language)	Русский – активирован	
Точки «Брайля» на кнопках «Варка», «Отмена» для слепых, слабовидящих людей	Есть	
Часы (Watch), формат 24:00	Есть	
Подсветка дисплея (backlight)	Есть	
Таймер (отсрочка приготовления 13 часов)	Есть	
Система мягкого выпуска пара (soft steam cap)	Есть	
Защитный внутренний экран крышки мультиварки	Есть	
Контейнер для сбора конденсата (Dew Dish)	Есть	
Многоконтурная система контроля давления	Есть	
Длина шнура (Power Cord Length)	1.4 метра	
Вес (Weight)	6.7 кг	
Габариты	Длина (Width)	38.6 см
	Высота (Length)	28.7 см
	Ширина (Height)	29.6 см
Цвет (Color)	«Фламинго металлик»	
Страна производитель	Южная Корея	



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- Следующие инструкции необходимо принять во внимание для правильной и безопасной эксплуатации прибора, чтобы предотвратить несчастные случаи и опасные ситуации.
- 'Осторожно' и 'Внимание' различаются в следующем.



Осторожно

Это означает, что действие может привести к летальному исходу или тяжелым последствиям для организма



Внимание

Это означает, что действие, которое описывается в соответствующем пункте инструкции, может привести к ранению или материальному ущербу.



- Данный знак показывает, что могут возникать проблемы в определенных ситуациях.
- Внимательно читайте инструкцию.



- Обозначает запрет.



- Обозначает инструкцию.



Осторожно



Нельзя

Не трогайте выпускной клапан во время работы прибора.

- Вы можете получить ожоги.
- Прибор необходимо ставить в недоступности от детей.



Избегайте попадания воды и химикатов на поверхность прибора.



Не пользоваться прибор вблизи электрических, газовых плит, прямого воздействия лучей света, это может вызвать удар электрическим током, может привести к возгоранию.



Используйте только одну розетку с номинальным током выше 15А.



Не разбирайте и не чините прибор самостоятельно.

- Обратитесь к дилеру или сервисный центр.



В тех случаях, когда неисправны розетка, шнур или штепсель, не эксплуатируйте прибор.



Избегайте контакта прибора с водой.

- Будьте осторожны в случае, если Вы пролили воду на прибор
- отключите шнур от электропитания и обратитесь в сервисный центр.



Осторожно



Нельзя

Не накрывайте устройство выпуска пара и выпускной клапан давления чем-либо.



Не брызгайте и не наносите инсектициды и химические вещества.



- Это может привести к возгоранию или электрическому шоку.
- Если в прибор попали насекомые обратитесь к дилеру или сервисный центр.

Не пользуйтесь чашами, которые не были специально разработаны для данного прибора и не готовьте без внутренней чаши.



Пользуйтесь специальной чистящей спицей (см. комплектацию) только для очистки устройства и выпуска пара.

Не открывайте крышку прибора в процессе подогрева или приготовления пищи.

Не поворачивайте рычаг в положение 'Открыто' (расположен на крышке прибора) в процессе приготовления пищи.

Не применяйте силу для очистки парового вентиля.

- Паровой вентиль может быть заблокирован, при неправильной установке.

Удостоверьтесь, что паровой вентиль чистый до и после приготовления пищи.

- Если у вас возникли проблемы с очисткой парового вентиля, пожалуйста обратитесь за консультацией в сервис-центр.
- Поддерживайте чистоту прибора.

Не ставьте тяжелые предметы на электрический шнур.

Не сгибайте, не тяните и не связывайте электрический шнур. Удаляйте инородные вещества со штепселя чистой тканью.



Не помещайте внутрь прибора металлические предметы, такие как, провода, булавки, и другие инородные предметы в устройстве выпуска пара или другие отверстия.



Помещайте прибор в недоступное место для детей.

Удаляйте со штепселя пыль или инородные тела, т.к. они могут вызвать возгорание.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСОСТИ



Осторожно

Не ставьте прибор на нестабильной поверхности или вблизи другого электрического прибора.

- Пар, выходящий при приготовлении блюда, может привести к возгоранию или электрическому шоку.



Запомните

Удаляйте грязь и инородные вещества с поверхности температурного сенсора, внутренней чаши и нагревательных элементов.



Если Вы пользуетесь каким-либо медицинским оборудованием, то заранее проконсультируйтесь с врачом, т.к. прибор может влиять на медицинское оборудование.



Не трогайте штепсель прибора мокрыми руками.



Внимание

Обратитесь к дилеру или в сервисный центр, если появится неприятный запах или произойдет задымление прибора.

Не пытайтесь вместить большее количество продуктов, чем предусмотрено в аннотации к прибору.

Не прикасайтесь к металлическим частям, внутренней чаше, нагревающей пластине и выпускному клапану непосредственно после эксплуатации прибора.

- Оставшийся горячий пар может стать причиной ожога, если приподнять выпускной клапан во время или сразу после использования прибора.

Не пользуйтесь прибором в местах сильного воздействия магнитных полей. Не подносите магнит близко к прибору.



Нельзя

Вынимайте штепсель из розетки, если вы не пользуетесь прибором.



Пользуйтесь прибором в квартире. Устанавливайте прибор на ровной и устойчивой поверхности.



Не ставьте скороварку около газовых и электрических нагревательных приборов, не подвергайте воздействию прямых солнечных лучей.

Используйте прибор только по прямому назначению.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Внимание

Не бросайте, не роняйте прибор!

По завершении приготовления пищи не пытайтесь открыть крышку до тех пор, пока не выйдет весь пар.

- будьте осторожны с горячим паром, когда вы открываете крышку скороварки после приготовления пищи.



