Мультиварка

Мультиварка

DMC-70
DMC-71



Інструкція з використання

Инструкция по эксплуатации

RU

СОДЕРЖАНИЕ

О МУЛЬТИВАРКЕ ... 40
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ... 40
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА ... 40
АКСЕССУАРЫ ... 40
ПРОГРАММЫ ... 40
ФУНКЦИИ ... 41
LCD ДИСПЛЕЙ ... 41
КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ ... 41
КОМПЛЕКТАЦИЯ ... 41
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ... 42
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ... 43
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ... 44
УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ ... 45
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ ... 45
УСТАНОВКА ФУНКЦИИ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ОТСРОЧКА) ... 45
ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ) ... 46
ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД ... 46
ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ ... 47
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА ... 47
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ... 48
КРУПА ... 48
ОБЖАРИВАНИЕ ... 49
ЗАПЕКАНИЕ ... 49
ПОДОГРЕВ ... 50
ЖАРКА ... 51
ЙОГУРТ ... 51
ПАСТА ... 52
ТУШЕНИЕ ... 53
СУП ... 54
НА ПАРУ ... 54
ПИЦЦА ... 55
ВЫПЕЧКА ... 56
МОЛОЧНАЯ КАША ... 56
ОВСЯНКА ... 57
ВАРЕНЬЕ ... 57
КАША ... 59
МУЛЬТИПОВАР ... 59
ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МУЛЬТИПОВАР» ... 60
ОЧИСТКА И УХОД ... 61
ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ И ПАРОВОГО КЛАПАНА ... 61
ОЧИСТКА КОРПУСА ... 62
ОЧИСТКА ЧАШИ ... 62
УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА ... 62
ХРАНЕНИЕ ... 62
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ) ... 63
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ МУЛЬТВАРКИ DEX ... 63
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ... 64
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ ... 65
СТЕРИЛИЗАЦИЯ ... 65
ПАСТЕРИЗАЦИЯ ... 67
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ПРОГРАММЕ «НА ПАРУ» ... 68
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УДАЛЕНИЯ ... 69
ГАРАНТИЯ ... 73
ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА ... 74

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели мультиварку DEX, мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие.
Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

О МУЛЬТИВАРКЕ

Мультиварки DEX DMC 70 и DMC 71 имеет встроенный микропроцессор, контролирующий от начала до конца процесс приготовления пищи. Всего одним нажатием на кнопку Вы можете варить, обжаривать, готовить на пару, тушить, разогревать, выпекать и с легкостью производить сотни кулинарных шедевров.

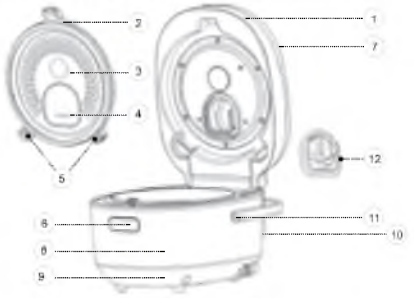
Мультиварка имеет следующие уникальные отличия:

- 17 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. Специальная программа **«Мультиповар»** позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашими кулинарными фантазиями.
- Для достижения максимального эффекта нагрева и максимального устранения конденсата теперь есть 3D нагрев! Данная функция реализована благодаря трём нагревательным элементам: основной (под чашей) и два дополнительных - в крышке и вокруг чаши.
- Мультиварка имеет функцию **«Подогрев»** до 24 часов.
- Для удобства приготовления в мультиварке есть таймер отсрочки до 24 часов.
- В мультиварке есть режим **«Мультиповар»**. Вы самостоятельно можете установить требуемое время и температуру готовки. Готовьте и экспериментируйте с мультиваркой DEX.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Мультиварка DEX
Модели	DMC-70, DMC-71
Номинальный объем, мл	5 л
Номинальная мощность	860Вт
Питание	220В ~ 50Гц

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Крышка
2. Уплотнительное кольцо
3. Съемная внутренняя крышка
4. Отверстие для выхода пара
5. Замки съемной крышки
6. Кнопка открытия крышки и столовой ложки
7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Основание
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Ручка для переноски
12. Съемный паровой клапан

АКСЕССУАРЫ



Лопатка | Ложка | Мерная чашка

Рукавицы-прихватки | Навесная пароварка | Паровая тарелка

ПРОГРАММЫ

1. Крупа
2. Обжаривание
3. Запекание
4. Подогрев
5. Жарка
6. Йогурт
7. Паста
8. Тушение
9. Суп
10. На пару
11. Пицца
12. Выпечка
13. Молочная каша
14. Овсянка
15. Варенье
16. Каша
17. Мультиповар

ФУНКЦИИ

- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) до 24 часов.
- Функция отложенного старта до 24 часов.

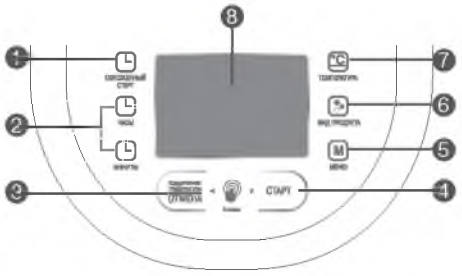
LCD ДИСПЛЕЙ



1. Индикаторы времени приготовления
2. Индикаторы таймера отложенного старта
3. Индикатор выбора вида продукта в программе **ЖАРКА**
4. Индикатор температуры приготовления в программе **ЖАРКА** и **МУЛЬТИПОВАР**
5. Индикатор выбора программы приготовления

КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

Мультиварка DEX оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным LCD дисплеем.



