

Інструкція з експлуатації



Мультиварка YUMMY
YMS-508BX



ЗМІСТ

- 4** Заходи безпеки
- 8** Комплектація
- 9** Будова мультиварки
- 10** Підготовка до приготування
- 11** Дисплей та керування
- 14** Опис програм та рецепти
- 36** Додаткові можливості
- 39** Догляд за мультиваркою
- 40** Вирішення можливих проблем
- 43** Специфікація
- 44** Гарантійний талон та умови
- 45** Авторизовані сервісні центри

Привіт!

Щиро дякуємо, що обрали YUMMY!

Ця мультиварка тішатиме вас ду-у-уже смачними стравами довго і вправно! Та для цього потрібно дотримуватись правил зазначених в інструкції. Адже компанія YUMMY не несе відповідальності і не забезпечує гарантійне обслуговування мультиварки, дефекти якої виникли з причини порушення правил використання, транспортування, зберігання, нестабільності електричної мережі, форс-мажорних обставин (повені, пожежі, воєнні дії тощо) або внаслідок потрапляння всередину мультиварки комах та гризунів. Тому, будь ласка, уважно ознайомтесь із заходами безпеки та правилами використання, які викладено нижче.



ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Обслуговування та ремонт мультиварки має здійснювати лише спеціаліст авторизованого сервісного центру з переліку на сторінках 45-46.

Нехтування заходами безпеки може призвести до пожежі, опіків, удару електричним струмом, вибуху, травми, несправності мультиварки та шкоди особистого майна.

Бережіться пару! Він може йти з клапану та під час відкриття кришки. Не накривайте ані мультиварку, ані клапан. Під час роботи мультиварки, не торкайтеся її корпусу, кришки та клапану, які можуть бути гарячими.

Не пересувайте мультиварку під час роботи. Не переносьте мультиварку, якщо вона, або вміст чаші гарячі. Не натискайте на кнопку відкриття кришки під час транспортування мультиварки.

Встановіть мультиварку на рівну та тверду поверхню. Використовуйте мультиварку лише в приміщенні.

Не встановлюйте мультиварку поруч зі стінами, меблями, шторами, занавісками тощо.

Перед першим використанням, вийміть з мультиварки приладдя та пакувальні матеріали.

Перед підключенням мультиварки впевніться, що напруга мережі відповідає специфікації.

Підключайте мультиварку до окремої розетки з заземленням. До розетки має бути швидкий та вільний доступ. Розетка не повинна бути під столом. Спочатку підключіть кабель до мультиварки, потім, вставте вилку в розетку на стіні. Щоб вимкнути мультиварку, натисніть кнопку **ВІДМІНА/Розігрів**, а потім, витягніть вилку з розетки.

Користуйтеся лише кабелем з комплекту. Щільно вставляйте вилку в розетку. По завершенню приготування, витягніть вилку з розетки. Витягуючи вилку, не тягніть за кабель.

Користуйтеся лише приладдям з комплекту, щоб не пошкодити мультиварку.

Не чіпайте вилку кабелю мокрими руками.

Не занурюйте корпус мультиварки у воду або іншу рідину. Якщо мультиварка випадково впала у воду, негайно витягніть вилку кабелю з розетки.

Не вмикайте мультиварку, якщо вона пошкоджена, несправна, частково розібрана, відсутні або зламані якісь частини, пошкоджений кабель або вилка.

Не вмикайте мультиварку за відсутності чаші всередині!

Для підключення мультиварки не користуйтеся подовжувачами або трійниками. Кабель не має звисати зі столу. Тримайте кабель подалі від нагрітої поверхні.

Не встановлюйте мультиварку в місці впливу сонячних променів.

Не встановлюйте мультиварку поряд з джерелами води (раковина) і відкритого вогню (пальник, конфорка).

Не наповнюйте чашу вище позначки МАХ. Якщо продукти збільшуються в об'ємі (рис, бобові, молочна каша, спагеті, тісто) або утворюють піну у процесі приготування, наповнюйте не більше половини чаші.

Не лишайте працюючу мультиварку без нагляду.

Використовуйте мультиварку лише для приготування їжі, окрім випадків, зазначених в інструкції (стор. 36).

Не використовуйте мультиварку з пустою чашею або без неї. Не виймайте чашу під час приготування.

Наливайте воду лише в чашу.

Підтримуйте нагрівальний елемент та чашу в чистому стані. Не дозволяйте залишкам їжі накопичуватись на поверхнях мультиварки. Протирайте вилку кабелю лише сухою тканиною.

Від'єднуйте вилку від розетки після завершення приготування, перед перенесенням, ремонтом, чищенням мультиварки тощо.

Не дозволяйте стороннім елементам (булавкам, дротам тощо) потрапляти в отвори, на дно чаші, нагрівальний елемент або інші складові мультиварки.

Не дозволяйте користуватися мультиваркою дітям та особам з обмеженими можливостями без власного нагляду. Тримайте мультиварку у недоступному для вищезгаданих осіб місці.

Зберігайте мультиварку при температурі +12°C - +18°C та вологістю до 70%.

Мультиварку заборонено утилізувати як побутове сміття. Мультиварка має бути доставлена в місце по утилізації електронного устаткування.

Батарейку належить витягнути та утилізувати окремо згідно до вимог місцевого законодавства.

Правила використання чаші

Не вмикайте мультиварку без чаші або коли чаша пуста.

Не лишайте черпак або інші предмети у чаші.

Щоб не подряпати чашу, не користуйтеся металевим столовим знаряддям та гострими предметами. Варто використовувати лише пластикове або дерев'яне кухонне приладдя.

По завершенню приготування почекайте, доки чаша охолоне.

Зверніть увагу, що швидке переохолодження може призвести до деформації покриття.

Мийте чашу губкою з засобом для миття посуду.

Не використовуйте жорсткі засоби для миття.

Не прикладайте надмірних зусиль при чищенні.

Чашу дозволено мити у посудомийній машині.

Не використовуйте чашу в інших цілях, крім приготування їжі, або випадків зазначених інструкцією на сторінці 36 (наприклад, як каструлю, або ємність для змішування/зберігання тощо). Не заміняйте цю чашу іншим контейнером, або чашею від іншої мультиварки іншого виробника.

Перед першим використанням, слід вимити чашу м'яким миючим засобом, прополоскати та витерти чистою тканиною.



КОМПЛЕКТАЦІЯ

У комплекті до мультиварки YUMMY YMC-508BX, ви знайдете:

1. Мультиварка
2. Ложка
3. Черпак
4. Посуд для йогурту
5. Мірна склянка
6. Контейнер для варки на пару
7. Мережевий кабель
8. Інструкцію з гарантійним талоном

