Мультиварка

Мультиварка

DMC-80
DMC-81

Інструкція з використання

Инструкция по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

О МУЛЬТИВАРКЕ ... 46
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ... 46
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА ... 46
АКСЕССУАРЫ ... 46
ПРОГРАММЫ ... 47
ФУНКЦИИ ... 47
LED ДИСПЛЕЙ ... 47
КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ ... 47
КОМПЛЕКТАЦИЯ ... 48
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ... 48
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ... 50
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ... 50
ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ ... 51
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ ... 52
УСТАНОВКА ФУНКЦИИ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ОТСРОЧКА) ... 52
ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ) ... 53
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА ... 53
ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА БЛЮД ... 53
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ... 54
ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ ... 54
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ ... 54
МОЛОЧНАЯ КАША ... 54
СУП ... 55
РИС ... 56
КРУПЫ ... 56
ПЛОВ ... 57
ШЕФ-ПОВАР ... 58
ХЛЕБ ... 59
ХОЛОДЕЦ ... 60
ВАРЕНЬЕ ... 61
ЙОГУРТ ... 61
РАЗОГРЕВ ... 62
ПАР ... 63
ЖАРКА ... 64
ФРИТЮР ... 64
ДУХОВКА ... 65
АВТООЧИСТКА ... 66
ВАРКА ... 67
ТОМЛЕНИЕ ... 67
ТУШЕНИЕ ... 68
ВЫПЕЧКА ... 69
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ МУЛЬТВАРКИ DEX ... 70
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ... 71
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ ... 71
СТЕРИЛИЗАЦИЯ ... 72
ПАСТЕРИЗАЦИЯ ... 74
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ НА ПРОГРАММЕ «ПАР» ... 75
ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «ШЕФ-ПОВАР» ... 76
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ) ... 76
ОБСЛУЖИВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ ... 79
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УДАЛЕНИЯ ... 80
ГАРАНТИЯ ... 85
ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ СПОЖИВАЧА ... 86

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 80 и DMC 81 имеют встроенный микропроцессор, контролирующий от начала до конца процесс приготовления пищи. Всего одним нажатием на кнопку Вы можете варить, обжаривать, готовить на пару, тушить, томить, разогревать, выпекать и с легкостью производить сотни кулинарных шедевров.

Мультиварка имеет следующие уникальные отличия:

- 20 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. Специальная программа «ШЕФ-ПОВАР» 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 «ШЕФ-ПОВАР». Вы самостоятельно можете установить требуемое время и температуру готовки. Готовьте и экспериментируйте с мультиваркой DEX.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Мультиварка DEX
Модель	DMC-80
Номинальный объем, мл	5 л
Номинальная мощность	860Вт
Питание	220В ~ 50Гц

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

АКСЕССУАРЫ

Лопатка

Ложка

Мерная чашка

Рукавицы-прихватки

Навесная пароварка

Корзина для жарки во фритюре

Стаканчики для йогурта (6 шт.)

ПРОГРАММЫ

1. Молочная каша
2. Суп
3. Рис
4. Крупы
5. Плов
6. ШЕФ-ПОВАР
7. Хлеб
8. Холодец
9. Варенье
10. Йогурт
11. Разогрев
12. Пар
13. Жарка
14. Фритюр
15. Духовка
16. Автоочистка
17. Варка
18. Томление
19. Тушение
20. Выпечка
21. Подогрев

ФУНКЦИИ

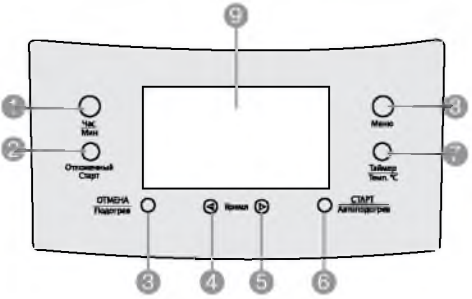
- Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) до 24 часов.
- Предварительное отключение функции автоподогрева.
- Функция разогрева блюд до 24 часов.
- Функция отложенного старта до 24 часов.
- Отключение звукового сигнала.

