

Мультиварка

Модель: LMS-9504

Артикул: 1168396



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию.

Благодарим за использование продукции LuazON

Требования безопасности

Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию.

Внимание! Приобретенная Вами мультиварка является сложным электронагревательным прибором, подключаемым к сети переменного тока напряжением 220В, которое является опасным для жизни. Перед началом эксплуатации внимательно изучите требования по соблюдению мер безопасности, изложенные в данном разделе.

- Перед включением мультиварки в сеть внешним осмотром убедитесь в отсутствии повреждений изоляции шнура питания с вилкой. В случае обнаружения неисправности, во избежание опасности, ремонт должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Перед включением мультиварки убедитесь, что электропитание мультиварки соответствует электропитанию сети.
- Установите мультиварку на твердую горизонтальную поверхность.
- Используйте мультиварку только для приготовления и подогрева пищи.
- Не включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не используйте мультиварку без чаши.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно мультиварки, всегда используйте чашу.
- Не заменяйте чашу другими контейнерами.
- Не размещайте мультиварку или шнур питания на горячей поверхности, конфорке или около них.
- Перед первым использованием протрите съемную чашу, аксессуары, внутреннюю и внешнюю части мультиварки чистой влажной тканью.

ВНИМАНИЕ! В случае возникновения пожара:

- Немедленно обесточьте мультиварку.
- Примите меры к тушению пожара имеющимися подручными средствами (огнетушитель, песок и др.).
- При угрозе распространения пожара вызовите пожарную службу по телефону 101.

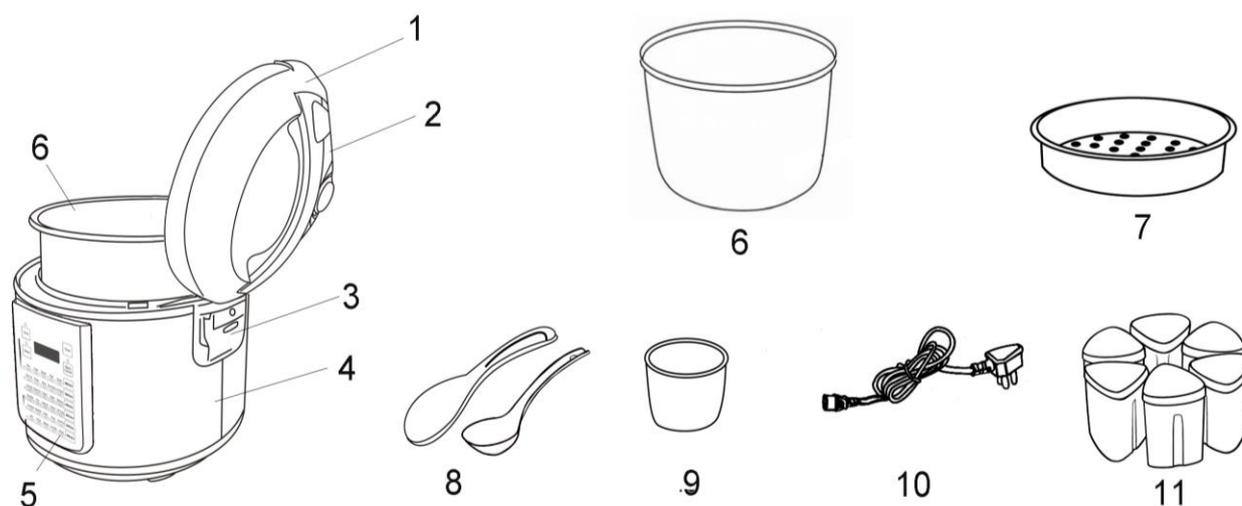
ВНИМАНИЕ! Запрещается тушить водой прибор, находящийся под напряжением!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ НАДЗОРА ВКЛЮЧЕННУЮ В СЕТЬ МУЛЬТИВАРКУ (ЭТО МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА).
- ОСТАВЛЯТЬ ДЕТЕЙ БЕЗ ПРИСМОТРА ОКОЛО ВКЛЮЧЕННОЙ МУЛЬТИВАРКИ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МУЛЬТИВАРКОЙ В МЕСТАХ С ПОВЫШЕННОЙ ВЛАЖНОСТЬЮ.

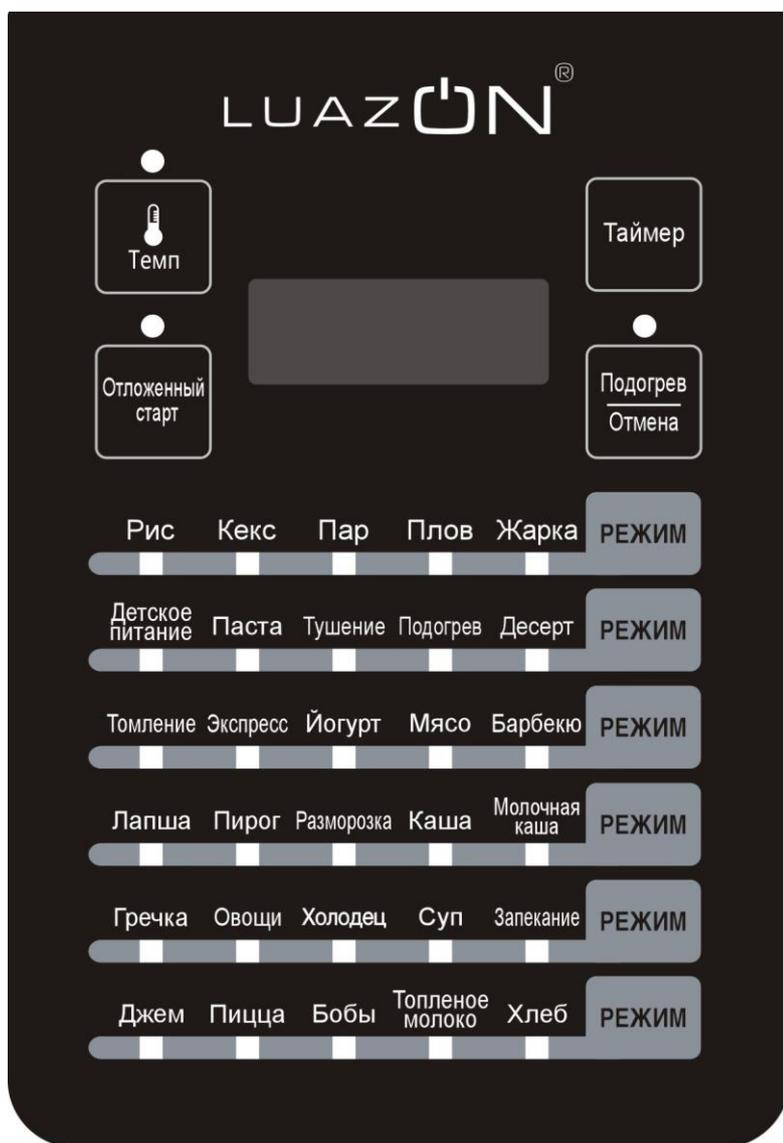
- ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МУЛЬТИВАРКИ ИЛИ ШНУР ПИТАНИЯ В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ!
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МУЛЬТИВАРКОЙ С ПОВРЕЖДЕННЫМ КОРПУСОМ, ШНУРОМ ПИТАНИЯ, ВИЛКОЙ.
- ПРОИЗВОДИТЬ РАЗБОРКУ И СБОРКУ МУЛЬТИВАРКИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НЕ ОТКЛЮЧИВ ЕЕ ОТ СЕТИ.

1. Устройство прибора



1. Крышка
2. Клапан для выхода пара
3. Емкость для сбора конденсата
4. Корпус прибора
5. Панель управления
6. Внутренняя чаша
7. Емкость для приготовления на пару
8. Ложки – 2 шт.
9. Мерный стакан
10. Шнур для подключения к сети
11. Емкости для йогурта

2. Панель управления



Кнопка «Режим»: выбор соответствующего автоматического режима.

Кнопка «Темп»: установка желаемой температуры приготовления.

Кнопка «Таймер»: установка времени приготовления. Активна для большинства программ. Подробнее смотрите «Таблицу приготовления» ниже.

Кнопка «Подогрев/Отмена»: разогрев готового блюда или подогрев в режиме ожидания. Кнопка также служит для отмены выбранной программы или сброса настроек.

Кнопка «Отложенный старт» позволяет отложить начало приготовления блюда на 0.5 – 24 часа.