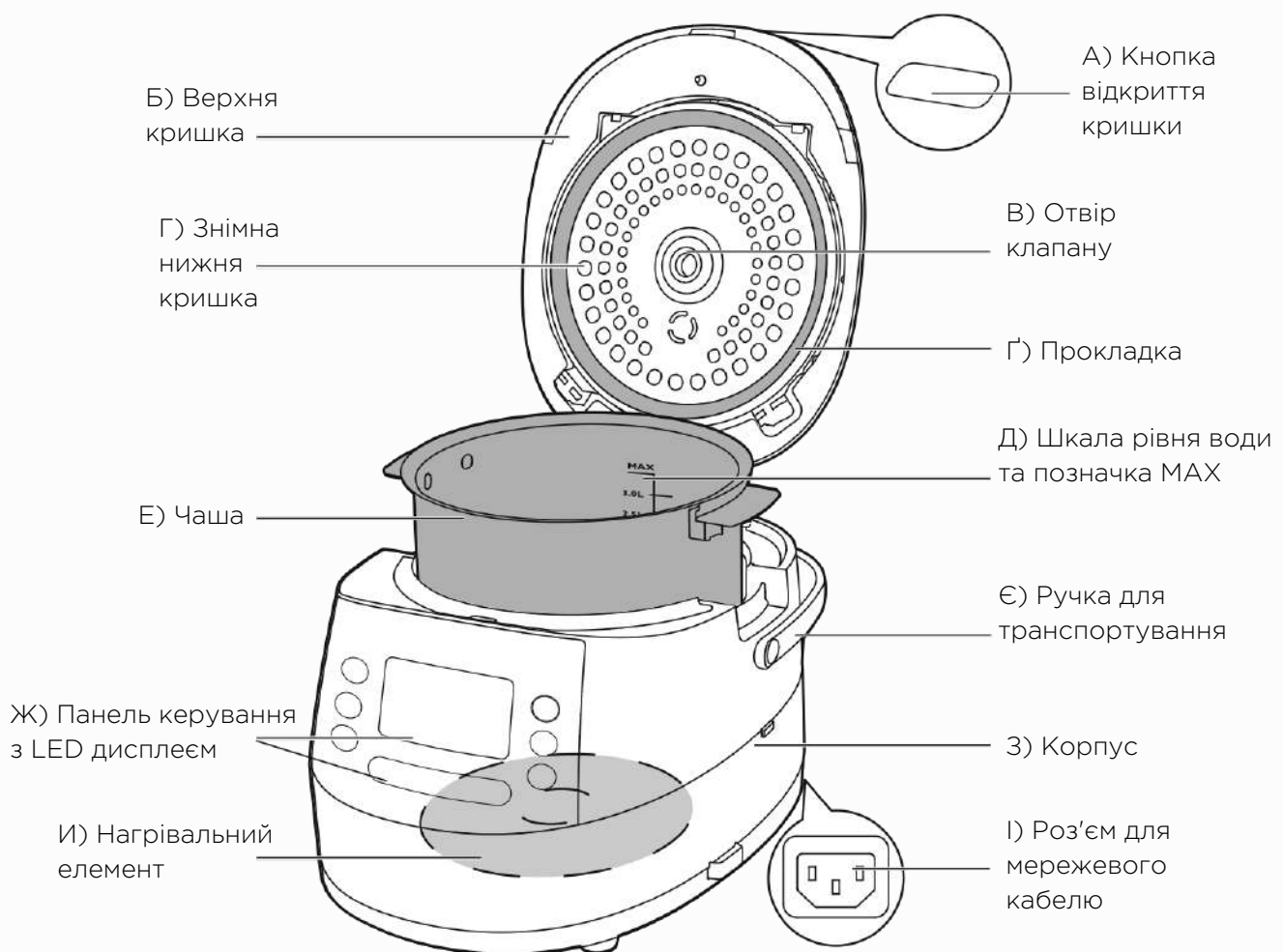
Переглядайте,
завантажуйте та
користуйтеся повною
книгою рецептів за
наступним QR-кодом



або за посиланням
yummy.ua/recepies



БУДОВА МУЛЬТИВАРКИ



ПІДГОТОВКА ДО ПРИГОТУВАННЯ

Перед першим використанням, видаліть усі захисні та пакувальні матеріали.

Також, перед кожним приготуванням, проведіть наступні підготовчі дії:

- Зовнішня поверхня чаші (Е) має бути чистою
- Переконайтеся, що між чашею (Е) і нагрівальним елементом (И) немає сторонніх предметів
- Встановіть чашу (Е) в корпус мультиварки (З)
- Закрийте кришку мультиварки (Б)
- Вставте кабель в роз'єм (І) та під'єднайте його до розетки.

Після під'єднання мультиварки до джерела живлення, прилад увімкнеться, а дисплей – запалає.

Декілька застережень щодо застосування чаші:

- Витріть чашу ззовні, щоб вона була суха, а волога не потрапила на нагрівальний елемент
- Вміст чаші має бути нижче позначки MAX
- Не варто мити продукти у чаші, або використовувати чашу для інших потреб, окрім тих, що зазначено в інструкції



ДИСПЛЕЙ ТА КЕРУВАННЯ



Старт/Автопідігрів

Щоб увімкнути прилад, натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Прилад увімкнеться, а дисплей – запалає. Також, цією кнопкою варто користуватися для запуску приготування після вибору потрібної програми, або внесення налаштувань самостійно. Коли час приготування сплине, мультиварка автоматично перейде у **режим Автопідігрів** (крім програм **Йогурт**, **Су-Вид**, **Сир** та **Розігрів**). Страви підігріватимуться за температури 68°C до 24 годин. Якщо для приготування НЕ потрібна функція **Автопідігріву**, будь ласка, натисніть на кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** коротким дотиком *під час приготування страви*. Повторне коротке натискання кнопки ввімкне функцію Автопідігріву знову.

Зверніть увагу, що надмірний автопідігрів здатен пересушити страву.

Відміна/Розігрів


Щоб перервати приготування або відмінити вибір програми, натисніть та утримуйте кнопку **ВІДМІНА/Розігрів** протягом 2 секунд.

Автоматичне приготування

За допомогою кнопки **Меню** оберіть програму. Програму також можна обрати, користуючись кнопками **- Години** (попередня програма) та **+ Хвилини** (наступна програма). Дисплей відобразить час та температуру приготування. Після вибору потрібної програми, для запуску приготування, натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. На дисплеї буде відображатись час до завершення. Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал. Мультиварка автоматично перейде у режим **Автопідігріву** (окрім випадків зазначених на сторінці 11). Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку **ВІДМІНА/Розігрів**.

Якщо НЕ натискати кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** після вибору програми, мультиварка перейде у стан очікування через 3 секунди.


Регулювання часу приготування

За допомогою кнопки **Меню** оберіть програму. Дисплей відобразить час та температуру приготування. Натисніть кнопку **Таймер**. На дисплеї запалиться позначка . Час приготування почне мерехтати. Встановіть години, натискаючи на кнопку **- Години**, а хвилини - на кнопку **+ Хвилини**. Для підтвердження налаштувань, натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд щоб розпочати приготування. Для відміни - натисніть та утримуйте кнопку **ВІДМІНА/Розігрів** протягом 2 секунд.


Регулювання температури приготування

За допомогою кнопки **Меню** оберіть програму. Дисплей відобразить час та температуру приготування. Натисніть кнопку **°C Температура**. Температура приготування на дисплеї почне мерехтати. Встановіть бажану температуру, користуючись кнопками **- Години** та **+ Хвилини**. Для підтвердження налаштувань натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд, щоб розпочати приготування. Для відміни - натисніть та утримуйте кнопку **ВІДМІНА/Розігрів** протягом 2 секунд.

Регулювання часу та температури у ході приготування

Під час приготування, на дисплеї мультиварки відображається поточна програма, а також час і температура. Щоб змінити час приготування, натисніть кнопку **Таймер**. На дисплеї почне мерехтати позначка . Встановіть години, натискаючи на кнопку **- Години**, а хвилини - на кнопку **+ Хвилини**. Щоб змінити температуру приготування, натисніть кнопку **°C Температура**. На дисплеї почне мерехтати позначка температури. Налаштуйте температуру кнопками **- Години** та **+ Хвилини**. Налаштування підтвердиться автоматично через 5 секунд очікування.

Відкладений старт

Мультиварка може розпочати приготування не одразу, а через визначений час. За допомогою кнопки **Меню** оберіть програму. Дисплей відображатиме час та температуру приготування. Натисніть кнопку **Відстрочка**. На дисплеї запалиться позначка  і почне мерехтати час відстрочки починаючи з позначки 00:00. Встановіть години, натискаючи на кнопку **- Години**, а хвилини - на кнопку **+ Хвилини**. Для підтвердження налаштувань, натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд, щоб розпочати приготування. Для відміни - натисніть та утримуйте кнопку **ВІДМІНА/Розігрів** протягом 2 секунд.

Будь ласка, зверніть увагу, що функція **Відкладений старт** доступна НЕ для всіх програм. Перелік програм, які підтримують цю функцію наведено на наступній сторінці.

Вибір продукту

Для наступних програм, можливо обирати продукт приготування. Для цього, після вибору програму з таблиці нижче, натисніть на кнопку **<> Вибір продукту**, щоб обрати потрібний продукт.

Програма	Продукти		
	Овочі	Риба	М'ясо
Жарка	15 хвилин	18 хвилин	22 хвилини
Випічка	30 хвилин	32 хвилини	40 хвилин
Пар	20 хвилин	22 хвилини	35 хвилин
Су-Вид	40 хвилин	60 хвилин	120 хвилин
Фритюр	15 хвилин	12 хвилин	22 хвилини

Блокування від дітей

Щоб заблокувати мультиварку від дітей, натисніть та утримуйте кнопку <> **Вибір продукту** протягом 2 секунд доки мультиварка перебуває у режимі очікування. Повторіть процедуру для розблокування мультиварки.

