



Руководство по эксплуатации / Гарантія
Інструкція з експлуатації / Гарантія
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық / Кепілдік
Manual instruction / Guarantee



PBMM 1601D

Мультиварка-Хлебопечка
Мультиварка-Хлібопічка
Мультипісіргіш-Нанпісіргіш
Multicooker-Breadmaker

Мультиварка - хлебопечка бытовая электрическая

POLARIS

Модель PBMM 1601D

Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой POLARIS. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом.

Оглавление

Общие указания по безопасности	3
Специальные указания по безопасности данного прибора	4
Сфера использования	5
Описание прибора	6
Комплектация	9
Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».....	10
Описание программ для режима «Мультиварка»	11
Эксплуатация прибора в режиме «Хлебопечка»	33
Описание программ для режима «Хлебопечка».....	35
Чистка и уход.....	45
Если у вас возникла проблема.....	46
Технические характеристики	50
Информация о сертификации.....	50
Гарантийное обязательство	51

Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- **Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Запрещается отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда расправляйте провод на время хранения.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

Специальные указания по безопасности данного прибора

- Устанавливайте мультиварку-хлебопечку на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.
- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 15см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в приборе в температурном режиме («Пароварка») в течение 30 минут при заполнении чаши до верхней отметки для устранения посторонних запахов. Форму для выпечки хлеба достаточно промыть мыльным раствором, используя мягкую губку.
- Следите, чтобы форма для выпечки или внутренняя чаша были правильно установлены и не пользуйтесь прибором, если крышка не закрыта надлежащим образом.
- Не используйте прибор вне помещения, а также в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
- Не размещайте прибор на плите, печи, или рядом с нагревательными приборами, даже при наличии кухонной вытяжки.
- Не касайтесь мультиварки-хлебопечки, шнура питания или штепсельной вилки влажными руками и никогда не погружайте прибор в воду (или какую-либо другую жидкость). Для чистки используйте только влажную ткань. Если на прибор попала вода, следует немедленно отключить прибор от сети.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра и не перемещайте прибор во время эксплуатации.
- Во время эксплуатации прибора, окно для обзора, форма для выпечки хлеба и внутренняя чаша нагреваются до высоких температур. Кроме того, будьте осторожны, когда будете снимать лопасти из горячего хлеба. Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. По окончании эксплуатации дайте мультиварке-хлебопечке остыть, в противном случае существует риск получения ожога.
- Не используйте форму для запекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов).
- Для того, чтобы загрузить ингредиенты в форму для выпечки, извлеките форму из прибора, во избежание разлива жидкости и просыпания продуктов вовнутрь камеры.
- Перед тем, как отсоединить прибор от сети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и программа не запущена.
- Никогда не поднимайте / не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не переносите прибор с заполненной продуктами внутренней чашей/формой для выпечки.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы прибора. Если во время выполнения программы требуется извлечь форму для выпечки, используйте специальные термозащитные рукавицы.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

- Не оставляйте продукты или воду в приборе на длительное время.
- Между внутренней чашей/формой и внешним корпусом не должно быть никаких посторонних предметов.
- При приготовлении риса или гарнира соблюдайте рекомендованное соотношение крупы и воды в чаше.
- Не используйте принадлежности или какие-либо детали от других приборов, мультиварок или хлебопечек других брендов.
- Не используйте переходники и электрические удлинители.
- Не сгибайте и не перекручивайте шнур питания, а также не следует обматывать его вокруг устройства во время эксплуатации прибора.
- Не допускайте свисания кабеля электропитания с края стола или стойки, а также не допускайте его прикосновения к горячей поверхности.
- Не вынимайте внутреннюю чашу во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время его эксплуатации.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.
- Поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора, все детали, внутреннюю чашу и форму для выпечки хлеба для обеспечения правильной работы программ.
- Незамедлительно следует отключить прибор от сети, в случае:
 - если вы не пользуетесь прибором и после завершения эксплуатации прибора;
 - при поломке прибора;
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

Сфера использования

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.

Описание прибора



Аксессуары



плоская ложка



столовая ложка

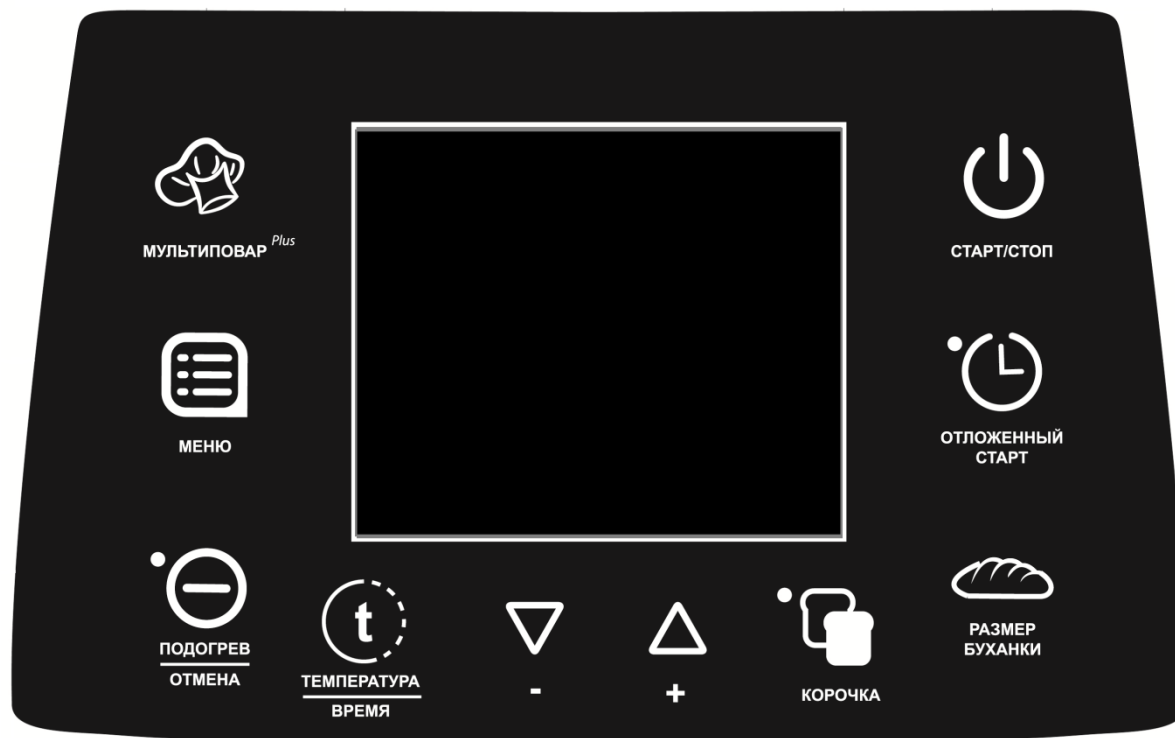


мерная чашка



контейнер для варки на пару

Панель управления



“СТАРТ / СТОП”

Сенсор активации режимов приготовления. Выберите программу при помощи сенсора “МЕНЮ” (см. ниже). Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”, при этом загорится световой индикатор сенсора. После завершения приготовления блюда устройство по умолчанию автоматически переходит в режим ПОДОГРЕВ для поддержания температуры готовой пищи. О переходе на ПОДОГРЕВ после окончания программы свидетельствует светящийся индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”. Для отмены перехода программы на ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”. Индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Если позднее Вы захотите снова установить режим перехода на ПОДОГРЕВ, вновь коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.

“ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”

При помощи данного сенсора можно отключить выполняемую программу ранее установленного времени. Для отмены активной программы коснитесь и удерживайте сенсор “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”.

При нажатии данной кнопки из режима ожидания (когда на панели мигает индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”), прибор переходит в режим ПОДОГРЕВ,

при этом индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” будет гореть.

“МЕНЮ”

Данный сенсор служит для выбора одной из 18-ти программ приготовления и универсальной программы «Мультиповар» для режима «Мультиварка», а также одной из 12 программ приготовления и универсальной программы «Мультиповар-Хлеб» для режима «Хлебопечка». Каждое повторное касание переключает программы в списке меню вперед на одну, при этом название программы на дисплее будет мигать.

“ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”

При помощи данного сенсора Вы можете выбирать температуру и время приготовления для программ «Мультиповар», «Мультиповар Хлеб», «Мультиповар Plus», «Жарка» и «Фритюр».

“+” и “-”

Данные сенсоры позволяют регулировать время приготовления и отложенного старта во всех программах, а также время и температуру приготовления, и время отложенного старта в программах «Мультиповар», «Мультиповар Хлеб», «Мультиповар Plus» и «Жарка» и «Фритюр».

“РАЗМЕР БУХАНКИ”

Данный сенсор позволяет выбрать размер буханки выпекаемого хлеба – 700 или 900 грамм. Для выбора размера буханки выберите программу приготовления хлеба при помощи сенсора “МЕНЮ”, затем коснитесь сенсора “РАЗМЕР БУХАНКИ”. Индикация размера буханки находится в левом верхнем углу дисплея.

При работе с программами для режима «Мультиварка» данный сенсор неактивен.

“КОРОЧКА”

При помощи данного сенсора осуществляется выбор цвета корочки выпекаемого хлеба (степень поджаривания корочки): 1 – светлая, 2 – средняя, 3 – темная. Для выбора цвета корочки* выберите необходимую программу приготовления при помощи сенсора “МЕНЮ”, затем коснитесь сенсора “КОРОЧКА”. Индикация цвета корочки находится в левом верхнем углу дисплея.

При работе в режиме «Мультиварка» данный сенсор неактивен.

При выпечке хлеба в мультиварке-хлебопечке заданная степень поджаривания корочки достигается на боковых поверхностях и дне буханки.

“ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”

Данный сенсор служит для включения универсального режима приготовления любых блюд

к назначенному времени. Для активации режима выберите программу приготовления при помощи сенсора “МЕНЮ”, установите требуемый по рецепту температурно–временной режим. Затем коснитесь сенсора “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”, при этом загорится соответствующий индикатор. При помощи кнопок “+” и “-” выберите время, через которое должно закончиться приготовление блюда.

“МУЛЬТИПОВАР PLUS”

Данный сенсор служит для активации универсальной программы «Мультивар Plus», выбора номера этапа на программах «Мультивар Plus» и «Мультивар Хлеб»,

Комплектация

Прибор	1 шт.
Внутренняя чаша с керамическим покрытием	1 шт.
Форма для выпечки хлеба с антипригарным покрытием	1 шт.
Контейнер для варки на пару	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Столовая ложка для супа	1 шт.
Мерная чашка	1 шт.
Лопасть для вымешивания теста	1 шт.
Крючок для извлечения лопасти	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Съемный контейнер для конденсата	1 шт.
Книга рецептов	
Инструкция пользователя	
Список сервисных центров	
Гарантийный талон	

Подготовка к эксплуатации

1. Откройте упаковку, аккуратно выньте прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Протрите корпус прибора влажной губкой.
4. Промойте чашу тёплой мыльной водой. Тщательно просушите.

Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка»

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте инструкцию и следуйте ее указаниям.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку.
2. Перед началом приготовления убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений. Убедитесь также, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
3. Поместите необходимые продукты в чашу и установите ее в мультиварку-хлебопечку (при использовании программы «Жарка» установите пустую чашу, продукты поместите после начала обратного отсчета).
4. Следите, чтобы чаша была корректно установлена на нагревательном элементе.
5. Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока чаша не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.
6. При первоначальном включении прибора возможно появление дыма, связанного с обгоранием остатков масла, используемого при производстве.
7. При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.
8. В зависимости от программы приготовления, крышка прибора может оставаться открытой или закрытой. Рекомендации касательно корректного положения крышки указаны в описании каждой из программ приготовления. При работе прибора в режиме «Жарка» необходимо использовать мультиварку с открытой крышкой, следить за качеством тепловой обработки и периодически помешивать продукт для избегания его подгорания.
9. Включите мультиварку-хлебопечку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
10. Если установлена съемная чаша для мультиварки, при включении в сеть прибор автоматически выбирает индикацию программ для мультиварки. При этом некоторые сенсоры, предназначенные для управления в режиме «Хлебопечка», не задействованы.
11. Выберите соответствующую программу приготовления, при необходимости настройте температуру и время.
12. Коснитесь и удерживайте сенсор «СТАРТ / СТОП». Для операций с сенсорами «СТАРТ / СТОП» и «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» требуется продолжительное касание в течение около 2 секунд!

Описание программ для режима «Мультиварка»

Мультиварка-хлебопечка РВММ 1601D имеет 18 автоматических программ для режима «Мультиварка», а также универсальные программы «Мультиповар» и «Мультиповар Plus» с различными режимами приготовления.

По истечении времени приготовления прибор автоматически переходит в режим поддержания температуры ПОДОГРЕВ, если он не был отключен ранее. Световой индикатор «Подогрев» при этом будет светиться и на дисплее отобразится прямой отсчет времени.

Индикация для режима «Мультиварка»:



Программы приготовления для режима «Мультиварка».

«Мультиповар»

Программа «Мультиповар» является многофункциональной программой, которая позволит Вам приготовить множество различных блюд. Для работы в данной программе необходимо вручную установить режим приготовления - желаемое время и температуру.

- Включите прибор, индикатор сенсора «СТАРТ / СТОП», а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- Выберите программу приготовления касанием сенсора «МЕНЮ», при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано ранее установленное время для данной программы приготовления (при первом включении - 1 минута).
- Для установки необходимого времени используйте сенсоры «+» и «-». Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 1 минуту – от 1 до 45 минут, в 5 минут – от 45 минут до 1 часа 30 минут, в 10 минут – от 1 часа 30 минут

до 3 часов, в 20 минут – от 3 до 12 часов. Диапазон времени может варьироваться от 1 минуты до 12 часов в зависимости от рецепта. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.

Установите температуру приготовления. Коснитесь сенсора “ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”, при этом температура на дисплее начнет мигать. Касаниями сенсоров “+” и “-” установите требуемое температурное значение от 35°C до 160°C в соответствии с рецептурой блюда. Шаг установки температуры составляет 5°C в диапазоне температур от 35 до 90°C, 2°C – в диапазоне от 90 до 110°C, 10°C – в диапазоне от 110 до 160°C. Во время установки температуры приготовления индикация температуры на дисплее мигает.

Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.

В данной программе реализована функция запоминания последних настроек. После касания сенсора “СТАРТ / СТОП” установленные значения времени и температуры заносятся в энергонезависимую память прибора, и будут отображаться при последующих включениях.

Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.

Примечание. Для температур приготовления ниже 80°C переход в режим ПОДОГРЕВ не предусмотрен.

- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.
- В программе «Мультиповар» есть возможность проконтролировать процесс приготовления еды. В любой момент можно открыть крышку, проверить степень готовности, убедившись в полной готовности еды, отключить прибор.

«Мультиповар Plus»

В данной модели реализована программа «Мультиповар Plus», которая активируется сенсором “МУЛЬТИПОВАР PLUS” и позволяет установить различную температуру на нескольких (от 1 до 9) последовательных этапах приготовления, а также установить длительность каждого этапа. Для отображения номера этапа используется индикация в правой верхней части дисплея.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- Активируйте программу касанием одноименного сенсора “МУЛЬТИПОВАР PLUS”. В правом верхнем углу дисплея появится индикация этапа приготовления.
- Запрограммируйте первый этап приготовления. Коснитесь сенсора “ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”, таймер на дисплее начнет мигать. Для установки необходимого времени используйте сенсоры “+” и “-”. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 1 минуту – от 1 до 45 минут, в 5 минут – от 45 минут до 1 часа 30 минут, в 10 минут – от 1 часа 30 минут до 3 часов, в 20 минут – от 3 до 12 часов. Диапазон времени может варьироваться от 1 минуты до 12 часов в зависимости от рецепта. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее также мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.

Установите температуру приготовления. Коснитесь сенсора “ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”, при этом индикация температуры на дисплее начнет мигать. Касаниями сенсоров “+” и “-” установите требуемое температурное значение от 35°C до 160°C в соответствии с рецептурой блюда. Шаг установки температуры составляет 5°C в диапазоне температур от 35 до 90°C, 2°C – в диапазоне от 90 до 110°C, 10°C – в диапазоне от 110 до 160°C. Во время установки температуры приготовления индикация температуры на дисплее также мигает.

- Для перехода к следующему этапу приготовления коснитесь сенсора “МУЛЬТИПОВАР PLUS”. Запрограммируйте необходимое количество этапов приготовления описанным способом. Для перемещения между этапами можно также использовать сенсоры “+” и “-”.

Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.

В данной программе реализована функция запоминания последних настроек. После касания сенсора “СТАРТ / СТОП” установленные значения времени и температуры заносятся в энергонезависимую память прибора, и будут отображаться при последующих включениях.

Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того, чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.

Примечание. Для температур приготовления ниже 80°C переход в режим ПОДОГРЕВ не предусмотрен.

- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.

- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.
- В программе «Мультиповар Plus» есть возможность проконтролировать процесс приготовления еды. В любой момент можно открыть крышку, проверить степень готовности, убедившись в полной готовности еды, отключить прибор.

Примечания:

- 1) *Пожалуйста, контролируйте положение крышки в соответствии с природой приготавливаемых продуктов. Так, например, во время приготовления макаронных изделий рекомендуется оставлять крышку прибора открытой, т.к. в процессе приготовления образуется много пены.*
- 2) *Если «Мультиповар» или «Мультиповар Plus» используется для жарки, то укладывайте ингредиенты после прогрева прибора. Крышка должна быть открыта.*
- 3) *Максимальное время работы программы «Мультиповар Plus» – 16 часов. Данное ограничение начинает действовать при попытке установить общее время приготовления, превышающее данное значение*
- 4) *Максимальное время выполнения этапа на программах «Мультиповар» и «Мультиповар Plus» при температурах от 150 до 160 °C составляет 3 часа, это ограничение позволяет увеличить срок службы керамического покрытия чаши.*

«Разогрев»

Данная программа позволяет быстро разогреть ранее приготовленные блюда.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 20 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 10 минут до 1 часа в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 10 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того, чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Пароварка»

Мультиварка-хлебопечка РВММ 1601D может заменить традиционные пароварки на Вашей кухне. Программа «Пароварка» позволяет приготовить пищу на пару, сохраняя витамины и полезные свойства продуктов. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Для варки на пару наполните чашу водой примерно на 1/3 часть. Установите чашу в прибор.
Подготовьте продукты и поместите их в контейнер для варки на пару. Установите контейнер в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 5 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 5 до 35 минут в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 1 минуту. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.
Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того, чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- Обратный отсчет времени приготовления начнется после прогрева прибора до заданной температуры.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Жарка»

Программа «Жарка» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Добавьте в чашу масло по рецепту. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе после достижения чашей рабочей температуры рекомендуется оставлять крышку открытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 10 минут.
- Для установки необходимого времени используйте сенсоры “+” и “-”. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 5 минут. Диапазон времени может варьироваться 10 до 40 минут в зависимости от рецепта. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Установите температуру приготовления. Коснитесь сенсора “ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”, при этом температура, установленная по умолчанию (160°C), на дисплее начнет мигать. Касаниями сенсоров “+” и “-” установите требуемое температурное значение от 100 до 160°C в соответствии с рецептурой блюда. Шаг установки температуры составляет 20°. Во время установки температуры приготовления индикация температуры на дисплее мигает.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.
- Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- После прогрева до заданной температуры прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления. Поместите все ингредиенты в чашу.
- *В процессе жарки продукт необходимо помешивать и контролировать его готовность.*
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Йогурт»

Мультиварка-хлебопечка РВММ 1601D является полноценным заменителем устройства для приготовления йогурта. В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура (+38 - +40°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 8 часов.
Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 6 до 12 часов в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 30 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.
- На дисплее отобразится обратный отсчёт времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- По окончании программы «Йогурт» прибор не переходит в режим ПОДОГРЕВ. Отключите устройство.

«Тушение»

Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- Наличие жидкости в чаше обязательно!
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 2 часа.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 30 минут до 8 часов в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 10 минут – от 30 минут до 3 часов, в 20 минут – от 3 до 8 часов. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Суп»

Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 1 час 15 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 4 часов в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 5 минут – от 20 минут до 2 часов, в 10 минут – от 2 до 4 часов. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.
Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Соте»

Данная программа предназначена для приготовления сое и других блюд из тушеных овощей.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 2 часа.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 1 до 8 часов в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 20 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Запекание»

Программа «Запекание» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 35 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 2 часов 50 минут в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 5 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.

Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.

Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.

На дисплее отобразится обратный отсчёт времени приготовления.

- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Фритюр»

Программа предназначена для жарки продуктов в большом количестве масла (фритюре).