Нельзя

Не ставьте прибор на очень большую высоту.



Не разбирайте и не чините прибор самостоятельно.

- Обратитесь к дилеру или в сервисный центр.
- Очищая внутреннюю чашу, не пользуйтесь жесткими скребками, металлическими щетками и абразивами(см. стр. 10)



Не используйте внутреннюю чашу для других целей. Покрытие внутренней чаши может сойти.

- Покрытие внутренней чаши может сойти в течение длительного использования.
- Не используйте металлические скребки, щетки для очистки внутренней чаши.

Не поднимайте прибор, держа его за ручки внутренней чаши.

- Возьмите прибор за основание обеими руками и осторожно поднимите. На приборе закреплена ручка. Используйте данную ручку для транспортировки прибора.



Внимание

Вынимайте штепсель из розетки, аккуратно держа его руками, не тяните за шнур.



Запомните

Во избежание образования неприятного запаха, очищайте поверхность и другие части прибора каждый раз после приготовления пищи.



После приготовления пищи, чашу, в которой готовилось блюдо необходимо помыть и почистить, чтобы предотвратить возникновение неприятных запахов.

- Не применяйте силу для очистки парового вентиля.



Будьте осторожны при завершении приготовления пищи, не смотря на то, что пар вышел из клапана, высокая температура остается при открытии крышки скороварки.



Перед началом приготовления пищи всегда закрывайте крышку прибора и не поворачивайте рычаг в положение открыто до окончания приготовления пищи.





КОМПЛЕКТАЦИЯ

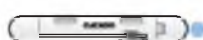
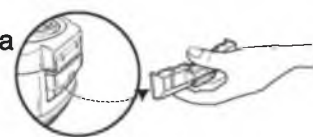
Индукционная мультиварка
с функцией «скороварка»



Устройство выпуска пара

Парогаситель

Контейнер для сбора
конденсата



Щетка для
очистки прибора
Специальная чистящая спица
(прикреплена ко дну прибора)

Аксессуары



Чаша



Мерный стакан



Ложка



Паровая пластина



Защитный экран



Инструкция по
эксплуатации



Кулинарная книга
(рекомендации по
выбору программ
для приготовления
различных блюд)



Паровая пластина

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



Ручка закрытия крышки
(запирающее устройство)

Замок
крышки

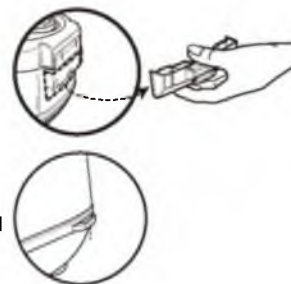
Устройство выпуска пара
выпускной клапан давления всегда должен
находиться в горизонтальном положении

Парогаситель
предназначен для гашения скорости
выходящего пара

Контейнер для сбора
конденсата
необходимо очищать
после каждого
приготовления пищи

Держатель для ложки

Панель управления



1-й Контур защиты
от избыточного
давления

Защитный
экран
Чаша

Уплотнительное кольцо

Крышка прибора

Нагревательный
элемент,
расположенный
в крышке прибора

Температурный
3D сенсор (верхний)

Запирающее устройство
обеспечивает приготовление пищи
под давлением

2-й Контур защиты от избыточного
давления

Каналы выпуска пара

3-й Контур защиты от избыточного
давления

Нагревательные элементы (боковые)

Температурный
3D сенсор (центральный)

Индукционный нагреватель IH

Штепсельная вилка

Процессор

* Network порт

* В России не активирован



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Перечень программ

Программное обеспечение мультиварки разрабатывалось с учетом специфики русской кухни. Данная мультиварка имеет 19 программ:

«АВТОМАТИЧЕСКИЕ» программы			
1	ПЛОВ	7	ОВСЯНКА
2	СУП	8	РИС
3	ТУШЕНОЕ МЯСО	9	СУШИ РИС
4	ОВОЩИ	10	ОЧИСТКА ПАРОМ
5	КАШИ МОЛОЧНЫЕ	11	ПОДОГРЕВ
6	ГРЕЧКА	12	РАЗОГРЕВ
«НАСТРАИВАЕМЫЕ» программы			
1	ЙОГУРТ	5	ДУХОВКА
2	МУЛЬТИПОВАР	6	ПАРОВАРКА
3	МЕДЛЕННОВАРКА	7	РР
4	ПОДЖАРКА		



Что такое «НАСТРАИВАЕМАЯ» программа?

С помощью «НАСТРАИВАЕМОЙ» программы, например «МУЛЬТИПОВАР», мы имеем возможность самостоятельно устанавливать время и температуру приготовления, учитывая специфику каждого блюда и разницу в состоянии продуктов. Один и тот же продукт произведенный, купленный в разных магазинах и в разное время, может отличаться качеством или другими свойствами в ту или иную сторону. Разные по свойствам продукты, специфика русской кухни соответственно требуют разные режимы приготовления.

ПРИМЕР № 1

Чем отличается бройлерная курица от деревенской? Бройлерная курица сварится за 5-10 минут после закипания воды, а домашняя курица и через 40 минут может быть жесткой. Для каждой курицы необходимо устанавливать свое время приготовления.

ПРИМЕР № 2

АВТОПРОГРАММА «ТУШЕНОЕ МЯСО» рассчитана для приготовления мяса говядины или свинины. А нам нужно сварить ЯЗЫК или СЕРДЦЕ, да еще и целиком не нарезая на мелкие куски. В кастрюле мясо можно сварить за 30 минут, а ЯЗЫК или СЕРДЦЕ за 3 часа. С помощью программы «МУЛЬТИПОВАР» ЯЗЫК или СЕРДЦЕ мы можем сварить за 50 минут, сократив время приготовления в 3 раза.