Стан індикаторів



Мультиварка перебуває в режимі очікування. Приготування ще не розпочалося, варто обрати програму.



Мультиварка готує. Після завершення, мультиварка перейде в режим **Автопідігрів**.



Мультиварка готує. Проте, після завершення, мультиварка *не перейде в режим Автопідігрів*.

ОПИС ПРОГРАМ ТА РЕЦЕПТИ

Кожна програма має встановлені час та температуру приготування за замовчуванням.

№	Програма	Час				Температура °C			
		За замовчуванням	Власний			За замовчуванням	Власний		
			від	до	крок		від	до	крок
1	Рис-Крупа	30 хвилин	5 хвилин	4 години	5 хвилин	100 °C	95 °C	120 °C	5 °C
2	Суп	60 хвилин	5 хвилин	8 годин	5 хвилин	100 °C	95 °C	120 °C	5 °C
3	Жарка	15 хвилин	5 хвилин	2 години	1 хвилина	155 °C	120 °C	160 °C	1 °C
4	Тушкування	60 хвилин	5 хвилин	12 годин	5 хвилин	100 °C	90 °C	110 °C	5 °C
5	Випічка	45 хвилин	5 хвилин	4 години	5 хвилин	130 °C	100 °C	160 °C	5 °C
6	Варка-Бобові	40 хвилин	5 хвилин	8 годин	5 хвилин	110 °C	100 °C	120 °C	5 °C
7	Пар	20 хвилин	2 хвилини	2 години	1 хвилина	115 °C	100 °C	120 °C	5 °C
8	Паста	8 хвилин	2 хвилини	1 година	1 хвилина	110 °C	100 °C	120 °C	5 °C
9	Плов	60 хвилин	10 хвилин	2 години	5 хвилин	110 °C	95 °C	120 °C	5 °C
10	Йогурт	8 годин	5 хвилин	12 годин	5 хвилин	40 °C	35 °C	40 °C	1 °C
11	Джем	60 хвилин	5 хвилин	4 години	5 хвилин	105 °C	90 °C	110 °C	5 °C
12	Дитячі страви	60 хвилин	5 хвилин	2 години	5 хвилин	100 °C	90 °C	110 °C	5 °C
13	Су-вид	2 години	5 хвилин	12 годин	5 хвилин	55 °C	50 °C	90 °C	1 °C
14	Конфі	90 хвилин	5 хвилин	6 годин	5 хвилин	110 °C	90 °C	150 °C	5 °C
15	Молоко	25 хвилин	10 хвилин	1 година	1 хвилина	90 °C	80 °C	100 °C	5 °C
16	Холодець	10 годин	6 годин	12 годин	30 хвилин	97 °C	90 °C	120 °C	5 °C
17	Фритюр	15 хвилин	5 хвилин	2 години	1 хвилина	170 °C	120 °C	170 °C	1 °C
18	Сир	20 хвилин	5 хвилин	1 година	5 хвилин	95 °C	80 °C	100 °C	5 °C
19	Розігрів	20 хвилин	5 хвилин	40 хвилин	5 хвилин	85 °C	65 °C	95 °C	5 °C
20	Уcook	30 хвилин	2 хвилини	12 годин	1 хвилина	100 °C	35 °C	170 °C	1 °C

№	Програма	Автопідігрів	Відкладений старт	Очікування закипання	Вимкнено через відсутність води
1	Рис-Крупа	+	+	-	+
2	Суп	+	+	-	-
3	Жарка	+	-	-	-
4	Тушкування	+	+	-	-
5	Випічка	+	-	-	-
6	Варка-Бобові	+	+	-	-
7	Пар	+	-	-	+
8	Паста	+	-	+	-
9	Плов	+	+	-	+
10	Йогурт	-	-	-	-
11	Джем	+	+	-	-
12	Дитячі страви	+	+	-	-
13	Су-вид	-	-	-	-
14	Конфі	+	-	-	-
15	Молоко	+	-	-	-
16	Холодець	+	-	-	-
17	Фритюр	+	-	-	-
18	Сир	-	-	-	-
19	Розігрів	-	+	-	-
20	Ycook	+	+	-	-

Скорочення та позначки

мс - мірна склянка з комплекту (160 г/мл)

ск - звичайна склянка (200 г/мл)

стл - столова ложка

чл - чайна ложка

хв - хвилини

гд - години



Складність приготування рецепту від 1 до 3, де 1 - це найпростіший.



Час підготовки до приготування: миття продуктів, нарізання, нагрівання мультиварки тощо.



Час приготування страви у мультиварці з моменту початку зворотного відліку.



Кількість порцій, на яку розрахована страва з урахуванням, що 1 порція = 150 г.

Рис-Крупа

Програма використовується для приготування круп, рису, а також для каші та куті.

Покладіть в чашу інгредієнти. Налийте воду. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Рис-Крупа**. Запалиться індикатор Рис-Крупа. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.

Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

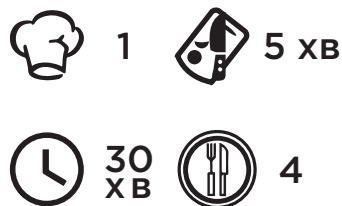
Після закінчення приготування, мультиварка перейде в режим **Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**. Якщо рідина в чаші повністю перетвориться на пару під час приготування, програма завершиться достроково. Щоб готувати довше, збільшіть кількість рідини.

Рис / Гречка



ІНГРЕДІЄНТИ

Крупа - 2 мс;
Вода/бульйон - 4 мс;
Сіль та спеції за
смаком



РЕЦЕПТ

1. Підготуйте крупу - у випадку приготування рису, ретельно промийте його під водою.
2. Помістіть крупу у чашу. Додайте води або бульйону та солі зі спеціями за смаком.
3. Оберіть програму **Рис-Крупа** та натисніть кнопку **СТАРТ/Автопідігрів**, утримуючи її 2 секунди.
4. Якщо мультиварка завершила приготування достроково - страва готова. Для більш розваристої текстури, додавайте більше рідини.

Суп

Покладіть в чашу інгредієнти. **Кількість рідини має бути нижчою за позначку MAX.** Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Суп**. Запалиться індикатор Суп. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.

Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

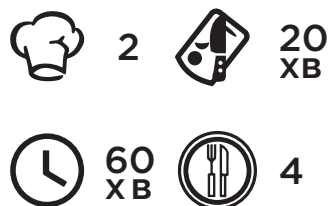
Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**. Щоб уникнути псування рідини, наливайте щонайменше води та вчасно знімайте піну.

Суп з фрикадельками



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш - 200г;
Локшина - 100г;
Морква - 100г;
Цибуля - 100г;
Вершкове масло - 20г;
Часник - 5г;
Вода - 1,5л;
Сіль, зелень, спеції за смаком.



РЕЦЕПТ

1. Наліпіть фрикадельок з фаршу розміром з грецьких горіх кожна. Покладіть їх до чаші.
2. Помийте, почистіть та нарежте овочі. Додайте усі інгредієнти до чаші теж. Ретельно все перемішайте.
3. Закрийте кришку та оберіть програму **Суп**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.

Жарка


Програма використовується для смаження продуктів. Покладіть в чашу інгредієнти. Налийте воду. Встановіть чашу в мультиварку. Смаження відбувається з відкритою кришкою. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Жарка**. Запалиться індикатор Жарка. Доступна **опція Вибір продукту**.

Оберіть продукт та натисніть з утриманням на кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.

Мультиварка розпочне смажити. Ввімкнеться зворотний відлік часу.




Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. **Функція Відстрочка не доступна**.

Відбивні



ІНГРЕДІЄНТИ

Свинина - 800г;
Яйце - 1 шт;
Борошно - 1 ск;
Олія - 2 стл;
Сіль, перець та спеції
- за смаком.

	2		10 ХВ
	15 ХВ		5

РЕЦЕПТ

1. Промийте та нарежьте свинину рівномірними шматками. Відбийте з обох сторін. Додайте спецій та солі за смаком.
2. Скористуйтеся двома окремими мисками. В одній розбийте та розмішайте до однорідної маси яйце, а в іншу покладіть борошно.
3. Налийте в чашу олію. Оберіть програму **Жарка -> М'ясо**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.
4. Почергово, занурте кожен шматок м'яса спочатку у миску з яйцем, потім у борошно, а потім - покладіть до чаші.
5. Смажте м'ясо з обох сторін з відкритою кришкою. Смажте до утворення рум'яної скоринки (це може статися до завершення відліку таймером).