LED ДИСПЛЕЙ

1. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления
2. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд
3. Индикатор установленной температуры приготовления
4. Индикатор питания
5. Индикатор работы звукового сигнала
6. Индикатор режима установки времени приготовления
7. Индикатор режима отсрочки приготовления
8. Индикатор работы
9. Индикатор времени (часы)
10. Индикатор времени (минуты)
11. Индикатор прогресса работы программы приготовления

КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

Мультиварка DEX оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным LED дисплеем.



1. Кнопка «Час/Мин» — выбор часов или минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта;
2. Кнопка «Отложенный старт» — включение режима установки времени отложенного старта;
3. Кнопка «Отмена/Подогрев» — включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс всех введенных параметров.
4. Кнопка «–» Время— уменьшение

значения часов или минут в режимах установки времени; уменьшение температуры в режиме выбора температуры; выбор автоматической программы приготовления.

5. Кнопка «+» Время — увеличение значения часов или минут в режимах установки времени; увеличение температуры в режиме выбора температуры; выбор автоматической программы приготовления.
6. Кнопка **«Старт/Автоподогрев»** — включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
7. Кнопка «Таймер/t°C» — переход в режим установки времени приготовления; выбор режима установки времени/температуры приготовления (в программе «ШЕФ-ПОВАР»).
8. Кнопка «Меню» — выбор автоматической программы приго товления.
9. Экран дисплея.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка.....1 шт.
Чаша.....1 шт.
Шнур электропитания .....1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....1 шт.
Мерный стакан.....1 шт.
Половник .....1 шт.
Ложка.....1 шт.
Держатель для половника/ложки...1 шт.
Руководство по эксплуатации.....1 шт.
Книга рецептов. .....1 шт.
Гарантийный талон.....1 шт.
Корзина для фритюра.....1 шт.
Стаканчики для йогурта.....6 шт.
Рукавицы-прихватки.....2 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 таже 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 не естественных 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 выньте 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).

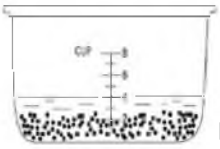


Рисунок 2

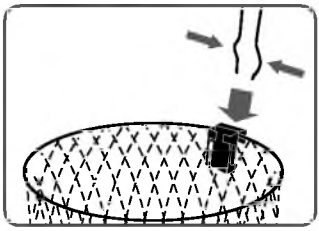
3. Протрите насухо внешнюю стенку и дно кастрюли и установите ее в корпус мультиварки. (Если кастрюля мокрая снаружи, это может вызвать шум, во время приготовления и может причинить вред мультиварке.) Поворачивайте кастрюлю по часовой стрелке, пока не убедитесь, что она плотно прилегает к нагревательному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

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

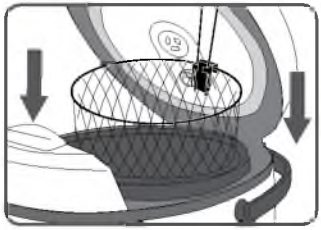
4. Закройте крышку мультиварки до характерного щелчка.

ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

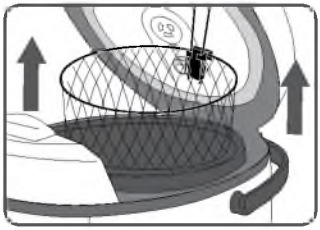
В комплектацию входит корзина для жарки во фритюре.

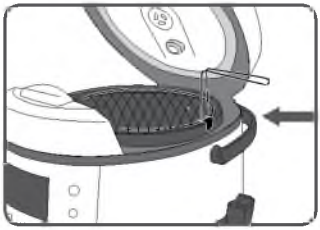


Установите ручку в паз, который находится на корзине.