ПРИМЕР № 3

Нам нужно сделать настой из целебных трав при температуре 70-80 градусов. Сварить кашу молочную «РАЗМАЗНЮ». Вскипятить молоко, но в то же время не караулить его, чтобы молоко не «убежало». Или сварить суточные ЩИ. «НАСТРАИВАЕМЫЕ» программы (режимы) в таких случаях легко решают такие задачи.

ПРИМЕР № 4

Мы можем готовить тушеное мясо, с овощами или картофелем на АВТОПРОГРАММЕ «ТУШЕНОЕ МЯСО» как с предварительной обжаркой лука с мясом, так и без поджаривания в режиме «ПОДЖАРКА». В зависимости от того, кому какой вариант нравится. И противопоказаны ли жареные продукты, и все что с ними связано, человеку.



ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

В мультиварках с функцией «скороварка», когда пицца готовится под давлением, давление является катализатором и сокращает время приготовления. Поэтому при выборе температуры приготовления рекомендуем учитывать этот фактор, позволяющий сохранить больше полезных веществ и вкусовых качеств. Блюда, содержащие жидкости, можно готовить при температуре не выше 120 градусов в диапазоне от 93 до 99 градусов.



ОПИСАНИЕ НАСТРАИВАЕМЫХ И АВТОПРОГРАММ

Что такое «АВТОПРОГРАММА»?

«АВТОПРОГРАММЫ» – это программы с определенными алгоритмами приготовления для разных блюд, которыми управляет процессор.

ПРИМЕР

Чтобы приготовить тушеное мясо с картофелем вам нужно выполнить 3 действия:

1. Выбрать понравившийся рецепт из кулинарной книги *Ciscoo*
2. Заложить продукты в чашу мультиварки согласно рецепту и выбрать режим «ТУШЕНОЕ МЯСО»
3. Нажать кнопку «СТАРТ/ТУРБО». Все остальное за Вас сделает мультиварка.

Процессор мультиварки учитывает количество, температуру, загружаемых продуктов, давление в чаше и выбирает оптимальный режим приготовления. Вам не нужно ломать голову над тем, что, в каком количестве и в какой последовательности положить в мультиварку, какое установить время приготовления, температуру и т.д.

Достоинства АВТОПРОГРАММ:

- «АП» дает возможность питаться правильно, экономить время, для людей ведущих активный образ жизни.
- «АП» совместно с функцией «ГОЛОСОВОГО ГИДА» и точками «БРАЙЛЯ» облегчат приготовление пищи слепым или слабовидящим пользователям.
- «АП» дает возможность готовить полноценные блюда людям не имеющим опыта приготовления пищи.
- Сочетание «АВТОМАТИЧЕСКИХ» и «НАСТРАИВАЕМЫХ» программ дает широкий выбор способов приготовления самых разных блюд.
- А творческим личностям широкий диапазон возможностей для воплощения в жизнь своих кулинарных фантазий.
- **ПРИМЕЧАНИЕ!** Для гурманов, любителей риса автоматические программы «РИС» и «СУШИ РИС» оснащены наиболее популярными алгоритмами приготовления РИСА. Они идеально подходят для приготовления риса для СУШИ, РОЛЛ и других блюд с использованием риса.



ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- 4 Перед началом эксплуатации прибора проведите очистку паром. Уберите бумажные упаковочные прокладки под чашей и внутри чаши под паровой пластиной.
- 5 Налейте в чашу 2 литра воды, и вставьте чашу в мультиварку. Если на чаше есть влага, протрите чашу снаружи и удалите влагу.

ВНИМАНИЕ!

Перед началом, каких либо действий с мультиваркой всегда проверяйте наличие чаши в мультиварке. Во избежание случаев залива воды, масла, других продуктов в мультиварку до установки чаши.

- 6 Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО». Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.

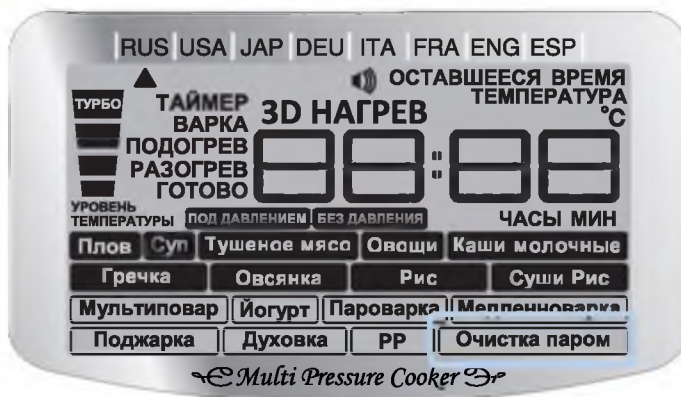
ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте крышку мультиварки, когда рычаг затвора находится в положении «ЗАКРЫТО» или что-то мешает закрытию крышки. В противном случае вы можете нанести механические повреждения чаше мультиварки запорным механизмом. Крышка мультиварки всегда должна закрываться легко и свободно.

- 7 Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО», на панели загорится красный индикатор. При попытке запустить мультиварку при открытом затворе голосовой гид оповестит вас об ошибке.



- 8 Кнопками «ВПРАВО/ВЛЕВО» выберите курсором программу «ОЧИСТКА ПАРОМ».



- 9 Нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО». В режиме «ОЧИСТКА ПАРОМ» происходит набор пара и 2 автоматических выброса пара в интервале 25 минут. Горячий пар очищает каналы сброса пара от жира, частиц пищи и дезинфицирует чашу и крышку мультиварки.





РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ВАРКИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ВАРКИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РЕКОМЕНДАЦИИ!

Опыт эксплуатации мультиварок Cuckoo в России показывает, что многие пользователи проводят аналогии между приготовлением в обычной кастрюле и в мультиварке. На самом деле это разные способы приготовления. Принципиальная разница в том, что мультиварка Cuckoo СМС-НН1055F готовит под ДАВЛЕНИЕМ и имеет совершенную технологию 3D нагрева. ДАВЛЕНИЕ является катализатором, этим самым сокращает время приготовления и НЕ требует высоких температур приготовления. Другими словами в мультиварке Cuckoo вы можете готовить при более низких температурах, чем в обычной кастрюле. Без увеличения времени приготовления, ущерба для полезности пищи и вкусовым качествам.

1. СУПЫ, КОМПОТЫ, БЛЮДА, СОДЕРЖАЩИЕ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ВЛАГИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ГОТОВИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 95–99 ГРАДУСОВ.
2. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО ГОТОВИТЬ КАШИ, СУПЫ, КОМПОТЫ, БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ВЛАГИ И ЖИРА, ЖИДКИЕ БЛЮДА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 120 ГРАДУСОВ.
3. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МУЛЬТИВАРКУ В КАЧЕСТВЕ ФРИТЮРНИЦЫ.
4. Количество закладываемых продуктов в чашу не должно превышать уровень 3 литра или 3/5 объема чаши.
5. Не кладите продукты и не заливайте жидкость до самого верхнего края чаши.
6. ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР». При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» для приготовления СУПОВ, ЖИДКИХ БЛЮД или БЛЮД содержащих большое количество влаги категорически запрещается использовать температуру 120 градусов. Рекомендуемая температура приготовления 95–99 градусов.
7. Температура 120 градусов хорошо подходит для приготовления больших кусков мяса на овощной подушке, карбонад, рульку, ветчина, курица, мясные запеканки.
8. Продукты, которые дают большое количество пены, не варить при температуре 120 градусов. К таким продуктам относятся: макароны, горох, молоко. **Запрещено готовить ВАРЕНЬЕ** в мультиварке.
9. Не кладите чрезмерно много сухие специи, их лучше добавить в конце варки.
10. При несоблюдении данных требований происходит выброс жира, жидкости и других продуктов через систему выпуска пара. Застывший жир, частицы продуктов, сухие специи, засоряют выпускной клапан, что приводит к неправильной работе мультиварки. Очистка парового клапана производится в специализированном сервисном центре.
11. Если выброс продуктов все – таки произошел, сразу после окончания варки блюда сделайте «ОЧИСТКУ ПАРОМ».

ПРИ НЕ СОБЛЮДЕНИИ ПРАВИЛ ПОЛЬЗОВАНИЯ ГАРАНТИЯ НА ПРИБОР НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ.



«АВТОПРОГРАММЫ»

Плов	Суп	Тушеное мясо	Овощи	Каши молочные
Гречка		Овсянка		Рис Суши Рис

- А) Положите продукты в чашу согласно рецепту.

Б) Перед тем как вставить чашу в мультиварку, удалите влагу на внешней поверхности чаши.

В) Вставьте чашу в мультиварку.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Перед началом, каких либо действий с мультиваркой всегда проверяйте наличие чаши в мультиварке. Во избежание случаев залива воды, масла, других продуктов в мультиварку до установки чаши.

- А) Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО».

Б) Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.

В) Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО», на панели загорится красный индикатор.



⚠ ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте крышку мультиварки когда рычаг затвора находится в положении «ЗАКРЫТО» и если что-то мешает закрытию крышки. В противном случае вы можете нанести механические повреждения чаше мультиварки запорным механизмом. Крышка мультиварки всегда должна закрываться легко и свободно.

- Кнопками «ВПРАВО/ВЛЕВО» выберите курсором необходимую программу, например, «ГРЕЧКА» и нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО».





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦИ

«НАСТРАИВАЕМЫЕ» программы

Мультиповар	Йогурт	Пароварка	Медленноварка
Поджарка	Духовка	PP	

- 1 А) Положите продукты в чашу согласно рецепту.
- Б) Перед тем как вставить чашу в мультиварку, удалите влагу на внешней поверхности чаши.
- В) Вставьте чашу в мультиварку.

ВНИМАНИЕ!

Перед началом, каких либо действий с мультиваркой всегда проверяйте наличие чаши в мультиварке. Во избежание случаев залива воды, масла, других продуктов в мультиварку до установки чаши.

- 2 А) Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО».
- Б) Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.
- В) Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО», на панели загорится красный индикатор.



ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте крышку мультиварки когда рычаг затвора находится в положении «ЗАКРЫТО» и если что-то мешает закрытию крышки. В противном случае вы можете нанести механические повреждения чаше мультиварки запорным механизмом. Крышка мультиварки всегда должна закрываться легко и свободно.

- 3 Кнопками «ВПРАВО/ВЛЕВО» выберите курсором необходимую программу, например, «МУЛЬТИПОВАР» (далее можете следовать подсказкам «Голосового гида»).





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦИ

- 4) А) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите время приготовления.
Б) Нажмите кнопку «РЕЖИМ ВВОДА».



- 5) А) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите температуру приготовления.

Примечание: Внимательно прочитайте рекомендации по установке температур для различных блюд в пункте «РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ВАРКИ» на стр. 16. Пользуйтесь рецептами из фирменной книги рецептов СУСКОО.

- Б) Нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО».