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Налейте масло, согласно рецептуре, в чашу (но не менее 1 литра). Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку открытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 5 минут.
- Для установки необходимого времени используйте сенсоры “+” и “-”. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 1 минуту. Диапазон времени может варьироваться 3 до 15 минут в зависимости от рецепта. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени. Установите температуру приготовления. Коснитесь сенсора “ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”, при этом температура, установленная по умолчанию (160°C), на дисплее начнет мигать. Касаниями сенсоров “+” и “-” установите требуемое температурное значение от 160 до 180°C в соответствии с рецептурой блюда. Шаг установки температуры составляет 10°C. Во время установки температуры приготовления, индикация температуры на дисплее мигает.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- После прогрева до заданной температуры прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления. Поместите все ингредиенты в чашу.
- *В процессе жарки продукт необходимо помешивать и контролировать его готовность. Соблюдайте осторожность! Если продукты влажные, возможно разбрызгивание капель горячего масла!*
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Крупа»

Программа предназначена для приготовления полезных гарниров из круп. Оптимальные температурные параметры и равномерный нагрев чаши со всех сторон позволяют приготовить великолепные рассыпчатые гарниры.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 50 минут. Регулировка времени приготовления в данной программе невозможна.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчёт времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Данная программа является автоматической. Если готовность продукта наступит раньше установленного времени (что контролируется по наличию воды в чаше), устройство самостоятельно прервет процесс приготовления.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Овсянка»

Специальная программа предназначена для быстрого приготовления здорового и полезного завтрака из овсяной крупы. Благодаря оптимальным температурным режимам каша не подгорит и сохранит все свои полезные свойства.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 20 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 5 минут до 1 часа в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 5 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Плов»

Данная программа предназначена для приготовления плова.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Предварительная обжарка ингредиентов производится на программе «Жарка» в соответствии с рецептом.*
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 40 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 2 часов в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 10 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Данная программа является автоматической. Если готовность продукта наступит раньше установленного времени (что контролируется по наличию воды в чаше), устройство самостоятельно прервет процесс приготовления.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Паста»

Данная программа предназначена для приготовления макаронных изделий.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Налейте воду в чашу. Рекомендованное количество воды – до половины максимального уровня чаши. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе после закипания воды рекомендуется оставлять крышку открытой, так как при варке образуется много пены. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 8 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 5 до 20 минут в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 1 минуту. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- Обратный отсчёт времени приготовления начнется после достижения рабочей температуры, при этом прозвучит звуковой сигнал. После сигнала откройте крышку, загрузите макаронные изделия в кипящую воду. Не закрывайте крышку.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Томление»

Программа «Томление» имитирует процесс приготовления в русской печи. Блюдо готовится путем очень долгого и медленного тушения при постоянно повышающейся температуре, что позволяет сохранить полезные свойства продуктов и придать им неповторимый вкус.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 5 часов.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 1 до 8 часов в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 20 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того, чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Сосиски / Пельмени»

Данная программа предназначена для приготовления пельменей и сосисок.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Налейте воду, согласно рецептуре, в чашу. Рекомендуется наливать воду до половины чаши, Максимальное количество воды – 2/3 объема чаши. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется до закипания воды держать крышку закрытой, после добавления продукта в чашу - открытой, так как при варке образуется много пены. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 5 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 5 до 35 минут в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 1 минуту. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- Обратный отсчёт времени приготовления начнется после достижения рабочей температуры, при этом прозвучит звуковой сигнал. После сигнала откройте крышку, загрузите макаронные изделия в кипящую воду. Не закрывайте крышку.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Творог»

Данная программа предназначена для приготовления творога.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 30 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 1 часа 30 минут в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 5 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе.
Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчёт времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Пицца»

Данная программа предназначена для приготовления традиционного итальянского блюда - пиццы.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 35 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 1 часа 30 минут в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 5 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчёт времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

«Молочная каша»

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш.

- Включите прибор, индикатор сенсора “СТАРТ / СТОП”, а также индикация для режима «Мультиварка» будет мигать.
- Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Мультиварка».
- *Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. Если в процессе приготовления образуется много пены, рекомендуется на некоторое время открыть крышку, чтобы предотвратить перелив кипящего молока через край чаши. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- На мигающем таймере будет указано время по умолчанию для данной программы приготовления – 1 час 15 минут.
- Для установки необходимого времени приготовления используйте сенсоры “+” и “-”. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 2 часов в зависимости от рецепта. Время приготовления увеличивается и уменьшается с шагом в 5 минут. Во время установки времени приготовления таймер на дисплее мигает. Длительное касание сенсоров “+” и “-” позволяет быстро менять значение устанавливаемого времени.
- Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал.
- Устройство автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее.
- Для отключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, отключите устройство.

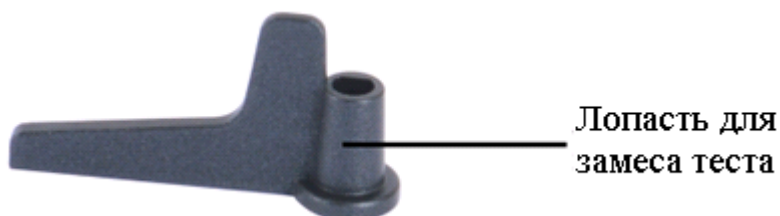
Эксплуатация прибора в режиме «Хлебопечка»

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте инструкцию и следуйте ее указаниям.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку.
2. Перед началом приготовления убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений. Убедитесь также, что между нагревательным ТЭНом и внутренней поверхностью устройства не находятся посторонние предметы.
3. Снимите защитный экран с внутренней поверхности крышки.



4. Установите лопасть для замеса теста на вал, расположенный на дне формы для выпечки хлеба. Поместите требуемые ингредиенты для выпечки в форму.



5. Для установки формы для выпечки в мультиварку-хлебопечку поместите ее в центре нагревательного элемента, совместив метку на поверхности внутреннего отсека прибора с меткой на верхней части формы. Слегка надавите на форму и поверните ее по часовой стрелке до упора. Форма должна зафиксироваться в рабочем положении без приложения значительных усилий.



6. Верхняя крышка прибора при выпечке хлеба всегда должна быть закрыта.
7. Включите мультиварку-хлебопечку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации. При правильно установленной форме для выпечки устройство автоматически включится в режим «Хлебопечка»
8. Выберите соответствующую программу приготовления, при помощи сенсоров «КОРОЧКА» и «РАЗМЕР БУХАНКИ» установите требуемые параметры выпечки. Если используется программа «Мультиповар Хлеб», установите временные и температурные параметры для этапов приготовления, используя сенсоры «ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ», «+» и «-», «МУЛЬТИПОВАР PLUS».
9. Коснитесь и удерживайте сенсор «СТАРТ / СТОП». Устройство включится в режим приготовления. Для отмены приготовления нажмите и удерживайте сенсор «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА». Для операций с сенсорами «СТАРТ / СТОП» и «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» требуется продолжительное касание в течение около 2 секунд!
10. При необходимости можно извлечь форму для выпечки во время выполнения программы приготовления. Для этого откройте крышку, с помощью специальных термозащитных рукавиц поверните форму против часовой стрелки до совмещения меток на корпусе устройства и формы для выпечки, извлеките форму из устройства. При этом отсчет времени выполнения программы, а также нагрев ТЭНа остановятся. Для возобновления выполнения программы вновь установите форму в устройство, следуя рекомендациям п.5.

Описание программ для режима «Хлебопечка»

Мультиварка-хлебопечка РВММ 1601D имеет 12 автоматических программ для режима «Хлебопечка», а также универсальную программу «Мультиповар Хлеб» с различными режимами приготовления.

По истечении времени приготовления прибор автоматически переходит в режим поддержания температуры ПОДОГРЕВ, если он не был отключен ранее. Световой индикатор «Подогрев» при этом будет светиться и на дисплее отобразится прямой отсчет времени.

Индикация для режима «Хлебопечка»:



Программы приготовления для режима «Хлебопечка».

Перед началом выпечки хлеба убедитесь в том, что ингредиенты свежие и комнатной температуры. Для получения оптимального результата предельно важно тщательно отмерить и взвесить все ингредиенты. Всегда придерживайтесь указанной дозировки ингредиентов.

1. Основные ингредиенты

Мука: Мука – это основной ингредиент хлеба. Мука, из которой пекут хлеб, должна иметь высокое содержание клейковины, необходимой для поднятия теста. Всегда смотрите информацию на упаковке, подходит ли данная мука для выпечки хлеба. Вес различных видов муки сильно отличается, поэтому очень важно взвесить точное количество муки при помощи кухонных весов.

Дрожжи: Дрожжи – это основной и необходимый для приготовления хлеба продукт, благодаря дрожжам хлеб получается объемным. Рекомендуем использовать сухие дрожжи (мгновенного действия), т.к. этот сорт дрожжей дольше хранится и позволяет достичь лучших результатов при выпечке хлеба.

Соль: Соль обогащает муку и способствует улучшению процесса подъема клейковины в тесте.

Сливочное/растительное масло: Сливочное/растительное масло улучшает вкусовые качества хлеба и делает его более мягким. Данный ингредиент должен быть комнатной температуры.

Сахар: Сахар является питанием для дрожжей и, соответственно, играет важную роль при подъеме теста. Можно использовать рафинированный или коричневый сахар, а также мед или сироп. Сахар смягчает вкус хлеба, увеличивает его питательную ценность и продляет время его хранения.

Вода: Температура воды должна быть комнатной температуры: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре дрожжи могут потерять свою активность. Более теплая вода рекомендуется только в случае, если выбрана программа «Ускоренная выпечка».

Молоко: Молоко и различные молочные продукты улучшают вкусовые качества хлеба и ее питательную ценность, а также способствуют образованию румяной корочки. Количество молока следует вычесть из количества воды, указанного в рецепте.

СОВЕТ: Не используйте свежее молоко или различные молочные продукты, если применяется режим ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, т.к. молочные продукты могут прокиснуть.

Прочие ингредиенты: по некоторым рецептам следует добавлять сухие ингредиенты, такие как изюм, орехи, семечки подсолнечника, сухофрукты и т.п. Перед тем как добавить сухие ингредиенты, сначала следует их помыть в воде, а затем высушить. Всегда используйте свежие ингредиенты.

СОВЕТ: Для того чтобы улучшить вкус хлеба, добавьте такие ингредиенты как яйца, проростки пшеницы, пряности.

Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (в составе дрожжи): Готовую сухую смесь следует выложить в форму для выпечки хлеба и добавить требуемое количество воды. Затем следует установить форму для выпечки в хлебопечку и выбрать программу «Традиционный хлеб». Выберите вес хлеба в соответствии с содержанием смеси. В сухих смесях, возможно, не указано, какое количество дрожжей включено в состав сухой смеси, поэтому, если Вы новичок в домашней выпечке хлеба, рекомендуем Вам начать с простого рецепта и полностью освоить его.

Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (без дрожжей): В форму для выпечки хлеба сначала положите дрожжи, затем сухую смесь для выпечки хлеба, а затем налейте

требуемое количество воды. Выберите программу в соответствии с содержанием смеси и сортом муки.

2. Приготовление теста

- Убедитесь, в том, что все жидкие ингредиенты комнатной температуры (более теплая вода рекомендуется только в случае, если выбрана программа «Ускоренная выпечка»).
- Используйте только сухие дрожжи, так как свежие дрожжи не всегда позволяют достичь желаемого результата.
- Если Вы хотите использовать ржаную муку, то имейте в виду, что содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины, поэтому хлеб из ржаной муки менее объемный. Ржаную муку следует разбавить с пшеничной белой мукой, в пропорциях 30% пшеничной белой муки и 70% ржаной муки.