Опустите корзину для жарки в кипящее масло.





В конце приготовления, поднимите корзину из масла и заиксируйте ее на канте кастрюли с помощью крючка.

После того как лишнее масло стечет назад в кастрюлю, полностью выньте корзину из мультиварки.

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 **«РАЗОГРЕВ»**.

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

Чтобы изменить время приготовления необходимо:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку **«Таймер/Темп.°С»** выберите режим установки времени приготовления. При этом индикатор времени начнет мигать.
2. Нажимая кнопку **«Час/Мин»** выберите установку часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
3. Нажатием на кнопку **«+»** увеличивайте, а нажатием на кнопку **«–»** уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему шагу настройки выбранной программы приготовления, например, включите режим приготовления, нажав кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** на несколько секунд.

Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**, 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 интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 5 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки **«Отложенный старт»** включите режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение минут.
3. Нажимая кнопку **«Час/Мин»**, выберите режим установки часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
4. Нажатием на кнопку **«+»** увеличивайте, а нажатием на кнопку **«–»** уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
5. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»** несколько секунд. Таймер перестанет мигать, начнется работа функции **«Отложенный старт»**, на дисплее будет отображаться символ

«ОТСРОЧКА» и начнёт выполняться обратный отсчет времени до начала работы выбранной программы приготовления.

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

Примечание:

Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ **«ЖАРКА»** и **«РАЗОГРЕВ»**.

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

При установке времени для функции **«Отложенный старт»** необходимо учитывать, что отсчет времени в программах **«ХОЛОДЕЦ»** и **«ПАР»** начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-80°С в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится соответствующий индикатор, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/ Подогрев»** - соответствующий индикатор погаснет.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ АВТОПОДОГРЕВА

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке DEX предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, пока индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** не погаснет.

Чтобы снова включить функцию, нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»** еще раз - индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** загорится.

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 **«Отмена/Подогрев»** до звукового сигнала. Загорятся индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.
4. Прибор разогреет блюдо до 70-80°С и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов.
5. При необходимости разогрев можно прекратить, нажав и удерживая несколько секунд

кнопку **«Отмена/Подогрев»**, 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.

■ ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ

Мультиварка DEX оснащена звуковым сигналом, потверждающим запуск выполнения программы и окончание работы прибора.

Чтобы отключить эту функцию, в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **«Час/Мин»**.

Повторное нажатие и удержание кнопки **«Час/ Мин»** вновь включает данную функцию. Состояние данной функции отображается на дисплее соответствующим индикатором .

■ ЭНЕРГОНЕЗАВИСИМАЯ ПАМЯТЬ

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

■ ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

МОЛОЧНАЯ КАША

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте 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 режим **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал.В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

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 рецептам из книги рецептов;
- Уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- При использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

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

СУП

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте 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 режим **«СУП»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

РИС

Программа рекомендуется для варки риса и приготовления различных гарниров. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«РИС»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (25 минут).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

КРУПЫ

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1

минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«КРУПЫ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (40 минут).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

ПЛОВ

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«ПЛОВ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 мин).

6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

ШЕФ-ПОВАР

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря режиму **«ШЕФ-ПОВАР»** мультиварка DEX сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон установки температуры в программе составляет 35°C — 180°C с шагом изменения в 5°C.

Диапазон установки времени приготовления — от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре ниже 75°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.

При выборе температуры 140°C и выше максимальное время приготовления – 2 часа.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопки **«Меню»**, **«-»** и **«+»**, выберите режим **«ШЕФ-ПОВАР»**. На дисплее будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«–»** установите необходимую температуру приготовления.
6. Повторно нажмите кнопку **«Таймер/ Темп.°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).

7. Нажатием на кнопки «+» и «–» установите необходимое время приготовления
8. При необходимости установите время отложенного старта.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/ Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Автоматическое включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»** можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** соответственно Загорится или погаснет).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы в данном режиме) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

ХЛЕБ

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«ХЛЕБ»**.