За 10 минут до окончания приготовления «Голосовой гид» оповестит вас (звуком едущего паровоза) о выпуске пара. После выпуска пара разблокируется рычаг затвора крышки. Через 5 минут после выпуска пара «Голосовой гид» известит вас о готовности блюда.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не пытайтесь повернуть силой рычаг затвора, чтобы открыть крышку мультиварки. Дождитесь полного выпуска пара. Система контроля над давлением позволит повернуть ручку затвора и открыть крышку только после полного сброса пара и падения давления.

Не прикасайтесь сразу после приготовления к нагретым частям мультиварки, таким как чаша, устройство выпуска пара, внутренней поверхности крышки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

РР – РУЧНОЙ РЕЖИМ описание

1. РР – ручной режим, режим русской печи – ТОМЛЕНИЕ под давлением.
2. Идеально подходит для приготовления Холодца, Хаша, Мяса, Сердца, Языка, Тушенки и т.п.
3. Своеобразная медленноварка готовит в щадящем режиме под давлением, программируемое время приготовления до 6 часов.

Описание программы «ПОДЖАРКА»

Поджаривание производится только при открытой крышке мультиварки.

- А) Откройте крышку мультиварки и поверните ручку закрытия крышки в положение «ЗАКРЫТО». На панели управления загорится красная лампа индикатора закрытия крышки.
- Б) Кнопками «ВПРАВО/ВЛЕВО» выберите программу «ПОДЖАРКА».
- В) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите время поджаривания.
- Г) Нажмите кнопку «РЕЖИМ ВВОДА».
- Д) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите уровень температуры.
- Е) Нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО».



ВНИМАНИЕ!

Поджаривание производится только с защитным экраном крышки мультиварки. Защитный экран предотвратит попадание масла на каналы выпуска пара. После поджаривания продуктов тщательно очищайте от масла все поверхности и детали мультиварки.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ПЛОВ	30 – 35 мин.	ОВСЯНКА	19 – 21 мин.
СУП	48 – 55 мин.	РИС	28 – 30 мин.
ТУШЕНОЕ МЯСО	35 – 41 мин.	СУШИ РИС	35 – 40 мин.
ОВОЩИ	19 – 21 мин.	ГРЕЧКА	25 – 28 мин.
КАШИ МОЛОЧНЫЕ	37 – 42 мин.		

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ НЕСКОЛЬКО ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ЗАЯВЛЕННОГО, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТОВ.



Регулировка громкости «Голосового гида»

- А) Чтобы отрегулировать громкость «Голосового Гида» или отключить функцию «Голосового Гида» нажмите кнопку «РЕЖИМ ВВОДА» и удерживайте несколько секунд до начала работы «Голосового Гида».
- Б) Если «Голосовой Гид» был уже отключен, о входе в режим настроек вы узнаете по мерцанию цифр на дисплее.
- В) Нажимая на кнопку «РЕЖИМ ВВОДА», выберите режим регулировки громкости «Голосового Гида».
- Г) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите уровень громкости «Голосового Гида». Уровень громкости отображается на табло.
- Д) Сохраните настройки нажатием на кнопку «РЕЖИМ ВВОДА».



Часы – установка текущего времени

- А) Для установки текущего времени на часах нажмите кнопку «РЕЖИМ ВВОДА» и удерживайте несколько секунд до начала работы «Голосового Гида».
- Б) Если «Голосовой Гид» был уже отключен, о входе в режим настроек вы узнаете по мерцанию цифр на дисплее.
- В) Нажимая на кнопку «РЕЖИМ ВВОДА», выберите режим регулировки текущего времени.
- Г) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите текущее время. Время отображается на табло.
- Д) Сохраните настройки нажатием на кнопку «РЕЖИМ ВВОДА».



Установка таймера для «АВТОПРОГРАММ»

- А) Проверьте, правильно ли установлено текущее время на часах мультиварки.
- Б) Положите продукты в чашу согласно выбранному рецепту.
- В) Выберите из автоматического меню необходимую программу, нажимая кнопки «ВПРАВО/ВЛЕВО».

Плов	Суп	Тушеное мясо	Овощи	Каши молочные
Гречка		Овсянка	Рис	Суши Рис



- Г) Закройте крышку мультиварки, поверните ручку затвора в положение «ЗАКРЫТО».
- Д) Нажмите кнопку «ТАЙМЕР», на дисплее будут мигать цифры (следуйте подсказкам голосового гида).
- Е) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите время, к которому должно приготовиться выбранное вами блюдо.
- Ж) Нажмите кнопку «РЕЖИМ ВВОДА».
- З) Нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО». Блюдо запрограммировано.





НАСТРОЙКА ПРИБОРА

Установка таймера для «НАСТРАИВАЕМЫХ» программ

- А) Проверьте, правильно ли установлено текущее время на часах мультиварки.
- Б) Положите продукты в чашу согласно выбранному рецепту.
- В) Выберите из автоматического меню необходимую программу, нажимая кнопки «ВПРАВО/ВЛЕВО».

Мультиповар	Йогурт	Пароварка	Медленноварка
Поджарка	Духовка	РР	

- Г) Закройте крышку мультиварки, поверните ручку затвора в положение «ЗАКРЫТО».
- Д) Установите необходимую температуру и время приготовления, нажимая кнопки «ВВЕРХ/ВНИЗ».
- Е) Нажмите кнопку «ТАЙМЕР», на дисплее будут мигать цифры (следуйте подсказкам голосового гида).
- Ж) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите время, к которому должно приготовиться выбранное вами блюдо.
- З) Нажмите кнопку «РЕЖИМ ВВОДА».
- И) Нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО». Блюдо запрограммировано.