Тушкування

Покладіть в чашу інгредієнти. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Тушкування**. Запалиться індикатор Тушкування. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.

Мультиварка розпочне тушкування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**.

ІНГРЕДІЄНТИ

Ошийок свинячий - 450г;
Картопля - 500г;
Морква - 200г;
Помідори - 200г;
Перець болгарський - 200г;
Цибуля - 1 шт;
Петрушка - 20г;
Часник - 15г;
Томатна паста - 5 стл;
Вода - 2 ск;
Сіль, перець та спеції - за смаком.

Пагу



2 15 ХВ
60 ХВ 10

РЕЦЕПТ

1. Промийте та наріжте овочі та м'ясо кубиками. Цибулю, петрушку та часник - подрібніть.
2. Покладіть усі інгредієнти до чаші. Додайте сіль, перець та спеції і ретельно перемішайте. Закрийте кришку.
3. Оберіть програму **Тушкування**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.

Випічка

Програма використовується для випікання коржів для торта, пиріжків, кексів тощо.

Покладіть в чашу тісто. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Випічка**. Запалиться індикатор Випічка. Доступна опція **Вибір продукту**. Оберіть продукт та натисніть з утриманням кнопки **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.

Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

Бісквіт



ІНГРЕДІЄНТИ

Яйце - 6 шт;
Цукор - 150г;
Вершкове масло
- 10г;
Борошно - 200г;
Розпушувач - 5г;



1



15
ХВ



45
ХВ



3

РЕЦЕПТ

1. В окремому посуді збийте яйця з цукром до стійкої піни. Додайте борошно з розпушувачем та знову перемішайте.
2. Змажте чашу скороварки вершковим маслом та покладіть туди тісто.
3. Закрийте кришку мультиварки. Оберіть програму **Випічка**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.
4. Після приготування, залиште бісквіт у мультиварці ще на 15 хвилин.

Варка-Бобові

Програма використовується для відварювання бобових, картоплі, гороху, курячого бульйону тощо.

Покладіть в чашу інгредієнти. Кількість рідини має бути нижчою за позначку МАХ. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Варка-Бобові**. Запалиться індикатор Варка-Бобові. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

Фаршировані перці



ІНГРЕДІЄНТИ

Фарш - 600г;
Перець болгарський - 500г;
Рис - 150г;
Помідори - 2 шт;
Вода - 1 мс;
Сіль, перець, спеції - за смаком



3



40
ХВ



40
ХВ



6

РЕЦЕПТ

1. Заваріть рис за рецептом на сторінці 16.
2. Доки рис готується, помийте перці та видаліть з них серцевину, хвости та насіння. Наріжте помідори дольками якнайширше. Посоліть та додайте спецій за смаком до фаршу.
3. Після закінчення приготування рису, змішайте його з фаршем. Наповніть перці отриманою сумішшю.
4. Налийте в чашу води. Після, обережно розташуйте перці у чаші таким чином, щоб вони непохитно стояли надрізом догори. Накрийте перці дольками помідорів. Закрийте кришку.
5. Оберіть програму **Варка-Бобові**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.

Пар

Налийте в чашу води таким чином, щоб чаша не була порожньою, але і вода не досягала рівня контейнеру для варки на пару. Впевніться, що води вистачить на весь час приготування. У разі сумнівів, краще більше води, ніж менше. Покладіть продукти в контейнер для варки на пару з комплекту (6., ст 8). Встановіть контейнер у чашу. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Пар**. Запалиться індикатор Пар. Доступна опція **Вибір продукту**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. **Функція Відстрочка не доступна**. Якщо рідина в чаші повністю перетвориться на пару під час приготування, програма завершиться достроково.

Манти



ІНГРЕДІЄНТИ

Тісто - 500г;
Фарш - 400г;
Цибуля - 80г;
Картопля - 80г;
Олія - 20мл;
Вода - 1л;
Сіль, перець, спеції - за смаком

	2		30 ХВ
	20 ХВ		3

РЕЦЕПТ

1. Помийте та подрібніть овочі. Перемішайте з фаршем та посоліть за смаком.
2. Розгорніть тісто та нарежьте кола діаметром 8см кожне. У кожне коле покладіть дрібку фаршу та загорніть у тісто.
3. Налийте в чашу води. Змажте контейнер для варки на пару олією та встановіть його у чашу мультиварки. Розташуйте манти у контейнері. Закрийте кришку.
4. Оберіть програму **Пар**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.

Паста

Програма використовується для відварювання пасти, макаронів, а також пельменів, вареників та інших виробів з тіста. Налийте в чашу воду. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Паста**. Запалиться індикатор Паста. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. **Увага! До закипання води, на дисплеї відобразиться 00:00.** Після закипання, пролунає сигнал. Відкрийте кришку та покладіть продукти у чашу. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів протягом 2 секунд ще раз.** На дисплеї відобразиться час приготування 00:08 (за замовчуванням) та ввімкнеться зворотний відлік часу. З моменту закипання води, сигнал лунає кожні 30 секунд. Якщо не покласти продукти до чаші протягом 5 хвилин з моменту закипання, програма автоматично завершить приготування. Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів. Функція Відстрочка не доступна.**

Макарони по-флотськи



ІНГРЕДІЄНТИ

Макарони - 300г;
Фарш - 150г;
Цибуля - 1 шт;
Олія - 2 стл;
Вода - 500мл;
Сіль, перець, спеції - за смаком



1



10
ХВ



8
ХВ



3

РЕЦЕПТ

1. Налийте в чашу олію та воду. Закрийте кришку. Оберіть програму **Паста**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.
2. Доки вода закипає, наріжте цибулю кубиками. Після сигналу мультиварки, відкрийте кришку та додайте до чаші фарш, макарони та цибулю. Посоліть та розмішайте страву. Закрийте кришку. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів протягом 2 секунд ще раз.**
3. Після завершення приготування, позбудьтеся надлишкової рідини та подавайте страву до столу.

Плов

Покладіть в чашу інгредієнти. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Плов**. Запалиться індикатор Плов. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**. Якщо рідина в чаші повністю перетвориться на пару під час приготування, програма завершиться достроково.

Плов



ІНГРЕДІЄНТИ

Свинина - 500г;
Рис - 500г;
Цибуля - 200г;
Морква - 200г;
Олія - 70мл;
Часник - 15г;
Вода - 700мл;
Сіль, перець, спеції - за смаком

 2  20 ХВ

 30 ХВ  9

РЕЦЕПТ

1. Промийте рис, овочі і м'ясо. Наріжте м'ясо кубиками, цибулю - соломкою, а моркву натріть на терці.
2. Покладіть м'ясо, моркву, цибулю, олію та рис у чашу. Посоліть та додайте спецій за смаком. Ретельно все перемішайте та налейте води. Встроміть зубчики часнику у суміш та закрийте кришку.
3. Оберіть програму **Плов**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.

Йогурт

Розлийте молочну суміш по контейнерах посуду для йогурту з комплекту (4., ст 8). Встановіть посуд в чашу мультиварки. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Йогурт**. Запалиться індикатор Йогурт. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.





Після закінчення приготування йогурту, мультиварка вимкнеться. **Режим Автопідігрів та функція Відстрочка не доступні.**

Йогурт



ІНГРЕДІЄНТИ

Молоко - 1л;
Варення - 5 стл;
Закваска суха або
готовий йогурт -
50мл

	2		20 ХВ
	8 ГД		6

РЕЦЕПТ

1. В окремій каструлі на малому вогні розведіть варення та 500мл молока. Поступово помішуйте доки не доведете суміш до однорідної маси. Після цього, вимкніть вогонь та дозвольте суміші охолонути.
2. Додайте в суміш ще 500мл молока та закваску. Ретельно все перемішайте та розлийте суміш по контейнерах для приготування йогурту з комплекту.
3. Встановіть посуд у чашу мультиварки та закрийте кришку. Оберіть програму **Йогурт**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.

Джем

Програма використовується для відварювання варення та для приготування глінтвейну і інших напоїв.

Покладіть в чашу інгредієнти. Встановіть чашу в мультиварку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Джем**. Запалиться індикатор Джем. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**.