В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «–» и «+» для более удобной навигации по меню.

5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (2 часа).
6. Нажатием на кнопки «–» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева

(индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).

10. Следуйте инструкциям по выпечке хлеба из книги рецептов. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

Примечание:

- Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения механических примесей.
- Не рекомендуется использовать функцию **«Отложенный старт»**, так как это может повлиять на качество выпечки.
- Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления допускается использование готовых смесей для приготовления хлеба.

Важно !

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоподогрева блюда на всех этапах приготовления.

ХОЛОДЕЦ

Рекомендуется для приготовления заготовок для заливного, холодца и т. п. Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 8 часов с шагом установки в 30 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте 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 режим **«ХОЛОДЕЦ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (6 часов).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления, а после закипания содержимого чаши и обратный отсчет времени работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит

звуковой сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

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

ВАРЕНЬЕ

Рекомендуется для приготовления варенья, джемов и т.п. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте 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 режим **«ВАРЕНЬЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (35 минут).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

ЙОГУРТ

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью прграммы **«ЙОГУРТ»** вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты,творог и кефир у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

В режиме **«ЙОГУРТ»** функция автоподогрева будет недоступна.

1. Подготовьте все ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу или выложите в стаканчики,

а затем их установите в чашу. Вставьте 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 режим **«ЙОГУРТ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 часов).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.

Внимание!

В данной программе не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.

6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/ Автоподогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Приготовленный йогурт необходимо вынуть из мультиварки и поставить после непродолжительного остывания до комнатной температуры в холодильник.Только после этого йогурт считается готовым к употреблению.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

РАЗОГРЕВ

Программа для разогрева и приготовления каш, гарниров из полуфабрикатов. Время работы программы составляет 15 минут.

Регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт» в данной программе недоступны.

1. Отмерьте продукты по рецепту, загрузите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте 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 режим «РАЗОГРЕВ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «–» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/ Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/ Автоподогрев» и «Отмена/ Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
5. Нажав и удерживая кнопку «Старт/ Автоподогрев» можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» погаснет).
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал.

В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/ Подогрев».

ПАР

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд,а также различных блюд для детей.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару или паровую тарелку.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите режим **«ПАР»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы функции автоподогрева) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

Если при установке времени приготовления в данной программе вы не используете рецепт, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

ЖАРКА

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту.

Функция **«Отложенный старт»** в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети. Крышку мультиварки не закрываем.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«ЖАРКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

Внимание!

Программа **«ЖАРКА»** проводится при открытой крышке мультиварки.

Во избежание пригорания ингредиентов, рекомендуется следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

ФРИТЮР

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд в большом количестве масла - фритюре.

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°С. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире.

Диапазон установки температуры в данной программе составляет 120°С — 180°С с шагом изменения в 5°С.

Диапазон установки времени приготовления — от 5 до 30 минут с шагом изменения в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Поставьте чашу в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с

нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«ФРИТЮР»**. На дисплее будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры (180°С) и времени приготовления (30 минут).
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (180°С).
5. Нажимая на кнопки **«+»** и **«–»** установите необходимую температуру приготовления.
6. Повторно нажмите кнопку **«Таймер/ Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки **«+»** и **«–»** установите необходимое время приготовления
8. При необходимости установите время отложенного старта.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/ Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Автоматическое включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»** можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** соответственно загорится или погаснет).
11. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки.
12. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
13. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши. Дайте маслу стечь.

ВНИМАНИЕ !

Будьте осторожны: масло очень горячее!

Опустив корзину для жарки с продуктами в чашу,следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Масло должно только покрывать продукт.

Жарка во фритюре должна проводиться обязательно при открытой крышке мультварки. Маслу нагретому до высокой температуры свойственно бурное кипение и вспенивание.