3. Режимы и дисплей

Режим	Дисплей	Действия	Примечания
Режим ожидания	Дисплей: ---- Показатели: все выключены	- Подключите питание, ни одна кнопка не нажата. - Нажмите кнопку «Подогрев/Отмена» в режиме «Приготовление», «Подогрев» или «Отложенный старт» .	- Можно нажать на любую кнопку, кроме кнопки «Таймер».
Подогрев	Дисплей: bb Показатели: все выключены, кроме «Подогрева»	- Нажмите «Подогрев/Отмена» в режиме ожидания. - Программа автоматически перейдет в этот режим после окончания приготовления.	- Температура: 65-75°C. - Работает только кнопка «Подогрев/Отмена» .
Приготовление	Дисплей: отображает отсчет времени приготовления* Показатели: все выключены, кроме соответствующего режима	- Нажмите на кнопку «Режим», чтобы выбрать конкретную программу в режиме ожидания. - Когда время отложенного старта истекло.	- Работает только кнопка «Подогрев/Отмена».
Отложенный старт	Дисплей: отображает отсчет времени до отложенного старта Показатели: все выключены, кроме соответствующего режима	- Нажмите кнопку «Отложенный старт» и настройте время отложенного старта до или после выбора программы приготовления пищи.	- Работает только кнопка «Подогрев/Отмена». - Отсчет времени отложенного старта закончится, когда время истечет, но индикатор соответствующего режима будет отображаться.

* В режиме приготовления риса, плова и гречи, а также в режиме «Экспресс» мультиварка покажет знак «----».

* В режиме приготовления на пару («Пар») устройство начнет отсчет только после того, как вода закипит.

* При нажатии на любую кнопку прибор будет издавать небольшой звуковой сигнал.

4. Таблица приготовления:

№	Программа	Время по умолчанию	Диапазон регулировки времени	Минимальный шаг
1	Температура	30 мин., температура 100°C	10-600 мин.	5 мин.
2	Рис	/	/	/
3	Кекс	50 мин.	10-120 мин.	5 мин.
4	Пар	10 мин.	5-60 мин.	5 мин.
5	Плов	/	/	/
6	Жарка	30 мин.	10-120 мин.	5 мин.
7	Детское питание	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
8	Паста	30 мин.	10-120 мин.	5 мин.
9	Тушение	60 мин.	10-330 мин.	5 мин.
10	Подогрев	/	/	/
11	Десерт	20 мин.	10-120 мин.	5 мин.
12	Томление	2.5 ч.	0.5-10 ч.	30 мин.
13	Экспресс	/	/	/
14	Йогурт	8 ч.	0.5-10 ч.	30 мин.
15	Мясо	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
16	Барбекю	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
17	Лапша	30 мин.	10-120 мин.	5 мин.
18	Пирог	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
19	Разморозка	20 мин.	10-120 мин.	5 мин.
20	Каша	20 мин.	10-120 мин.	5 мин.
21	Молочная каша	50 мин.	10-120 мин.	5 мин.
22	Гречка	/	/	/
23	Овощи	30 мин.	10-120 мин.	5 мин.
24	Холодец	2 ч.	0.5-10 ч.	30 мин.
25	Суп	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
26	Запекание	30 мин.	10-120 мин.	5 мин.
27	Джем	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
28	Пицца	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
29	Бобы	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.
30	Топленое молоко	20 мин.	10-120 мин.	5 мин.
31	Хлеб	60 мин.	10-120 мин.	5 мин.

Перед первым использованием

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию.
2. Удалите все упаковочные материалы, наклейки, убедитесь, что внешне прибор не поврежден.

3. Промойте емкость для сбора конденсата и другие аксессуары в теплой мыльной воде. Тщательно сполосните и просушите их.

4. Выньте чашу из мультиварки, промойте ее в теплой мыльной воде. Тщательно просушите ее перед тем, как снова установите ее в мультиварку.

5. Протрите корпус прибора чистой влажной тканью.

6. Во время первого использования может появиться незначительный технический запах, это нормально. Чтобы его удалить, прокипятите воду в течение 10 минут перед тем, как начать приготовление.

* Не используйте абразивные или химически активные средства для чистки.

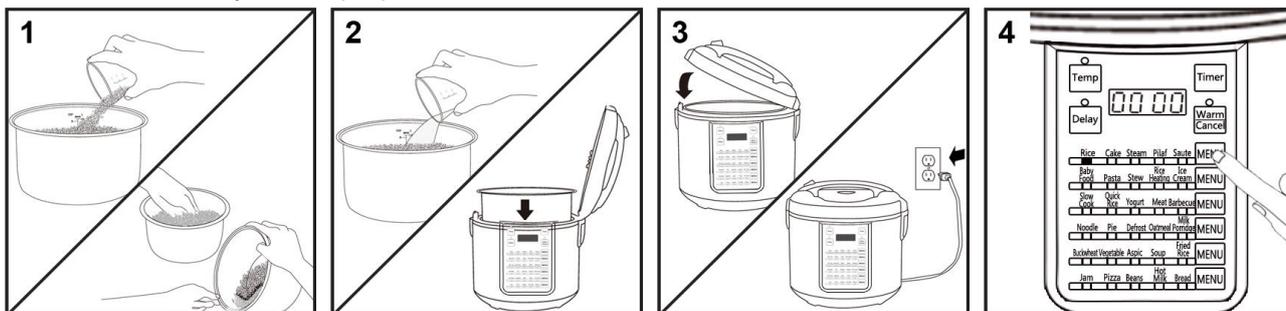
* Не погружайте в воду корпус, шнур или вилку провода.

* Перед тем, как установить чашу в мультиварку, убедитесь, что дно и наружные стенки чаши сухие.

Приготовление

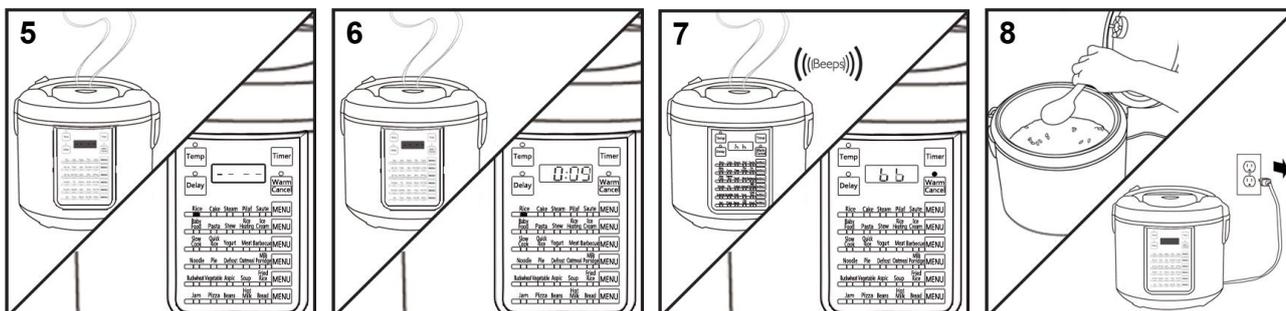
1. Программы «Рис», «Плов», «Гречка» и «Экспресс».

- С помощью мерного стакана засыпьте необходимое количество крупы в чашу. Промойте крупу, чтобы удалить лишний крахмал. Слейте воду.
- Налейте чистую воду до метки на внутренней стороне чаши. Установите чашу в мультиварку.
- Плотно закройте крышку мультиварки. Подключите шнур мультиварки к сети.
- Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Рис», «Плов», «Экспресс» или «Гречка» в зависимости от блюда, которое хотите приготовить. На экране замигает индикатор соответствующей программы.



- Через 5 секунд мультиварка начнет приготовление. На экране будет светиться соответствующий индикатор и появится знак «----». Периодически смотрите за приготовлением; после приготовления отключите режим с помощью кнопки «Подогрев/Отмена», если необходимо, можете позже включить режим подогрева, нажав кнопку «Подогрев/Отмена».

- Для достижения лучшего результата перемешайте крупу ложкой. Отключите мультиварку от сети.



Примечания:

- Пропорции крупы/воды:

* Количество крупы	Уровень воды в чаше	Готовое блюдо
2 чашки	Уровень воды 2	4 чашки
4 чашки	Уровень воды 4	8 чашек
6 чашек	Уровень воды 6	12 чашек
8 чашек	Уровень воды 8	16 чашек
10 чашек	Уровень воды 10	20 чашек

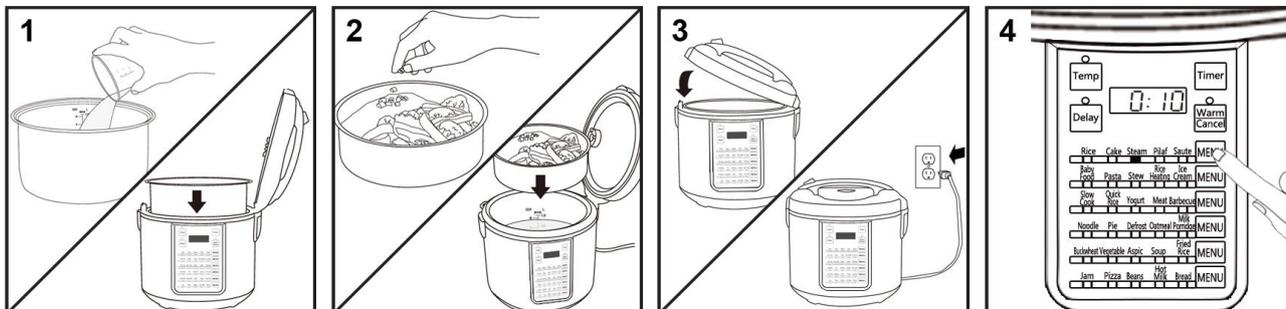
Данные в таблице ориентировочные. Количество риса, воды и готового блюда на выходе могут меняться в зависимости от сорта риса.

