



МУЛЬТИВАРКА

YMC-510B



Інструкція з експлуатації

Будь ласка, перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте цю інструкцію.

Збережіть цю інструкцію

yummy.ua



Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	3
Правила використання каstrулі	5
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	5
ОПИС	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	7
ПРОГРАМИ. СТРАВИ. КУЛІНАРНІ ТАБЛИЦІ	8
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	10
ПІДГОТОВКА ДО ПРИГОТУВАННЯ	10
ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГИ АВТОМАТИЧНИХ УСТАНОВОК.....	10
ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГИ ВЛАСНИХ УСТАНОВОК	11
ФУНКЦІЇ	11
АВТОПІДГРІВ.....	11
РОЗГРІВ	12
ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ.....	12
РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ	12
РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ	12
СТАРТ.....	12
ВІДМІНА.....	12
ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ	13
СТЕРИЛІЗАЦІЯ	13
ПАСТЕРИЗАЦІЯ	13
РОЗГРІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	13
ТІСТО (розстойка-підняття)	14
ВИПІЧКА ХЛІБА	14
СИР.....	15
ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ	15
ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ	15
КОНСЕРВАЦІЯ: ЛЕЧО та МАРИНАД.....	16
КОПЧЕННЯ (з рідким димом у фользі).....	16
ШВИДКИЙ СНИДАНОК.....	17
ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ	17
ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР	18
СПЕЦИФІКАЦІЯ	20



До уваги Користувача !

При належному дотриманні умов і правил експлуатації користувачем компанія Yummy гарантує коректну роботу і високу якість мультиварки.

Мультиварку належить використовувати тільки в побуті, виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія Yummy не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування мультиварки, несправності і дефекти якої виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини попадання всередину побутових комах або гризунів.

З причини постійного вдосконалення виробництва компанія Yummy залишає за собою право змінювати дизайн, комплектацію і технічні якості мультиварки без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Нехтування заходами безпеки може привести до пожежі, опіків, удару електричним струмом, травми, а також може привести до несправності мультиварки і шкоди особистого майна.



ОБЕРЕЖНО

Цей знак вказує на можливість отримання тяжких опіків і удару електричним струмом.



ЗАБОРОНЕНО

Цей знак вказує на можливість отримання удару електричним струмом і важких травм.



УВАГА

Цей знак вказує на можливість отримання травм або ризик шкоди майна.

Обслуговування і ремонт мультиварки мають виконуватись тільки кваліфікованим спеціалістом сервісного центру.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ

бережіться від пару, що виходить при відкритті кришки мультиварки.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ

бережіть обличчя і руки від пару, що виходить з клапану.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ

при переносі або переміщенні мультиварки, не доторкуйтесь до кнопки, яка відкриває кришку.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ

не доторкуйтесь руками і не накривайте клапан випуску пару в процесі приготування.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ

не доторкуйтесь до корпусу і кришки мультиварки незахищеними руками в процесі приготування.

1. Перед підключенням мультиварки впевніться, що напруга мережі відповідає напрузі, яка вказана в специфікації.
2. Щільно вставляйте вилку в розетку. По закінченні приготування виймайте вилку з розетки. Ніколи не тягніть за мережевий шнур.
3. Мультиварка має підключатись до розетки з заземленням. Використовуйте тільки мережевий шнур з комплекту.



4. Перед будь-яким ремонтом або доглядом за мультиваркою, від'єднуйте мережевий шнур від розетки.
5. Не використовуйте для підключення мультиварки подовжувач або трийник. Не давайте мережевому шнуру звисати з краю столу або іншої поверхні. Тримайте мережевий шнур подалі від нагрітої поверхні.
6. Не вставляйте і не витягайте вилку з розетки мокрими руками.
7. Не дозволяйте ніяким предметам (металеві булавки, голки, дрiт, тощо) потрапляти в випускні отвори, на дно каструлі, пластину нагрівача або інші компоненти мультиварки.
8. Не занурюйте мультиварку в воду або інші рідини.
9. Не вклучайте мультиварку, якщо вона пошкоджена, несправна, частково розібрана, якісь частини мультиварки відсутні або зламані, пошкоджений мережевий шнур або вилка.
10. Не встановлюйте мультиварку на нестійку поверхню. Мультиварка має встановлюватись на тверду стійку поверхню і використовуватись тільки в приміщенні.
11. Не встановлюйте мультиварку в безпосередній близькості до стіни, меблів, штор, занавісок.
12. Не встановлюйте мультиварку в місці впливу прямих сонячних променів.
13. Не встановлюйте мультиварку поряд з джерелами води (волога поверхня, кухонна раковина тощо) і відкритого вогню (конфорка газової плити, спиртова горілка тощо).
14. Не використовуйте мультиварку в умовах підвищеної вологості і не давайте на неї попадати волозі.
15. Підтримуйте пластину нагрівача і дно каструлі в чистому і сухому стані. Регулярно протирайте штепсельну вилку сухою ганчіркою.
16. Не дозволяйте залишкам їжі накопичуватись на поверхнях мультиварки.
17. Не забудьте перед першим використанням видалити всі упаковочні і прокладочні матеріали.
18. Нічим не накривайте мультиварку під час роботи. Перегрів мультиварки може призвести до деформації корпусу та поломки.
19. Цей прилад не призначений для використання особами, у тому числі дітьми, з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, з нестачею досвіду або знань. Такі особи повинні перебувати під наглядом або мають бути навчені як використовувати прилад особою, яка відповідає за їх безпеку.
20. Тримайте прилад та його шнур в зоні недосяжності дітьми.
21. Діти не повинні грати з приладом.