1. Кнопка **«Отложенный старт»** – таймер, позволяющий задать необходимое время суток, к которому блюдо должно быть готово.
2. Кнопки **«Часы»** и **«Минуты»** – установка текущего времени; установка времени приготовления; установка таймера отложенного старта.
3. Кнопка **«Поддержание температуры/Отмена»** – включение/выключение режима «Поддержание температуры»; отмена всех программ и настроек (кроме настройки текущего времени).
4. Кнопка **«Старт»** – запуск программы, подтверждение выбора программы.
5. Кнопка **«Меню»** – выбор программы приготовления.
6. Кнопка ВИД ПРОДУКТА – выбор вида продукта (Овощи/Рыба/Мясо) в программе **«Жарка»**.
7. Кнопка **«Температура»** – установка температуры приготовления в программах **«Мультиповар»** и **«Жарка»**.
8. Экран дисплея.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка.....1 шт.
Чаша.....1 шт.
Шнур электропитания .....1 шт.
Навесная пароварка.....1 шт.
Паровая тарелка.....1 шт.
Мерный стакан.....1 шт.
Половник .....1 шт.
Ложка.....1 шт.
Рукавицы-прихватки.....2 шт.
Руководство по эксплуатации.....1 шт.
Книга рецептов. .....1 шт.
Гарантийный талон.....1 шт.

Производитель имеет право вносить изменения в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Соблюдение следующих правил в процессе эксплуатации прибора, предупредит несчастные случаи и возможные травмы, а также ущерб личному имуществу пользователя.

- Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и сохранить ее для дальнейшего использования. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.
- Перед подключением мультиварки к электросети убедитесь, что местное напряжение сети соответствует напряжению, указанному в табличке на мультиварке.
- Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.
- Запрещается использовать мультиварку с поврежденным сетевым шнуром, это может привести к поражению электрическим током. Для замены сетевого шнура обратитесь в специализированный сервисный центр. Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.
- Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.
- Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Перед первым использованием снимите с прибора этикетки и наклейки, промойте кастрюлю и принадлежности в теплой мыльной воде.
- Установите мультиварку на ровную устойчивую поверхность. Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня. Не допускайте воздействия на мультиварку источников тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели, а также предметов, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.
- Не используйте мультиварку, если Вы ее уронили, повредили, или если она попала в воду. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, это может привести к поражению электрическим током. Ремонт прибора должен производиться в специализированном сервисном центре.
- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения и в промышленных целях.
- Допускается использование только кастрюли, идущей в комплекте с мультиваркой.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным и привести к повреждению мультиварки.
- Не используйте кастрюлю для приготовления пищи вне мультиварки.
- Не нагревайте пустую кастрюлю.
- Для помешивания и извлечения продуктов из кастрюли используйте входящие в комплект лопатку и ложку. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.
- Следите, чтобы между дном кастрюли и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы. Попадание посторонних предметов или воды между кастрюлей и нагревательным элементом приводит к запаху гари, появлению неестественных звуков и повреждению устройства.
- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе мультиварки, необходимо немедленно выключить ее кнопкой «Отмена» и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между кастрюлей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в сервисный центр или к дилеру для проведения ремонта.
- Никогда не накрывайте работающую мультиварку. Не закрывайте клапан выпуска пара посторонними предметами.
- Во время работы прибор сильно нагревается, особенно крышка и кастрюля. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками.
- Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана – Вы можете обжечься. Осторожно открывайте крышку мультиварки во время приготовления или сразу по завершению работы режима, т. к. выходящий пар может стать причиной ожога.
- Не рекомендуем открывать крышку мультиварки во время работы автоматических режимов, это приведет к изменению работы режима.
- После окончания приготовления не помещайте кастрюлю сразу под холодную воду, это может стать причиной повреждения внутреннего покрытия кастрюли.
- После использования отключите мультиварку от электросети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.
- Не очищайте корпус мультиварки с использованием металлических губок.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Никогда не погружайте сетевой шнур и вилку, в какую бы то ни было жидкость.
- Если Вы хотите переместить мультиварку с места на место, то обязательно отключите ее от сети. Переносите только за ручку.
- В целях безопасности дети и лица с физическими или психическими недостатками могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем людей, несущим ответственность за их сохранность.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис центра. Непрофессионально выполненная работа по ремонту может привести к поломке прибора, травмам, повреждению имущества и лишению права на дальнейшее гарнтийное обслуживание.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

Внимание: Ни в коем случае не превышайте максимальный уровень жидкости в чаше, и учитывайте возможность расширения жидкости при нагревании (например, молоко при закипании), чтобы предотвратить заливание прибора.

Внимание: Никогда не оставляйте без присмотра работающий прибор.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

Осторожно извлеките изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером.

Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем произвести его полную очистку.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного проливания жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Насыпьте рис в мерную чашу. (Здесь и далее в качестве примера продукта будет рассмотрен рис). Рис должен быть засыпан, как показано на рисунке 1.