Яблучне варення



ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука - 1кг;
Цукор - 600г (для солодких яблук) /
1кг (для кислих)



РЕЦЕПТ

1. Помийте яблука. Видаліть серцевину та зіпсовані місця. Після, наріжте яблука скибками.
2. Складіть нарізані яблука у чашу мультиварку та посипте цукром. Розмішайте все, щоб розподілити цукор рівномірно. Закрийте кришку та залиште на **8 годин** для утворення сиропу.
3. Оберіть програму **Джем**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди. **Готуйте з відкритою кришкою**.
4. Вимкніть мультиварку по завершенню приготування. Закрийте кришку та залиште на інші 6 годин.
5. Для найкращого результату та збільшення густоти, рекомендовано повторити процедуру вдруге. А саме ще раз застосувати програму **Джем** і дати настоятися варенню ще 6 годин.

Дитячі страви

Програма використовується для приготування супу-пюре та компоту.

Покладіть в чашу інгредієнти. Встановіть чашу в мультиварку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Дитячі страви**. Запалиться індикатор Дитячі страви. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**.

Суп-пюре



ІНГРЕДІЄНТИ

Картопля - 400г;
Вершки (10%) - 100мл;
Вершкове масло - 20г;
Зелена цибуля - 150г;
Вода - 1л;
Сіль, спеції, зелень - за смаком

	2		10 ХВ
	1 ГД		5

РЕЦЕПТ

1. Начистіть, помийте та покладіть до чаші картоплю. Додайте сіль, перець та спеції і залийте водою. Перемішайте, закрийте кришку мультиварки.
2. Оберіть програму **Дитячі страви**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.
3. По завершенню приготування, перекладіть картоплю у кухонний міксер, додайте масло та вершки і взбийте до однорідної маси. Подрібніть зелену цибулю.
4. Страва готова - розлийте суп по тарілках та притрусіть цибулею перед куштуванням.

Су-вид

Покладіть продукт у пакет. Видаліть з пакету повітря (найкраще для цього користуватися спеціальним вакууматором). Налийте в чашу води. Занурте пакет зі стравою у воду. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Су-вид**. Запалиться індикатор Су-вид. Доступна опція **Вибір продукту**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. **Режим Автопідігрів та функція Відстрочка не доступні.** Для найкращого результату, у програмі Су-вид рекомендовано готувати страви на годину довше ніж зазначається у рецептах.

Буженина Су-Вид



ІНГРЕДІЄНТИ

Свинячий ошийок - 1кг;
Рослинна олія - 70мл;
Часник - 8 зубчиків;
Коріандр - 1/2 чл;
Кмин - 1/2 чл;
Естрагон сушений - 1/3 чл;
Розмарин - 2 гілки;
Подрібнений імбир - 1 чл;
Приправа карі - 1/2 чл;
Майоран сушений - 1/3 чл;
Чебрець сушений - 1/3 чл;
Мелений мускатний горіх - 1 щіпка;
Цукор - 1/2 чл;
Вода - 1,5л;
Сіль - за смаком



3



2
ГД



5
ГД



6

РЕЦЕПТ

1. Для маринаду, перемішайте в окремій мисці 50 мл олії, коріандр, кмин, естрагон, цукор, горіх, розмарин, майоран, чебрець, карі та імбир.
2. Посоліть та поперчіть свинячий ошийок. Змажте маринадом та нашпигуйте часником.
3. Покладіть ошийок в пакет. Вичавіть усе повітря з пакету. Найкраще для цього скористатися вакууматором. Лишіть пакет у холодильнику на 2 години.
4. Налийте в чашу води. Занурте пакет з м'ясом у воду. Закрийте кришку. Оберіть програму **Су-Вид**. Натисніть кнопку **Таймер**. На дисплеї запалиться позначка (⌚). Час приготування почне мерехтіти. Встановіть 5 годин, натискаючи на кнопку **- Години**. Для підтвердження налаштувань натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд щоб розпочати приготування.
5. Після завершення приготування витягніть м'ясо з пакету та опорожніть чашу. Натомість, долийте 20мл олії, та покладіть туди ошийок. Закрийте кришку. Оберіть програму **Жарка** та продукт **М'ясо**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.
6. Після завершення приготування, страва готова до вживання.

Конфі

Програма використовується для приготування м'ясних консервів у гарячому маслі. Замаринуйте м'ясо в спеціях. Покладіть його в чашу та залийте маслом. Додайте прянощів та спецій за смаком. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Конфі**. Запалиться індикатор Конфі. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Функція **Відстрочка** не доступна.

Конфі Куряче



ІНГРЕДІЄНТИ

Курячі ніжки - 4 шт;
Масло рапсове -
2 ск;
Часник - 6 зубчиків;
Сіль кам'яна та
спеції - за смаком



РЕЦЕПТ

1. Промийте курячі ніжки та натріть сіллю зі спеціями. Залиште у холодильнику на годину для маринування.
2. Приберіть надлишки спецій та маринаду холодною водою та чистими серветками. Покладіть ніжки в чашу. Додайте масло, часник та спеції. Закрийте кришку.
3. Оберіть програму **Конфі**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.


Молоко

Програма використовується для приготування молочної каші та пряженого молока. Покладіть в чашу інгредієнти. Додайте молока. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Молоко**. Запалиться індикатор Молоко. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. **Функція Відстрочка не доступна.**

Вівсянка



ІНГРЕДІЄНТИ

Крупа вівсяна - 150г;		1		5
Молоко (2,5%) - 750мл;				ХВ
Вершкове масло - 20г;		25		5
Сіль, фрукти та цукор - за смаком				

РЕЦЕПТ

1. Покладіть інгредієнти в чашу. Ретельно перемішайте. Закрийте кришку.
2. Оберіть програму **Молоко**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.
3. До готової вівсянки додайте цукор, сіль, фруктів/сухофруктів за бажанням.

Холодець

Покладіть в чашу інгредієнти. Додайте води. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Холодець**. Запалиться індикатор Холодець. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. **Функція Відстрочка не доступна**.

Холодець



ІНГРЕДІЄНТИ

Ніжки свинячі - 1,2кг;		2		1	ГН
Цибуля - 300г;					
Морква - 300г;					
Вода - 4л;					
Сіль, перець та спеції - за смаком		10		12	ГН

РЕЦЕПТ

1. Промийте м'ясо та овочі. Моркву нарежте скибочками, а цибулю - кільцями. Покладіть усі інгредієнти в чашу. Закрийте кришку.
2. Оберіть програму **Холодець**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди.
3. Після завершення приготування, зачекайте доки ніжки з бульйоном охолонуть. Дінстаньте м'ясо, відділіть його від кісток та подрібніть. Бульйон - процідіть.
4. Розкладіть м'ясо в окремому та глибокому посуді. Залийте бульйоном та поставте у холодильник для застигання.

Фритюр

Програма використовується для смаження у фритюрі. Налийте в чашу жир/масло/олію. Встановіть чашу в мультиварку. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Фритюр**.

Запалиться індикатор Фритюр. Доступна **опція Вибір продукту**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

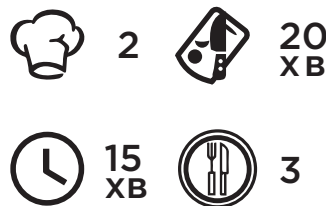
Зачекайте 5 хвилин, доки жир розігріється. Обережно занурте продукти в жир, аби не обпектися. **Не закривайте кришку під час приготування.**

Курячі нагетси



ІНГРЕДІЄНТИ

Куряче філе - 400г;
Яйце - 3 шт;
Олія - 70мл;
Панірувальні сухарі - 100г;
Сіль, перець та спеції - за смаком



РЕЦЕПТ

1. Промийте м'ясо та нарежьте кубиками. Яйця збийте в окремому посуді до однорідної маси. На іншу тарілку насипте панірувальних сухарей.
2. Посоліть та поперчіть філе за смаком. Після, занурте в посуд з яйцями, а потім - обваляйте у сухарях.
3. Налийте в чашу олії. Оберіть програму **Фритюр**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди. Обережно занурте шматки курки в олію, аби не обпектися. **Не закривайте кришку під час приготування.**

Сир

Налийте в чашу кисле молоко. Встановіть чашу в мультиварку. Лишіть кришку відкритою. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Сир**. Запалиться індикатор Сир. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. **Режим Автопідігрів та функція Відстрочка не доступні.**

Зверніть увагу, що відділення сироватки – ознака готового сиру. Як побачите відділення, тисніть на кнопку ВІДМІНА/Розігрів. Обгорніть сирну масу марлею та дайте стекти.