Правила використання каstrулі

Каstrуля має антипригарне покриття SUNA.

- Щоб уникнути запаху, що може утворитись при нагріванні заводських мастил, перед першим використанням вимийте каstrулю вручну з м'яким миючим засобом. Змийте засіб теплою водою та витріть насухо папером або м'якою ганчіркою.
- Перед приготуванням трохи змастіть каstrулю маслом.
- Не включайте мультиварку без каstrулі або коли каstrуля пуста.
- Не накривайте кришку мультиварки ганчіркою і не кладіть на неї ніякі предмети.
- Не залишайте черпак або інші предмети в каstrулі.
- Не використовуйте гострі та різучі металеві ложки або інші предмети, щоб не подряпати каstrулю. Користуйтеся пластиковими або дерев'яними предметами.
- По закінченні приготування почекайте, поки каstrуля охолоне, а потім вимийте з м'яким миючим засобом. Швидке переохолодження може призвести до деформації покриття.
- Каstrулю можна мити в посудомийній машині.
- Не використовуйте для чистки каstrулі ніякі жорсткі миючі засоби. Для чистки використовуйте м'яку губку або ганчірку.
- Не використовуйте каstrулю в ніяких інших цілях крім приготування їжі (наприклад, в якості ємності для зберігання або змішування).
- Не стукайте по внутрішній поверхні каstrулі і не прикладайте зусиль при її чищенні.
- Не замінійте каstrулю іншим контейнером.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка з мереживим шнуром і вилкою – 1шт

Каstrуля з антипригарним покриттям – 1 шт

Контейнер-пароварка – 1 шт

Мірна чашка – 1шт, 120 мл

Черпак – 1 шт

Ложка – 1шт

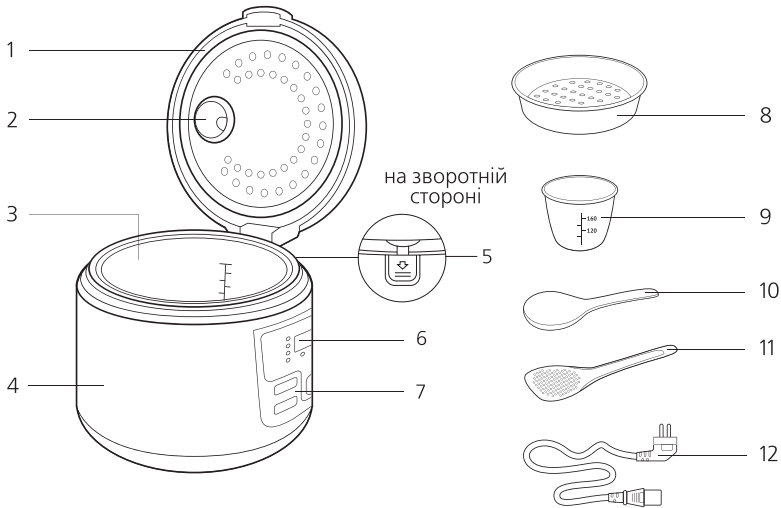
Інструкція користувача – 1шт

Книга рецептів – 1шт



ОПИС

- 1 Кришка з ручкою для переноски
- 2 З'ємний клапан випуску пари
- 3 Кастрюля
- 4 Корпус
- 5 Збірник конденсату
- 6 Світлодіодний дисплей
- 7 Панель управління
- 8 Контейнер пароварка
- 9 Мірна чашка
- 10 Черпак
- 11 Ложка
- 12 Шнур

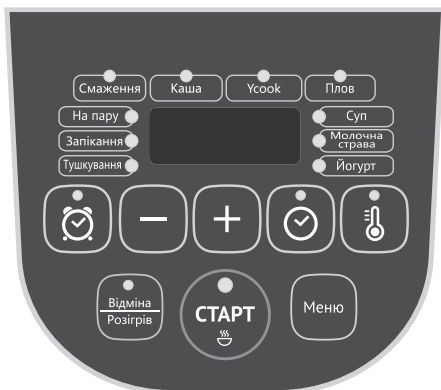


Перед першим використанням

- Видаліть всі захисні і упаковочні матеріали.
- Протріть корпус вологою тканиною. Вимийте кастрюлю теплою водою з засобом для миття посуду. Просушіть.
- Встановіть мультиварку на рівну стійку тверду горизонтальну поверхню так, щоб пар з клапану не виходив в бік шпалерів, декоративного покриття, штор, занавісок, меблів, інших приладів або матеріалів, що можуть постраждати від підвищеної вологості та температури.
- Вставте шнур в гніздо на корпусі.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Дисплей

Відображення часу до закінчення приготування (режим роботи).