Поэтому не оставляйте прибор в работе без присмотра. Ваше присутствие и контроль за готовностью блюда на программе «ФРИТЮР» - обязательна.

ДУХОВКА

Программа рекомендуется для запекания различных блюд (овощи,фрукты,блюда из мяса и рыбы).

Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 8 часов.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем,

чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«ДУХОВКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (60 минут).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**.

Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**

АВТООЧИСТКА

Рекомендуется использовать эту программу перед чисткой мультиварки. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите режим **«АВТООЧИСТКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/**

Автоподогрев» и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.

9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы функции автоподогрева) или в режим ожидания.

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

ВАРКА

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте 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 режим **«ВАРКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (40 минут).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

ТОМЛЕНИЕ

Рекомендуется для приготовления тушенки, топленого молока и т.д.. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в

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

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«ТОМЛЕНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.˚С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 часов).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

ТУШЕНИЕ

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов,а также многокомпонентных блюд Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте 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 режим **«ТУШЕНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.˚С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

ВЫПЕЧКА

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите режим **«ВЫПЕЧКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**. Например, готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на

ней не будет кусочков налипшего теста — бисквит готов.

Примечание:

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоподогрева блюда на всех этапах приготовления.

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 **«ШЕФ-ПОВАР»** 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 **«ШЕФ-ПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки температуры приготовления.

На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°С).

5. Нажимая на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимую температуру для расстойки согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время приготовления.
8. Использование функции отложенного старта в данной программе нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Следуйте инструкциям по приготовлению из книги рецептов. В данной программе функция автоподогрева будет автоматически отключена. Не рекомендуется включать функцию автоподогрева, так как это негативно отразится на качестве продукта.
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал.

Прибор перейдет в режим ожидания.

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

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 **«ШЕФ-ПОВАР»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°С).
4. Нажимая на кнопки **«–»** и **«+»**, установите температуру 40°С.
5. Повторно нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°С составит 20 минут, далее эта температура будет поддерживаться в течении установленного времени.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**. 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 **«СУП»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
4. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/ Автоподогрев»** отключите функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/ Подогрев»**.

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 **«ПАР»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«–»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/Темп.°С»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
5. Нажатием на кнопки **«–»** и **«+»**, установите необходимое время стерилизации.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/ Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/ Автоподогрев»** и **«Отмена/ Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

8. Нажимая и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»** отключите функцию автоподогрева (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** погаснет).
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 **«Отмена/ Подогрев»**.

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 «ШЕФ-ПОВАР».

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 «ШЕФ-ПОВАР». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «–» и «+», для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку «Таймер/Темп.°С» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°С).
4. Нажимая на кнопки «–» и «+», установите температуру 75°С.
5. Повторно нажмите кнопку «Таймер/ Темп.°С» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки «–» и «+» 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/ Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/ Автоподогрев», 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 «Отмена/ Подогрев».

По окончании пастеризации необходимо вынуть обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте

Рекомендуемое время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	Время пастеризации, мин
0,5	34
1,0	37
1,5	43
2,0	48
2,5	50
3,0	54

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ НА ПРОГРАММЕ «ПАР»

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.

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «ШЕФ-ПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по кулинарному использованию
35°C	расстойка теста и приготовление уксуса
40°C	приготовление йогуртов
45°C	закваска
50°C	брожение
55°C	приготовление помадки
60°C	приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	приготовление пунша
75°C	пастеризация или приготовление белого чая
80°C	приготовление глинтвейна
85°C	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	приготовление красного чая
95°C	приготовление молочных каш
100°C	приготовление безе или варенья
105°C	приготовление холодца
110°C	стерилизация
115°C	приготовление сахарного сиропа
120°C	приготовление рульки
125°C	приготовление тушеного мяса
130°C	приготовление запеканки
135°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	копчение
145°C	запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°C	запекание мяса (в фольге)
155°C	выпечка изделий из дрожжевого теста
160°C	жарка птицы
165°C	жарка стейков
170°C	жарка в кляре
175°C	приготовление наггетсов