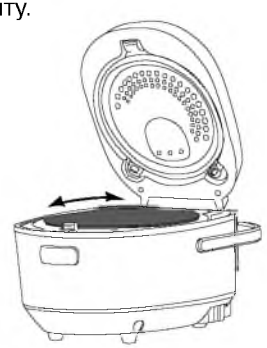
Рисунок 1

2. Пересыпьте рис в кастрюлю и добавьте необходимое количество воды (рисунок 2). Например: готовится 4 мерных чашек риса, необходимое количество воды должно соответствовать уровню 4 чашек (4 CUP).



Рисунок 2

3. Протрите насухо внешнюю стенку и дно кастрюли и установите ее в корпус мультиварки. (Если кастрюля мокрая снаружи, это может вызвать шум, во время приготовления и может причинить вред мультиварке.) Поворачивайте кастрюлю по часовой стрелке, пока не убедитесь, что она плотно прилегает к нагревательному элементу.



Внимание! Не используйте кастрюлю мультиварки для приготовления пищи в микроволновой печи или кухонной плите.

4. Закройте крышку мультиварки до характерного щелчка.



■ УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

1. Подключите прибор к электросети.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **«Часы»** для установки текущего часа. Пошагово изменяйте значение часов кнопкой **«Часы»**. Шаг установки - 1 час.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **«Минуты»** для установки текущих минут. Пошагово изменяйте значение минут кнопкой **«Минуты»**. Шаг установки - 1 минута.
4. Для сохранения результатов нажмите кнопку «**Поддержание температуры/Отмена»**, либо не прикасайтесь к кнопкам 5-7 секунд и введенные данные сохранятся в памяти автоматически.

■ УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

В мультиварке DEX есть возможность самостоятельно корректировать время приготовления, установленного по умолчанию для выбранной программы. Это время может быть изменено во всех режимах, кроме **«Крупа», «Запекание», «Подогрев»**.

Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время приготовления необходимо:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку **«Часы»** и **«Минуты»** выберите режим установки времени приготовления. При этом индикатор времени начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **«Часы»** и **«Минуты»** выберите установку часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
3. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему шагу настройки выбранной программы приготовления, например, включите режим приготовления, нажав кнопку **«Старт»** на несколько секунд.

Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Поддержание температуры/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.

При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный в выбранной программе приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

Для вашего удобства диапазон задаваемого в программах времени приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы и довести блюдо до полной готовности, если оно не приготовилось в основное время.

■ УСТАНОВКА ФУНКЦИИ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ОТСРОЧКА)

Данная функция позволяет задать необходимое время суток, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне **от 1 часа до 24 часов с шагом установки 5 минут**. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки **«Старт»**.

Для установки таймера выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку **«Меню»** для выбора программы приготовления. Откорректируйте время приготовления и температуру в соответствии с рецептом и программой.
2. Нажмите кнопку **«Отложенный**

старт» для входа в режим установки таймера для отложенного старта.

3. С помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** установите время отложенного старта, к которому Вы хотите получить готовое блюдо.
4. Для подтверждения и сохранения настроек нажмите кнопку **«Старт»**. Световой индикатор на кнопке **«Старт»** загорится и на дисплее отобразится обратный отсчет времени.
5. В течение этого времени мультиварка будет находиться в режиме ожидания и запустит программу приготовления так, чтобы к моменту, когда таймер окончит отсчет, выбранное блюдо было готово.
6. По завершении работы программы прибор перейдет в режим **«Автоподогрев»**, загорится световой индикатор кнопки **«Поддержание температуры/ Отмена»**.
7. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание температуры/Отмена»**. Световой индикатор кнопки погаснет.

Пример: текущее время суток 14:00. Для того чтобы блюдо было готово к 19:00, в режиме установки таймера для отложенного старта, установите время 19:00. Микропроцессор мультиварки автоматически отсчитает время старта приготовления блюда в соответствии с выбранной программой.

Данная функция доступна в программах – **«КРУПА» , «ТУШЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «КАША», «ОВСЯНКА», «ВАРЕНЬЕ», «МУЛЬТИПОВАР»**.

Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Несмотря на то, что время отсрочки таймера может быть продлено до 24 часов. Во избежание ухудшения вкуса, не рекомендуется оставлять ингредиенты в мультиварке надолго.

■ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Включается автоматически сразу по завершении работы во всех программах (за исключением программы «Йогурт») и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 60-80°С в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится соответствующий индикатор, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости этот режим можно также включить вручную, нажав кнопку **«Поддержание температуры/Отмена»**.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»** - соответствующий индикатор погаснет, мультиварка перейдёт в режим ожидания.

Примечание:

Не рекомендуется оставлять еду в режиме **«Автоподогрев»** надолго, во избежание ухудшения вкуса приготовленного блюда (пересушивания или изменения цвета продуктов).

■ ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД

Мультиварку DEX можно использовать для подогрева остывших или холодных блюд. Для этого необходимо:

1. Переложить продукты в чашу и установить ее в корпус мультиварки.
2. Закрыть крышку и подключить прибор к электросети.
3. Нажать и удерживать несколько секунд кнопку **«Поддержание температуры/Отмена»** до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.
4. Прибор разогреет блюдо до 60-80°С и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов.
5. При необходимости разогрев можно прекратить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.
6. Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

■ ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

Мультиварка DEX имеет энергонезависимую память, что гарантирует сохранение всех пользовательских установок в течение 2 часов в случае непредвиденного отключения электропитания. Если за это время подача электроэнергии будет возобновлена, мультиварка продолжит работу в заданном режиме.

■ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Установите мультиварку на ровную твердую горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
2. Подготовьте ингредиенты и поместите их во внутреннюю чашу. Убедитесь, что дно чаши с внешней стороны сухое и чистое, посторонние предметы между дном и нагревательным элементом могут привести к поломке.
3. Все ингредиенты (включая жидкость) должны находиться ниже черты максимума.
4. Поместите внутреннюю чашу в мультиварку. Следите, чтобы чаша была корректно установлена на нагревательном элементе. Поворачивайте чашу влево и вправо, чтобы убедиться, что она плотно соприкасается с пластиной нагревателя.
5. В зависимости от программы приготовления, крышка прибора может оставаться открытой или закрытой. Рекомендации касательно корректного положения крышки указаны в описании каждого из программ приготовления.
6. Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в электросеть. При включении мультиварки раздастся звуковой сигнал, прибор перейдет в режим ожидания.
7. Выберите желаемую программу приготовления, при необходимости настройте температуру и время.
8. Нажмите кнопку СТАРТ.

Внимание!

- Ни в коем случае не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. В целях соблюдения

безопасности, не подключайте прибор к электросети, пока не закончены все приготовления.

- Частое открывание крышки во время работы программы может привести к образованию на ней конденсата. Рекомендуется удалять лишнюю влагу с крышки по мере ее появления.
- Диапазоны настроек температуры и времени в различных программах описаны в сводной таблице программ приготовления (см. стр. 63). При ручной установке учитывайте возможный диапазон данных настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления.
- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после того, как прибор разогреется до установленной температуры.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

ПРОГРАММА КРУПА

Программа предназначена для приготовления риса, гречки. Микропроцессор мультиварки автоматически определяет время приготовления риса (в среднем 45 минут).

1. Отмерьте рис мерным стаканом по рецепту (максимум 10 стаканов), тщательно промойте до прозрачной воды в какой-либо емкости (не рекомендуется промывать крупу в чаше мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие).
2. Переложите рис в чашу и залейте водой (рекомендованное соотношение количества риса к объему воды: 1 стакан риса - 1,5 стакана воды, Вы можете менять это соотношение по своему вкусу). Используйте только мерный стакан, прилагаемый к мультиварке. Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты максимума. Поместите чашу в мультиварку.
3. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
4. Нажмите кнопку **«Меню»** и выберите программу **«Крупа»**, загорится соответствующий световой индикатор.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Внимание! Во избежание пересушивания и изменения цвета риса не рекомендуется оставлять режим **«Автоподогрев»** дольше, чем на 20-30 минут после окончания процесса приготовления.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы КРУПА	
Время приготовления по умолчанию	определяется автоматически
Диапазон времени приготовления	-
Шаг установки времени приготовления	-
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА ОБЖАРИВАНИЕ

Программа предназначена для приготовления блюд с поджаренной корочкой.

1. Подготовьте ингредиенты для обжаривания и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Не закрывайте крышку мультиварки. При закрытой крышке результат может не отвечать Вашим требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Обжаривание»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 1 час 30 минут. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 1 до 2 часов с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Параметры приготовления программы ОБЖАРИВАНИЕ	
Время приготовления по умолчанию	1 час 30 минут
Диапазон времени приготовления	1 - 2 часа
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	не доступен
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА ЗАПЕКАНИЕ

Программа предназначена для запекания овощей, мяса, рыбы, запеканок, кексов и прочих блюд.

1. Подготовьте ингредиенты для запекания и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**,

повторным нажатием выберите программу **«Запекание»**, загорится соответствующий световой индикатор. Продолжительность времени приготовления – 50 минут.

4. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
5. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
6. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Параметры приготовления программы ЗАПЕКАНИЕ	
Время приготовления по умолчанию	50 минут
Диапазон времени приготовления	-
Шаг установки времени приготовления	-
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	не доступен
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА ПОДОГРЕВ

Программа предназначена для разогрева уже готового блюда. Микропроцессор мультиварки автоматически определяет время и температуру разогрева.

1. Переложите необходимые продукты в чашу. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Подогрев»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет работу в заданной программе.
5. По окончанию процесса разогрева раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
6. Для отмены введенной программы, прерывания процесса разогрева или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

ПРОГРАММА ЖАРКА

Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы. В зависимости от рецепта приготовления и вида продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

1. Подготовьте ингредиенты для жарки и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку открытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Жарка»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Нажмите кнопку **«Вид продукта»** и выберите последовательным нажатием вид продукта:
   - Овощи, время приготовления по умолчанию – 15 минут
   - Рыба, время приготовления по умолчанию – 25 минут
   - Мясо, время приготовления по умолчанию – 40 минут
5. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок «**Часы**» и «**Минуты**» в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
6. Нажмите кнопку **«Температура»** для установки температуры приготовления в соответствии с рецептурой блюда и видом продукта. Температура приготовления по умолчанию – 120°С. Повторным нажатием кнопки установите необходимый уровень температуры в диапазоне от 100°С до 160°С с шагом 5°С.
7. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
8. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Внимание! В программе **«Жарка»** отсчет установленного времени приготовления начинается только после того, как прибор разогреется до установленной температуры.