Домашній сир



ІНГРЕДІЄНТИ

Молоко (2,5%) - 3л;
Закваска - 1 мс;
Марля - декілька шарів

	3		10 ХВ
	25 ХВ		8

РЕЦЕПТ

1. Налийте в чашу молоко та закваску. Ретельно перемішайте.
2. Оберіть програму **Сир**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** 2 секунди. **Не закривайте кришку під час приготування.**
3. Після завершення приготування, натисніть кнопку **Усоок Свій рецепт**. Скористайтеся кнопкою **Таймер**, щоб налаштувати час приготування - 2 хвилини.
4. По завершенню приготування, почекайте доки сирна маса охолоне. Обгорніть її двома шарами марлі та підвісьте над раковиною, щоб позбутися зайвої рідини.

Усоок Свій рецепт

Покладіть в чашу інгредієнти. Кількість та об'єм продуктів не має перевищувати позначку MAX. Встановіть чашу в мультиварку. Натисніть кнопку **Усоок Свій рецепт**. Скористайтеся кнопками **Таймер** та **°C Температура**, щоб налаштувати умови приготування. Закрийте кришку мультиварки, якщо це передбачено рецептом. Після внесення налаштувань, натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу.

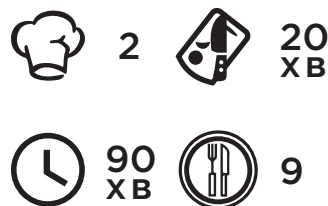
Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**.

Засмажений кролик



ІНГРЕДІЄНТИ

Кролик - 500г;
Жир курячий - 70г;
Картопля - 400г;
Цибуля - 200г;
Морква - 150г;
Часник - 10г;
Вода - 1 ск;
Сіль, перець та спеції - за смаком



РЕЦЕПТ

1. Промийте м'ясо та наріжте на шматки по 100г. Цибулю та часник подрібніть. Картоплю, моркву та жир - наріжте кубиками.
2. Покладіть інгредієнти в чашу наступним чином. Спочатку - м'ясо, потім жир, після - часник, і, наостанок, овочі. Додайте сіль та спецій за смаком і налейте в чашу води. Закрийте кришку.
3. Натисніть кнопку **Усоок Свій рецепт**. Скористайтеся кнопкою **Таймер**, щоб налаштувати час приготування - 90 хвилин.

ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

Розігрів

Мультиваркою можна користуватися для розігріву страв, як у мікрохвильовці. Для цього, покладіть в чашу охолоджені інгредієнти/страву. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. Коротким дотиком натисніть на кнопку **ВІДМІНА/Розігрів**. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. **Режим Автопідігрів та функція Відстрочка не доступні.**

Зверніть увагу, що надмірний автопідігрів здатен пересушити страву.

Тісто

Замісіть тісто згідно рецепту. Покладіть суміш у чашу.

Зверніть увагу, що суміш не має перевищувати половину об'єму чаші.

Закрийте кришку мультиварки та запустіть програму **Йогурт** (стор. 25). Мультиварка розпочне приготування. Через 30-40 хвилин (в залежності від об'єму тіста) відкрийте кришку. Якщо суміш здійнялась до потрібного об'єму, значить, тісто – готове. Натисніть кнопку **ВІДМІНА/Розігрів**. В іншому випадку, продовжуйте приготування до отримання необхідного результату.

Зверніть увагу, що під час приготування тіста, не рекомендовано відкривати кришку більше 2-3 разів – надлишок кисню може негативно вплинути на приготування.

Хліб

Щоб приготувати хліб, спершу пройдіть усі кроки зазначені у пункті **Тісто** щодо приготування тіста. Після, увімкніть програму **Випічка**.

Консервація

Розкладіть продукти для консервації по банках, банки розташуйте в чаші, накривши їх кришками. Додайте в чашу води, щоб вона сягала 1/4 висоти банок. Закрийте кришку мультиварки. Натисніть на кнопку **Усоок Свій рецепт**. Встановіть температуру **180 °C** та таймер приготування **25 хвилин**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.

По завершенню приготування, обережно витягніть банки з мультиварки, бажано щипцями (*не входять до комплекту*). Скориставшись рушником, щоб не обпектися, вдягніть та закрутіть кришки від банок для створення герметизації. Переверніть банкі та почекайте доки вони охолонуть.

Стерилізація

Ви можете стерилізувати посуд, сервіз, посуд для йогурту тощо.

ПОСУД

Налийте в пляшечки води, герметично закрийте та помістіть їх в чашу. Встановіть чашу в мультиварку. Закрийте кришку. Натисніть на кнопку **Усоок Свій рецепт**. Встановіть температуру **180 °C** та таймер приготування **25 хвилин**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. По завершенню приготування, витягніть пляшки та лишіть їх закритими. **Стерильність зберігається 24 години**. Перед використанням, видаліть рідину з посуду.

ДРІБНІ ПРЕДМЕТИ

Складіть дрібні речі на кшталт сосок, сервізу тощо в контейнер для варки на пару з комплекту. Налийте в чашу літр води. Встановіть чашу в мультиварку, а контейнер – в чашу.

Закрийте кришку мультиварки. За допомогою кнопки **МЕНЮ** оберіть програму **Пар**. Запалиться індикатор Пар. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд.

Пастеризація

Пастеризація подовжує строк придатності продуктів, із збереженням вітамінів та смакових якостей. Додайте до чаші продукти у тій кількості, аби не перевищувати максимальну позначку. Встановіть чашу в мультиварку та закрийте кришку. Натисніть на кнопку **Усоок Свій рецепт**. Встановіть температуру **70 °C** та таймер приготування **40 хвилин**.

Зверніть увагу, що час можна збільшувати/зменшувати в залежності від кількості та об'єму продуктів.

Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. Після закінчення приготування, мультиварка перейде в **режим Автопідігрів**. Доступна **функція Відстрочка**. *Рекомендовано зберігати продукт після пастеризації не більше 24 годин.*

Водяна баня

Налийте в чашу 2 літри води. Розмістіть у воді посуд з дитячим харчуванням. Встановіть чашу в мультиварку та закрийте кришку. Натисніть на кнопку **Усоок Свій рецепт**. Встановіть температуру **40 °C** та таймер приготування **40 хвилин**. Натисніть та утримуйте кнопку **СТАРТ/Автопідігрів** протягом 2 секунд. Мультиварка розпочне приготування. Ввімкнеться зворотний відлік часу. *Коротким дотиком натисніть на кнопку СТАРТ/Автопідігрів під час приготування, щоб вимкнути функцію Автопідігріву.*

ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ

Перед чищенням, вимкніть мультиварку. Витягніть вилку з розетки. Впевніться, що мультиварка та чаша остудилися.

Корпус та кришка

Протирайте вологою тканиною **БЕЗ** засобу для миття посуду.

Чаша

Мийте вручну губкою з засобом для миття посуду. Ретельно витріть після цього.

Нагрівальний елемент

Обережно чистіть щіткою та протийрайте вологою тканиною **БЕЗ** засобу для миття поверхонь. Ретельно витріть.

Приладдя з комплекту

Усе приладдя можна мити як звичайний посуд у посудомийній машині.

Змінна нижня кришка

Візьміться за два затискачі з кожного боку внутрішньої кришки. Потягніть затискачі на себе, щоб витягнути нижню кришку.

Щоб встановити внутрішню кришку назад, спершу, просуньте гострі кути у спеціальні отвори. Потім, загорніть іншу сторону з боку затискачів. Ви почуєте характерний звук, коли кришка стане на місце.

Паровий клапан

Потягніть за нижню частину парового клапану, щоб витягнути його. Тримаючи паровий клапан, поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зняти її. Протріть клапан вологою тканиною та витріть насухо.

ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ

Мультиварка не працює. Кнопки не підсвічуються. Дисплей не світиться.

Підключіть кабель до мультиварки. Вставте вилку в розетку.

Відображення коду помилки.

(E1 – E4) Кришка закрита нещільно. Плата або термодатчик пошкоджені.

(E5) Спрацював автоматичний захист від перегріву. Почекайте поки мультиварка охолоне. Увімкніть мультиварку знову.

