



МУЛЬТИВАРКА

YMC-511X



Інструкція по експлуатації

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

Збережіть цю інструкцію

yummy.ua



Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.....	3	5 На пару.....	12
Правила використання каструлі.....	5	6 Запікання.....	13
Комплект поставки.....	5	7 Паста.....	13
ОПИС.....	6	8 Йогурт.....	13
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ.....	7	9 Каша.....	13
КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ.....	7	10 Холодець.....	14
ЕКСПЛУАТАЦІЯ.....	9	11 Молочна страва.....	14
Підготовка до приготування.....	9	12 Плов.....	14
Приготування за допомоги автоматичних установок.....	9	Усоок. Власний рецепт.....	14
Приготування за допомоги власних установок.....	9	ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ.....	15
ФУНКЦІЇ.....	10	Стерилізація.....	15
Автопідігрів.....	10	Пастеризація.....	15
Розігрів.....	10	Водяна баня.....	15
Відкладений старт.....	11	Тісто.....	16
Регулювання часу.....	11	Хліб.....	16
Регулювання температури.....	11	Сир.....	16
Старт.....	11	Дієтичне харчування.....	17
Відміна.....	11	Дитяче харчування.....	17
ПРОГРАМИ.....	11	Консервація.....	18
1 Суп.....	11	Копчення.....	18
2 Смаження.....	12	Швидкий сніданок.....	18
3 Тушкування.....	12	ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ.....	18
4 Випічка.....	12	ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР.....	19
		СПЕЦИФІКАЦІЯ.....	20





До уваги Користувача!

При належному дотриманні умов експлуатації виробу компанія YUMMY CORPORATION, JAPAN гарантує коректну роботу і високу якість мультиварки.

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

Компанія YUMMY CORPORATION, JAPAN 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 CORPORATION, JAPAN залишає за собою право змінювати дизайн, комплектацію та технічні характеристики мультиварки без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Нехтування заходами безпеки може привести до пожежі, опіків, удару електричним струмом, травми, інших небажаних наслідків для здоров'я, несправності мультиварки та шкоди особистого майна.



ОБЕРЕЖНО

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



ЗАБОРОНЕНО

Цей знак вказує на можливість отримання удару електричним струмом і 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 пари, що виходить при відкриванні кришки мультиварки.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ бережіть обличчя і руки від пари, що виходить з клапану.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ при переносі або переміщенні мультиварки, не доторкуйтесь до кнопки, що відкриває кришку.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ не доторкуйтесь руками та не накривайте клапан випуска пари 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, що вказана в специфікації.
2. Щільно вставляйте вилку в розетку. По закінченні приготування виймайте вилку з розетки. Не тягніть за мережевий шнур.
3. Мультиварка має підключатися до розетки з заземленням. Використовуйте тільки мережевий шнур з комплекту.



4. Перед будь-яким ремонтом або доглядом за мультиваркою відключайте мережевий шнур від розетки.
5. Не використовуйте для підключення мультиварки подовжувач або трийник. Не давайте шнуру звисати з краю столу або іншої поверхні. Тримайте шнур подалі від нагрітої поверхні.
6. Не вставляйте і не витягайте вилку з розетки мокрими руками.
7. Не дозволяйте ніяким предметам (металеві булавки, голки, дріт 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 включайте 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. Бережіться гарячих бризок при використанні мультиварки з відкритою кришкою.
16. Підтримуйте пластину нагрівача та дно каструлі в чистому і сухому стані. Регулярно протирайте штепельну вилку сухою ганчіркою.
17. Не дозволяйте залишкам їжі накопичуватись на поверхнях мультиварки.
18. Не забудьте перед першим використанням видалити всі упаковочні та прокладочні матеріали.
19. Нічим не накривайте мультиварку під час роботи. Перегрів мультиварки може призвести до деформації корпусу та поломки.
20. 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.
21. Тримайте прилад та його шнур в зоні недосяжності дітьми.
22. Діти не повинні грати з приладом.



Правила використання каструлі

Каструля має антипригарне покриття SUNA.