3. Рекомендации по дозировке

- Чтобы выпечка удалась, рекомендуется взвесить муку, масло и прочие ингредиенты при помощи кухонных весов. В каждом рецепте приводится дозировка ингредиентов. Если у Вас нет кухонных весов, используйте мерный стаканчик и мерную ложку (при отмеривании ингредиентов не следует зачерпывать «с горкой», уровень ингредиентов должен быть ровным «без горки», т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта, следует всегда снимать излишек сверху мерного стакана или мерной ложки.)
- никогда не добавляйте слишком большое количество ингредиентов:
 - *Для легких и обычных сортов хлеба: 500 гр. сухих ингредиентов + приблизительно 300 мл жидкости.*
 - *Для тяжелых сортов хлеба: 660 гр. сухих ингредиентов + приблизительно 440 мл жидкости.*

4. Последовательность добавления ингредиентов.

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: в форму для выпечки сначала налейте воду, а затем следует засыпать муку так, чтобы мука полностью покрывала воду. При добавлении соли и дрожжей следует сделать два небольших углубления поверх муки в разных углах формы, так как дрожжи не должны соприкасаться с солью. Итак, в одно углубление насыпьте соли, а в другое углубление - дрожжи, затем заровняйте углубления. Также можете добавить сливочного масла и прочие ингредиенты (семечки и т.п.) в разные углы формы. Не забудьте добавить сахар, так как он значительно способствует подъему теста.

Убедитесь в том, что вы не разлили и не рассыпали ингредиенты.

Во избежание повреждений нагревательных элементов, поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора, все детали и внешнюю часть формы для выпечки хлеба, перед тем как подключить прибор, проверьте, не соприкасаются ли нагревательные элементы с ингредиентами.

Обратите внимание: Во время загрузки ингредиентов, строго придерживайтесь пропорции, данных в рецепте.

5. Выбор программы

- Выполните пункты раздела «Эксплуатация прибора в режиме «Хлебопечка»
- Выберите программу приготовления касанием сенсора “МЕНЮ”, при этом название программы на дисплее будет мигать.
- Размер выпекаемого хлеба по умолчанию 900 грамм. При необходимости Вы можете выбрать размер буханки 700 или 900 грамм касанием сенсора “РАЗМЕР БУХАНКИ”. Индикация размера буханки находится в левом верхнем углу дисплея.
- Вы также можете выбрать цвет корочки выпекаемого хлеба: 1 – светлая, 2 – средняя, 3 темная. Цвет корочки по умолчанию – 2. Для изменения настроек коснитесь сенсора “КОРОЧКА”. Индикация цвета корочки также находится в левом верхнем углу дисплея.

Обратите внимание! В программах «Ускоренная выпечка», «Варенье» и «Тесто» нельзя выбрать размер буханки и цвет корочки.

Для запуска программы коснитесь и удерживайте сенсор “СТАРТ / СТОП”. Загорится световой индикатор сенсора с однократным звуковым сигналом, прибор начнет приготовление по заданной программе. Также загорится индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ. Для отключения автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ повторно коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”, и индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет. Для того чтобы снова включить режим ПОДОГРЕВ снова коснитесь сенсора “СТАРТ / СТОП”.

- На дисплее отобразится обратный отсчёт времени приготовления.
- При необходимости можно завершить программу раньше окончания обратного отсчета касанием сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании времени работы прозвучит звуковой сигнал. Устройство перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отменен ранее. Для выключения режима ПОДОГРЕВ коснитесь и удерживайте сенсор “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”. После завершения приготовления извлеките форму для выпечки с готовым хлебом из корпуса устройства. Для этого, используя специальные термозащитные рукавицы, поверните форму для выпечки против часовой стрелки до совмещения меток на корпусе устройства и верхней части формы, извлеките форму из мультиварки-хлебопечки.

Описание программ

«Мультиповар хлеб».

Программа служит для создания собственных рецептов выпечки хлеба.

- Для активации программы необходимо коснуться сенсора “МУЛЬТИПОВАР PLUS”, при этом в верхнем правом углу экрана загорится индикатор номера этапа, который будет мигать.
- Для регулировки времени этапа коснитесь сенсора “ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”, время выполнения этапа на экране начнет мигать. Используя сенсоры “+” и “-”, установите желаемое время выполнения этапа. Шаг установки времени для всех этапов – 1 минута.
- Если на выбранном этапе на экране отображается температура приготовления, это означает, что возможна ее регулировка. Для установки требуемой температуры вновь коснитесь сенсора “ТЕМПЕРАТУРА / ВРЕМЯ”, температура на экране начнет мигать. Используя сенсоры “+” и “-”, установите желаемую температуру на данном этапе. Шаг установки времени на всех этапах, кроме 11 и 13, составляет 1°C, на этапах 11 и 13 - 5°C.
- Всего имеется 13 этапов приготовления. Для выбора следующего этапа следует повторно коснуться сенсора “МУЛЬТИПОВАР PLUS”. При мигающем номере этапа выбрать требуемый этап можно также при помощи сенсоров “+” и “-”.
- Назначение каждого этапа, а также возможности регулировки температуры и времени на этапе приведены в таблице.
- Для пропуска какого-либо этапа приготовления требуется установить время выполнения этапа, равное 0.
- После касания сенсора “СТАРТ / СТОП” программа последовательно выполняет этапы, начиная с 1 и заканчивая тем, который индицировался на экране в момент касания сенсора “СТАРТ / СТОП”. Во время выполнения программы на экране индицируется обратный отсчет для общего времени установленных этапов. Отключаемый переход в режим ПОДОГРЕВ возможен только после завершения этапов 11 и 13. Если окончание программы запрограммировано на другие этапы, переход в режим ПОДОГРЕВ невозможен.
- В данной программе реализована функция запоминания последних настроек. После касания сенсора “СТАРТ / СТОП” установленные значения времени и температуры заносятся в энергонезависимую память прибора, и будут отображаться при последующих включениях.

Таблица этапов приготовления программы «Мультиповар Хлеб»

Номер этапа	Температура по умолчанию, °C	Регулировка температуры, °C	Время по умолчанию, мин	Регулировка времени, мин	Название этапа	Примечания
1	25	25-60	1	0 - 60	Разогрев	
2	Не установлена	Не регулируется	1	0 - 10	Замес 1	Цикл – 1с, лопасть движется 0,5 с, потом останавливается на 0,5 с
3	Не установлена	Не регулируется	1	0 - 15	Замес 2	Цикл 30 с, лопасть движется 28с, потом останавливается 2 на 2 с
4	Не установлена	Не регулируется	1	0 - 10	Замес 3	Лопасть двигается без остановки
5	25	Не регулируется	1	0 - 40	Отдых 1	
6	30	Не регулируется	1	0 - 15	Замес 4	Цикл 30 с, лопасть движется 28с, потом останавливается 2 на 2 с
7	30	Не регулируется	1	0 - 10	Замес 5	Лопасть двигается без остановки
8	25	25-60	1	0 – 2ч	Подъем 1	
9	25	25-60	1	0 - 3ч	Подъем 2	
10	25	25-60	1	0 - 3ч	Подъем 3	
11	120	120-180	1	0 -1 час 30 мин	Выпечка 1	После окончания этапа возможен переход в режим ПОДОГРЕВ
12	25	25 - 60	1	0 - 1 час 30 мин	Отдых 2	
13	120	120-180	1	0 – 1час 30 мин	Выпечка 2	После окончания этапа возможен переход в режим ПОДОГРЕВ

«Кекс» Программа для выпечки сладких кексов и куличей из различных видов муки.

«Сладкий хлеб» Программа для выпечки сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара, изюма, шоколада и других добавок.

«Традиционный хлеб» Базовая программа для выпечки хлеба.

«Французский хлеб» Программа для выпечки хлеба из пшеничной, богатой белками муки во французском стиле и дрожжевого белого хлеба с хрустящей коркой.

«Цельный белый хлеб» Программа для выпечки хлеба с высоким содержанием цельнозерновой муки. Данная программа устанавливает время отсрочки запуска выпечки, т.к. требуется более длительное время для процесса набухания измельченных зерен, злаков либо семян. Зерновой хлеб обычно получается менее объемным и более плотным.

«Безглютеновый хлеб» Специальная программа для выпечки хлеба из муки с низким содержанием клейковины. Выпекание хлеба без глютена значительно отличается от выпекания обычных сортов. Если Вы печете данный хлеб по причинам, связанным со здоровьем, проконсультируйтесь с врачом и четко следуйте инструкциям. Для данной программы рекомендуется использовать готовую мучную смесь «БЕЗ ГЛЮТЕНА». Бывают смеси с низким содержанием клейковины и смеси без содержания клейковины. Проконсультируйтесь у лечащего врача, какая из них больше Вам подходит. Хлеб должен храниться в сухом и прохладном месте. Безглютеновый хлеб следует съесть в течение двух дней. Если хлеб необходимо хранить в течение более длительного времени, его можно заморозить в морозильной камере. Мы не несем ответственности за вред в результате использования ингредиентов, в отношении которых не было получено разрешение от врача, а также за вред в результате несоблюдения инструкции, рецептуры, срока хранения и т.д.

«Цельный ржаной хлеб» Программа для выпечки хлеба с высоким содержанием ржи. Данная программа устанавливает время отсрочки запуска, т.к. требуется более длительное время для процесса набухания измельченных зерен ржи. Ржаной хлеб обычно получается менее объемным и более плотным.

«Ускоренная выпечка» Ускоренная программа выпечки. Данная программа сокращает время выпечки на 1 час 20 мин., за счет сокращения времени процесса выдержки и подъема теста. Хлеб такого сорта обычно получается менее объемным и более плотным.

«Итальянский хлеб» Программа для приготовления легкого хлеба в итальянском стиле, преимущественно с оливковым маслом и пряностями (такими как орегано, тимьян).

«Молочный хлеб» Программа для выпекания хлеба с молоком или молочными продуктами.

«Варенье» Программа для обработки свежих фруктов и приготовления таких продуктов как яблочный мусс, джем и т.п. Вес приготавливаемых ингредиентов не должен превышать 900 г, а объем не превышать $\frac{3}{4}$ формы для выпечки, поскольку джем должен кипеть в форме до состояния готовности. Рекомендуется выдержать засыпанные сахаром фрукты в течение нескольких часов при комнатной температуре, чтобы выделилось достаточное количество сока. Для правильной работы программы к приготовлению следует приступать, когда в форме для выпечки имеется достаточное количество сока или воды (не менее 100 г).