Установка температуры «ПОДОГРЕВА»

- А) Для установки температуры «ПОДОГРЕВА» нажмите кнопку «РЕЖИМ ВВОДА» и удерживайте несколько секунд до начала работы «Голосового Гида».
- Б) Если «Голосовой Гид» был уже отключен, о входе в режим настроек вы узнаете по мерцанию цифр на дисплее.
- В) Нажимая на кнопку «РЕЖИМ ВВОДА» выберите режим установки температуры «ПОДОГРЕВА».
- Г) Кнопками «ВВЕРХ/ВНИЗ» установите температуру «ПОДОГРЕВА».
- Д) Сохраните настройки нажатием на кнопку «РЕЖИМ ВВОДА».





Уход за чашей мультиварки

Чаша мультиварок Cuckoo изготовлены из экологически чистых материалов, прошли соответствующую сертификацию и успешно эксплуатируются в Японии, США, Германии, Франции, Италии, Великобритании, Испании, Корее и др. странах. Антипригарное покрытие X WALL является эксклюзивным патентом компании Cuckoo. Царапины и риски, в некоторых случаях достаточно глубокие, появляющиеся в результате эксплуатации считаются нормой. При правильной эксплуатации срок эксплуатации чаш не менее 5 лет.

Что нельзя делать с чашей:

1.	Взбивать продукты в чаше мультиварки погружным блендером, миксером, другими венчиками, вилками, ложками и другими предметами.	
2.	Нарезать продукты ножом в чаше мультиварки.	
3.	Использовать чашу в качестве ступы для дробления или измельчения орехов, сухих зерен, и т.п.	
4.	Использовать чашу в качестве кастрюли на газовых, электрических плитах, и других нагревательных приборах.	
5.	Раскалять чашу до красна, на каких бы то ни было нагревательных приборах.	
6.	При поджаривании на высоких температурах не прижимайте сильно ложку к стенкам чаши. Края ложки могут оплавиться, и появившиеся острые заусенцы будут царапать покрытие чаши.	
7.	Антипригарное покрытие чаши создает эффект жирной поверхности. Не пытайтесь мыть чашу до тех пор чтобы удалить эффект жирной поверхности. Чтобы не стереть покрытие до металла. Мойте чашу обычными моющими средствами или в посудомоечной машине.	
8.	Использовать чашу вне мультиварки.	



ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очистка ПАРОГАСИТЕЛЯ

НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ПАРОГАСИТЕЛЮ СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ ОЖОГ!



❶ Снимите пластину.



❷ Нажмите на вентиль, снимите и протрите губкой.



❸ Вставьте паровой вентиль в углубление.



❹ Зафиксируйте паровой вентиль, нажав на часть, где есть внутреннее углубление.

«ПАРОГАСИТЕЛЬ» всегда должен быть чистым. После каждого приготовления осматривайте парогаситель. При обнаружении в «ПАРОГАСИТЕЛЕ» МАСЛА, ЖИРА И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ, обязательно промойте его моющими средствами в теплой воде и сделайте очистку паром (см. стр. 25). Во избежание накопления жира, масел и другой пищи в Парогасителе и попадания (стекания) масла, жира и других продуктов из парогасителя в соленоидный клапан выпуска пара после приготовления пищи.



ВНИМАНИЕ!

Закладка продуктов выше допустимого уровня, особенно жидкостей (чрезмерная закладка продуктов и жидкости).

Неправильная установка температуры приготовления (установка слишком высокой температуры приготовления), для определенного блюда, продукта, жидкости и т.п.

Неправильное использование программ, например: Варка молочных каш на режиме «МУЛЬТИПОВАР» при температуре 120 градусов.

Вышеперечисленные ошибки могут привести к выбросу жидкости или продуктов из устройства выпуска пара. Это может привести к засорению маслом, жиром, другими продуктами выпускных клапанов. И как следствие нарушение работы устройства. В таких случаях понадобится очистка выпускного клапана в сервисном центре. **Но если это все-таки произошло, сделайте очистку паром.**



ВНИМАНИЕ!

Если во время приготовления блюда произошел выброс жидкости, бульона или иных продуктов из устройства выпуска пара. Сразу после окончания приготовления блюда – **ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕДИТЕ 1-2 РАЗА «ОЧИСТКУ ПАРОМ»** и промойте парогаситель.



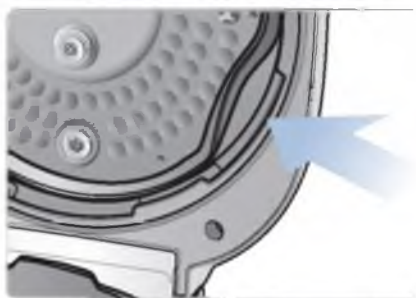
Очистка и установка уплотнительного кольца



Уплотнительное кольцо снимайте с нижнего правого угла крышки мультиварки. Потяните за кольцо в том месте, где находится выступ на уплотнительном кольце.



Помойте кольцо от жира, остатков пищи и налета. Тщательно протрите кольцевую канавку, куда устанавливается уплотнительное кольцо. Удалив при необходимости частицы пищи.



Устанавливать уплотнительное кольцо начинайте с того же места с которого снимали. Т.е. с нижнего правого угла крышки мультиварки. На крышке мультиварки есть 6 меток в виде круглых углублений диаметром 5 мм, а на уплотнительном кольце 6 точек.



Установку уплотнительного кольца начинают в тех местах, где находятся метки, совмещая их, чтобы они находились друг против друга.



Закрепив, в 6 точках кольцо, вставляйте уплотнительное кольцо, утапливая кольцо отрезками от меток к середине отрезка.



ВНИМАНИЕ!

Неправильная установка уплотнительного кольца может вызвать выход воздуха из герметичного объема, падение давления. Выпаривание жидкости, влаги приводит к подгоранию продуктов. Нарушает технологию приготовления и потерю вкусовых качеств пищи.