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

Комплект поставки

Мультиварка з мереживим шнуром та вилкою – 1шт

Каструля з антипригарним покриттям – 1 шт

Пароварка – 1 шт

Мірна чашка – 1шт, 120 мл

Черпак – 1 шт

Ложка – 1шт

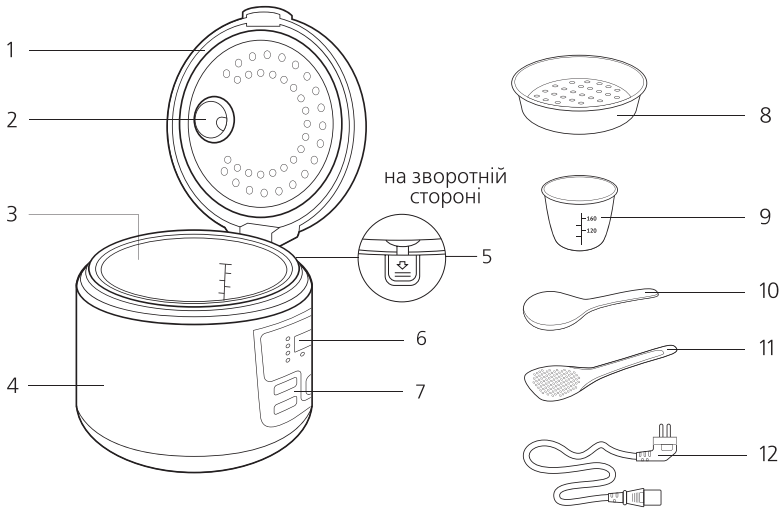
Інструкція користувача – 1шт

Книга рецептів – 1шт



ОПИС

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



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Видаліть всі захисні та упаковочні матеріали.
- Протріть корпус вологою тканиною. Вимийте каструлю 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 температури та часу приготування, часу підігріву, часу відстрочки.

КНОПКИ

Кнопка Меню / – вибір програми приготування / управління підігрівом.

Кнопка Старт – включення програми приготування.

Кнопка Підігрів / Відміна – Вкл / Вискл підігріву, переривання програми, скидання установок

Кнопки Години / Хвилини – установка часу приготування.

Кнопка Температура / Відстрочка – установка температури приготування / установка відкладеного старту приготування.

Кнопки +/- – збільшення / зменшення температури приготування.

ІНДИКАТОРИ програм Ysook, Каша, Смаження, Плов, На пару, Запікання, Тушкування, Суп, Молочна страва, Йогурт, Випічка, Паста, Холодець - світяться при виборі програми.

КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ

Мультиварка має 12 програм автоматичного приготування та програму приготування за власним рецептом Ysook. Щоб вибрати програму, послідовно натискуйте кнопку Меню:

Суп / Смаження / Тушкування / Випічка / На пару / Запікання / Паста / Йогурт / Каша / Холодець / Молочна страва / Плов / Ysook

Індикатор програми буде світитись. Ви можете готувати, покладаючись на автоматичні установки. Для всіх програм за умовчанням встановлений час і температура.

Ви можете змінити час приготування до початку та в ході всіх програм (див. Таблицю).

Ви можете змінювати температуру приготування в діапазоні 35-170°C до початку та в ході всіх програм (крім програми Йогурт).



КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ

№	Програма	Страви	Час		Температура		Відсрочка	Очікування	Автопідігрів
			Авто	Діапазон/Крок	Авто	Діапазон Крок 5°C			
1	Суп	Супи. Варка. Маринад. Напої. Стерилізація (автоклав)	60 хв	5хв-8год / 5хв	100°C	35-170°C	+	-	+
2	Смаження	Котлети, битки, шніцелі, смажена картопля, пасеровка до супів	15 хв	5хв-1год 30 хв / 1хв	160°C	35-170°C	-	-	-
3	Тушкування	Рагу, печеня, жульєн, бігус, пюре, ікра кабачкова, лечо	60 хв	20хв-12год/ 5хв	97°C	35-170°C	+	-	+
4	Випічка	Бісквіт, кекс, торт, пиріг	60хв	25хв-2г55хв / 5хв	170°C	35-170°C	-	-	+
5	На пару	Парові риба, котлети / тефтелі, овочі / фрукти свіжі / морожені, вареники, манти. Стерилізація (пара)	30 хв	5хв-2год / 5хв	115°C	35-170°C	+	+	+
6	Запікання	Запіканка, маннік, пудінг. Хліб з готового тіста. Копчення з рідким димом у фользі	60 хв	15хв-4год/ 5хв	160°C	35-170°C	-	-	+
7	Паста	Лапша, макарони, спагетті, вермішель	15хв	10хв-40хв / 5хв	115°C	35-170°C	-	+	+
8	Йогурт	Йогурт. Сир. Тісто. Водяна баня (розігрів пляшечок з харчами)	8 годин	5хв-1год/ 5хв 1-12год / 1 год	40°C	-	-	-	-
9	Каша	Рис, гречка, перловка. Каші з грибами, овочами, морепродуктами. Гарніри.	40 хв	5хв-2год / 5хв	110°C	35-170°C	+	-	+
10	Холодець	Холодець, буженина	10 годин	6-12годин/ 1година	93°C	35-170°C	+	-	-
11	Молочна страва	Каші на молоці, молочні супи, джем, желе	40 хв	5хв-1год30хв/ 1хв	95°C	35-170°C	-	-	+
12	Плов	Плов з м'ясом, фруктами, морепродуктами	60хв	30хв-2г30хв / 5 хв	110°C	35-170°C	+	-	+
+1	Уcook	Приготування за власним рецептом.	0 хв	5хв-1год/ 1хв 1год-12год/ 5хв	0°C	35-170°C	+	-	+