Відображення часу автопідігріву (режим автопідігріву).

Відображення часу відстрочки приготування (режим відкладеного старту)


Кнопки

Кнопка Меню – вибір програми приготування.

Кнопка Старт – включення програми приготування.

Кнопка Відміна / Розігрів – увімкнення / вимкнення розігріву, переривання роботи програми, скидання установок.

Кнопка Час приготування  – установка бажаного часу до початку приготування.

Кнопка Температура приготування  – регулювання температури в ході всіх програм (крім програми Йогурт) / установка температури до початку приготування.

Кнопка Відстрочка  – відкладений старт початку приготування.

Кнопки +/- – збільшення або зменшення часу приготування / температури приготування.

Індикатори

Індикатор програми Усоок.

Індикатор програми Каша.

Індикатор програми Смаження.

Індикатор програми Плов.

Індикатор програми На пару.

Індикатор програми Запікання.

Індикатор програми Тушування.

Індикатор програми Суп.

Індикатор програми Молочна страва.

Індикатор програми Йогурт.



ПРОГРАМИ. СТРАВИ. КУЛІНАРНІ ТАБЛИЦІ

Мультиварка має 10 програм автоматичного приготування. Щоб вибрати програму, послідовно натискуйте кнопку Меню:

Смаження / Каша / Усоок / Плов / На пару / Запікання / Тушкування / Суп / Молочна страва / Йогурт

Індикатор вибраної програми буде світитись. Для всіх програм за умовчанням встановлений стандартний час і температура. Ви можете готувати покладаючись на стандартні установки. За потребою Ви можете змінити час приготування вручну до початку всіх програм (див. Діапазон в таблиці нижче).

За потребою Ви можете змінити температуру приготування в діапазоні 35-170°C вручну до початку всіх програм, а також в ході роботи всіх програм (крім програми Йогурт).

Кулінарна таблиця 1 **Програми. Страви.**

№	Програма	Страви	Час		Температура		Відстрочка	Очікування	Підігрів
			Стандарт	Діапазон / Інтервал	Стандарт	Діапазон			
1	Каша	Каші (рисова, гречана, перлова) тощо Каші з наповнювачами (м'ясом, грибами, кукурудзою, гарбузом, овочами, морепродуктами) тощо Гарніри (з крупи, з картоплі, овочево-фруктові)	25 хв	5хв-2год / 5хв	100°C	35-170°C	+	-	+
2	Плов	Плов з м'ясом, плов з куркою, плов з фруктами, плов з морепродуктами (паелья)	1 година	5хв-2год / 5хв	110°C	35-170°C	+	-	+
3	Смаження	Смаження м'яса, риби, картоплі, овочів, грибів, страви з декількох інгредієнтів, відбивні, котлети	15 хв	5хв-1год / 30 хв / 1хв	150°C	35-170°C	-	-	+
4	Молочна страва	Каші на молоці, джем, желе	30 хв	5хв-1год / 30хв / 1хв	95°C	35-170°C	+	-	+
5	Йогурт	Йогурт, сир, кефір Тісто (розстройка, підняття) для випічки Водяна баня (розігрів дитячого харчування)	8 годин	5хв-12год / 5хв	35°C	-	+	-	-
6	Запікання	Бісквіт, пиріг, запіканка Хліб з готового тіста. Об'єм тіста – нижче 1/2 об'єму каструлі Швидкий сніданок (омлет) Копчення з рідким димом у фользі (форель, вирізка свиняча / яловича) тощо	1 година	15хв-4год / 5хв	140°C	35-170°C	+	-	+



7	Тушкування	Приготування головних страв з м'яса, риби, грибів, з багатьох інгредієнтів, овочево-фруктові пюре, ікра кабачкова, холодець, лечо готове до консервування	40 хв	20хв-12год/ 5хв	100°C	35-170°C	+	-	+
8	Уcook	Приготування страв за власним рецептом з можливістю встановлення часу та температури до початку приготування та регулювання температури в процесі приготування.	30 хв	5хв-1год/ 1хв 1год-12год/ 5хв	100°C	35-170°C	+	-	+
9	Суп	Суп, бульон, борщ, щі, солянка, уха, харчо, суп-пюре. Компот, напої, відвари. Маринад. Варка м'яса, риби, грибів, кукурудзи тощо Стерилізація (автоклав)	1 година	5хв-8год / 5хв	100°C	35-170°C	+	-	+
10	На пару	Парові риба, котлети / тефтелі, овочі / фрукти свіжі / морожені, паста, вареники, манти, хінкалі Швидкий сніданок (макарони з сосисками) тощо Стерилізація (пар)	30 хв	5хв-2год / 5хв	100°C	35-170°C	+	+	+