Не вдається вибрати потрібну програму.

Щоб вибрати програму, послідовно натискайте кнопку **МЕНЮ**.

З клапану виливається рідина.

Вміст чаші має бути нижче максимальної відмітки. Коли вариться суп, вчасно знімайте піну.

Страва готується надто довго.

Надлишок інгредієнтів в чаші. Між чашею та нагрівальним елементом є сторонній предмет. Видаліть його. **Чаша встановлена нерівно.** Встановіть чашу без перекосів. **Нагрівальний елемент брудний.** Вимкніть мультиварку, почекайте доки вона охолоне та почистіть нагрівальний елемент.

Кришка не закривається.

Натискайте не на край, а по центру кришки. Кришка закривається одразу.

В програмах Рис-Крупа або Пар мультиварка відключилась раніше.

Не вистачило рідини на все приготування. Долийте воду.

Інтенсивний вихід пару.

Перевірте чи щільно закрита кришка.

Виникнення сторонніх звуків.

Можливо дно чаші вологе. Витріть насухо дно чаші.

Страва недоварена.

Спробуйте збільшити час приготування. Кришка закрита нещільно, тому температура недостатня. Під час приготування не відкривайте кришку без потреби.

Жорстка або переварена крупа, рис, надлишок води в готовій страві.

Спробуйте змінити пропорції води, крупи, інших інгредієнтів. Спробуйте збільшити або зменшити час приготування. Спробуйте готувати страву за допомогою іншої програми.

Мультиварка не переходить в режим обігріву автоматично.

Кнопка **СТАРТ/Автопідігрів** була натиснута до початку або в процесі приготування. Перехід у режим підігріву передбачений не для всіх програм (див. Таблицю на стор. 15).

Пересушування або зміна кольору готової страви в режимі підігрів.

Страва надто довго підігрівалась. Кришка закрита нещільно.

Сира випічка.

В чаші забагато тіста. Тісто містить надлишок інгредієнтів. Тісто вимішувалось надто довго. Тісто піднялось та заблокувало клапан. Готуйте тісто меншого обсягу.

Молочна каша збігає. Молоко скисає.

Готуйте менший об'єм каші. Використовуйте свіже, добре охолоджене молоко.

Страва підгорає.

В чаші є залишки продуктів після попереднього приготування. Ретельно вимийте чашу.

Покриття чаші пошкоджено. Дотримуйтеся заходів догляду за чашею.

В чаші занадто мало інгредієнтів.

Час приготування надто великий. Зменште час приготування.

При смаженні наливайте олію, перемішуйте, перегортайте продукти. **При тушкуванні** або **варці** наливайте більше води, бульйону. **При випічці** змазуйте чашу вершковим маслом. Спробуйте іншу програму для приготування.

Страва у власному соку підгорає.

Щоб власної вологи вистачило на все приготування, потрібні соковиті інгредієнти, такі як кабачки, рання капуста тощо. Інакше треба додавати більше рідини.

Рис підгорає.

Рис не промитий. Промийте рис до прозорої води.

Відстрочка не встановлюється.

Відстрочка встановлюється не для всіх програм (див. Таблицю на стор. 15).

Випічка прилипає до дну чаші.

Мало тіста або тісто містить надлишок інгредієнтів. Дно чаші брудне. Дно не змащене маслом.

Йогурт не заквашується.

Молоко або закваска непридатні до споживання. Молоко містить консерванти-антибіотики, які знищують бактерії закваски. Спробуйте молоко іншого виробника. Збільште час приготування. Молоко занадто холодне. Додайте в ємність трохи теплої води так, щоб не перелилося через край. Молоко надто тепле. Охолодіть молоко до кімнатної температури. Ретельно перемішуйте молочну суміш для йогурту.

Йогурт неприємно пахне.

Йогурт готувався надто довго. Молоко прокисло.

Присутній запах заводських мастил.

Запаху не буде, якщо перед першим використанням чаша вимита, витерта цупким папером та м'якою тканиною. Запах зникне після кількох приготувань та чищення мультиварки.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Модель	УМС-508ВХ
Потужність	1000 Вт
Напруга/Струм/Клас захисту	220 В, 50 Гц / 4 А / IP21
Чаша	5 л, з ручками
Покриття чаші	Керамічне антипригарне покриття SUNA
Дисплей	LED
Паровий клапан	Знімний
3D нагрів	+
Вага бруто	3,25 кг
Розміри (Ш x Г x В)	293 x 310 x 293 мм
Кількість програм	35 (20 автоматичних програм + 15 ручних програм)
20 автоматичних програм	Рис-Крупа / Суп / Жарка (Смаження) / Тушкування / Випічка / Варка-Бобові / Пар / Паста / Плов / Йогурт / Джем / Дитячі страви / Су-вид / Конфі / Молоко / Холодець / Фритюр / Сир / Розігрів / Ycook
15 ручних програм	Жарка (Смаження)-Овочі, Жарка-Риба, Жарка-М'ясо Випічка-Овочі, Випічка-Риба, Випічка-М'ясо Пар-Овочі, Пар-Риба, Пар-М'ясо Су-вид-Овочі, Су-вид-Риба, Су-вид-М'ясо Фритюр-Овочі, Фритюр-Риба, Фритюр-М'ясо
Функції	Автоматичний підігрів, 68°C, до 24 годин
	Розігрів, 85°C, 20 хвилин
	Відкладений старт до 24 годин
	Вибір продукту: Овочі / Риба / М'ясо
	Регулювання часу для всіх програм
	Регулювання температури для всіх програм
Додаткові можливості	Блокування від дітей
	Тісто
	Хліб
	Консервація
	Стерилізація
	Пастеризація
Комплектація	Водяна баня
	Мультиварка. Кабель. Чаша. Контейнер для приготування на пару. Черпак. Ложка. Мірна склянка. Посуд для йогурту. Інструкція. Гарантійний талон.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН ТА УМОВИ

ПРОДУКТ	МУЛЬТИВАРКА
МОДЕЛЬ	УМС-508ВХ
SERIAL NUMBER	
ДАТА ПРОДАЖУ	
МІСЦЕ ПРОДАЖУ (адреса, телефон, підпис Продавці, печатка)	
Покупець приймає умови гарантійного обслуговування і підтверджує комплектацію і коректну роботу Виробу	
Підпис Покупця	

Компанія YUMMY Corporation, Japan надає гарантійне обслуговування на Виріб протягом гарантійного строку 24 місяці з дати продажу виключно на території України.

Гарантійне обслуговування розповсюджується на Виріб, несправності якого виникли з вини Виробника.

В гарантійному обслуговуванні Виробу може бути відмовлено, якщо:

- Немає повних даних про Виріб або дані про Виріб заповнені невірно, нерозбірливо або з виправленнями.
- Виріб використовувався з порушеннями положень Інструкції по експлуатації.
- Параметри енергетичних мереж не відповідають вимогам державного стандарту України.
- Несправності Виробу виникли з обставин непереборної сили (блискавка, пожежа, повінь тощо).
- Всередину Виробу потрапили сторонні тіла, рідини, комахи.
- Виріб був підданий некваліфікованому ремонту або були внесені конструктивні зміни не вповноваженими особами.

Уважно вивчіть ці умови та підтвердьте своїм підписом.