- Чтобы придать блюду особый вкус и аромат, замените воду на овощной или мясной бульон. Соотношение бульона и риса будет таким же, как соотношение воды и риса.

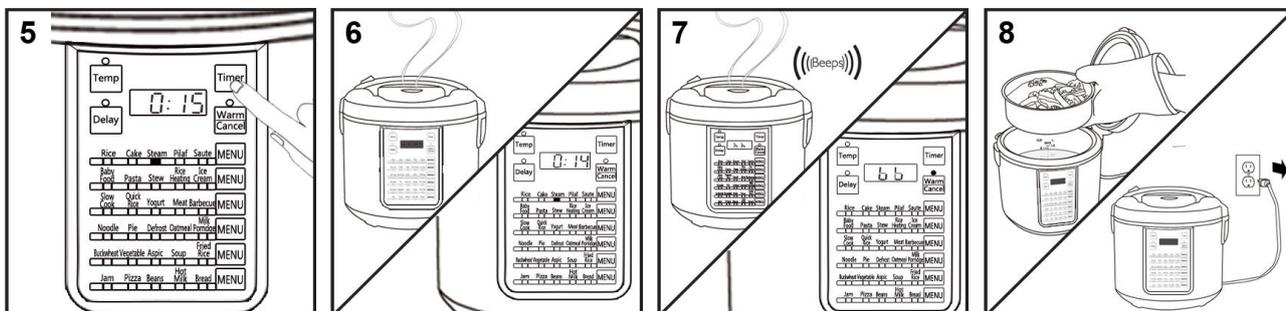
- В режиме «Экспресс» мультиварка в процессе приготовления крупы экономит около 10 минут.

2. Программа «Пар» (Приготовление на пару).

1. Используя прилагаемый мерный стакан, залейте 3 стакана воды в чашу. Установите чашу в мультиварку.
2. Поместите ингредиенты для приготовления на пару в емкость (в комплекте). Установите емкость в мультиварку.
3. Плотно закройте крышку мультиварки. Подключите шнур мультиварки к сети.
4. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Пар». Загорится световой индикатор. На экране появится «0:10» – это означает, что приготовление по умолчанию займет 10 минут.



5. Используйте кнопку «Таймер», чтобы установить время приготовления блюда на пару. Каждое нажатие на кнопку будет увеличивать время на 5 минут.
6. Через 5 секунд начнется процесс приготовления. Дисплей начнет отсчет выбранного времени приготовления, когда закипит вода.
7. После окончания приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».
8. Проверьте готовность блюда. Если оно готово, то, используя рукавицу, чтобы не обжечься, незамедлительно выньте приготовленное блюдо из мультиварки, чтобы оно не разварилось. Затем отключите мультиварку от сети.



Примечания:

- Для приготовления на пару рекомендуется наливать в чашу 3 мерных стакана воды.

- Таблица приготовления:

Продукт	Время приготовления на пару
Рыба	25 минут
Курица	30 минут
Свинина	30 минут
Говядина	Medium = 25 мин.; Medium-Well = 30 мин.; Well = 33 мин.

- Таблица приготовления овощей:

Овощи	Время приготовления на пару

Спаржа	9-11 мин.
Брокколи	6-8 мин.
Капуста	5-7 мин.
Морковь	11-13 мин.
Цветная капуста	7-9 мин.
Кукуруза в початках	12-16 мин.
Зеленая фасоль	9-11 мин.
Горох	4-6 мин.
Картофель	28-33 мин.
Шпинат	2-4 мин.
Тыква	9-11 мин.
Цукини, кабачок	9-11 мин.

* Данные в таблице ориентировочные. Время приготовления может варьироваться.

* На время приготовления может влиять влажность и температура окружающего воздуха.

* Поскольку во время приготовления овощи поглощают небольшое количество воды, то при увеличении порции овощей количество воды увеличивать не нужно.

* Время приготовления на пару может меняться в зависимости от размера кусков нарезанного мяса.

* Перед подачей на стол попробуйте мясо на вкус, и если оно еще не вполне готово, просто продолжите процесс приготовления.

Мелкие кусочки можно положить на жаропрочную тарелку и только потом поместить в емкость для приготовления на пару. Края тарелки не должны плотно прилегать к краям емкости, расстояние между ними должно быть достаточным для проникновения пара. Также Вы можете использовать фольгу или пергаментную бумагу, предварительно проделав в них небольшие отверстия для выхода пара.

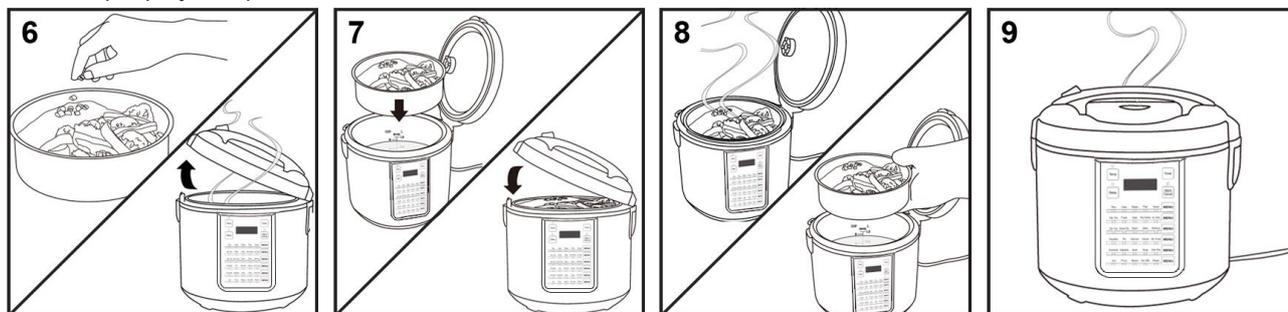
3. Одновременное приготовление гарнира (риса или гречи) и блюда на пару.

6. Следуйте пунктам 1-5 раздела «Программы: «Рис», «Плов», «Гречка» и «Экспресс». Продукты, которые должны готовиться на пару, поместите в емкость для приготовления на пару. Осторожно, чтобы не обжечься паром, откройте крышку мультиварки.

7. Установите емкость для приготовления на пару в мультиварку. Плотно закройте крышку.

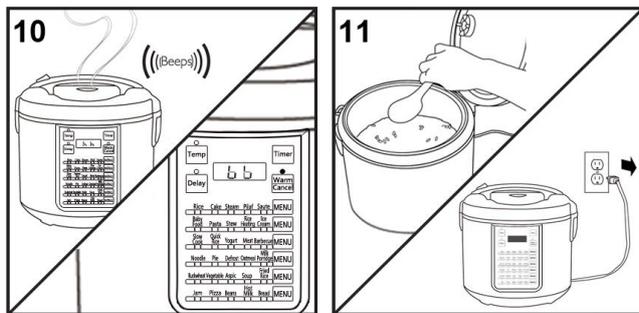
8. Чтобы проверить готовность блюда, осторожно откройте крышку. Если блюдо готово, аккуратно выньте емкость из мультиварки с помощью прихватки. Будьте внимательны, чтобы не обжечься паром.

9. Гарнир пусть продолжает готовиться далее.



10. После окончания приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».

11. Для достижения лучшего результата перемешайте еду. Отключите мультиварку от сети.