Во избежание подгорания продуктов периодически помешивайте их.

Параметры приготовления программы ЖАРКА	ОВОЩИ	РЫБА	МЯСО
Время приготовления по умолчанию	15 минут	25 минут	40 минут
Диапазон времени приготовления	10 минут - 1 час		
Шаг установки времени приготовления	5 минут		
Температура по умолчанию	120°С		
Диапазон температуры	100-160°С		
Шаг температуры	5°С		
Отложенный старт	не доступен		
Поддержание температуры	24 часа		

ПРОГРАММА ЙОГУРТ

Программа предназначена для приготовления различных видов йогурта.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При

неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.

3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Йогурт»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 8 часов. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы и прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Внимание! Для приготовления йогуртов Вы можете использовать специальные стаканчики для готовки и хранения йогурта (не входят в комплектацию).

Параметры приготовления программы ЙОГУРТ	
Время приготовления по умолчанию	8 часов
Диапазон времени приготовления	6 - 12 часов
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	не доступен
Поддержание температуры	не доступно

ПРОГРАММА ПАСТА

Программа предназначена для приготовления различных видов макаронных и мучных изделий (пельмени, вареники, хинкали), отваривания сосисок и яиц.

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление.

Внимание! До момента закипания воды рекомендуется держать крышку закрытой, после загрузки ингредиентов оставлять крышку открытой, для предотвращения возможного вытекания пены за пределы чаши. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.

1. Налейте воду в чашу. Будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Паста»**, загорится соответствующий световой индикатор.
3. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 10 минут. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 5 до 30 минут с шагом 5 минут.
4. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет выполнение заданной программы.
5. После закипания воды прозвучит звуковой сигнал. Осторожно откройте крышку, опустите продукты в кипящую воду и нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется выполнение заданной программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Параметры приготовления программы ПАСТА	
Время приготовления по умолчанию	10 минут
Диапазон времени приготовления	5 - 30 минут
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	не доступен
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА ТУШЕНИЕ

Программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд, морепродуктов.

1. Подготовьте ингредиенты для тушения и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Тушение»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 2 часа. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 2 до 12 часов с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы ТУШЕНИЕ	
Время приготовления по умолчанию	2 часа
Диапазон времени приготовления	2 - 12 часов
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА СУП

Программа предназначена для приготовления различных супов, бульонов, компотов, напитков и прочих блюд.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Суп»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 1 час. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 1 до 4 часов с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы СУП	
Время приготовления по умолчанию	1 час
Диапазон времени приготовления	1 - 4 часа
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА НА ПАРУ

Программа предназначена для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант и прочих блюд, с сохранением витаминов и полезных свойств продуктов.

1. Наполните чашу водой примерно на 1/3 часть и поместите в мультиварку.
2. Подготовьте необходимые ингредиенты, поместите их в чашу для приготовления на пару и установите ее на внутреннюю чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
4. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«На пару»**, загорится соответствующий световой индикатор.
5. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 5 минут. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
6. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе. Обратный отсчет времени работы начнется после закипания воды.
7. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы НА ПАРУ	
Время приготовления по умолчанию	5 минут
Диапазон времени приготовления	5 минут – 1час
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА ПИЦЦА

Программа предназначена для приготовления пиццы.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу, предварительно смазав ее маслом. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Пицца»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 30 минут. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Параметры приготовления программы ПИЦЦА	
Время приготовления по умолчанию	30 минут
Диапазон времени приготовления	10 минут - 1 час
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	не доступен
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА ВЫПЕЧКА

Программа предназначена для выпекания бисквитов, коржей, запеканок, пирогов из дрожжевого теста и прочих блюд.

1. Приготовьте тесто для выпечки согласно рецепту. Аккуратно смажьте чашу маслом, чтобы готовое изделие легче вынималось из формы (возможно использование специальной бумаги для выпекания). Переложите тесто в чашу и разровняйте. Следите за тем, чтобы объем теста занимал не более половины объема чаши.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Выпечка»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 2 часа. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом 5 минут. Время приготовления зависит от объема и вида выпечки.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе (сначала будет происходить расстойка при 35°С, затем выпекание при 130-135°С).
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Внимание!

- Не используйте металлические или острые предметы при смазке, разравнивании и извлечении теста, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши.
- Рекомендуется сразу же по окончании приготовления выключить режим автоподогрева.
- Не рекомендуется оставлять выпечку внутри мультиварки, т.к. выпечка может отсыреть.