«Тесто» Программа для приготовления дрожжевого теста и теста для коржей и пиццы. Программа предусматривает замес теста, затем отстаивание теста для его подъема, без запекания. После процесса замешивания из этого теста можно выпекать мучные изделия в обычной печи. Для данной программы переход в режим ПОДОГРЕВ после окончания времени приготовления не предусмотрен.

Рецепты для приготовления в мультиварке-хлебопечке PBMM 1601D Вы можете найти в разделе «Рецепты для мультиварок» на сайте www.polar.ru

Краткая таблица программ приготовления

Программа приготовления	Время и температура* приготовления	Возможность использовать функцию «Отложенный старт»	Рекомендации по положению крышки
Мультиповар и Мультиповар Plus	Время по умолчанию: 1 минута Регулировка времени: от 1 минуты до 12 часов, шаг от 1 минуты до 45 минут – 1 минута, от 45 минут до 1.5 часа – 5 минут, от 1.5 часа до 3 часов – 10 минут, от 3 часов до 12 часов – 20 минут. Регулировка температуры: 35°C -160°C, шаг 5°C в диапазоне температур 35°C - 90°C, 2°C – в диапазоне температур 90°C – 110°C, 10°C – от 110°C до 160°C	Да	Открыта или закрыта, в зависимости от блюда
Разогрев	Время по умолчанию: 20 минут Регулировка времени: от 10 минут до 1 часа, шаг 10 минут Температура приготовления: 110-115°C	Да	Закрыта
Пароварка	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 5 до 35 минут, шаг 1 минута Температура приготовления: 115°C	Да	Закрыта
Жарка	Время по умолчанию: 10 минут Регулировка времени: от 10 до 40 минут, шаг 5 минут Температура по умолчанию: 160°C Регулировка температуры: от 100 до 160°C	Да	Открыта
Йогурт	Время по умолчанию: 8 часов Регулировка времени: 6 до 12 часов, шаг 30 минут Температура приготовления: 38-42°C	Да	Закрыта

Тушение	Время по умолчанию: 2 часа Регулировка времени: от 30 минут до 8 часов, шаг от 30 минут до 3 часов - 10 минут, от 3 часов – 20 минут Температура приготовления: 93°C	Да	Закрыта
Суп	Время по умолчанию: 1 час 15 минут Регулировка времени: от 20 минут до 4 часов, шаг от 20 минут до 2 часов - 5 минут, от 2 часов – 10 минут Температура приготовления: 97°C	Да	Закрыта
Соте	Время по умолчанию: 2 часа Регулировка времени: от 1 до 8 часов, шаг 20 минут Температура приготовления: 90°C	Да	Закрыта
Запекание	Время по умолчанию: 2 часа Регулировка времени: от 1 до 8 часов, шаг 20 минут Температура приготовления: 145°C	Да	Закрыта
Фритюр	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 3 до 15 минут, шаг 1 минута Температура по умолчанию: 160°C	Да	Открыта
Крупа	Время по умолчанию: 50 минут Регулировка времени невозможна. Температура остановки программы: 135°C	Да	Закрыта
Овсянка	Время по умолчанию: 20 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа, шаг 5 минут Температура приготовления: 96°C	Да	Закрыта
Плов	Время по умолчанию: 40 минут Регулировка времени: от 20 минут до 2 часов, шаг 10 минут Температура остановки программы: 150°C	Да	Закрыта
Паста	Время по умолчанию: 8 минут Регулировка времени: от 5 до 20 минут, шаг 1 минута Температура приготовления: 115°C	Да	Открыта
Томление	Время по умолчанию: 5 часов Регулировка времени: от 1 до 8 часов, шаг 20 минут Температура приготовления: первая четверть времени приготовления - 45°C, вторая -	Да	Закрыта

	65°C, третья – 85°C, четвертая - 95°C		
Сосиски / Пельмени	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 5 до 35 минут, шаг 1 минута Температура приготовления: 115°C	Да	Открыта
Творог	Время по умолчанию: 30 минут Регулировка времени: от 20 минут до 1,5 часов, шаг 5 минут Температура приготовления: 108°C	Да	Закрыта
Пицца	Время по умолчанию: 35 минут Регулировка времени: от 20 минут до 1,5 часов, шаг 5 минут Температура приготовления: 150°C	Да	Закрыта
Молочная каша	Время по умолчанию: 1 час 15 минут Регулировка времени: от 20 минут до 2 часов, шаг 5 минут Температура приготовления: 95°C	Да	Закрыта

* В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Например: при установленной температуре в 115 °C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. При этом разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сбрасывание программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

При проведении измерений следует учитывать следующее:

- Точка замера температуры находится в центре дна чаши, установленной в прибор, измерение производится закрепленным датчиком (термопарой) при закрытой крышке прибора.
- Для правильной оценки значения следует производить измерения в течение всего времени прохождения программы с интервалом времени 30 сек. между измерениями.
- На основе полученных значений составляется диаграмма температурно – временной зависимости, выявляется участок, на котором температура циклически изменяется при относительно неизменных максимальных и минимальных значениях (участок термостатирования)
- Справочное значение температуры будет находиться между минимальным и максимальным измеренным значением на участке термостатирования.

При измерениях следует учитывать особенности автоматических программ:

- если программа рассчитана на работу с жидкостью (водой), то при измерениях следует налить в чашу 1 л воды.
- Если программа рассчитана на работу без воды, измерения следует производить с пустой чашей.

При наличии в чаше продукта измеренные значения могут отличаться от справочных из-за наличия в продуктах разного содержания жидкости (воды), кипение которой не позволяет температуре в точке замера подняться выше 100 °C по законам физики.

Для получения значений, близких к реально настроенным, следует использовать жидкость с температурой кипения, превышающей заданное справочное значение (например, растительное масло), с массой, эквивалентной массе продукта.

Функция «Отложенный старт»

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.

- Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ.
- Для активации режима выберите программу приготовления, используя сенсор «МЕНЮ», измените, если необходимо, временные и температурные настройки, затем коснитесь сенсора «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», при этом загорится индикатор сенсора, а таймер на дисплее начнет мигать.
- Касаниями сенсоров «+» и «-» установите время, через которое блюдо должно быть готово. Обратите внимание, что время отложенного старта должно быть не меньше времени приготовления, предусмотренного программой.
- Коснитесь сенсора «СТАРТ / СТОП». Программа начнет отсчитывать предустановленное время и включит выполнение заданной программы таким образом, чтобы приготовление блюда началось в заданное время.

Примечание. В программах «Пароварка», «Пельмени/Сосиски», «Паста», «Жарка» и «Фритюр» обратный отсчет времени включается по достижению рабочей температуры, поэтому окончание приготовления может наступить несколько раньше или позже установленного для «Отложенного старта» времени (в зависимости от наполнения чаши).

Для автоматических программ «Крупа» и «Плов» процесс приготовления может закончиться раньше (см. описание программы), при этом до истечения установленного времени прибор будет находиться в режиме ПОДОГРЕВ.

Чистка и уход за прибором

- По окончании приготовления всегда очищайте мультиварку от остатков пищи и загрязнений.
- Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше или форме для выпечки, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу после мытья.
- Не опускайте корпус в воду. Для очистки корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань.
- Внутреннюю чашу с керамическим покрытием, форму для выпечки с антипригарным покрытием и контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы внутренняя чаша и форма для выпечки не повредились о составные части машины.
- Для снятия клапана-пароотделителя с внутренней стороны крышки поверните его против часовой стрелки, удерживая другой рукой от проворачивания его наружную часть.
- После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный на задней стенке прибора. Промойте, просушите его и установите на место.

Меры предосторожности при использовании внутренней чаши и формы для выпечки

- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку, поставляемую в комплекте с прибором.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Спустя некоторое время чаша может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.
- Для очистки НЕ используйте абразивные вещества.

Внимание:

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы поможете сохранить окружающую среду.

Если у Вас возникла проблема.

Мультиварка

Проблема	Причина	Способ устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	1. Проблема с электропитанием 2. Электрическая плата или контакты повреждены	Проверьте, включен ли прибор в сеть Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Электрическая плата или контакты повреждены.	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
Блюдо слишком долго готовится	1. Питание от сети отсутствует	Проверьте, включен ли прибор в сеть
	2. Нагревательный элемент неисправен	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
	3. Внутренняя чаша мультиварки установлена с перекосом	Проверьте внутреннюю чашу, убедитесь, что она установлена правильно
	4. Посторонний предмет между нагревательной пластиной и кастрюлей	Удалите посторонний предмет
На дисплее отображаются коды ошибок E1, E2, E3, E4	Проблемы с платой электропитания	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

Хлебопечка

Проблема	Решение
Хлеб не поднимается Верхняя часть хлеба не ровная	- Возможно, вы использовали не соответствующий вид дрожжей. Рекомендуем использовать сухие дрожжи (мгновенного действия), т.к. нет необходимости в приготовлении закваски. - Возможно, количество используемых дрожжей недостаточно или используемые дрожжи слишком старые. Проверьте срок годности дрожжей (хранить дрожжи следует в холодильнике). Настоятельно рекомендуется использовать мерную ложку, чтобы отмерить точную меру дрожжей. - Возможно, когда вы добавляли ингредиенты, Вы не учли того, что дрожжи не должны соприкасаться с солью. Соблюдайте последовательность добавления ингредиентов. В данной последовательности загрузки возможно, вы не учли, что сначала следовало загрузить жидкие ингредиенты. - Неправильные пропорции ингредиентов. Возможно, вы положили слишком много соли или слишком мало сахара. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. Проверьте, возможно, ингредиенты, которые вы загрузили, содержат в своем составе соль и / или сахар. - Мука плохого качества, возможно качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая) Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. - Тесто слишком твердое, потому что использовано недостаточно жидкости. Мука из твердых сортов с высоким содержанием протеина впитывает больше воды, чем другие виды муки; попробуйте добавить 10-20 мл воды.
В хлебе много пустот	- Возможно, вы положили слишком много дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. - Возможно, вы добавили слишком много жидкости или жидкость слишком теплая. Некоторые виды муки впитывают больше воды; попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше.

Хлеб опадает после подъема	• Мука не очень высокого качества. Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. • Избыток жидкости. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше. • Использовано слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • В процессе выпекания крышка была открыта долгое время. Не допускайте, чтобы в процессе выпекания крышка была открыта слишком долго. • Большая влажность в помещении. Помещение следует проветрить.
Хлеб слишком объемный	• Возможно, вы добавили слишком много воды/дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Проверьте, возможно, ингредиенты, которые вы загрузили, содержат в своем составе жидкость. • Вода слишком теплая. Убедитесь, что вода не слишком теплая. • Возможно, вы положили мало муки. Рекомендуем взвесить муку, используя весы. • Возможно, вы положили слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.
Почему хлеб такой легкий и вязкий?	• Возможно, вы положили недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Проверьте срок годности дрожжей (дрожжи следует хранить в холодильнике). Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Выньте хлеб / тесто из формы для выпечки хлеба и снова начните печь, используя свежие ингредиенты.
Хлеб слишком сухой и слишком твердый	• Возможно, вы добавили слишком мало жидкости. Некоторые виды муки впитывают больше воды: попробуйте использовать на 10-20 мл воды больше. • Возможно, вы положили недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Используйте поставляемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей (храните их в холодильнике).
Хлеб слишком темный	• Возможно, вы добавили слишком много сахара. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Неверно выбран цвет корки. Перед выпечкой правильно выберите цвет корки.
Хлеб недостаточно пропечен, влажный внутри	• Возможно, вы добавили слишком много дополнительных ингредиентов, таких как орехи, масло, сухофрукты, сироп и т.д.

	Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Возможно, вы добавили непросушенный, слишком влажный изюм. Убедитесь, что сухофрукты, которые вы добавили, хорошо высушены.
Внешний вид хлеба мучнистый, нижняя часть хлеба и бока покрыты мукой.	• Возможно, вы добавили слишком много муки или недостаточно жидкости. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать весы или мерный стакан.
Почему ингредиенты не смешиваются достаточно хорошо?	• Неправильно закреплены лопасти. Установите лопасти для замешивания теста, перед тем как загрузить ингредиенты. • Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Можно продолжать процесс выпечки, но, если замешивание уже началось, результаты могут оказаться неудовлетворительными.
Хлеб не поднимается	• Возможно, вы выбрали программу ТЕСТО. Программа ТЕСТО не включает программу выпечки. • Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Если тесто уже поднялось, можно попробовать его испечь. • Возможно, вы забыли установить лопасти для замешивания теста. Устанавливайте лопасти для замешивания теста.
Хлеб опал по бокам и влажный снизу	• Возможно, вы оставили хлеб в форме после завершения процесса выпечки на длительное время. Извлекайте хлеб из устройства сразу же по окончании процесса выпечки.
Хлеб недостаточно пропечен, требуется дополнительное время выпекания.	• Выберите программу «Мультиповар Хлеб» • Пропустите этапы 1-12, установив время приготовления 0:00. • Запрограммируйте 13 этап (Выпечка): установите необходимое время и температуру выпекания.
Дребезжат лопасти для замешивания теста	• Убедитесь, что лопасти для замешивания теста установлены в форму для выпечки надлежащим образом.
В процессе выпечки ощущается запах горелого. Из отверстия для пара идет дым.	• Возможно, на нагревательный элемент просыпаны ингредиенты. В процессе замешивания небольшое количество муки, изюма и т.д. могло попасть в пекарную камеру. Извлеките данные ингредиенты сразу же после остывания устройства.
Лопасты для замешивания теста застряли в хлебе при попытке извлечь хлеб из хлебопекарной формы	• Тесто слишком жесткое. Дайте хлебу полностью остыть перед тем, как извлечь из него лопасти для замешивания теста. Некоторые виды муки впитывают больше воды; попробуйте в следующий раз использовать на 10-20 мл воды больше.

	• Под лопастями для замешивания теста накапливается слой. Очищайте лопатку для замешивания после каждого использования.
Корка сморщенная и становится мягкой после остывания хлеба.	• Пар, скопившийся в хлебе, после выпечки достигает корки и размягчает ее. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше, чтобы снизить количество пара.
Как добиться, чтобы корка была хрустящей?	• Чтобы добиться хрустящей корки, можно использовать программу «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» или брать ТЕМНЫЙ цвет корочки.
Не получается отрезать ровные куски	• Хлеб еще слишком теплый. Перед разрезанием хлеба, дайте ему полностью остыть на решетке.

Технические характеристики

PBMM 1601D – Мультиварка - хлебопечка бытовая электрическая торговой марки Polaris
Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность для режима «Мультиварка»: 860 Вт.

Мощность для режима «Хлебопечка»: 700Вт

Общий объем чаши: 4,5 л

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AL16.B.00534 Серия RU №0081776

Срок действия с 20.02.2014 по 19.02.2019

Выдан: ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукции Общества с ограниченной ответственностью «Гарант Плюс», Адрес: 121170, г. Москва, Кутузовский пр-кт, д. 36, стр. 3



Расчетный срок службы изделия:

3 года

Гарантийный срок:

3 года со дня покупки

Гарантийный срок на внутреннюю чашу (кастрюлю):

6 месяцев со дня покупки

Дата изготовления указана на приборе.

Производитель:

TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America

1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, Уилмингтон, Штат Делавэр 19801, Соединенные Штаты Америки

Уполномоченный представитель на территории РФ:

ООО «Голдтехсервис»

119331 г. Москва, ул. Кравченко, д. 10

Телефон единой справочной службы: 8-800-700-11-78

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мультиварка-хлебопечка бытовая электрическая

Модель: **PBMM 1601D**

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 36 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией TEXTON CORPORATION LLC в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом гарантийного талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS.

**Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: www.polar.ru*

Мультиварка-хлібопічка побутова електрична

POLARIS

Модель PBMM 1601D

Інструкція з експлуатації

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговельною маркою POLARIS. Наші вироби розроблено відповідно до високих вимог якості, функціональності і дизайну. Ми впевнені, що, придбавши новий виріб нашої фірми, Ви будете задоволені.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу і догляду за ним.

Зберігайте інструкцію разом із гарантійним талоном, касовим чеком, а також, по можливості, з картонною коробкою і пакувальним матеріалом.

Зміст

Загальні вказівки з безпеки.....	53
Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу.....	54
Сфера використання.....	56
Опис приладу	56
Комплектація	59
Експлуатація приладу в режимі «Мультиварка».....	60
Опис програм для режиму «Мультиварка»	61
Експлуатація приладу в режимі «Хлібопічка»	83
Опис програм для режиму «Хлібопічка»	85
Чищення та догляд	96
Якщо у вас виникла проблема.....	97
Технічні характеристики	102
Інформація про сертифікацію	102
Гарантійне зобов'язання.....	103

Загальні вказівки з безпеки

- Прилад призначений винятково для побутового використання.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (у тому числі дітьми), у яких наявні фізичні, нервові або психічні відхилення або бракує досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхній інструктаж щодо використання цього приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми, аби не допустити їхніх ігор із приладом.
- Перед введенням приладу в експлуатацію уважно прочитайте цю інструкцію.
- Щоразу перед вмиканням приладу оглядайте його. При наявності ушкоджень приладу і шнура живлення в жодному разі не вмикайте його у розетку.
- Прилад та мережевий шнур необхідно зберігати так, щоб вони не попадали під вплив спеки, прямих сонячних променів і вологи.
- **Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою.**
- Ні в якому разі не занурюйте прилад у воду чи інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. При намоканні приладу негайно відключіть його від мережі.
- У разі падіння приладу в воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки в воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідно перевірити його кваліфікованим спеціалістом.
- Умикайте прилад тільки в джерело змінного струму (~). Перед вмиканням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, що використовується в мережі.
- **Будь-яке помилкове вмикання позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Прилад може вмикатися тільки в мережу з заземленням. Для забезпечення Вашої безпеки заземлення повинне відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням. Оберігайте прилад від ударів об гострі кути. Після закінчення експлуатації, чищення або поломці приладу завжди від'єднуйте його від мережі.
- Забороняється також від'єднувати прилад від мережі, тримаючи його за шнур живлення. При вимиканні приладу з мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплекту, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після використання ніколи не обмотуйте шнур електроживлення навколо приладу, тому що згодом це може призвести до заломлення шнура. Завжди гладко розправляйте шнур на час зберігання.
- Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть використовуватися лише оригінальні запасні частини.

Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу

- Встановлюйте мультиварку-хлібопічку на термостійку, суху та рівну поверхню, наприклад, на кухонний стіл або стійку. Стежте, щоб прилад не стояв під нахилом і не ковзав.
- Перед використанням приладу переконайтесь в тому, що навколо нього достатньо вільного простору. Не менш ніж 15 см від об'єктів, легко займаються, таких як меблі, штори та ін.
- Перед першим використанням рекомендується прокип'ятити воду в мультиварці в температурному режимі «Пароварка» протягом 30 хвилин, наповнивши чашу до верхньої позначки, задля усунення сторонніх запахів. Форму для випікання хліба достатньо промити мильним розчином, використовуючи м'яку губку.
- Стежте, щоб форма для випікання та внутрішня чаша були правильно встановлені. Не використовуйте прилад, якщо кришка не закрита належним чином.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням, а також поряд з джерелами тепла чи в приміщеннях із високою вологістю.
- Не розташовуйте прилад на плиті, печі чи поряд з нагрівальними приладами, навіть при наявності кухонної витяжки.
- Не торкайтесь мультиварки-хлібопічки, шнура живлення чи штепсельної вилки вологими руками, ні в якому разі не занурюйте прилад у воду (чи будь-які інші рідини). Для чищення використовуйте лише вологу тканину. Якщо на прилад потрапила вода, слід негайно відключити його від мережі.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду та не переміщайте його під час експлуатації.
- Під час експлуатації приладу оглядове віконце, форма для випікання хліба та внутрішня чаша сильно нагріваються. Щоб уникнути опіків не торкайтесь працюючого приладу. Після закінчення експлуатації дайте мультиварці-хлібопічці охолонути, інакше існує ризик отримання опіків.
- Не використовуйте форму для випікання хліба в якості контейнера для зберігання інгредієнтів.
- Щоб запобігти перегріванню, не вмикайте порожній прилад (без інгредієнтів).
- Для завантаження інгредієнтів у форму для випікання, вийміть її з приладу, щоб уникнути розливання рідини та розсипання продуктів всередину камери.
- Перед тим, як від'єднувати прилад від мережі, переконайтесь, що він знаходиться в режимі очікування та програма не запущена.
- Ніколи не піднімайте та не пересувайте прилад, якщо він під'єднаний до електромережі.

- Не переносьте прилад із наповненою продуктами внутрішньою чашею/формою для випікання.
- Не торкайтеся внутрішньої чаші під час роботи приладу. Якщо під час виконання програми потрібно вийняти форму для випікання, використовуйте для цього спеціальні термозахисні рукавиці.
- Не використовуйте для чищення приладу абразивні очисники та агресивні миючі засоби.
- Не залишайте продукти чи воду в приладі на довго.
- Між внутрішньою чашею/формою та зовнішнім корпусом не повинно бути ніяких сторонніх предметів.
- Під час приготування рису чи гарніру дотримуйтесь рекомендацій щодо співвідношення крупи та води в чаші.
- Не використовуйте приладдя чи будь-які деталі від сторонніх приладів, мультиварок або хлібопічок інших брендів.
- Не використовуйте перехідники та електричні подовжувачі.
- Не згинайте та не перекручуйте шнур живлення, а також не варто обмотувати його навколо приладу під час експлуатації.
- Не допускайте звисання шнура електроживлення з краю столу чи стійки, а також його контакту з гарячими поверхнями.
- Не виймайте внутрішню чашу під час роботи приладу та не відключайте прилад від електромережі під час експлуатації.
- Не блокуйте та не закривайте вентиляційні отвори під час експлуатації приладу.
- Підтримуйте чистою внутрішню частину приладу, всі деталі, внутрішню чашу та форму для випікання хліба задля забезпечення правильної роботи програм.
- Необхідно негайно від'єднати прилад від електромережі у випадку:
 - якщо ви не користуєтесь приладом і після завершення експлуатації приладу;
 - при поломці приладу;
- Виробник не несе відповідальність за збитки, які виникли в результаті неправильного чи непередбаченого даною інструкцією використання.