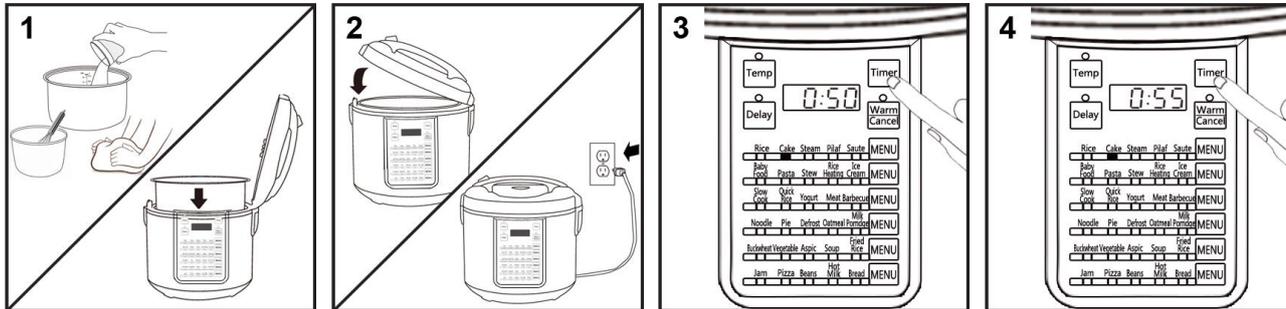


Примечания:

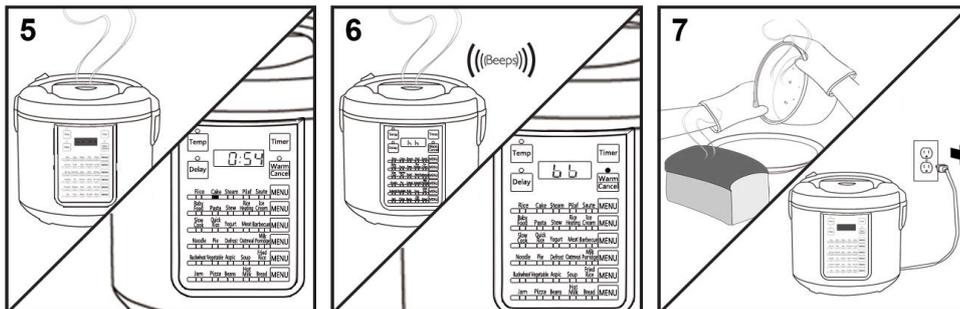
- Не кладите в чашу больше 8 мерных стаканов риса/гречи, если собираетесь одновременно готовить на пару.
- Готовить на пару в этой программе можно начать в любое время. Тем не менее рекомендуется устанавливать емкость для приготовления на пару в мультиварку ближе к окончанию программы: это позволит приготовить гарнир и основное блюдо одновременно.
- В таблице в разделе «Приготовление на пару» указано примерное время обработки паром мяса и овощей.

4. Программы «Кекс», «Пирог», «Пицца» и «Хлеб».

1. Следуя рецепту, смешайте все ингредиенты для приготовления теста – для кекса, пирога, пиццы или хлеба. Смажьте маслом внутренние стенки чаши и налейте в нее тесто. Затем установите чашу в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку мультиварки и подключите шнур мультиварки к сети.
3. В зависимости от того, что вы хотите испечь, нажмите кнопку «Режим» для выбора нужной программы: «Кекс», «Пирог», «Пицца» или «Хлеб». Загорится соответствующий световой индикатор и высветится время приготовления, установленное по умолчанию.
4. Для самостоятельной настройки времени приготовления используйте кнопку «Таймер». Вы можете установить время с интервалом 5 минут.



5. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. На экране отобразится отсчет выбранного времени приготовления.
6. После окончания приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».
7. Осторожно извлеките готовую выпечку из чаши, перевернув ее на блюдо или ровную поверхность. Отключите мультиварку от сети.



Примечания:

- Время приготовления может корректироваться по мере необходимости в зависимости от желаемой степени готовности.

- Проверяйте степень готовности выпечки зубочисткой. Если после проверки зубочистка осталась чистой – значит, блюдо готово.

5. Программы «Жарка», «Запекание», «Барбекю».

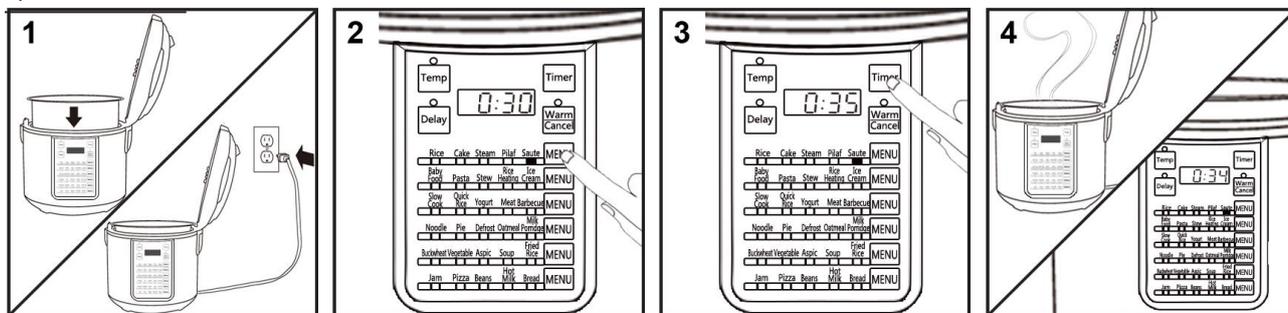
ВАЖНО: НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ МУЛЬТИВАРКУ КРЫШКОЙ В РЕЖИМЕ ПРОГРАММ «ЖАРКА», «БАРБЕКЮ» И «ЗАПЕКАНИЕ».

1. Поместите чашу в мультиварку. Смажьте ее внутренние стенки маслом. Подключите мультиварку к сети.

2. Нажмите на кнопку «Режим», чтобы выбрать нужную программу приготовления: «Жарка», «Запекание» или «Барбекю». Загорится соответствующий световой индикатор, на экране высветится время приготовления по умолчанию.

3. Нажмите кнопку «Таймер», чтобы выбрать желаемое время приготовления. Каждое нажатие на кнопку увеличивает время на 5 минут.

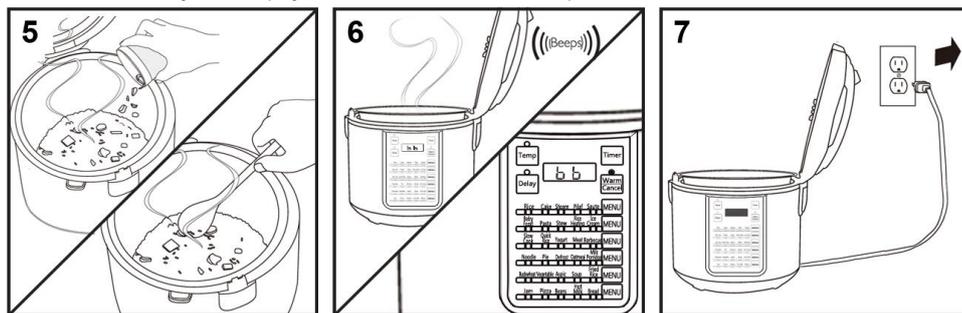
4. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. На экране отобразится отсчет выбранного времени приготовления.



5. Чаше необходимо прогреться в течение 5 минут, после этого добавьте все необходимые ингредиенты в чашу. Время от времени помешивайте блюдо деревянной ложкой с длинной ручкой.

6. По истечении установленного программой времени мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».

7. Отключите мультиварку от сети по окончании приготовления.

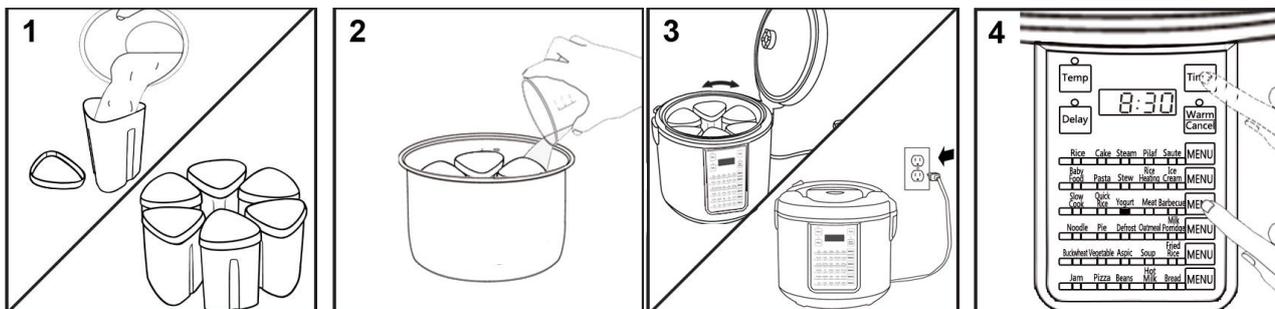


Примечания:

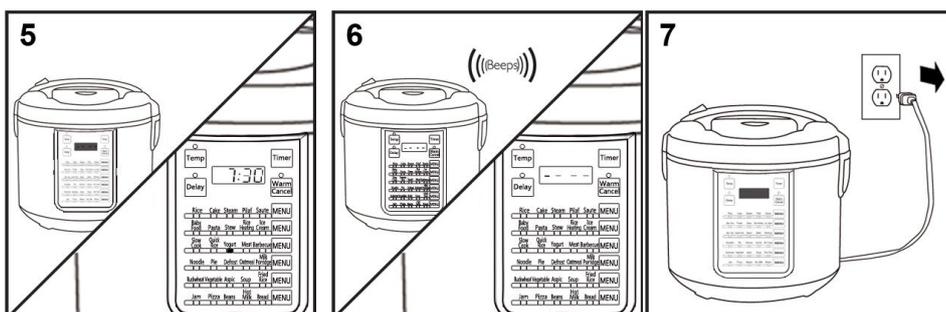
Используйте деревянную ложку с длинной ручкой или жаропрочную лопаточку для перемешивания еды.