Час приготування відраховується з моменту натискання кнопки Старт. Зворотній 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 Уcook протягом 30 хв, то цей час 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 збільшити приблизно на 10 хв.

ВІДСТРОЧКА. Ви можете відкласти початок приготування для всіх програм (крім програм Смаження, Випічка, Запікання, Паста, Йогурт, Молочна страва).

ОЧІКУВАННЯ виходу на робочий режим. В програмах На пару та Паста час приготування відраховується після закипання води, коли пролунає сигнал.

АВТОПІДІГРІВ. Після закінчення приготування мультиварка автоматично переходить в режим підігріву, зберігаючи страву гарячою (крім програм Смаження, Йогурт, Холодець).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Підготовка до приготування

- Візьміть необхідні продукти. Використовуйте мірну чашку з комплекту. Щоб не пошкодити покриття, не вимішуйте інгредієнти в каструлі.
- Покладіть продукти в каструлю 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 каструлю. Готуйте йогурт з свіжих продуктів.
- Для приготування на пару покладіть продукти в пароварку та налийте в каструлю воду, щоб вистачило на все приготування.
- Слідкуйте щоб рівень продуктів / води в каструлі був нижче максимальної відмітки.
- Витріть зовнішню поверхню і дно каструлі. Вставте каструлю 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 натискуючи кнопку Меню виберіть бажану програму. Індикатор програми буде світитись. Дисплей буде мерехтіти та відображати стандартний час для цієї програми.
- Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне приготування. На дисплеї буде відображатись час до закінчення приготування.
- Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка переключиться в режим підігріву (крім програм Смаження, Йогурт, Холодець).
- Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Підігрів / Відміна.
- Відкрийте кришку щоб витягти страву. Витягніть вилку з розетки.

Приготування за допомоги власних установок

- Послідовно натискуючи кнопку Меню, виберіть бажану програму. Індикатор програми буде світитись. Дисплей буде мерехтіти та відображати стандартний час для цієї програми.



- Якщо автоматична установка часу не співпадає з Вашим рецептом, встановіть бажаний час вручну (для всіх програм). Натискуйте кнопки Години та Хвилини. Кожне натискування кнопки змінює час на один інтервал. Щоб час змінювався швидше, тримайте кнопку натиснутою. При досягненні максимального значення установка продовжиться з початку діапазону.
 - Якщо автоматична установка температури не співпадає з Вашим рецептом, встановіть бажану температуру вручну в діапазоні 35-170°C (крім програми Йогурт). Натисніть кнопку Температура / Відстрочка. Дисплей буде мерехтіти та відображати стандартну температуру для цієї програми. Кожне натискування кнопок + / - збільшує або 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. На дисплеї буде відображатись час до закінчення приготування.
 - Коли мультиварка буде готувати, Ви можете регулювати час для всіх програм.
 - Коли мультиварка буде готувати, Ви можете регулювати температуру для всіх програм в діапазоні 35-170°C (крім програми Йогурт).
 - Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка переключиться в режим підігріву (крім програм Смаження, Йогурт, Холодець).
 - Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Підігрів / Відміна.
 - Відкрийте кришку, щоб витягти страву. Витягніть вилку з розетки.
- ! Щоб перервати приготування, натисніть кнопку Підігрів / Відміна.

! Щоб мультиварка не переходила в підігрів, натисніть кнопку Меню в ході приготування.



Щоб запобігти опіків бережіться пари при відкриванні кришки.