Кулінарна таблиця 2 Рекомендації для приготування різних продуктів на пару

Продукт	Вага, г (кількість)	Вода, мл	Час приготування, хв
Філе свинина / яловичина (кубики 1,5x1,5см)	500 г	500 мл	35 / 45 хв
Філе баранина (кубики 1,5x1,5см)	500 г	500 мл	35 хв
Філе курка (кубики 1,5x1,5см)	500 г	500 мл	35 хв
Фрикадельки / котлети	180г (6шт) / 450г (3шт)	500 мл	30 / 40 хв
Риба, філе	500 г	500 мл	35 хв
Креветки чищені, морожені	500 г	500 мл	30 хв
Манти / хінкалі	4шт	500 мл	40 / 40 хв
Картопля (кубики 1,5x1,5см)	500 г	500 мл	40 хв
Морква (кубики 1,5x1,5см)	500 г	500 мл	35 хв
Буряк (кубики 1,5x1,5см)	500 г	500 мл	50 хв
Овочі свіжоморожені	500 г	500 мл	35 хв



Час приготування відраховується з моменту натискання кнопки Старт. Зворотний відлік часу, який спливає похвилинно, відображається на дисплеї.

Ступінь готовності страви залежить від пропорцій і обсягів (розмірів) інгредієнтів.

Наприклад, якщо Ви відварюєте картоплю в програмі Усоок, то стандартний час 30 хв розрахований на картоплю середнього розміру (діаметром до 4 см). Якщо Ви варите картоплю більшого розміру (до 8 см в діаметрі), для досягнення найкращого смаку час приготування належить дещо збільшити, скажімо, на 10 хв.

Відстрочка. Для всіх програм Ви можете встановити відстрочку старту (крім програми Смаження).

Очікування виходу на робочий режим. В програмі На пару час приготування відраховується після закипання води.

Автопідігрів. Після закінчення приготування мультиварка автоматично переходить в режим автопідігрів, зберігаючи Вашу страву гарячою (крім програми Йогурт).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПІДГОТОВКА ДО ПРИГОТУВАННЯ

- Підготуйте необхідні продукти. Використовуйте мірну чашку з комплекту. Щоб не пошкодити покриття, не вимішуйте продукти в каstrулі.
- Покладіть продукти в каstrулю згідно рецепта. Рецепти популярних страв наведені в Книзі рецептів. (Для приготування в мультиварці Ви також можете самостійно адаптувати бажані страви з кулінарної книги).
- Для приготування йогурту вилийте суміш для йогурту в каstrулю. Не готуйте йогурт в режимі відстрочки.
- Для приготування на пару покладіть продукти в контейнер-пароварку та налийте в каstrулю воду, щоб вистачило на все приготування.
- Слідкуйте, щоб рівень продуктів / води в каstrулі був нижче максимальної відмітки.
- Витріть зовнішню поверхню і дно каstrулі. Вставте каstrулю в корпус. Закрийте кришку. Щоб кришка закрилась зразу, натискайте не на край, а по центру кришки.
- Вставте вилку в розетку.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГИ АВТОМАТИЧНИХ УСТАНОВОК

- Послідовно натискаючи кнопку Меню виберіть бажану програму. На дисплеї буде відображатись стандартний час для цієї програми.
- Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне приготування. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення приготування.
- Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка переключиться в режим автопідігрів (крім програми Йогурт).
- Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.
- Відкрийте кришку, щоб витягти страву.
- Витягніть вилку з розетки.



ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГИ ВЛАСНИХ УСТАНОВОК

- Послідовно натискаючи кнопку Меню виберіть бажану програму. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відобразитись стандартний час для цієї програми.
- Якщо стандартний час не співпадає з Вашим рецептом, встановіть бажаний час вручну (для всіх програм). Натисніть кнопку Час приготування. Кожне натискання кнопок + / - збільшує / зменшує час на один інтервал. Щоб час змінювався швидше, тримайте кнопку натиснутою. При досягненні максимального значення установка продовжиться з початку діапазону.
- Якщо стандартна температура не співпадає з Вашим рецептом, встановіть бажану температуру вручну в діапазоні 35-170°C. Натисніть кнопку Температура приготування. Кожне натискання кнопок + / - збільшує / зменшує температуру на один інтервал. Щоб температура змінювалася швидше, тримайте кнопку натиснутою. При досягненні максимального значення установка продовжиться з початку діапазону.
- Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне приготування. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відобразитись час до закінчення приготування.
- Коли мультиварка готує, Ви можете регулювати температуру для всіх програм (крім програми Йогурт) в діапазоні 35-170°C.
- Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка переключиться в режим автопідігрів (крім програми Йогурт).
- Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.
- Відкрийте кришку, щоб витягти страву.
- Витягніть вилку з розетки.
- Примітка. Щоб закінчити приготування достроково або скинути установку, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.



ЩОБ ЗАПОБІГТИ ОПІКІВ бережіться від пару, що виходить при відкриванні кришки.



Після закінчення приготування обов'язково витягніть вилку з розетки.