Параметры приготовления программы ВЫПЕЧКА	
Время приготовления по умолчанию	2 часа
Диапазон времени приготовления	1 - 6 часов
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	не доступен
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА МОЛОЧНАЯ КАША

Программа предназначена для приготовления молочных каш.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Молочная каша»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 10 минут. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Параметры приготовления программы МОЛОЧНАЯ КАША	
Время приготовления по умолчанию	10 минут
Диапазон времени приготовления	5 минут - 1 час
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	не доступен
Поддержание температуры	24 часа

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

Программа **«Молочная каша»** предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока невысокой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- Тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- Смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- Строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно книги рецептов;
- Уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- При использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения, сорта и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на конечном результате готового блюда.

ПРОГРАММА ОВСЯНКА

Специальная программа предназначена для быстрого приготовления здорового и полезного завтрака. Благодаря оптимальным температурным режимам каша не подгорит и сохранит все свои полезные свойства.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.

2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Овсянка»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 15 минут. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы ОВСЯНКА	
Время приготовления по умолчанию	15 минут
Диапазон времени приготовления	10 минут - 1 час
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА ВАРЕНЬЕ

Программа предназначена для приготовления варенья.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Положение крышки в данной программе рекомендуется контролировать в соответствии с рецептом приготовления. В процессе приготовления можно открыть крышку и проверить степень готовности блюда.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Варенье»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 1 час. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 1 до 3 часов с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы ВАРЕНЬЕ	
Время приготовления по умолчанию	1 час
Диапазон времени приготовления	1 - 3 часа
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА КАША

Программа предназначена для приготовления гарниров из круп, бобов и других продуктов, требующих длительной тепловой обработки.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Закройте крышку до щелчка. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Каша»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 1 час. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 1 до 4 часов с шагом 5 минут.
5. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
6. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы КАША	
Время приготовления по умолчанию	1 час
Диапазон времени приготовления	1 - 4 часа
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	-
Диапазон температуры	-
Шаг температуры	-
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ПРОГРАММА МУЛЬТИПОВАР

Данная программа предназначена для приготовления множества различных блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Кроме того, программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»**, что дает возможность приготовить блюдо к определенному времени.

1. Подготовьте необходимые ингредиенты и поместите их в чашу, будьте внимательны, помните, что объем не должен превышать черты максимума. Убедитесь, что дно с внешней стороны чаши сухое и чистое и поместите ее внутрь мультиварки.
2. Положение крышки в данной

программе рекомендуется контролировать в соответствии с видом приготавливаемых продуктов. В процессе приготовления можно открыть крышку и проверить степень готовности блюда.

3. Нажмите кнопку **«Меню»**, повторным нажатием выберите программу **«Мультиповар»**, загорится соответствующий световой индикатор.
4. Нажмите кнопку **«Температура»** для установки температуры приготовления в соответствии с рецептурой блюда и видом продукта. Температура приготовления по умолчанию – 120°С. Повторным нажатием кнопки установите необходимый уровень температуры в диапазоне от 30°С до 170°С с шагом 5°С.
5. Продолжительность времени приготовления по умолчанию – 15 минут. Вы можете изменять время приготовления с помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** в диапазоне от 5 минут до 15 часов с шагом 5 минут.
6. Для включения программы нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку **«Старт»**, загорится световой индикатор кнопки, мультиварка начнет приготовление в заданной программе.
7. По окончанию процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически перейдет в режим **«Автоподогрев»**.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режима **«Автоподогрев»** нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Программа поддерживает функцию **«Отложенный старт»** (подробное описание работы см. на стр. 45).

Параметры приготовления программы МУЛЬТИПОВАР	
Время приготовления по умолчанию	15 минут
Диапазон времени приготовления	5 минут - 15 часов
Шаг установки времени приготовления	5 минут
Температура по умолчанию	120°С
Диапазон температуры	30 - 170°С
Шаг температуры	5°С
Отложенный старт	1 - 24 часа
Поддержание температуры	24 часа

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по кулинарному использованию
30-35°С	расстойка теста
40°С	приготовление йогуртов
45°С	закваска
50°С	брожение
55°С	приготовление помадки
60°С	приготовление зеленого чая или детского питания
65°С	варка мяса в вакуумной упаковке
70°С	приготовление пунша
75°С	пастеризация или приготовление белого чая
80°С	приготовление глинтвейна
85°С	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°С	приготовление красного чая
95°С	приготовление молочных каш
100°С	приготовление безе или варенья
105°С	приготовление холодца
110°С	стерилизация
115°С	приготовление сахарного сиропа
120°С	приготовление рульки
125°С	приготовление тушеного мяса
130°С	приготовление запеканки
135°С	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°С	копчение
145°С	запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°С	запекание мяса (в фольге)
155°С	выпечка изделий из дрожжевого теста
160°С	жарка птицы
165°С	жарка стейков
170°С	жарка в кляре

Следует учитывать что приведенные цифры несут рекомендательный характер, реальные значения могут отличаться от рекомендованных в зависимости от качества конкретного сырья или продукта.