ФУНКЦІЇ

Автопідігрів

По закінченні приготування мультиварка автоматично переключиться в режим підігріву (крім програм Смаження, Йогурт, Холодець). На дисплеї буде відображатись час підігріву. Індикатор підігріву буде світитись. Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Підігрів / Відміна.

Мультиварка зберігає страву гарячою до 24 годин 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.

! Підігрів можна вмикати / вимикати в процесі приготування за допомоги кнопки Меню.

! Щоб мультиварка не переходила в режим підігріву, натисніть кнопку Меню /

! Щоб увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку Меню ще раз.

Розігрів

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

Натисніть кнопку Підігрів / Відміна. Індикатор підігріву буде світитись. Страва буде розігріватись до температури 70-75°C. На дисплеї буде відображатись час розігріву. Щоб вимкнути розігрів, натисніть кнопку Підігрів / Відміна.

Щоб запобігти пересушуванню, не рекомендується довго розігрівати страву.



Відкладений старт

Щоб приготування почалось через деякий час, Ви можете встановити відстрочку (крім програм Смаження, Випічка, Запікання, Паста, Йогурт, Молочна страва). Максимальна відстрочка – 24 години.

За допомогою кнопки Меню виберіть програму.

Двічі натисніть кнопку Температура / Відстрочка. Індикатор відстрочки буде світитись. На дисплеї буде відображатись 00:05.

За допомогою кнопок Години / Хвилини 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 Підігрів / Відміна.

Приклад. На Вашому годиннику 6:00. Щоб приготування почалось в 8:30, двічі натисніть кнопку Температура / Відстрочка. Індикатор відстрочки буде світитись. На дисплеї буде відображатись 00:05. За допомогою кнопок Години / Хвилини 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 відключенні електроенергії установки будуть збережені в пам'яті мультиварки.

Регулювання часу

(для всіх програм)

Натискуйте кнопку Години або кнопку Хвилини. Кожне натискування змінює час на один інтервал. Щоб час змінювався швидше, тримайте кнопку натиснутою. При досягненні максимального значення установка продовжиться з початку діапазону.

Регулювання температури

(крім програми Йогурт)

Натисніть кнопку Температура / Відстрочка. Далі натискуйте кнопки +/- . Кожне натискування 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 Підігрів / Відміна.

ПРОГРАМИ

1 Суп

Програма використовується для приготування супів. Ви можете встановити час (5хв-8г з інтервалом 5хв) та температуру (35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком та регулювати їх в процесі готування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Рідина має бути нижче максимальної відмітки. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Суп. Буде світитись індикатор Суп. Час за умовчанням



- 60хв, температура -100°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне приготування. Почнеться зворотний відлік часу. Щоб не збігало, наливайте менше води та вчасно знімайте піну. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт доступний.

2 Смаження

Програма використовується для смаження страв. Ви можете встановити час (в діапазоні 5хв-1г30хв з інтервалом 1хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі приготування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку або смажте з відкриттю. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Смаження. Буде світитись індикатор Смаження. Час за умовчанням -15хв та температура -160°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне приготування. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні мультиварка не перейде в автопідігрів. Відкладений старт не доступний.

3 Тушкування

Програма використовується для готування головних страв. Ви можете встановити час (в діапазоні 20хв-12г з інтервалом 5хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі готування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Тушкування. Буде світитись індикатор Тушкування. Час за умовчанням -60хв, температура -97°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне приготування. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт доступний.

4 Випічка

Програма використовується для випікання солодоців. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 25хв-2г55хв з інтервалом 5хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі готування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Випічка. Буде світитись індикатор Випічка. Час за умовчанням -60хв, температура -170°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне приготування. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні програми мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт не доступний.

5 На пару

Програма використовується для приготування парових страв. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 5хв-2г з інтервалом 5хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі готування. Налийте в каструлю воду. Встановіть каструлю в мультиварку. Покладіть продукти в пароварку. Встановіть пароварку в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму На пару. Буде світитись індикатор На пару. Час за умовчанням -30хв, температура -115°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть



кнопку СТАРТ. Мультиварка почне працювати. Коли вода закипить, пролунає сигнал. Почнеться зворотний відлік часу. Якщо рідина випарується, приготування закінчиться достроково. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт доступний.