ФУНКЦІЇ АВТОПІДІГРІВ

По закінченні приготування мультиварка автоматично переключиться в режим автопідігрів (крім програми Йогурт). На дисплеї буде відобразитись час підігріву. Індикатор підігріву буде світитись. Щоб виключити підігрів, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

Мультиварка зберігає страву гарячою до 24 годин. Страва підігривається при температурі 70-75°C.

! Щоб запобігти пересушуванню і зміні кольору, не рекомендується довго залишати страву в режимі підігрів.

! Не відкривайте часто кришку. Це може привести до збільшеної конденсації вологи.



РОЗІГРІВ

Покладіть продукти в каструлю. Вставте каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

Натисніть кнопку Відміна / Розігрів. Індикатор розігріву буде світитись. Страву буде розігріватись до температури 70-75°C. На дисплеї буде відображатись час розігріву. Максимальний час розігріву – 24 години. Щоб виключити розігрів, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

! Щоб запобігти пересушуванню і зміні кольору не рекомендується довго розігрівати страву.

ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Щоб приготування почалось через деякий час, Ви можете встановити відстрочку (крім програми Смаження). Максимальна відстрочка – 24 години.

За допомогою кнопки Меню виберіть програму.

Натисніть кнопку Відстрочка. Індикатор часу буде мерехтіти.

За допомогою кнопок +/- встановіть час відкладеного старту.

Кожне натискування збільшує час на один інтервал. Щоб час змінювався швидше, тримайте кнопку натиснутою. При досягненні максимального значення, установка продовжиться з початку діапазону.

Для підтвердження натисніть кнопку Старт. Щоб скинути установку натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

Приклад. На Вашому годиннику 6:00. Щоб приготування почалось в 8:30, натисніть кнопку Відстрочка.

За допомогою кнопок +/- встановіть 2 години 30 хвилин.

Натисніть кнопку Старт.

Мультиварка буде в режимі очікування. На дисплеї буде відображатись час до початку приготування "2:30", який буде зменшуватись похвилинно. Коли відстрочка закінчиться, мультиварка почне приготування.

! При раптовому перериванні електричного живлення, попередні установки будуть збережені в незалежній від живлення пам'яті.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Для всіх програм.

Натисніть кнопку Час приготування. Кожне натискування кнопок +/- збільшує/ зменшує час на один інтервал. Щоб час змінювався швидше, тримайте кнопку натиснутою. При досягненні максимального значення установка продовжиться з початку діапазону.

РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ

Для всіх програм, крім програми Йогурт.

Натисніть кнопку Температура приготування. Кожне натискування кнопок +/- збільшує / зменшує температуру на один інтервал. Щоб температура змінювалася швидше, тримайте кнопку натиснутою. При досягненні максимального значення установка продовжиться з початку діапазону

СТАРТ

Щоб почати приготування, натисніть кнопку Старт.

ВІДМІНА

Щоб зупинити приготування, вимкнути автопідігрів або скинути установку, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.



ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

СТЕРИЛІЗАЦІЯ

Ви можете стерилізувати посуд, склянки для йогурту, ложки, виделки, дитячі пляшечки тощо. Стерелізація дитячого посуду допоможе захистити дитину від багатьох шкідливих бактерій. Найбільш ефективна стерилізація автоклавом та паром.

Автоклав (дитячі пляшечки та великі предмети).

Налийте в пляшечки воду, герметично закрийте кришками, поставте в каструлю. Покладіть в каструлю інші предмети для стерилізації. Налийте в каструлю воду до горловини пляшечок. Встановіть каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку. За допомогою кнопки Меню виберіть програму Суп. Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати. По закінченні витягніть пляшечки та залишіть їх закритими. В такому вигляді пляшечки будуть стерильними протягом 12 годин. Перед застосуванням вилийте воду з пляшечок та використовуйте їх за призначенням.

Щоб перервати стерилізацію або відключити підігрів, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

Пар (дитячі соски та малі предмети)

Покладіть соски, ложки, виделки, інші малі предмети в контейнер-пароварку. Налийте в каструлю 600-1000 мл води. Встановіть каструлю в корпус. Встановіть контейнер-пароварку. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку. За допомогою кнопки Меню виберіть програму На пару. Встановіть час 20 хвилин. Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати. По закінченні всі предмети в контейнері-пароварці будуть простерилізовані.

Щоб перервати стерилізацію або відключити підігрів, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

ПАСТЕРИЗАЦІЯ

Щоб знезаразити продукти та подовжити строк їх зберігання, Ви можете пастеризувати продукти в мультиварці. При пастеризації харчова цінність продуктів практично не змінюється, а вітаміни, ферменти та смакові якості зберігаються.

Налийте в каструлю продукт не вище максимальної відмітки.

Встановіть каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

Натисніть кнопку Відміна / Розігрів. Мультиварка почне працювати. Індикатор пастеризації буде світлитись. На дисплеї буде відображатись час пастеризації.