АВТОРИЗОВАНІ СЕРВІСНІ ЦЕНТРИ

Київ	НАШ СЕРВІС	04060, вул. Щусєва, 44	(044) 537-48-45
Київ	ТЕЛЕЄВРОПА	03087, бул. Чоколівський, 23	(044) 248-98-84, 332-57-88
Київ	КИЙСЕРВІС	04112, вул. Парково-Сирецька, 17	(044)-237-70-67, (099)-343-99-90
Біла Церква	МАЯК-СЕРВІС	09113, бул. Олександрійський, 82	(04563) 6-84-13
Бердичів	ЄВРОСЕРВІС	13312, вул. Житомирська, 57	(04143) 406-36, (068) 223-04-34
Вінниця	СПЕЦІАЛІСТ	21021, вул. Поріка, 1	(0432) 50-91-91, 57-91-91, (066) 350-91-91, (096) 050-91-91, (063) 250-91-91
Вінниця	СКОРМАГ-СЕРВІС	21030, просп. Юності, 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13
Дніпро	ТОВ «ІНТЕРСЕРВІС»	49064, просп. Сергія Нігояна, 74	(096) 188-58-21 (067) 444-00-57
Дніпро	ЧП ЧЕРНЕНКО Р.С.	49017, вул. Давидова, 52а	(063) 615-15-98, (099) 277-81-94, (067) 911-90-57
Житомир	ЄВРОСЕРВІС	10003, вул. Львівська, 11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
Запоріжжя	ПП «САЙТКОМ»	69002, вул. Перша Ливарна, 40	(0612) 22-09-30
Запоріжжя	ЛІДЕР	69095, просп. Соборний, 102	(061) 708-10-50, (067) 936-24-36, (095) 114-92-28
Запоріжжя	ТОВ «РЕМПОБУТСЕРВІС»	69035, вул. Кам'яногірська, 1	(067) 631-10-81 (099) 067-49-47 (063) 983-45-57
Запоріжжя	ТОВ «ЛОТОС»	69095, вул. Гоголя, 175	(061) 787-50-51, (063) 959-44-20
Івано-Франківськ	ТОВ «ЛОТОС»	76009, вул. Вовчинецька, 223	(0342) 75-60-40, (099) 718-96-71
Кам'янець-Подільський	ДТ-СЕРВІС	32300, вул. Данила Галицького, 13	(03849) 3-63-36
Кропивницький	ОПТРОН	25012, бул. Студентський, 1	(0522) 24-96-47, (0522) 24-45-22, (066) 166-07-55, (098) 080-41-38
Кропивницький	ЄВРОБИТТЕХ	25015, вул. Чорновола, 1в	(0522) 27-28-40
Краматорськ	ЕЛМА СЕРВІС	84331, бул. Краматорський, 3	(0626) 48-85-97, (0626) 49-05-71, (095) 700-95-88, (096) 325-58-38
Кременчук	ПАТАН	39617, вул. Шевченко, 85/8	(0536) 74-28-62, 79-88-95
Кременчук	МАЙСТЕР СЕРВІС	39600, вул. Переяславська, 55а	(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53, (067) 233-01-55, (095) 272-30-97
Кривий Ріг	АТЛАНТ-СЕРВІС	50031, вул. Сичеславська, 3, прим. №47	(067) 639-63-03, (097) 251-24-44
Кривий Ріг	ТОВ «ЛОТОС»	50064, вул. Соборності, 56	(056) 440-07-79, (097) 503-00-77, (095) 503-00-77
Луцьк	ВАШ МАЙСТЕР	43005, просп. Перемоги, 22	(0332) 29-24-76, 23-01-03
Львів	ППФ РОСІМПЕКС	79018, вул. Шараневича, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Маріуполь	ТОВ «ЛОТОС»	87500, бул. Меотиди, 32/18	(0629) 49-30-05, 49-30-06
Миколаїв	ТСЦ АЛАДДІН	54017, вул. Чкалова, 33	(0512) 47-83-48, 47-04-96
Миколаїв	ФОП ГРИБАНОВА	54003, вул. Декабристів, 13	(0512) 50-03-11, (050) 647-83-33
Могилів-Подільській	СКОРМАГ-СЕРВІС	24000, вул. Покровська, 51а	(04337) 6-48-47
Нетішин	РУБІКОН	30101, вул. Варшавська, 9б	(067) 379-01-25
Новоград-Волинський	МАЙСТЕР	11700, вул. Вокзальна, 38	(04141) 3-60-61, (067) 415-20-10, (063) 415-20-10

Одеса	НАШ СЕРВІС	65000, вул. Транспортна, 7є	(048) 784-20-85, 784-20-86, (050) 382-43-31
Одеса	А-СЕРВІС	65123, вул. Бочарова, 60	(048) 711-99-09
Павлоград	НОВАТОР	51400, вул. Харківська, 120	(050) 933-66-01
Павлоград	ТОВ «ІНТЕРСЕРВІС»	51405, вул. Дніпровська, 188	(050) 745-66-96, (066) 950-91-32
Переяслав-Хмельницький	ЕЛЕКТРОДІМ	08400, вул. Покровська, 7	(04567) 5-36-85, (093) 512-29-94
Подільськ	ТЕХНОЦЕНТР	66300, просп. Шевченка, 13в	(04862) 2-15-39, 3-80-23
Полтава	ПРОМЕЛЕКТРОНІКА- СЕРВІС	36000, вул. Європейська, 66	(0532) 61-56-21, (050) 404-60-85
Рівне	ПОБУТРАДІОТЕХНІКА-ПЛЮС	33014, вул. Степана Бандери, 45	(0362) 23-53-03, 23-51-81, 63-51-96
Сєверодонецьк	ПП «СДРТ»	93416, вул. Курчатова, 19б	(050) 470-07-10, (06452) 2-78-53, (06452) 2-38-28
Слов'янськ	ЕЛМА СЕРВІС	84122, вул. Свободи, 5	(06262) 2-86-20, (099) 513-77-26, (068) 672-88-05
Суми	ЕЛЬФ	40030, вул. Петропавловська, 86/1	(0542) 66-03-00, (050) 337-48-78
Суми	ЛІДЕР-ОПТ СЕРВІС	40030, Проспект Курський, 25/1	(096) 532-35-64, (095) 573-96-60
Тернопіль	РАДІО-СЕРВІС	46020, вул. Київська, 2	(0352) 26-76-26
Тернопіль	РАДІО-СЕРВІС	46020, вул. Вербицького, 7	(0352) 26-76-26 (0352) 51-85-51
Ужгород	РЕМОНТ ДОМАШНЬОЇ ТЕХНІКИ	88015, вул. Легоцького, 3/2	(0312) 65-42-66, (099) 557-53-07
Харків	ВЕСКОМ-СЕРВІС	61052, вул. Благівщенська, 13/15	(057) 768-06-90, 719-53-85, 719-17-15
Харків	НАШ СЕРВІС	61010, вул. Вернадського, 1	(057) 758-10-39, 758-10-40, (050) 339- 27- 40
Харків	ТОВ «КОМПАС-ІНТЕК»	61001, просп. Гагарина, 1, оф. 02	(057) 752-10-45
Харків	ДІСА-СЕРВІС	61072, вул. Тобольська, 69	(057) 343-96-09, (099) 347-39-39, (098) 647-39-39, (063) 475-39-39
Харків	ЮПІТЕР	61064, вул. Дудинської, 4/6	(057) 343-96-09, (099) 347-39-39, (098) 647-39-39, (063) 475-39-39
Херсон	РЕМОНТ І СЕРВІС	73027, вул. Робоча, 66	(0552) 48-50-00, 48-58-88
Хмельницький	ОРБІТА-ІКСТАЛ	28016, вул. Молодіжна, 7	(0382) 66-45-01, (067) 39-39-639
Черкаси	VІP СЕРВІС	18030, вул. Чигиринська, 15	(0472) 50-50-24, (063) 940-67-03, (096) 344-40-18
Черкаси	ТКАЧЕНКО-КЛІМАТ	18028, вул. М. Залізняка, 142/1	(0472) 50-20-25, (093) 264-83-70
Чернівці	ФОП ГРИНЧУК В.В.	58018, вул. Руська, 234г	(0372) 50-75-00, (099) 029-69-67
Шепетівка	РУБІКОН	30400, вул. Некрасова, 3	(03840) 4-00-17, (067) 360-16-32

**Купон
До талону**

Модель		Печатка
Серійний номер		
Дата продажу		
Точка продажу		

**Купон
До талону**

Модель		Печатка
Серійний номер		
Дата продажу		
Точка продажу		

Зберігайте цей гарантійний талон протягом всього строку гарантії.

Усунення недоліків, дефектів і несправностей виконується шляхом заміни або ремонту комплектуючої Виробу і виконання робіт згідно вимог нормативних документів.

З усіх питань стосовно ремонту виробів компанії YUMMY Corporation, Япон звертайтеся в авторизовані сервісні центри вказані в гарантійному талоні.

Гарантійні умови не звужують прав, які Покупець має згідно законодавства України.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне технічне обслуговування.

СЕРВІСНІ РОБОТИ

Опис початку ремонту	Дата кінця ремонту	Опис робіт	ПІБ та підпис майстра

Купон
До талону

Модель		Печатка
Серійний номер		
Дата продажу		
Точка продажу		

Купон
До талону

Модель		Печатка
Серійний номер		
Дата продажу		
Точка продажу		