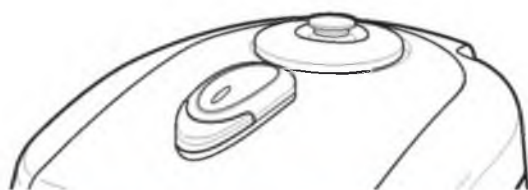


ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очистка устройства выпуска пара

Если выпускной клапан давления засорился, то можно почистить его с помощью специальной чистящей спицы.

- Использование прибора с засорившимся выпускным клапаном давления опасно.
- Чистящую спицу используйте только для прочищения отверстия выпускного клапана.



Как демонтировать выпускной клапан давления.

- ▶ Поверните ручку крышки в положение «Закрыто», приподняв выпускной клапан, поворачивайте против часовой стрелки, извлеките его.
- ▶ Прочистите засоренное отверстие чистящей спицей и соберите клапан, поворачивая его по часовой стрелке.
- ▶ Клапан легко вращается, если собран правильно.

Очистка внутренних поверхностей

Очистка внутренней чаши



Во время очистки внутренней чаши не используйте твердые щетки и другие абразивные материалы.

- специальное покрытие чаши может повредиться.
- мойте чашу кухонным спонжиком или губкой.

Очистка крышки



Влажной, хорошо отжатой тканью протрите защитный экран и внутреннюю поверхность чаши.

Очистка 3D сенсора



Следите за чистотой верхнего температурного 3D сенсора и уплотнительного кольца.

Очистка каналов выхода пара



Следите за чистотой отверстий для выхода пара на внутренней поверхности крышки.

Очистка внутренней поверхности прибора



При очистке пластмассовых поверхностей не используйте абразивные очистители.

Очистка 3D сенсора и донной поверхности



После того как внутренняя чаша вынута, очистите донную поверхность, особенно, температурный 3D сенсор.

ОЧИСТКУ ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ НЕОБХОДИМО ПРОВОДИТЬ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.



Программа «ОЧИСТКА ПАРОМ»

предназначена:

1. Для очистки паровой системы мультиварки, каналов выхода пара, выпускных клапанов от жира, частиц продуктов попадающих в систему во время эксплуатации мультиварки.
2. Стерилизации чаши, внутренней поверхности крышки, паровой системы. Очистки от пыли после долгого хранения.
3. «ОЧИСТКУ ПАРОМ» рекомендуется делать каждые 2 недели. При интенсивном ежедневном использовании мультиварки 1 раз в неделю.
4. В случаях выброса жидкости и др. продуктов из клапана выпуска пара необходимо сделать «ОЧИСТКУ ПАРОМ» сразу после приготовления пищи.
5. Если мультиварка не набирает давление, постоянно выпуская пар из соленоидного клапана.

- 1 А) Налейте в чашу мультиварки 2 литра воды.
 Б) Перед тем как вставить чашу в мультиварку, удалите влагу на внешней поверхности чаши.
 В) Вставьте чашу в мультиварку.

- 2 А) Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО».
 Б) Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.
 В) Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО», на панели загорится красный индикатор.



- 3 Кнопками «ВПРАВО/ВЛЕВО» выберите курсором программу «ОЧИСТКА ПАРОМ» и нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО».



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВЫБРОСА ЖИДКОСТИ ИЗ ВЫПУСКНОГО КЛАПАНА НЕ ЗАПОЛНЯЙТЕ ЧАШУ ВЫШЕ ОТМЕТКИ 3 ЛИТРА.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Проверьте следующее	Сделайте следующее
Не работает голосовой гид (не слышно голоса гида).	<ul style="list-style-type: none"> • Если вы отключали «Голосовой Гид», не забыли ли Вы включить его? • Не уменьшали его громкость? 	<ul style="list-style-type: none"> • Включите «Голосовой Гид» (см. стр. 20). • Настройте громкость голосового гида согласно инструкции.
Не работают кнопки.	<ul style="list-style-type: none"> • Вставлена ли внутренняя чаша? • Проверьте напряжение. 	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте внутреннюю чашу. • Напряжение должно быть 220 В.
Знак на дисплее «E do».	<ul style="list-style-type: none"> • Такой знак высвечивается в случае, когда вы нажали кнопку «Старт», а рычаг находился в положении «ОТКРЫТО». 	<ul style="list-style-type: none"> • Поверните рычаг в положение «ЗАКРЫТО» и нажмите кнопку «СТАРТ/ТУРБО».
Блюдо не приготовилось или проварилось не до конца.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте сколько приборов и какой мощности подключены в ту же розетку, что и ваша мультиварка • Проверьте количество загруженных продуктов. • Проверьте качество продуктов. • Правильно ли Вы выбрали «АВТОПРОГРАММУ» или режим приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подключите прибор отдельно от других приборов, возможно, не хватает мощности сети. • Масса продуктов должна соответствовать рекомендуемой. • Попробуйте приготовить тот же продукт, но из другого магазина. • Еще раз проверьте выбор режима приготовления.
Необычные звуки.	<ul style="list-style-type: none"> • Есть ли свистящие звуки? • Есть ли звуки выходящего пара? 	<ul style="list-style-type: none"> • Звуки, похожие на свист, издает второй вентилятор охлаждения компьютера. Это считается нормой. • Шипящие звуки выходящего пара из выпускного клапана считается нормой.
Вы не можете закрыть крышку прибора.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, нет ли остатков пищи на замке крышки и на запорном механизме. • Проверьте, правильно ли вставлена внутренняя чаша в устройство. • Рычаг находится в положении «ЗАКРЫТО». 	<ul style="list-style-type: none"> • Очистите прибор от остатков пищи на замке и на всех подвижных частях крышки (запорного механизма). • Вставьте правильно внутреннюю чашу в прибор. • Перед закрытием крышки, поверните рычаг в положение «ОТКРЫТО».