6. Программа «Йогурт».

1. Смешайте молоко с йогуртом в пропорции: 1л молока к 125 мл йогурта, – и положите полученную смесь в предварительно простерилизованные емкости для йогурта, затем закройте их крышками.
2. Поместите емкости с йогуртом в чашу мультиварки. Наполните чашу водой до середины емкостей.
3. Поместите чашу в мультиварку. Подключите ее к сети.
4. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Йогурт», и кнопку «Таймер», чтобы выбрать желаемое время приготовления (загорится индикатор, экран покажет выбранное время приготовления).



5. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. На экране отобразится отсчет времени приготовления.
6. По окончании приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. На экране появятся символы «----».
7. Отключите мультиварку от сети.

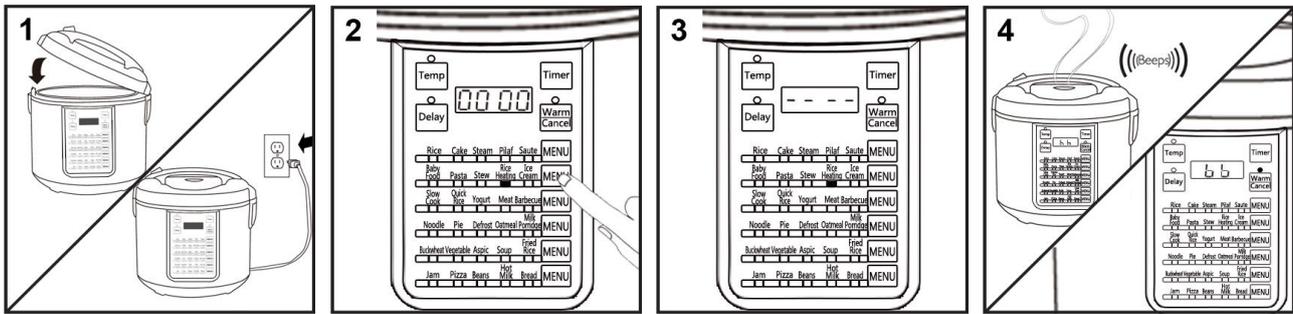


Примечания:

- Для получения более густого йогурта время приготовления может быть увеличено.
- Вы можете сохранить немного йогурта в качестве основы для приготовления следующей партии йогуртов.

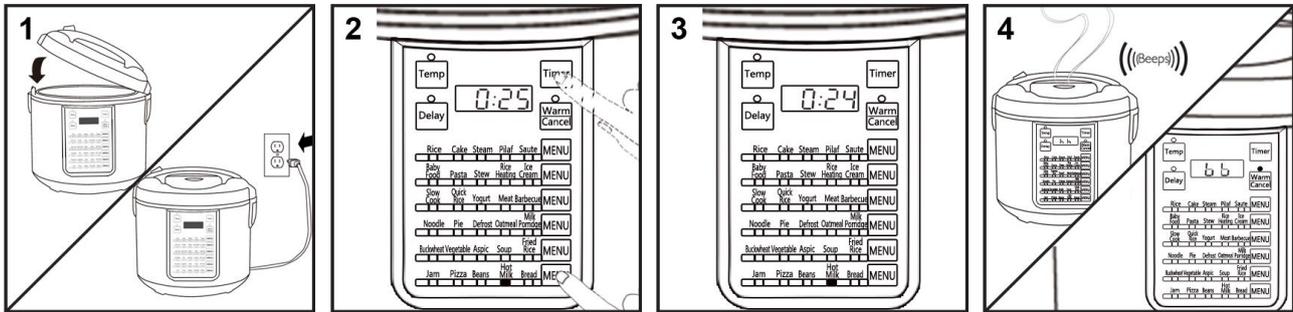
7. Программа «Подогрев».

1. Положите еду для разогрева в чашу и закройте крышку мультиварки. Подключите ее к сети.
2. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Подогрев». Загорится соответствующий световой индикатор, на дисплее появится «0000».
3. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. На экране будет светиться «----».
4. По окончании приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb». (Отключите мультиварку.)



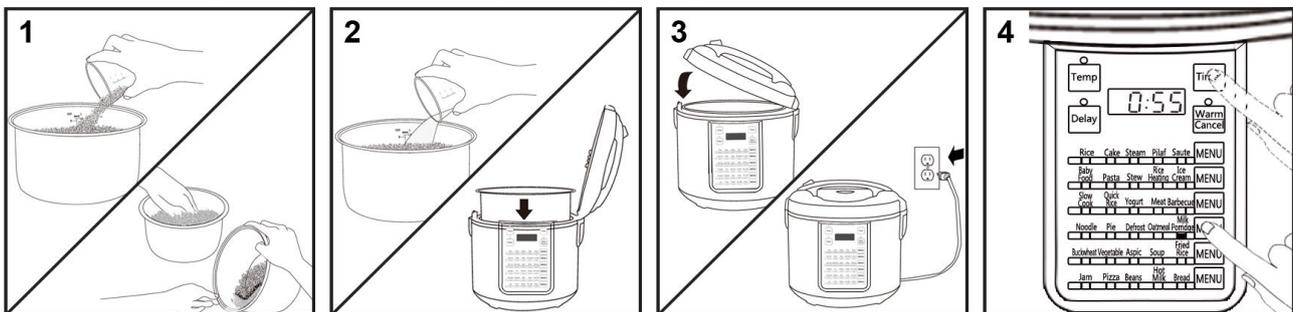
8. Программа «Топленое молоко».

1. Налейте молоко во внутреннюю чашу мультиварки и закройте крышку. Подключите мультиварку к сети.
2. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Топленое молоко», и кнопку «Таймер», чтобы установить время приготовления. Загорится индикатор, экран покажет выбранное время приготовления.
3. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. На экране будет отображаться отсчет времени приготовления.
4. По окончании приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb». (Отключите мультиварку).

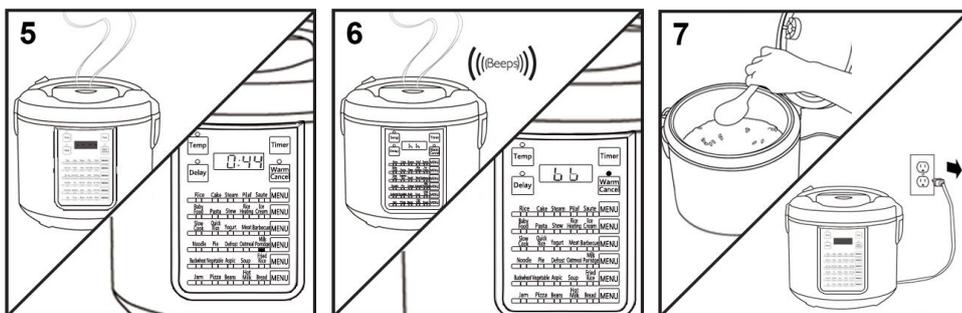


9. Программа «Молочная каша» и «Каша».

1. С помощью мерного стакана засыпьте необходимое количество крупы в чашу мультиварки. Промойте рис, чтобы удалить лишний крахмал. Слейте воду.
2. Добавьте необходимое количество молока или воды в чашу. Поставьте чашу в мультиварку.
3. Плотно закройте крышку мультиварки. Подключите шнур мультиварки к сети.
4. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Молочная каша» или «Каша», и нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить желаемое время приготовления. Загорится соответствующий индикатор, и экран покажет выбранное время приготовления.



5. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. Загорится соответствующий индикатор, и на экране отобразится отсчет времени приготовления.
6. По окончании времени приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».
7. Для достижения лучшего результата перемешайте крупу ложкой. Отключите мультиварку от сети.