Тривалість пастеризації залежить від об'єму продукту:

0,5 л – 35 хв

1,0 л – 45 хв

1,5 л – 50 хв

Коли на дисплеї відобразиться кінцевий час пастеризації, натисніть кнопку Відміна/Розігрів.

Витягніть продукт з каструлі. Пастеризовані продукти зберігайте в холодильнику не довше 24 годин.

РОЗІГРІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Щоб рівномірно розігріти молочну суміш або баночки з дитячим харчуванням до комфортної для дитини температури, в мультиварці можна створити ефект водяної бані.



Встановіть в каструлю ємності з продуктом. Налийте в каструлю воду не вище максимальної відмітки. Встановіть каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

За допомогою кнопки Меню виберіть програму Йогурт. Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати. Через 30 хвилин продукт буде розігрітий до температури 37-39°C. Така температура продукту буде зберігатись протягом всієї роботи програми (до 8 годин).

Щоб виключити програму, натисніть кнопку Відміна / Розігрів. Відкрийте кришку. Витягніть ємності з продуктом. Перед вживанням ємності слід потрусити або перемішати.

ТІСТО (розстойка-підняття)

Розстойка-підняття тіста – це важлива процедура для приготування тіста перед випічкою. При розстойці відбувається інтенсивне бродіння тіста та становлення його структури. Обсяг тіста збільшується на 50-70%.

Замісіть тісто згідно рецепта. Покладіть тісто в каструлю - нижче 1/2 об'єму каструлі. Встановіть каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

За допомогою кнопки Меню виберіть програму Йогурт.

Встановіть час згідно рецепта (за умовчанням – 8 годин).

Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати.

Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення програми.

Коли робота закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка відключиться.

Щоб перервати програму, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

! Не відкривайте кришку в процесі роботи.

! Не рекомендується готувати тісто в режимі відстрочки.

ВИПІЧКА ХЛІБА

Ви можете випікти в мультиварці хліб.

1. Замісіть тісто згідно рецепта. Покладіть тісто в каструлю – нижче 1/2 об'єму каструлі.

Встановіть каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

За допомогою кнопки Меню виберіть програму Йогурт.

Встановіть час згідно рецепта (за умовчанням – 8 годин).

Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення програми. Коли робота закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка відключиться.

2. За допомогою кнопки Меню виберіть програму Запікання.

Встановіть час згідно рецепта (за умовчанням – 1 година).

Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення програми.

Коли робота закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка відключиться.

Відкрийте кришку. Витягніть хліб.

Щоб перервати програму, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

Витягніть вилку з розетки.

! Використовуйте просіяне борошно.

! Не відкривайте кришку в процесі роботи.

! Щоб витягти з мультиварки гарячий хліб, надівайте рукавички.

! Не випікайте хліб в режимі відстрочки.



СИР

Ви можете приготувати в мультиварці справжній домашній сир з натуральних продуктів.

1. Вимийте каструлю, ополосніть кип'ятком.

Налийте молоко в каструлю не вище максимальної відмітки. Додайте закваску для сиру, або трохи кислого молока, або кусочок сиру, або трохи домашньої сметани. Перемішайте.

Вставте каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

За допомогою кнопки Меню виберіть програму Йогурт.

Встановіть бажаний час приготування (в залежності від закваски - від 6 до 12 годин). Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне працювати. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення.

Коли програма закінчиться, сир буде заквашений.

2. Щоб відділити сир від сироватки, за допомогою кнопки Меню виберіть програму Молочна страва.

Встановіть час приготування 3-5 хвилин.

Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне працювати. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення.

! Час від часу відкривайте кришку. Коли сирна маса стане як щільне желе з малими пухирцями, вона готова. Щоб перервати програму, натисніть кнопку Відміна / Розігрів.

Коли програма закінчиться, сироватка буде відділена від сиру.

Витягніть вилку з розетки.

Почекайте поки сирна маса охолоне. Помістіть сирну масу в два шари марлі та підвісьте, щоб стікло. Готовий сир тримайте в холодильнику не більше двох діб.

ДІЄТИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ

Ви можете приготувати в мультиварці одночасно дві страви : одну страву зварити у воді, а іншу – на пару.

1. Покладіть в каструлю гарнір (наприклад, картоплю...) згідно рецепта. Налийте воду. Посоліть. Встановіть каструлю в корпус.

2. Встановіть пароварку. Покладіть в пароварку продукти (крильця, голені, філе, рибу, котлети, овочі...). Додайте сіль, спеції. Закрийте кришку.

3. За допомогою кнопки Меню виберіть програму Усоок. Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення (За умовчанням - 30 хвилин. При потребі Ви можете змінити час та температуру приготування вручну). Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка відключиться.

4. Відкрийте кришку. Покладіть у тарілку продукти з пароварки та гарнір з каструлі.

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ

За допомогою мультиварки Ви можете організувати належне харчування для дітей різного віку, від грудничків до школярів.

Рецепти страв можна брати як з Книги рецептів з комплекту, так і готувати за своїми власними рецептами.