ОЧИСТКА И УХОД

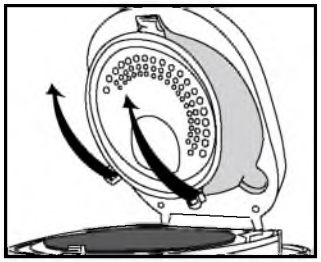
- Перед очисткой отключите мультиварку от электросети и дайте ей полностью остыть.
- Не используйте абразивные моющие средства, кислоту (уксус) и жесткие губки. Помните, что покрытие, нанесенное на поверхность чаши, требует бережного обращения.
- Внешнюю поверхность корпуса прибора протрите влажной мягкой тканью. Ни в коем случае не помещайте корпус прибора в воду и не мойте под струей воды!
- Вымойте внутреннюю поверхность чаши, мерный стакан и ложечки теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Возможно использование посудомоечной машины. При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы внутренняя чаша не повредилась о составные части машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Пластина нагревательного элемента и внешняя поверхность чаши всегда должны быть сухими и чистыми! Несоблюдение этого правила может привести к возникновению повреждений.
- Рекомендуется мыть все принадлежности сразу после окончания работ.

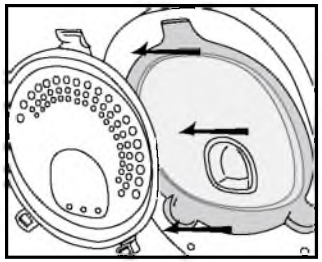
ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ И ПАРОВОГО КЛАПАНА

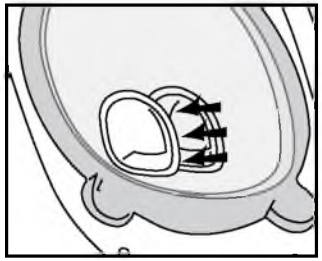
1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной. Протрите поверхности обеих крышек влажной мягкой тканью.
4. Аккуратно снимите паровой клапан, расположенный на внутренней поверхности крышки, потянув его на себя. Очистите пространство под клапаном с помощью влажной мягкой губки. Промойте клапан в проточной воде, после чего тщательно

просушите.

5. После очистки, проведите сборку прибора в обратной последовательности. Следите, чтобы внутренняя крышка была плотно зафиксирована.







ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Не допускается установка мокрой чаши в корпус мультиварки.

УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.

Избыток конденсата отводится в контейнер, расположенный на задней части корпуса мультиварки.

- Рекомендуется производить очистку внутренней крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

ХРАНЕНИЕ

После очистки и сушки соберите прибор и храните его в собранном виде в сухом месте,

вдали от прямых солнечных лучей.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа		Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления	Шаг установки времени	Температура приготовления	Диапазон температуры приготовления	Шаг установки температуры	Отложенный старт 1 – 24 ч	Поддержание температуры 24 ч / 60 – 80°C	Рекомендации по положению крышки
КРУПА		-	-	-	125-128°C	-	-	+	+	Закрыта
ОБЖАРИВАНИЕ		10 мин	10 мин - 2 часа	5 мин	153-157°C	-	-	-	+	Закрыта
ЗАПЕКАНИЕ		50 мин	-	-	128-130°C	-	-	-	+	Закрыта
ПОДОГРЕВ		-	-	-	90-100°C	-	-	-	+	Закрыта
ЖАРКА	Овощи	15 мин	10 мин - 1 час	5 мин	120°C по умолчанию	100 – 160°C	5°C	-	+	Открыта
	Рыба	25 мин								
	Мясо	40 мин								
ЙОГУРТ		8 час	6 – 12 часов	5 мин	38-40°C	-	-	-		Закрыта
ПАСТА		10 мин	5 – 30 мин	5 мин	115-118°C	-	-	-	+	До момента закипания воды закрыта, затем открыта
ТУШЕНИЕ		1 час	1 – 12 часов	5 мин	93°C	-	-	+	+	Закрыта
СУП		1 час	1 – 4 часа	5 мин	97°C	-	-	+	+	Закрыта
НА ПАРУ		5 мин	5 мин – 1 час	5 мин	115-118°C	-	-	+	+	Закрыта
ПИЦЦА		30 мин	10 мин – 1 час	5 мин	130-133°C	-	-	-	+	Закрыта
ВЫПЕЧКА		2 часа	1 – 6 часов	5 мин	расстойка 39°C, выпекание 130-133°C	-	-	-	+	Закрыта
МОЛОЧН. КАША		10 мин	5 мин – 1 час	5 мин	95°C	-	-	-	+	Закрыта
ОВСЯНКА		15 мин	10 мин – 1 час	5 мин	97°C	-	-	+	+	Закрыта
ВАРЕНЬЕ		1 час	1 – 3 часа	5 мин	120°C	-	-	+	+	Открыта или закрыта, в зависимости от рецепта
КАША		1 час	1 – 4 часа	5 мин	97°C	-	-	+	+	Закрыта
МУЛЬТИПОВАР		15 мин	5 мин – 15 часов	5 мин	120°C (по умолчанию)	30 – 170°C	5°C	+	+	Открыта или закрыта, в зависимости от рецепта

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ МУЛЬТВАРКИ DEX

РАССТОЙКА ТЕСТА

Расстойка (рост теста) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы.

С помощью мультиварки DEX в режиме **«Мультиповар»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«Мультиповар»**. На

дисплее будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.