Примечания:

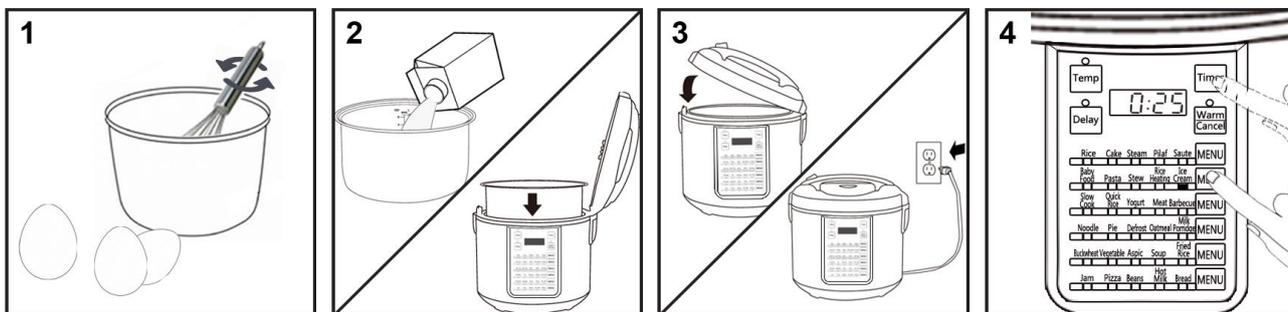
- Воспользуйтесь следующей таблицей, чтобы определить количество крупы/молока/ воды:

Приготовление	Количество крупы	Молоко/Вода
Молочная каша	1 чашка крупы	4 чашки молока
	2 чашки крупы	8 чашек молока
Рисовая каша	1 чашка крупы	6 - 8 чашек воды
	2 чашки крупы	12 -16 чашек воды
Геркулес	66 грамм	330 мл молока

* Вы можете варьировать количество крупы/воды/молока в зависимости от Ваших предпочтений или рецепта. Будьте внимательны, уровень крупы и жидкости не должен превышать максимальную отметку на внутренней чаше.

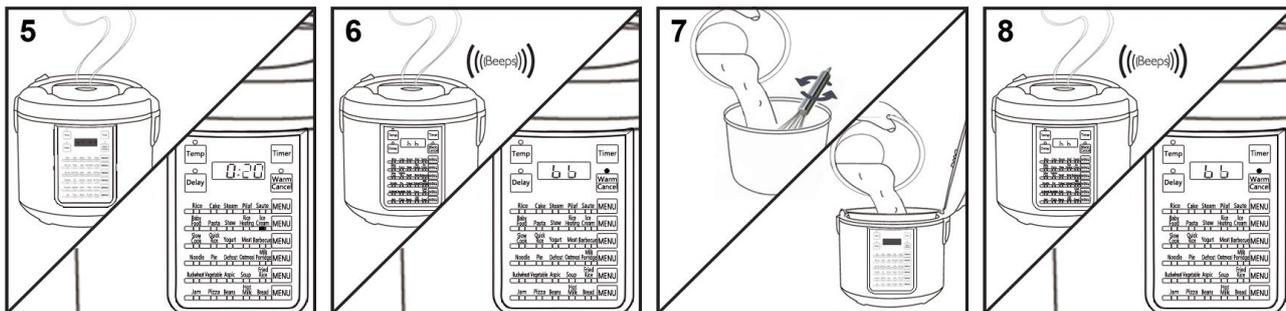
10. Программа «Десерт» (приготовление мороженого).

1. Взбейте яйца и сахар до однородной массы в миске: 4 яйца, 100г сахара.
2. Налейте 500 мл молока в чашу мультиварки, затем поместите чашу в мультиварку.
3. Плотно закройте крышку мультиварки и подключите шнур мультиварки к сети.
4. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Десерт», и нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить время приготовления. Загорится соответствующий индикатор, и экран покажет выбранное время приготовления.



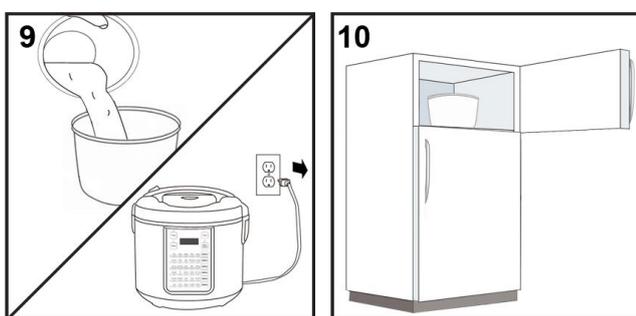
5. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. Загорится соответствующий индикатор, и на экране отобразится отсчет времени приготовления.
6. По окончании времени приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».
7. Постоянно помешивая, медленно добавьте горячее молоко во взбитую яичную смесь (вливайте очень медленно). Затем вылейте эту смесь в чашу мультиварки.

8. Установите на мультиварке программу «Десерт». Продолжите процесс приготовления.



9. Извлеките готовое блюдо из мультиварки и дайте ему остыть в контейнере. Отключите мультиварку от сети.

10. Поставьте мороженое в морозильную камеру минимум на 3 часа – для остывания массы до состояния твердой консистенции. Чтобы мороженое получилось однородным, перемешивайте его каждые 2 часа во время охлаждения.



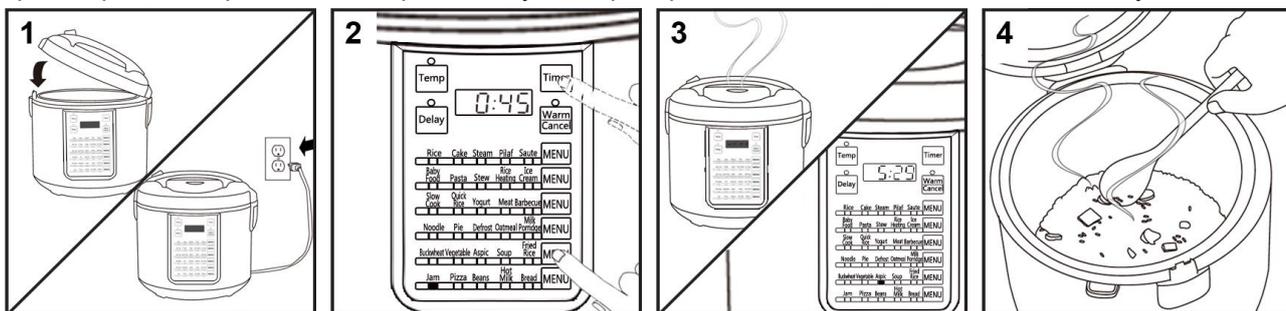
11. Программа «Джем».

1. Подготовьте все ингредиенты согласно рецепту, тщательно их перемешайте и положите в чашу мультиварки. Плотно закройте крышку и подключите мультиварку к сети.

2. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Джем», и нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить желаемое время приготовления. Загорится соответствующий индикатор, и экран покажет выбранное время приготовления.

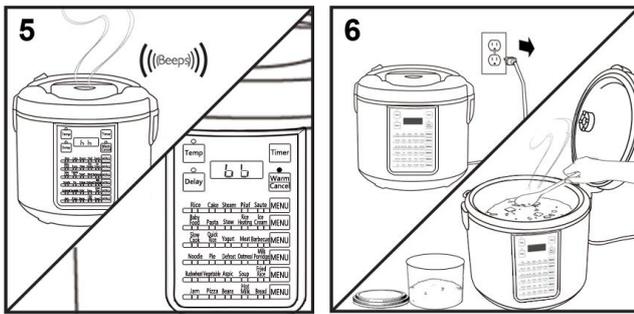
3. Мультиварка начнет приготовление через 5 секунд. Загорится соответствующий индикатор, и на экране отобразится отсчет времени приготовления.

4. Когда варенье закипит, откройте крышку мультиварки, все хорошо перемешайте и закройте крышку. Во время процесса приготовления рекомендуется проверять готовность джема каждые 4 минуты.



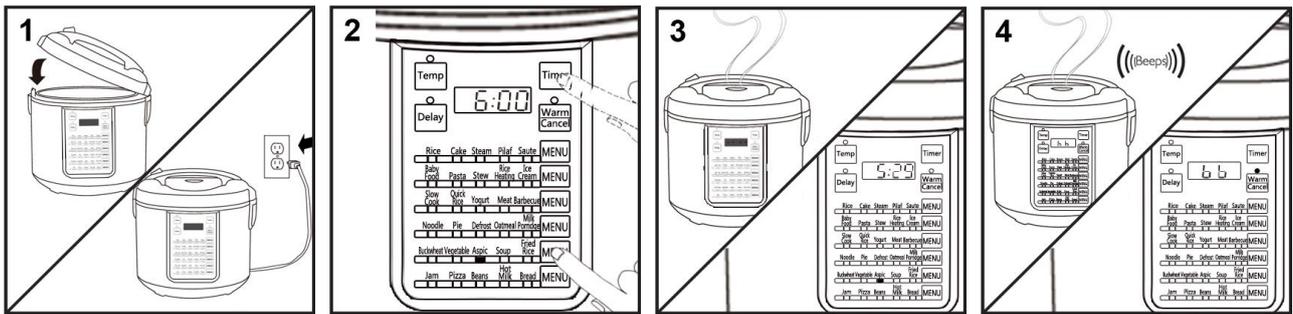
5. По окончании времени приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».

6. Отключите мультиварку от сети и разложите варенье в горячие простерилизованные банки, после охлаждения храните их в холодильнике.



12. Программа «Холодец».