Прикорм

Вік дитини 4-6 місяців: овочеві та фруктові однокомпонентні пюре з кабачків, кольорової капусти, яблука, груш.



Вік дитини 6-8 місяців: овочеві та фруктові пюре з капусти, гарбуза, моркви, буряка з додаванням протертого м'яса та риби; фруктові пюре, сир, кефір, йогурт, каша.

Вік дитини 8-12 місяців: овочеві та фруктові багатокомпонентні пюре з картоплі, томатів, зеленого горошку з додаванням протертого м'яса та риби; каша, сир, йогурт, супчик на овочевому бульйоні, компоти, відвари.

Овочеві та фруктові пюре

Пюре є однокомпонентні (з одного виду овочів, фруктів) та багатокомпонентні (з суміші декількох видів овочів, фруктів). Починають прикорм з однокомпонентного пюре.

Молочні каші та каші на воді

В мультиварці Ви можете варити найбільш популярну в дитячому харчуванні гречану та вівсяну кашу на молоці або на воді.

Кисломолочні продукти

Йогурт, сир, кефір – це корисні кисломолочні продукти, що сприяють хорошему травленню їжі. Ви можете готувати йогурт в мультиварці з закваскою для йогурту для дитини з 6 місячного вуку.

Сир можна готувати в мультиварці таким же чином, як і йогурт тільки з закваскою для сиру, в кінці приготування одкинувши сир на марлю, щоб стікла сиворотка.

Кефір можна приготувати в мультиварці з закваскою для кефіру.

Кисломолочні продукти слід помістити в простерилізований посуд. Стерилізацію пляшечок, баночок можна також зробити в мультиварці.

Супи, бульон

Ви можете готувати в мультиварці курячий бульон, різні супчики та супи-пюре на овочевому бульйоні.

Варені продукти

В мультиварці Ви можете відварити куряче філе, нежирну рибу, картоплю, овочі. З варених продуктів Ви можете готувати різні пюре, перетираючи варені продукти на терці, або перекручуючи у м'ясорубці, або подрібнюючи в кухонному комбайні.

Парові продукти

В мультиварці Ви можете готувати м'ясо, рибу, котлети, овочі, фрукти на пару, використовуючи готові продукти окремо або в якості компонентів для інших страв.

Напої: компоти, відвари

В мультиварці Ви можете готувати для дитини напої з фруктів, ягід, сухофруктів.

КОНСЕРВАЦІЯ: ЛЕЧО та МАРИНАД

Рецепти популярних страв для консервації наведені в Книзі рецептів з комплекту.

За допомогою програми Тушкування Ви можете приготувати в мультиварці продукти, готові до консервації – різноманітні овочеві лечо, ікру кабачкову тощо.

За допомогою програми Суп Ви можете приготувати маринад – для помідорів, огірків або грибів.

За допомогою програми Суп Ви можете простерелізувати банки.

Ви можете покласти лечо в банки, залити маринад та закатати банки кришками.

КОПЧЕННЯ (з рідким димом у фользі)

Ви можете коптити в мультиварці рибу, м'ясо з «рідким димом» у фользі. Наприклад: На лист фольги налийте «рідкий дим». Рибний стейк (форель, сьомга), або м'ясну вирізку (свинина, яловичина) натріть сіллю, спеціями, покладіть на фольгу, загорніть, покладіть в каструлю, закрийте кришку. За допомогою кнопки Меню виберіть програму Запікання. Натисніть кнопку Старт.



ШВИДКИЙ СНІДАНОК

Ви можете швидко приготувати в мультиварці сніданок. Наприклад:

Макарони з сосисками.

Налийте в каструлю воду. За допомогою кнопки Меню виберіть програму На пару. Встановіть час 15 хвилин. Натисніть кнопку Старт. Коли вода закипить, покладіть в воду макарони з сосисками. Після закінчення приготування одкиньте макарони з сосисками на дуршлаг, додайте вершкове масло, соус.

Омлет

Каструлю змажте маслом. Яйця, молоко, сіль, спеції збийте вінчиком, вилийте в каструлю. За допомогою кнопки Меню виберіть програму Запікання. Встановіть час 25 хвилин. Натисніть кнопку Старт.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Перед початком чистки виключіть мультиварку і витягніть вилку з розетки. Перш ніж приступати до чищення впевніться, що мультиварка та каструля охолочили.

Щоб видалити запах після приготування або запах залишкових заводських мастил, прокип'ятіть половину лимона в програмі На пару.

Корпус і кришку протирайте вологою ганчіркою. Не використовуйте засіб для миття посуду.

Каструлю мийте вручну губкою і засобом для миття посуду, потім ретельно витріть насухо м'якою ганчіркою. Каструлю також можна мити в посудомийній машині.

Нагрівальний елемент належить чистити щіточкою і протирати вологою ганчіркою.

Аксесуари – мірну чашку, черпаки, контейнер-пароварку мийте губкою з засобом для миття посуду.

Клапан – зніміть клапан, протріть вологою ганчіркою, витріть насухо.