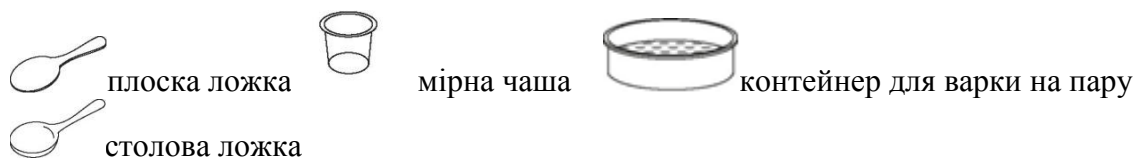
Сфера використання

1. Прилад призначено винятково для побутового використання.
2. Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.

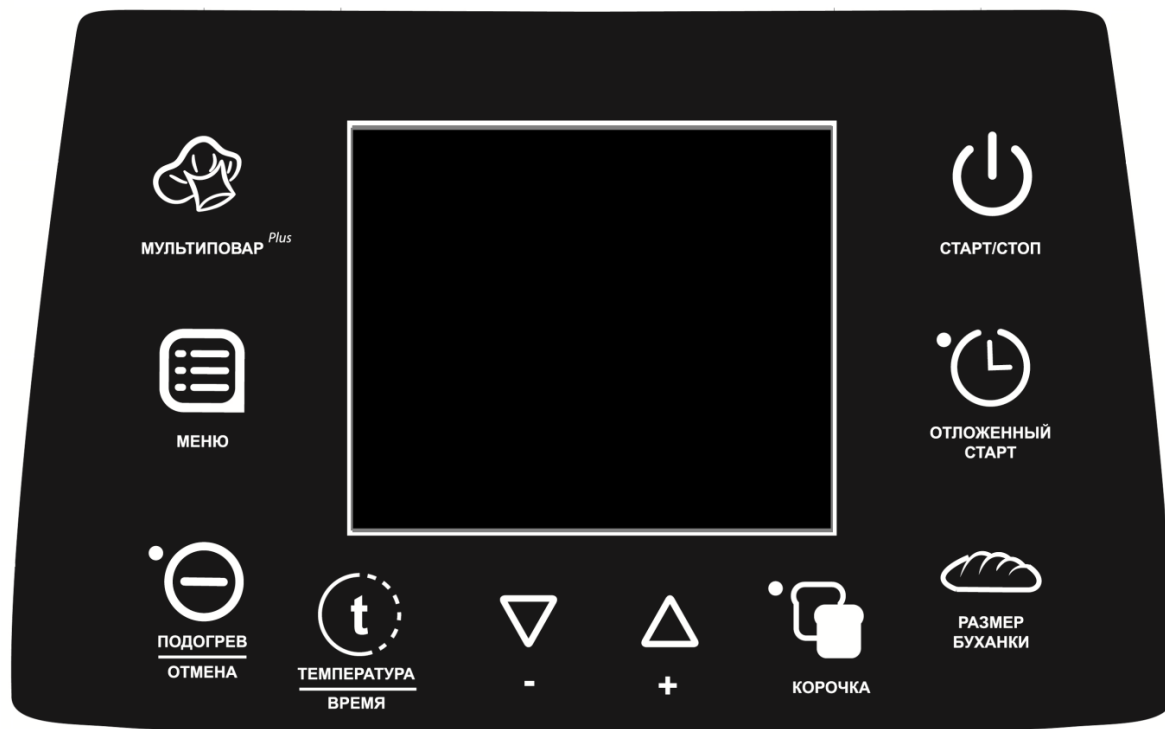
Опис приладу



Акcesуари



Панель керування



“СТАРТ/СТОП”

Сенсор активації режимів приготування. Виберіть програму за допомогою сенсора “МЕНЮ” (див. нижче). Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”, при цьому загориться світловий індикатор сенсора. Після завершення часу приготування прилад за замовчуванням автоматично переходить у режим “ПІДГРІВ” для підтримання температури готової страви. Про перехід у режим “ПІДГРІВ” після закінчення роботи програми свідчить індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, що засвітиться. Для вимкнення автоматичного переходу в режим “ПІДГРІВ” повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”. Індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим “ПІДГРІВ”, торкнувшись сенсора “СТАРТ / СТОП”.

“ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”

За допомогою цього сенсора можна зупинити виконання програми до закінчення заданого часу. Для скасування активної програми торкніться та утримуйте сенсор “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”. Торкання цього сенсора з режиму очікування (коли на панелі блимає індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”), переводить прилад у режим ПІДГРІВ, при цьому індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” буде світитися.

“МЕНЮ”	Цей сенсор служить для вибору однієї з 18-ти програм приготування й універсальної програми «МУЛЬТИКУХАР» для режиму «МУЛЬТИВАРКА», а також однієї з 12-ти програм приготування й універсальної програми «МУЛЬТИКУХАР-ХЛІБ» для режиму «ХЛІБОПІЧКА». Кожне наступне торкання переключає програми зі списку меню вперед на одну, при цьому назва вибраної програми блимає.
“ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”	За допомогою цього сенсора можна налаштувати необхідні час і температуру приготування у програмах «МУЛЬТИКУХАР», «МУЛЬТИКУХАР-ХЛІБ», «МУЛЬТИКУХАР Plus», «СМАЖЕННЯ» і «ФРИТЮР».
“+” и “-”	Дані сенсори дають можливість регулювати час приготування та відкладеного старту в усіх програмах, а також час приготування та відкладеного старту і температуру приготування у програмах «МУЛЬТИКУХАР», «МУЛЬТИКУХАР-ХЛІБ», «МУЛЬТИКУХАР Plus», «СМАЖЕННЯ» і «ФРИТЮР».
“РОЗМІР БУХАНКИ”	Цей сенсор дає можливість вибрати розмір буханки хліба, який випікається – 700 або 900 грам. Для того, щоб задати розмір буханки, виберіть програму приготування хліба за допомогою сенсора “МЕНЮ”, потім торкніться сенсора “РОЗМІР БУХАНКИ”. Індикація розміру буханки знаходиться в лівому верхньому кутку дисплея. Працюючи з програмами в режимі «МУЛЬТИВАРКА» цей сенсор неактивний.
“СКОРИНКА”	За допомогою цього сенсора здійснюється вибір кольору скориночки хліба, який випікається (рівень засмаження скоринки): 1 – світла, 2 – середня, 3 – темна. Для того, щоб задати колір скориночки, виберіть необхідну програму приготування за допомогою сенсора “МЕНЮ”, потім торкніться сенсора “СКОРИНКА”. Індикація кольору скориночки знаходиться в лівому верхньому кутку дисплея. <i>Під час випікання хліба в мультиварці-хлібопічці задана ступінь підсмажування скоринки досягається на бокових та нижній поверхнях буханки.</i>
“ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ”	Працюючи в режимі «МУЛЬТИВАРКА» цей сенсор неактивний. Цей сенсор служить для ввімкнення універсального режиму приготування будь-яких страв у призначений час. Для активації режиму виберіть програму приготування за допомогою сенсора “МЕНЮ”, налаштуйте відповідно до рецепту необхідні температуру і час. Потім торкніться сенсора “ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ”, при цьому загориться

“МУЛЬТИКУХАР PLUS”

відповідний індикатор. За допомогою сенсорів “+” і “-” установіть час, після закінчення котрого мультиварка повинна завершити приготування страви.

Цей сенсор служить для активації універсальної програми «МУЛЬТИКУХАР Plus», а також вибору номера етапу в програмах «МУЛЬТИКУХАР Plus» і «МУЛЬТИКУХАР-ХЛІБ»,

Комплектація

Прилад	1 шт.
Внутрішня чаша з керамічним покриттям	1 шт.
Форма для випікання хліба з антипригарним покриттям	1 шт.
Контейнер для варки на пару	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Столова ложка для супу	1 шт.
Мірна чаша	1 шт.
Лопать для вимішування тіста	1 шт.
Крючок для виймання лопаті	1 шт.
Шнур живлення	1 шт.
Знімний контейнер для збору конденсату	1 шт
Книга рецептів	
Інструкція користувача	
Перелік сервісних центрів	
Гарантійний талон	

Підготовка до експлуатації

1. Відкрийте упаковку, акуратно вийміть прилад, видаліть всі пакувальні та рекламні матеріали.
2. Вийміть всі аксесуари та керівництво з експлуатації.
3. Протріть корпус приладу вологою губкою.
4. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть.

Експлуатація приладу в режимі «Мультиварка»

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте інструкцію та дотримуйтесь її вказівок.

1. Відкрийте кришку приладу, натиснувши кнопку.
2. Перед початком приготування переконайтесь, що внутрішні та зовнішні частини приладу не містять у собі залишків упаковки та не забруднені. Переконайтесь також у тому, що між внутрішньою каструлею та нагрівальною поверхнею немає сторонніх предметів.
3. Помістіть необхідні продукти в чашу та встановіть її у мультиварку-хлібопічку (використовуючи програму «СМАЖЕННЯ» встановіть пусту чашу, продукти помістіть після початку зворотного відліку).
4. Стежте, щоб чаша була правильно встановлена на нагрівальному елементі.
5. Злегка повертайте внутрішню чашу в мультиварці зі сторони в сторону, поки вона не стане в необхідне положення на нагрівальній поверхні.
6. Під час першого вмикання приладу можлива поява диму, пов'язана з обгорянням залишків мастила, що використовується при виробництві.
7. Під час роботи приладу можуть чути звуки «клацання», що пов'язані з роботою реле. Наявність цього звукового ефекту являється нормальною роботою приладу та не свідчить про його несправність.
8. В залежності від режиму приготування, кришка приладу може залишатися відкритою чи закритою. Рекомендації щодо коректного положення кришки зазначені в описі кожного з режимів приготування. Під час приготування в режимі «СМАЖЕННЯ» необхідно використовувати мультиварку з відкритою кришкою, стежте за часом теплової обробки, періодично помішуючи продукти, щоб уникнути їх пригорання.
9. Включіть мультиварку-хлібопічку в розетку. Не підключайте прилад у розетку в разі невиконання вищезазначених рекомендацій.
10. Якщо встановлена знімна чаша для мультиварки, після під'єднання до мережі прилад автоматично вибирає індикацію програм для мультиварки. При цьому деякі сенсори, призначені для керування в режимі «Хлібопічка», не активні.
11. Виберіть відповідну програму приготування, за необхідності, задайте температуру та час.
12. Торкніться та утримуйте сенсор «СТАРТ/СТОП». Для оперування сенсорами «СТАРТ/СТОП» і «ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ» торкніться та утримуйте їх протягом 2 секунд!