1. Подготовьте все ингредиенты согласно рецепту и добавьте их в чашу мультиварки. Добавьте воду так, чтобы она покрыла все ингредиенты (1-1,5 см над уровнем продуктов; не добавляйте слишком много воды, иначе не получится нужной консистенции желе). Закройте крышку и подключите мультиварку к сети.
2. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать программу «Холодец», и нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить желаемое время приготовления. Загорится соответствующий индикатор, и экран покажет выбранное время приготовления.
3. Через 5 секунд мультиварка начнет приготовление. Загорится соответствующий индикатор, и на экране отобразится отсчет времени приготовления.
4. По окончании времени приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».



5. Отключите мультиварку. Достаньте крупные кусочки из бульона и дайте им остыть. Процедите бульон через сито. Попробуйте на вкус.
6. Разделите крупные куски мяса вилкой или ножом на более мелкие. Положите их в чашу и залейте процеженным бульоном так, чтобы он покрыл все ингредиенты и чтобы сверху осталось еще немного жидкости.
7. Поместите холодец в морозильную камеру минимум на 3 часа, чтобы он застыл.

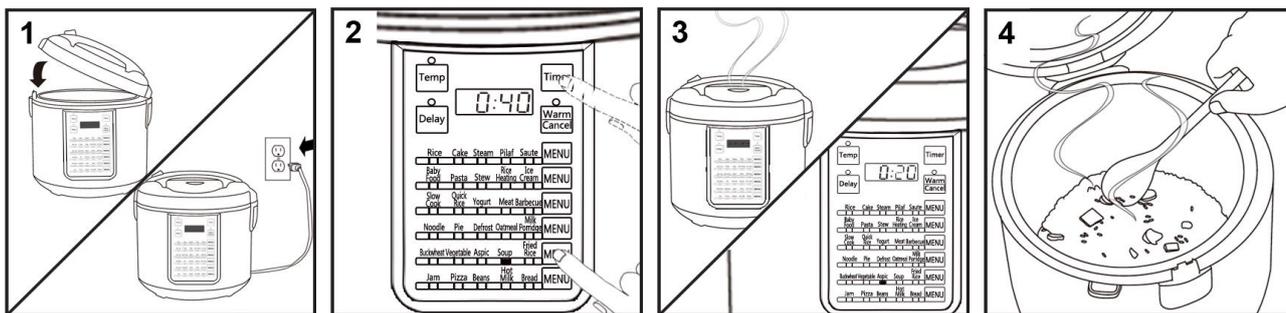


13. Программы «Детское питание», «Паста», «Тушение», «Томление», «Лапша», «Разморозка», «Овощи», «Мясо», «Суп» и «Бобы».

1. Подготовьте необходимые продукты и поместите их в чашу мультиварки. Закройте крышку и подключите мультиварку к сети.
2. Нажмите кнопку «Режим», чтобы выбрать нужную программу в зависимости от блюда, которое Вы хотите приготовить. Нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить желаемое время приготовления. Загорится соответствующий индикатор, и экран покажет выбранное время приготовления.

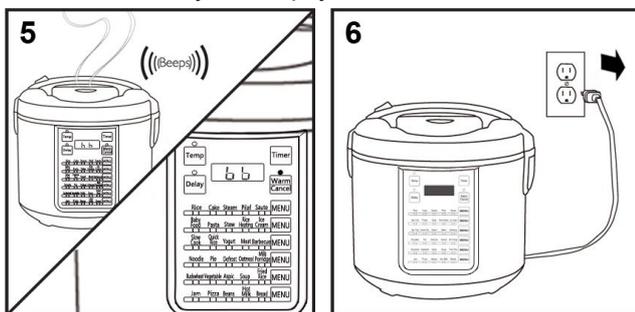
3. Через 5 секунд мультиварка начнет приготовление. Загорится соответствующий индикатор, и на экране отобразится отсчет времени приготовления.

4. При необходимости откройте крышку, все тщательно перемешайте и снова закройте крышку.



5. По окончании времени приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».

6. Отключите мультиварку от сети.



14. Режим «Температура».

Вы можете самостоятельно настроить температуру приготовления в диапазоне от +40° до +150°С.

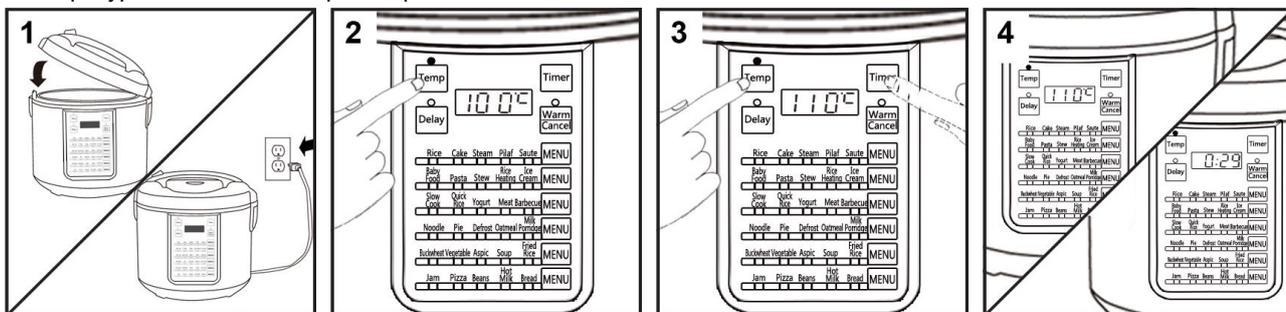
ВАЖНО: НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ, ЕСЛИ ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЕВЫШАЕТ 135°С.

1. Подготовьте необходимые для приготовления продукты и поместите их в чашу мультиварки. Закройте крышку и подключите мультиварку к сети.

2. Нажмите кнопку «Темп», ее индикатор загорится. На дисплее будут отображаться поочередно установленные по умолчанию температура приготовления «100°С» и время приготовления «0:30».

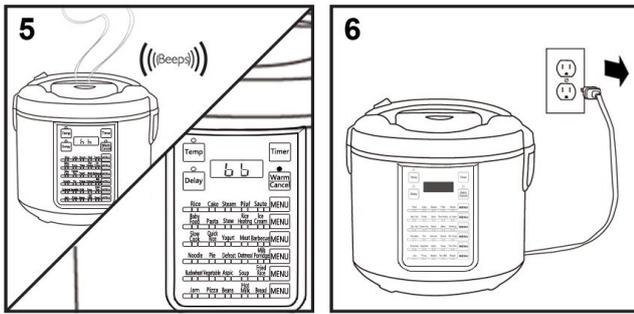
3. Нажмите кнопку «Темп» еще раз, чтобы установить желаемую температуру, или нажмите кнопку «Таймер», чтобы настроить желаемое время приготовления. Каждое нажатие на кнопку «Темп» увеличивает температуру на 10°С. Допустимый диапазон: 40-150°С. Каждое нажатие на кнопку «Таймер» увеличивает время приготовления на 5 минут.

4. Через 5 секунд мультиварка начнет приготовление. На дисплее будут поочередно отображаться выбранная температура и оставшееся время приготовления.



5. По окончании времени приготовления мультиварка перейдет в режим подогрева. На экране появятся символы «bb».

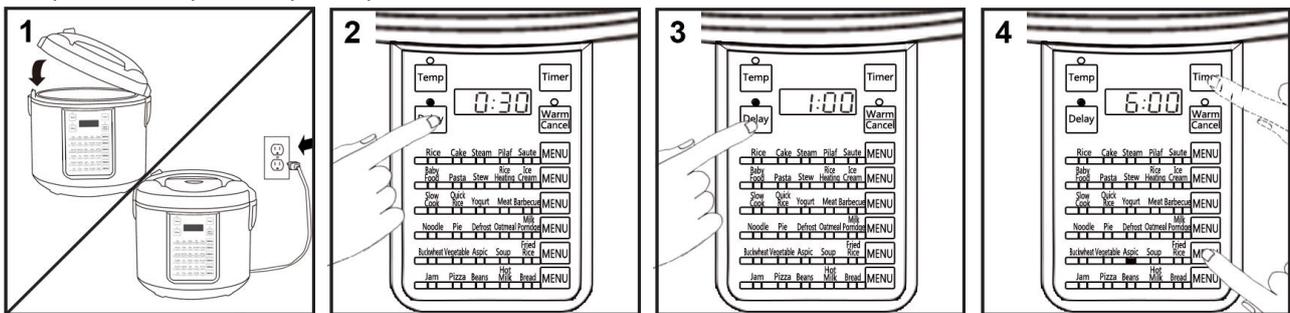
6. Отключите мультиварку от сети.