6 Запікання

Програма використовується для запікання продуктів. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 15хв-4г з інтервалом 5хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі приготування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Запікання. Буде світитись індикатор Запікання. Час за умовчанням -60хв, температура -160°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне приготування. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт не доступний.

7 Паста

Програма використовується для приготування борошняних страв. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 10хв-40хв з інтервалом 5хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі готування. Налийте в каструлю воду. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Паста. Буде світитись індикатор Паста. Час за умовчанням -15хв, температура -115°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне працювати. Коли вода закипить, пролунає сигнал. Почнеться зворотний відлік часу. Відкрийте кришку та покладіть в каструлю борошняні вироби. Закрийте кришку. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт не доступний.

8 Йогурт

Програма використовується для приготування йогуртів. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 5хв-1г з інтервалом 5хв, 1-12г, з інтервалом 1г) перед початком приготування та регулювати його в процесі готування. Суміш для йогурту налейте в каструлю. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Йогурт. Буде світитись індикатор Йогурт, час за умовчанням 8г. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне працювати. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні мультиварка не перейде в автопідігрів. Йогурт розлийте у пляшки та поставте в холодильник. Відкладений старт не доступний.

9 Каша

Програма використовується для приготування каш, гарніру. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 5хв-2г з інтервалом 5хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі готування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Каша. Буде світитись індикатор Каша. Час за умовчанням -40хв, температура -110°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне приготування. Почнеться зворотний відлік часу. Якщо вся рідина випарується, приготування закінчиться достроково. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт доступний.



10 Холодець

Програма використовується для приготування холодцю. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 6г-12г з інтервалом 1г) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі приготування. Покладіть в каструлю продукти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Холодець. Буде світитись індикатор Холодець. Час за умовчанням -10г, температура -93°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне працювати. Почнеться зворотний відлік часу. Автопідігрів не доступний. Відкладений старт доступний.

11 Молочна страва

Програма використовується для приготування молочних страв. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 5хв-1г30хв з інтервалом 1хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі готування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Молоко має бути нижче максимальної відмітки. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Молочна страва. Буде світитись індикатор Молочна страва. Час за умовчанням -40хв, температура -95°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне приготування. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт не доступний.

12 Плов

Програма використовується для приготування плову. Ви можете встановити бажаний час (в діапазоні 30хв-2г30хв з інтервалом 5хв) та температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) перед початком приготування та регулювати їх в процесі готування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Плов. Буде світитись індикатор Плов. Час за умовчанням -60хв, температура -110°C. Щоб змінити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Мультиварка почне працювати. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт доступний.

Усоок. Власний рецепт

Програма використовується для приготування за власним рецептом. Ви можете встановити температуру (в діапазоні 35-170°C з інтервалом 5°C) та час (в діапазоні 5хв-1г з інтервалом 1хв, 1г-12г з інтервалом 5хв) перед початком приготування та регулювати їх в процесі приготування. Покладіть в каструлю інгредієнти. Встановіть каструлю в мультиварку. Закрийте кришку. За допомоги кнопки МЕНЮ виберіть програму Усоок. Буде світитись індикатор Усоок. Час за умовчанням -0хв, температура -0°C. Щоб встановити час, натискуйте кнопки Години/Хвилини. Щоб встановити температуру, натисніть кнопку Температура / Відстрочка та натискуйте кнопки +/- . Натисніть кнопку СТАРТ. Почнеться зворотний відлік часу. По закінченні мультиварка перейде в автопідігрів. Відкладений старт доступний.

! Мультиварка почне приготування, тільки якщо Ви встановили час та температуру.





ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

Стерилізація

Ви можете стерилізувати посуд, станчики для йогурту, ложки, виделки, дитячі пляшечки тощо. Стерилізація дитячого посуду допоможе захистити дитину від багатьох шкідливих бактерій. Найбільш ефективна стерилізація автоклавом або парою.

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 пляшечки та використовуйте за призначенням.

Щоб перервати стерилізацію або відключити підігрів, натисніть Підігрів / Відміна.

ПАРА (дитячі соски та малі предмети)

Покладіть соски, ложки, виделки, інші малі предмети в пароварку. Налийте в каструлю 0,5-1 л води. Встановіть каструлю в корпус. Встановіть 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 пароварці будуть простерилізовані.

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

Пастеризація

Щоб знезаразити продукти та продовжити строк їх зберігання, Ви можете пастеризувати продукти в мультиварці. При пастеризації харчова цінність продуктів практично не змінюється, 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 Підігрів / Відміна. Мультиварка почне працювати. Індикатор підігріву буде світитись. 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 Підігрів / Відміна.