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Проверьте следующее	Сделайте следующее
Пар выходит из-под крышки.	<ul style="list-style-type: none"> • Следите ли Вы за чистотой уплотнительного кольца? • Если Вы снимали уплотнительное кольцо, проверьте правильность установки уплотнительного кольца. • Не роняли ли Вы чашу? Деформация чаши может служить причиной выпуска пара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сняв уплотнительное кольцо, промойте его согласно инструкции (см. инструкцию на стр. 23). • Если уплотнительное кольцо установлено с перекосом, выступ на кольце не совпадает с пазом на крышке, снимите кольцо и установите его заново (см. инструкцию на стр. 23). • Проведите «ОЧИСТКУ ПАРОМ» 2-3 раза. Если эти меры не помогут, обратитесь в специализированный сервисный центр.
После окончания приготовления и оповещения о выпуске пара, пар не сбрасывается и не снимается блокировка ручки.	<ul style="list-style-type: none"> • Были ли у Вас случаи выброса жидкости и продуктов из выпускного клапана после окончания приготовления? 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку «ОТМЕНА», выньте вилку из розетки. Дайте время остыть прибору. После охлаждения прибора давление упадёт, крышка разблокируется. • Проведите «ОЧИСТКУ ПАРОМ» 2-3 раза. Если эти меры не помогут, обратитесь в специализированный сервисный центр для очистки выпускного клапана.
Давление в мультиварке не поднимается и пар постоянно выходит из соленоидного клапана.	<ul style="list-style-type: none"> • Были ли у Вас случаи выброса жидкости и продуктов из выпускного клапана после окончания приготовления? 	<ul style="list-style-type: none"> • Проведите «ОЧИСТКУ ПАРОМ» 2-3 раза. Если эти меры не помогут, обратитесь в специализированный сервисный центр для очистки выпускного клапана.
На дисплее значки «E_ _», «E_ E», «E_P».	<ul style="list-style-type: none"> • Проблемы с температурным сенсором. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте 3D температурные сенсоры, верхний и нижний, они должны быть чистыми. • Обратитесь в сервисный центр.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ЗДОРОВАЯ и ПОЛЕЗНАЯ информация о РИСЕ!

Мультиварки с функцией «скороварки» Cuckoo, превосходно готовят здоровую и вкусную пищу.

Как показывает практика, среди почитателей и поклонников Cuckoo все больше людей, которые исповедуют здоровый, активный образ жизни. Люди, которые ценят качество жизни.

Со своей стороны мы хотели бы внести свою частицу для популяризации здорового образа жизни.

Рассказав вам о полезных и целебных свойствах господина среди продуктов РИСА! Статистика показывает, что число потребителей Риса в том или ином виде растет во всем мире стремительными темпами. Более половины человечества употребляют рис.

Рис, если его правильно сварить является отличным абсорбентом, аналогично активированному углю.

При прохождении через кишечник он всасывает избыточные соли, шлаки, канцерогены и выводит его из организма. РИС, приготовленный таким образом, очищает организм. Рис не содержит ГЛЮТЕН, поэтому идеально подходит для детского питания. Рис ценится за свою ГИПОАЛЛЕРГЕННОСТЬ.

Опросы наших покупателей показывают, что многие из них варят рис, добавляя соль или масло во время приготовления. В таких случаях РИС, впитав соль, масло или то и другое вместе взятое, теряет абсорбирующие свойства. Если вы хотите получить Рис с такими свойствами, рекомендуем варить его без соли и масла, а уже во время употребления можете использовать любые приправы и добавки. Мы предложили один из вариантов приготовления риса, что ни в коем случае не отвергает другие способы приготовления.

Не рекомендуем после приготовления промывать РИС в проточной воде под краном, вы смываете весь аромат и вкус РИСА. **Распространенное заблуждение:** Многие считают, что правильно приготовленный РИС, это рассыпчатый РИС. Который должен быть рассыпчатым как сухая крупа.

Рис не должен быть как каша «Размазня», но и пересыпаться как крупа тоже не должен. Сваренные зерна должны сохранять свою форму, но рисинки будут слегка клейкими.

На первый взгляд, кажется, нет ничего проще, чем приготовление Риса, но как показывает практика это далеко не так. Но не стоит беспокоиться, когда у нас есть мультиварка Cuckoo.

По многочисленным просьбам наших покупателей в меню новейшей мультиварки СМС-HE1055F, добавлены АВТОПРОГРАММЫ «РИС» и «СУШИ РИС» с алгоритмами из Южной Кореи. Были отобраны программы, которые одинаково популярны в Корее, Японии, Китае, Вьетнаме, т.е. в тех странах, где рис является основным продуктом питания. Мы перечисляем эти страны, потому что РИС в этих странах основной продукт и технологии приготовления Риса там доведены до совершенства. Другими словами вы можете готовить РИС для СУШИ, например, так же как его готовят в Корее и Японии. Аналогичные мультиварки с такими же программами продаются в Японии, США и других странах.

НАДЕЕМСЯ, МУЛЬТИВАРКА СУСКОО ПОМОЖЕТ ВАМ ВЗГЛЯНУТЬ НА РИС С ДРУГОЙ СТОРОНЫ.

Инструкция загружена с сайта <http://www.panatex.com.ua>
руководства, инструкции, рецепты, характеристики
возможность просмотра, загрузить, скачать, бесплатно.