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ЗАВОДСКИЕ УСТАНОВКИ)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Температура	Отложенный старт	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	35 мин	5 мин — 1 час / 1 мин 1-4 часа/5 мин		+	—	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Температура	Отложенный старт	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
СУП	Приготовление бульонов, заправочных,	1 час	10 мин — 8 часов / 5 мин		+	—	+
РИС	Приготовление риса. Варка рассыпчатых каш на воде	25 мин	5 мин — 1 час / 1 мин 1-4 часа/5 мин		+	—	+
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	40 мин	5 мин — 1 час / 1 мин 1-4 часа/5 мин		+	—	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	50 мин	10 мин — 8 часов / 5 мин		+	—	+
ШЕФ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин — 1 час / 1 мин 1 час — 15 часов /5 мин	35-180	+	—	+
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	2 часа	10 мин — 6 часов / 5 мин		+	—	+
ХОЛОДЕЦ	Приготовление за- ливного, холодца	6 час	1 —8 часов / 30мин		+	—	+
ВАРЕНЬЕ	Приготовление ва- ренья, джемов и т.п.	35 минут	5 мин — 2 часа / 5 мин		+	—	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/ шаг установки	Температура	Отложенный старт	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 часов	10 мин — 12 часов / 5 мин		+	—	—
РАЗОГРЕВ	Быстрое приготовление риса, разогрев	15 мин	—		—	—	+
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и др.	20 мин	5 мин — 2 часа / 5 мин		+	+	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	30 мин	5 минут — 2 часа / 1 мин		—	—	+
ФРИТЮР	Приготовление различных блюд во фритюре	30 мин	5 мин — 30 мин / 5 мин	120-180	+	—	+
ДУХОВКА	Запекание различных продуктов	60 мин	30 мин — 8 часов / 5 мин		+	—	+
АВТО ОЧИСТКА	Чистка чаши и крышки	30 мин	5 мин — 2 часа / 5 мин		+	+	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин — 8 часов / 5 мин		+	—	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки	5 часов	10 минут — 8 часов / 10 мин		+	—	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд	1 час	10 мин — 12 часов / 5 мин		+	—	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	10 мин — 8 часов / 5 мин		+	—	+

ОБСЛУЖИВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

ВАЖНО!

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления, рекомендуем использовать режим **«АВТООЧИСТКА»**, выжав в воду половинку лимона. После обработки дайте изделию остыть и протрите мягкой тканью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

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.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки нажмите вверх пластмассовый фиксатор до отсоединения крышки.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.

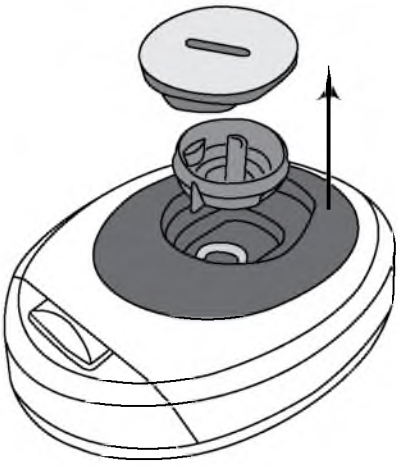
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте съемную крышку под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины для очистки внутренней крышки нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в нижние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на верхнюю часть внутренней крышки до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана по

часовой стрелке (в направлении) до упора. Снимите его.



3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

Внимание!

Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор против часовой стрелки (в направлении). Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной выемке на корпусе прибора вокруг чаши. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца.

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

■ ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УДАЛЕНИЯ

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.

Возможные причины	Способы решения	
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.	
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.

Возможные причины	Способы решения	
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-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.

www.dex.ua

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Dex DMC-81 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.