Збірник конденсату – зніміть збірник, вилийте конденсат, вимийте, встановіть на місце. Конденсат, що інколи може утворитись навколо каструлі, витріть салфеткою або рушником.



ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Мультиварка не працює

Перевірте чи підключений мережевий шнур до розетки.
Впевніться що розетка непошкоджена.

Відображення коду помилки

(E1 – E4) Кришка закрита нещільно. Плата або термодатчик пошкоджений.
(E5) Спрацював автоматичний захист від перегріву. Почекайте поки мультиварка охолоне. Включіть мультиварку знову.

Страва готується надто довго

Між каструлею та нагрівальним елементом є сторонній предмет. Видаліть сторонній предмет.

Каструля встановлена нерівно. Встановіть каструлю без перекосів.
Нагрівальний елемент брудний. Виключіть мультиварку, почекайте поки вона охолоне, почистіть нагрівальний елемент.

Кришка не закривається

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

При приготуванні на пару мультиварка відключилась раніше встановленого часу

Не вистачило води на все приготування. Долийте воду.

Інтенсивний вихід пару з-під кришки

Перевірте, чи щільно закрита кришка.

Винекнення сторонніх звуків

Можливо дно каструлі вологе. Витріть насухо дно каструлі.

Страва недоварена

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

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

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

Пересушування або зміна кольору готової страви в режимі підігрів

Страва надто довго підігрівалась.

Кришка нещільно закрита.

Сира випічка

Можливо надто багато тіста в каструлі.

Можливо тісто містить надлишок інгредієнтів, або були використані інгредієнти, недопустимі для цього рецепту.

Можливо тісто вимішувалось надто довго.

При розстойці тісто піднялось, пристало до внутрішньої кришки та перекрило клапан випуску пару. Готуйте тісто меншого обсягу.

Молочна каша збігає. Молоко в режимі відстрочки скисає

Готуйте малу кількість каші. Використовуйте свіже добре охолоджене молоко.



Страва пригорає

В каструлі є залишки продуктів після попереднього приготування. Вимийте каструлю. Антипригарне покриття пошкоджено. Дотримуйтесь заходів догляду за каструлею.

Об'єм інгредієнтів для страви дуже малий.

Час приготування надто великий. Зменшіть час приготування.

При жарці налейте олію, перемішуйте, перегортайте продукти.

При тушуванні або варці налейте більше води, бульону.

При випічці змажте каструлю маслом.

Спробуйте іншу програму для приготування.

Страва у власному соку пригорає

Щоб власної вологи вистачило на весь процес приготування, потрібні соковиті інгредієнти, наприклад, кабачки, рання капуста, тощо. Інакше треба доливати воду.

Відстрочка не встановлюється

Відстрочка встановлюється для всіх програм, крім програми Смаження.

Прилипання випічки до дна каструлі

Можливо в каструлі надто мало тіста або тісто містить надлишок інгредієнтів.

Можливо дно каструлі не було змазане маслом або маргарином.

Йогурт не заквашується.

Молоко або закваска непридатні до споживання. Молоко містить консерванти-антибіотики, які знищують живі бактерії закваски. Спробуйте молоко іншого виробника. Збільшіть час приготування. Молоко надто холодне. Додайте в ємність трохи теплої води так, щоб не перелилося через край.

Молоко надто тепле. Охолодіть молоко до кімнатної температури. Ретельніше перемішуйте суміш.

Йогурт неприємно пахне.

Йогурт готувався надто довго. Молоко прокисло.

Присутній запах заводських мастил

Запаху не буде, якщо перед першим використанням каструля вимита, витерта цупким папером та м'якою ганчіркою. Після декількох приготувань, миття та чистки запах зникне.



СПЕЦИФІКАЦІЯ

Потужність	700 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Об'єм каstrулі	5 л
Покриття каstrулі	Антипригарне SUNA
Дисплей	Світлодіодний цифровий
Паровий клапан	З'ємний
Збірник конденсату	+
10 Програм	Каша Плов Смаження Молочна страва Йогурт Запікання Тушкування Усоок (Власний рецепт) Суп На пару
Функції	Автоматичний підігрів, 70-75°C, до 24 годин Розігрів, 70-75°C, до 24 годин Відстрочка старту, до 24 годин Регулювання часу до початку всіх програм Регулювання температури до початку всіх програм та в ході всіх програм (крім програми Йогурт).
Додаткові можливості	Стерилізація (автоклав) Стерилізація (пар) Пастеризація, 70-75°C Водяна баня (розігрів дитячого харчування) Розстойка (підняття) тіста Дитяче харчування: молочна каша, йогурт, сир, кефір, суп, бульон, каша, пюре овочеві / фруктові / з додаванням протертого м'яса, риби, парові страви, джем, желе, компот, напої 2 в 1: Одночасне приготування відварної страви та парової страви. Швидкий сніданок Копчення (з рідким димом у фользі) Консервація: лечо та маринад

YUMMY Corporation, Japan
18, 5-chome, Moriya-cho, Kanagawa-ku, Yokohama 221, Japan