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

Водяна баня

Щоб рівномірно розігріти молочну суміш або баночки з дитячим харчуванням до комфортної для дитини температури, в мультиварці можна створити ефект водяної бані. Водяну баню також використовують для розігрівання медичних трав'яних настоек тощо.

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 15-20 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 Підігрів / Відміна. Відкрийте



кришку. Витягніть ємності з продуктом. Перед вживанням ємності слід потрусити або ретельно перемішати.

Тісто

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 Підігрів / Відміна.

! Не відкривайте кришку в процесі роботи.

Хліб

Ви можете випікати 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 Випічка.

- 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 Підігрів / Відміна.

Витягніть вилку з розетки.

! Використовуйте просіяне борошно.

! Не відкривайте кришку в процесі роботи.

! Щоб витягти з мультиварки гарячий хліб, надівайте рукавички.

Сир

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

1. Вимийте каструлю, ополосніть окропом.

- 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, приготування готово. Щоб перервати програму, натисніть кнопку Підігрів / Відміна.
- 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. Встановіть бажаний час та температуру приготування. Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне працювати. Індикатор програми буде світитись. На дисплеї буде відображатись час до закінчення. При потребі Ви можете змінювати час та температуру в ході приготування. Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка відключиться.

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

Дитяче харчування

Ви можете організувати харчування дітей різного віку по рецептах з різних джерел.

ПРИКОРМ

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

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

МОЛОЧНІ КАШІ ТА КАШІ НА ВОДІ

Ви можете варити гречану, вівсяну кашу на молоці чи воді.

КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Ви можете готувати йогурт для дітей з 6 місяців. Сир можна готувати з закваскою для сиру, а кефір з закваскою для кефіру. Стерилізацію пляшечок можна робити в мультиварці.

СУПИ, БУЛЬОН

Ви можете готувати курячий бульон, різні супчики та супи-пюре на овочевому бульоні.



ВАРЕНІ ПРОДУКТИ

Ви можете відварити куряче філе, нежирну рибу, картоплю, овочі. Ви можете готувати пюре, перетираючі продукти на терці або подрібнюючи в кухонному комбайні.

ПАРОВІ ПРОДУКТИ

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

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

Консервація

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 готувати маринад для помідорів, огірків, грибів.

За допомогою програми Суп Ви можете простерилізувати банки.

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

Копчення

(з рідким димом у фользі)

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

МАКАРОНИ З СОСИСКАМИ.

Налийте в каструлю воду. За допомогою кнопки Меню виберіть програму Паста. Натисніть кнопку Старт. Коли вода закипить, пролунає сигнал. Відкрийте кришку та 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 міксером, вилийте в каструлю. За допомогою кнопки Меню виберіть програму Запікання. Встановіть час 25 хвилин. Натисніть кнопку Старт.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Перед чистою виключіть мультиварку і витягніть вилку з розетки. Впевніться, що каструля охолола.

Щоб видалити запах після приготування або запах заводських мастил, що залишився, прокип'ятіть половину лимона в програмі Суп.

КОРПУС І КРИШКУ протирайте вологою ганчіркою з засобом для миття посуду.

КАСТРУЛЮ мийте вручну губкою і засобом для миття посуду, потім ретельно витріть тканиною. Каструлю можна мити в посудомийній машині.

НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ чистіть щіточкою і протирайте вологою ганчіркою.

МІРНУ ЧАШКУ, ЧЕРПАКИ, ПАРОВАРКУ мийте губкою з засобом для миття посуду.

КЛАПАН зніміть, протріть вологою ганчіркою, витріть насухо.

ЗБІРНИК КОНДЕНСАТУ зніміть, вилийте конденсат, вимийте, встановіть на місце.

Конденсат на поверхні каструлі витріть серветкою.



ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

МУЛЬТИВАРКА НЕ ПРАЦЮЄ

Перевірте, чи підключений мережевий шнур до розетки. Впевніться, що розетка не пошкоджена. Відображення коду помилки. (E1 – E4) Кришка закрита нещільно. Плата або термодатчик пошкоджені. (E5) Спрацював автоматичний захист від перегріву. Почекайте поки мультіварка охолоне. Включіть мультіварку знову.