4. Для перехода в режим установки времени приготовления необходимо, нажатием на кнопки **«Часы»** и **«Минуты»** установить нужное время. На дисплее изначально будет высвечиваться время приготовления по умолчанию 15 минут.
5. Для перехода в режим установки температуры приготовления, необходимо нажатием на кнопку **«Температура»**, установить необходимую температуру для расстойки, согласно рецепту.
6. Использование функции **«Отложенный старт»** в этом случае не желательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

Внимание!

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти в два раза. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальный закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

С помощью мультиварки DEX вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд.

Творог из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для формирования костной ткани человека. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют метаболические процессы в организме.

А также в мультиварке DEX вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители.

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще давно. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Следует учитывать, что свойства используемых исходных продуктов могут различаться в зависимости

от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка DEX поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

ПОДОГРЕВ ДЕТСКИХ ПРОДУКТОВ

В мультиварке DEX можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«Мультиповар»**.
3. Нажмите кнопку **«Температура»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (120°С).
4. Нажимая на кнопку **«Температура»,** установите температуру 40°С.
5. Для перехода в режим установки времени приготовления необходимо, нажатием на кнопки **«Часы»** и **«Минуты»** установить нужное время. На дисплее изначально будет высвечиваться время приготовления по умолчанию 15 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
8. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°С составит 20 минут, далее эта температура будет поддерживаться в течении установленного времени.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**. Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

Внимание!

Не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с

помощью воды (автоклав) или пара.

В мультиварке DEX можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются достаточно быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава).

Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

1. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«Овсянка»**.
3. Нажатием на кнопки **«Часы»** и **«Минуты»** установите необходимое время стерилизации. На дисплее высветится изначально установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
4. При необходимости установите время отложенного старта.
5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим поддержания температуры.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ СОСОК И ДРУГИХ ПРЕДМЕТОВ (НА ПАРУ)

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«На пару»**.
4. Нажмите кнопку **«Часы»** и **«Минуты»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 минут).
5. Нажатием на кнопки **«Часы»** и **«Минуты»**, установите необходимое время стерилизации.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим поддержания температуры.

9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

По окончании работы программы все загруженные в контейнер предметы будут простерилизованы.

ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°С в течение 1 часа либо до температуры 70-80°С на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

В мультиварке DEX можно пастеризовать продукты на режиме **«Мультиповар»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите режим **«Мультиповар»**.
3. Нажмите кнопку **«Температура»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (120°С).
4. Нажимая на кнопки **«Температура»**, установите температуру 75°С.
5. Нажмите кнопку **«Часы»** и **«Минуты»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
6. Нажатием на кнопки **«Часы»** и **«Минуты»** установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей.
7. Использование функции **«Отложенный старт»** при пастеризации не рекомендуется.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени пастеризации. При пастеризации функция автоподогрева будет автоматически отключена.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Поддержание температуры/ Отмена»**.

По окончании пастеризации необходимо вынуть обработанный продукт из мультиварки, остудить и хранить в холодном месте.

Рекомендуемое время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	Время пастеризации, мин
0,5	30
1,0	35
1,5	40
2,0	45
2,5	50
3,0	55

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРОГРАММЕ «НА ПАРУ»

Продукт	Вес, г / кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины / говядины (кубиками 1,5 х 1,5 см)	500	500	20 -30
Филе баранины (кубиками 1,5 х 1,5 см)	500	500	25
Филе курицы (кубиками 1,5 х 1,5 см)	500	500	15
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	10
Рыба (филе)	500	500	10
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5
Манты /хинкали	500	500	15
Картофель (кубиками 1,5 х 1,5 см)	500	500	15
Морковь (кубиками 1,5 х 1,5 см)	500	1000	35
Свекла (кубиками 1,5 х 1,5 см)	500	1500	70
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
Яйцо на пару	3 шт	500	10

Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

В данном разделе собраны и систематизированы возможные ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

Возможные причины	Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	• Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. • Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	• Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. • Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.	• Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. • Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. • Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. • Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.

Возможные причины	Способы решения	
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла. • При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. • При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке:	выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара. Вы заложили в чашу слишком много теста.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме. Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательное промывайте до чистой воды.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла — так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок на мультиварку – 2 года.

Мультиварка предназначена только для бытового применения. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.

Вся продукция обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, мультиварка должна быть возвращена в место приобретения, либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.

Другие детали гарантийного обслуживания указаны в гарантийном талоне.

Компания DEX оставляет за собой право изменять технические характеристики мультиварки без предварительного уведомления.

Інформація для споживача

Мультиварки DEX: DMC-10**, DMC-50**, DMC-55**, DMC-60**, DMC-65**, DMC-67**, DMC-70** , DMC-71**, DMC-80** , DMC-81**
Вироблено в КНР

Виробник: Dexkee Elec-Technology Co.,Ltd, 4 Floor, Building one, Huafeng Industrial Park, Fengtang Road, Fuyong Town, Bao'an district, Shenzhen, China

Вироб відповідає вимогам:

ДСТУ IEC 60335-2-15:2006;
ДСТУ CISPR 14-1:2004;
ГОСТ 23511-79;
ДСТУ CISPR 14-2:2007;
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004;
ДСТУ EN 61000-3-3:2004;

Термін експлуатації виробу - 2 роки з дня продажу.



Вы скачали инструкцию по эксплуатации Dex DMC-71 для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.

www.dex.ua