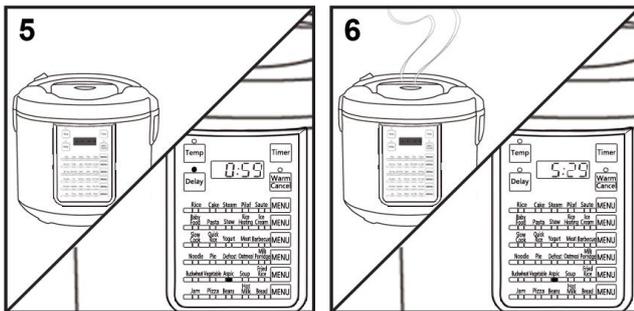
15. Функция «Отложенный старт».

А. Установка функции отложенного старта до выбора основной программы приготовления.

1. Поместите все ингредиенты в чашу, закройте крышку и подключите мультиварку к сети.
2. Нажмите кнопку «Отложенный старт», индикатор загорится. На экране появится время «0:30», что означает задержку начала приготовления на 30 минут.
3. Повторное нажатие на эту кнопку будет увеличивать время задержки приготовления на 30 минут. Время отложенного старта может составлять 0.5 – 24 часа.
4. В зависимости от блюда, которое Вы хотите приготовить, выберите нужную программу. При необходимости установите время приготовления с помощью кнопки «Таймер». Загорится соответствующий индикатор, и на дисплее отобразится выбранное время приготовления.

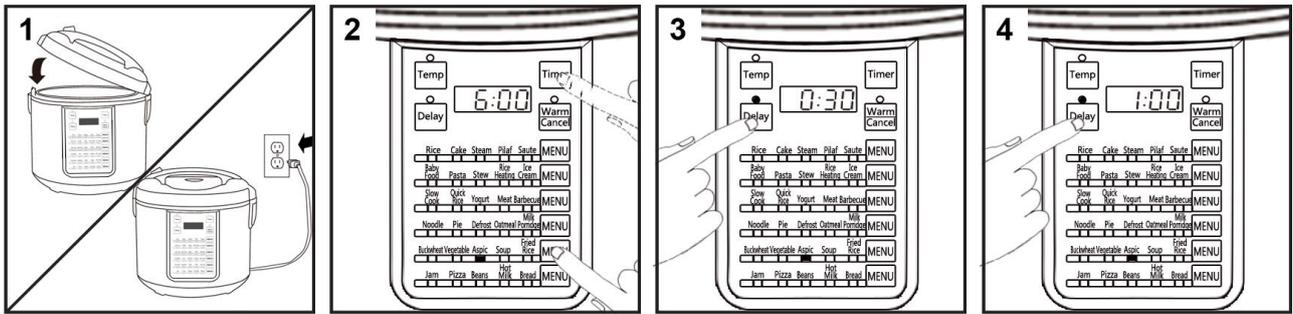


5. Через 5 секунд начнется отсчет времени отложенного старта.
6. Как только установленное время пройдет, мультиварка начнет приготовление блюда.



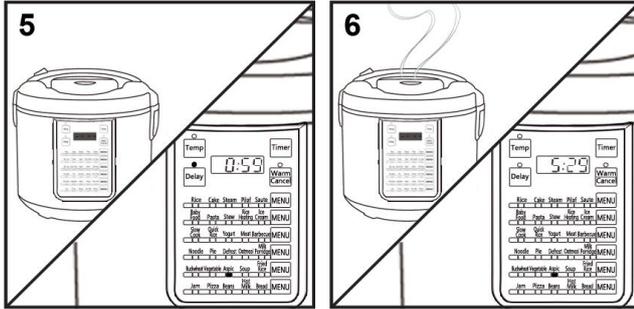
В. Установка функции отложенного старта после выбора основной программы приготовления.

1. Поместите все ингредиенты в чашу и подключите мультиварку к сети.
2. В зависимости от блюда, которое Вы хотите приготовить, выберите нужную программу. При необходимости установите время приготовления с помощью кнопки «Таймер». Загорится соответствующий индикатор, и на дисплее отобразится выбранное время приготовления.
3. Нажмите кнопку «Отложенный старт», ее индикатор активируется. На экране появится время «0:30», что означает задержку начала приготовления на 30 минут.
4. Повторное нажатие на эту кнопку будет увеличивать время задержки приготовления на 30 минут. Время отложенного старта может составлять 0.5 – 24 часа.



5. Через 5 секунд начнется отсчет времени отложенного старта.

6. Как только установленное время пройдет, мультиварка начнет приготовление блюда.

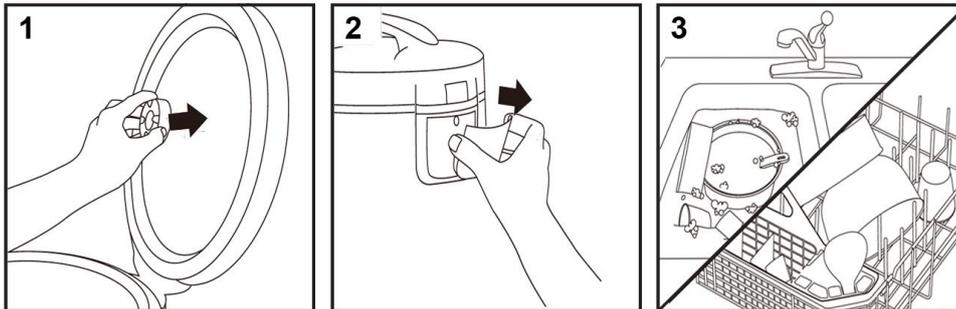


Чистка и уход

1. Снимите клапан для выхода пара с крышки мультиварки.

2. Снимите емкость для сбора конденсата.

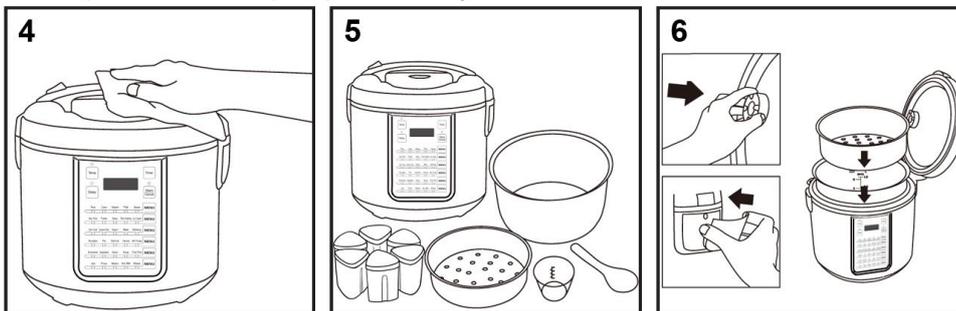
3. Промойте эти части мультиварки и ее внутреннюю чашу под краном или в посудомоечной машине.



4. Протрите корпус мультиварки чистой влажной тканью.

5. Все тщательно просушите.

6. Соберите все части прибора для следующего использования.



Примечания:

- Не используйте абразивные чистящие средства и губки, которые могут повредить антипригарное покрытие.

- После мытья в посудомоечной машине цвет внутренней чаши и других частей мультиварки может немного измениться. Это никак не повлияет на работу прибора.

Возможные неисправности

В случае возникновения проблем при использовании мультиварки посмотрите, пожалуйста, данную таблицу, прежде чем обратиться в сервисный центр. Если же это не поможет решить Вашу проблему, свяжитесь с отделом технического обслуживания.

Проблема Проверьте	Проблемы при приготовлении крупы				Елюдо подгорело	Проблемы в режиме «Подогрев»			Не работает панель управления	Слышны посторонние звуки
	Слишком твердая	Не приготовилась	Крупа разварилась	Вода перегиливается через край		Неприятный запах	Изменение цвета	Елюдо пережуслено		
Неверные пропорции крупы и/или воды.	√	√	√	√	√				Нет напряжения. Провод не подключен к сети или неправильно подключен.	Щелкающие звуки во время приготовления обусловлены кипением воды на дне чаши.
Крупа плохо промыта.					√	√				
Внутренняя чаша установлена неровно.	√	√			√					
Что-то попало между чашей и пластиной нагревателя.	√	√	√	√	√	√	√			
Клапан для выхода пара установлен неплотно.	√			√		√	√	√		
Крупу не размешали после приготовления.	√		√							
Ложку или другой посторонний предмет оставили в чаше во время подогрева.						√				
Крышка мультиварки закрыта неплотно, или внутренняя чаша плохо вымыта.					√	√				
Вилка сетевого шнура неплотно вставлена в розетку.		√								

Примечания:

- Во избежание опасности не разбирайте прибор самостоятельно для устранения неполадок – обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Обратитесь также в службу ремонта, если на дисплее отображаются символы E1, E2, E3 или E4.

E1: Вышел из строя датчик температуры в нижней части прибора.

E2: Произошло короткое замыкание или перегрев датчика температуры в нижней части прибора.

E3: Вышел из строя датчик температуры в верхней части прибора.

E4: Произошло короткое замыкание или перегрев датчика температуры в верхней части прибора.

LuazON. Искусство заботы о близких.