СТРАВА ГОТУЄТЬСЯ НАДТО ДОВГО

Між каstrулею та нагрівальним елементом є сторонній предмет. Видаліть його. Каstrуля встановлена нерівно. Встановіть каstrулю без перекосів. Нагрівальний елемент брудний. Виключіть мультіварку, почекайте поки охолоне, почистіть нагрівальний елемент.

КРИШКА НЕ ЗАКРИВАЄТЬСЯ

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

В ПРОГРАМІ КАШКА, НА ПАРУ МУЛЬТИВАРКА ВІДКЛЮЧИЛАСЬ РАНІШЕ.

Не вистачило води на все приготування. Долийте воду.

ІНТЕНСИВНИЙ ВИХІД ПАРИ

Перевірте, чи щільно закрита кришка.

ВИНЕКНЕННЯ СТОРОННІХ ЗВУКІВ

Можливо дно каstrулі вологе. Витріть насухо дно каstrулі.

СТРАВА НЕДОВАРЕНА

Спробуйте збільшити / зменшити 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 / зменшити час приготування. Спробуйте готувати страву за допомогою іншої програми.

ПЕРЕСУШУВАННЯ АБО ЗМІНА КОЛЬОРУ ГОТОВОЇ СТРАВІ В РЕЖИМІ ПІДІГРІВ

Страва надто довго підігрівалась. Кришка закрита нещільно.

СИРА ВИПІЧКА

Багато тіста в каstrулі. Тісто містить надлишок інгредієнтів. Тісто вимішувалось довго. При розстойці тісто піднялось та перекирило клапан. Готуйте тісто меншого обсягу.

МОЛОЧНА КАШКА ЗБІГАЄ. МОЛОКО В РЕЖИМІ ВІДСТРОЧКИ СКИСАЄ

Готуйте малу кількість каші. Використовуйте свіже добре охолоджене молоко.

СТРАВА ПРИГОРАЄ

В каstrулі є залишки продуктів після попереднього приготування. Вимийте каstrулю.

Антипригарне покриття пошкоджено. Дотримуйтесь заходів догляду за каstrулею.

Об'єм інгредієнтів для страви дуже малий.

Час приготування надто великий. Зменшіть час приготування.

При жарці налийте олію, перемішуйте, перегортайте продукти. При тушкуванні або варці налийте більше води, бульйону. При випічці змажте каstrулю маслом.

Спробуйте іншу програму для приготування.

СТРАВА У ВЛАСНОМУ СОКУ ПРИГОРАЄ

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



ВІДСТРОЧКА НЕ ВСТАНОВЛЮЄТЬСЯ

Відстрочка встановлюється не для всіх програм (див. Кулінарну таблицю).

ПРИЛИПАННЯ ВИПІЧКИ ДО ДНА КАСТРУЛІ

Мало тіста або тісто містить надлишок інгредієнтів. Дно каструлі не змащено маслом.

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 перемішайте 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 та чистки запах зникне.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Модель	YMC-511X
Потужність	700 Вт
Напруга/Струм/Клас захисту	220 В, 50 Гц / 4 А / IP21
Об'єм каструлі	5 л
Покриття каструлі	Антипригарне SUNA
Дисплей	Світлодіодний цифровий
Паровий клапан	З'ємний
Збірник конденсату	+
ЗД нагрів	+
Вага брутто	3, 25 кг
Розміри (Ш x Г x В)	293 x 293 x 310 мм
12 програм + Власний рецепт	Суп / Смаження / Тушкування / Випічка / На пару / Запікання / Паста / Йогурт/ Каша / Холодець / Молочна страва / Плов / Ycook
Функції та додаткові можливості	Автоматичний підігрів, 70-75°C, до 24 годин
	Розігрів, 70-75°C, до 24 годин
	Відстрочка старту, до 24 годин
	Регулювання часу для всіх програм
	Регулювання температури для всіх програм (крім Йогурт)
	Стерилізація (автоклав та пара)
	Пастеризація
	Водяна баня
	Сир
	Тісто
	Хліб
Комплектація	Дитяче харчування
	2 в 1: Одночасне приготування двох страв
	Швидкий сніданок. Копчення. Консервація.
Комплектація	Мультиварка. Каструля. Пароварка. Черпак. Ложка. Мірна чашка. Інструкція користувача. Книга рецептів.

YUMMY CORPORATION, JAPAN

18, 5-CHOME, MORIYA-CHO, KANAGAWA-KU, YOKOHAMA 221, JAPAN