Опис програм для режиму «Мультиварка»

Мультиварка-хлібопічка RBMM 1601D має 18 автоматичних програм для режиму «Мультиварка», а також універсальну програму «Мультикухар» і «Мультикухар Plus» із різними режимами приготування.

Після закінчення часу роботи прилад автоматично переходить у режим підтримання температури ПІДІГРІВ, якщо його не було скасовано раніше. Світловий індикатор «ПІДІГРІВ» при цьому буде світитися і на дисплеї відобразиться прямий відлік часу.

Індикація для режиму «Мультиварка»:



Програми приготування для режиму «Мультиварка»

«Мультикухар»

Програма «Мультикухар» це багатofункціональна програма, котра дає Вам можливість приготувати безліч різноманітних страв. Для роботи в даній програмі необхідно вручну налаштувати необхідні час і температуру приготування.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Виберіть програму приготування, торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися встановлений раніше час для даної програми приготування (при першому увімкненні - 1 хвилина).
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 1 хвилина – від 1 до 45 хвилин, 5 хвилин – від 45 хвилин до 1 години 30 хвилин, 10 хвилин – від 1 години 30 хвилин до 3 годин, 20 хвилин – від 3 до 12 годин. Діапазон часу приготування може варіювати від 1 хвилин до 12 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.

Встановіть температуру приготування. Торкніться сенсора “ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”, при цьому температура на дисплеї почне блимати. Торкаючись сенсорів “+” і “-”, налаштуйте необхідне значення температури від 35°C до 160°C, відповідно до рецепту страви, що готується. Крок налаштування температури становить 5°C у діапазоні температур від 35 до 90°C, 2°C – у діапазоні температур від 90 до 110°C, 10°C – у діапазоні температур від 110 до 160°C. Під час налаштування температури приготування індикація температури на дисплеї блиматиме.

Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.

У цій програмі передбачено запам'ятовування послідовних налаштувань. Після торкання сенсора “СТАРТ/СТОП” задані значення часу та температури заносяться в енергонезалежну пам'ять приладу та будуть відображатися при наступних увімкненнях.

Також загориться індикатор кнопки “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДІГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДІГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.

Примітка. Для страв, що готуються при температурі нижче 80°C перехід у режим ПІДІГРІВ не передбачений.

- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.

- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.
- У програмі «МУЛЬТИКУХАР» є можливість контролювати процес приготування їжі. У будь-який момент можна відкрити кришку та перевірити ступінь готовності. Переконавшись у повній готовності страви, вимкніть пристрій.

«Мультикухар Plus»

У цій моделі реалізована програма «Мультикухар Plus», котра дозволяє налаштувати різну температуру на декількох (від 1 до 9) послідовних етапах приготування, а також встановити тривалість виконання кожного з етапів. Для відображення номера етапу використовується індикація в правій верхній частині дисплея.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Активуйте програму, торкнувшись однойменного сенсора “МУЛЬТИКУХАР PLUS”. У правому верхньому куті дисплея відобразиться індикація етапу приготування.
- Запрограмуйте перший етап приготування. Торкніться сенсора “ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”, таймер на дисплеї почне блимати. Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсорі “+” і “-”. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 1 хвилина – від 1 до 45 хвилин, 5 хвилин – від 45 хвилин до 1 години 30 хвилин, 10 хвилин – від 1 години 30 хвилин до 3 годин, 20 хвилин – від 3 до 12 годин. Діапазон часу приготування може варіювати від 1 хвилини до 12 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
Встановіть температуру приготування. Торкніться сенсора “ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”, при цьому температура на дисплеї почне блимати. Торкаючись сенсорів “+” і “-”, налаштуйте необхідне значення температури від 35°C до 160°C, відповідно до рецепту страви, що готується. Крок налаштування температури становить 5°C у діапазоні температур від 35 до 90°C, 2°C – у діапазоні температур від 90 до 110°C, 10°C – у діапазоні температур від 110 до 160°C. Під час налаштування температури приготування індикація температури на дисплеї блиматиме.
- Для переходу до наступного етапу приготування торкніться сенсора “МУЛЬТИКУХАР PLUS”. Запрограмуйте необхідну кількість етапів приготування описаним вище способом. Для переміщення між етапами можна також використовувати сенсорі “+” і “-”.
Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
У цій програмі передбачено запам'ятовування послідовних налаштувань. Після торкання сенсора “СТАРТ/СТОП” задані значення часу та температури заносяться в енергонезалежну пам'ять приладу та будуть відображатися при наступних увімкненнях.

Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.

Примітка. Для страв, що готуються при температурі нижче 80°C перехід у режим ПІДГРІВ не передбачений.

- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.
- У програмі «МУЛЬТИКУХАР Plus» є можливість контролювати процес приготування їжі. У будь-який момент можна відкрити кришку та перевірити ступінь готовності. Переконавшись у повній готовності страви, вимкніть пристрій.

Примітки:

1. *Будь-ласка, контролюйте положення кришки відповідно до виду продуктів, які ви готуєте. Так, наприклад, під час приготування макаронних виробів рекомендується залишати кришку мультиварки відкритою, тому що в процесі приготування утворюється багато піни.*
2. *У разі використання програм «МУЛЬТИКУХАР» або «МУЛЬТИКУХАР Plus» для смаження, завантажуйте інгредієнти після нагрівання приладу. Кришка повинна бути відкритою.*
3. *Максимальний час роботи програми «МУЛЬТИКУХАР Plus» – 16 годин. Це обмеження починає діяти при спробі налаштувати загальний час приготування, перевищуючий це значення.*
4. *Максимальний час виконання етапу в програмах «МУЛЬТИКУХАР» і «МУЛЬТИКУХАР Plus» при температурах від 150 до 160 °C складає 3 години, це обмеження дозволяє подовжити строк служби керамічного покриття чаші.*

«Розігрівання»

Ця програма дозволяє швидко розігріти приготовані раніше страви.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу «Експлуатація приладу в режимі «Мультиварка».
- *Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 20 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 10 хвилин до 1 години, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 10 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
Також загориться індикатор кнопки “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДІГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДІГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДІГРІВ торкніться сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Пароварка»

Мультиварка-хлібопічка РВММ 1601D може замінити традиційну пароварку на Вашій кухні. Програма «Пароварка» дозволяє готувати страви на пару, завдяки чому зберігаються вітаміни та корисні властивості продуктів. Спеціальний контейнер для варки на пару поставляється в комплекті з пристроєм.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Для варки на пару наповніть чашу водою приблизно на 1/3 частину. Встановіть чашу в прилад.
Підготуйте продукти та помістіть їх у контейнер для варки на пару. Встановіть контейнер у чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 5 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 5 до 35 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 1 хвилина. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- Зворотний відлік часу розпочнеться після нагрівання приладу до заданої температури.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Смаження»

Програма «Смаження» служить для обсмажування продуктів. В залежності від рецепту та продуктів, що використовуються, можна вибрати необхідні режими часу та температури.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Налийте в чашу олію відповідно до рецепту. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Під час приготування в даній програмі після нагрівання чаші до робочої температури рекомендується залишати кришку відкритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 10 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 5 хвилин. Діапазон часу приготування може варіювати від 10 до 40 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Встановіть температуру приготування. Торкніться сенсора “ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”, при цьому температура, встановлена за замовчуванням (160°C), на дисплеї почне блимати. Торкаючись сенсорів “+” і “-” налаштуйте необхідне значення температури від 100 до 160°C, відповідно до рецепту страви, що готується. Крок налаштування температури становить 20°C. Під час налаштування температури приготування індикація температури на дисплеї буде блимати.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
- Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- Після нагрівання приладу до заданої температури пролунає звуковий сигнал. На дисплеї відобразиться зворотний відлік часу приготування. Помістіть все інгредієнти в чашу.
- В процесі смаження продукти необхідно помішувати та контролювати їх готовність.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Йогурт»

Мультиварка-хлібопечка РВММ 1601D є повноцінним замінником пристроїв для приготування йогурту. В програмі «Йогурт» підтримується постійна температура (+38 - +40°C), необхідна для росту біфідобактерій та отримання в результаті прекрасного йогурту з закваски та молока.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 8 годин.
Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 6 до 12 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 30 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Після закінчення часу роботи програми “Йогурт” прилад не переходить у режим ПІДІГРІВ.
Вимкніть пристрій.

«Тушкування»

Ця програма призначена для приготування рагу, м'ясних і овочевих страв. Температура, що підтримується мультиваркою, дає можливість зберігати корисні властивості продуктів.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Наявність рідини в чаші обов'язкова!
- Під час приготування в даній програмі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 2 години.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 30 хвилин до 8 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 10 хвилин – від 30 хвилин до 3 годин, 20 хвилин – від 3 до 8 годин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Суп»

Програма «Суп» призначена для приготування супів, бульйонів та інших страв.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в даній програмі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 1 година 15 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 20 хвилин до 4 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 5 хвилин – від 20 хвилин до 2 годин, 10 хвилин – від 2 до 4 годин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Соте»

Ця програма призначена для приготування соте та інших страв із тушкованих овочів.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в даній програмі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 2 години.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 1 до 8 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 20 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Запікання»

Програма «Запікання» для запікання овочів, м'яса, риби, приготування складних багатокomпонентних запіканок та інших страв.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в даній програмі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 35 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 20 хвилин до 2 годин 50 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 5 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Фритюр»

Програма призначена для смаження продуктів у великій кількості олії (фритюрі).

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Налийте олію в чашу, відповідно до рецепту (проте не менше 1 літра). Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в даній програмі рекомендується залишати кришку відкритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 5 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 1 хвилина. Діапазон часу приготування може варіювати від 3 до 15 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
Встановіть температуру приготування. Торкніться сенсора “ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”, при цьому температура, встановлена за замовчуванням (160°C), на дисплеї почне блимати. Торкаючись сенсорів “+” і “-” налаштуйте необхідне значення температури від 160 до 180°C, відповідно до рецепту страви, що готується. Крок налаштування температури становить 10°C. Під час налаштування температури приготування індикація температури на дисплеї буде блимати.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- Після нагрівання до заданої температури, пролунає звуковий сигнал. На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування. Помістіть всі інгредієнти в чашу.
- *В процесі смаження продукти необхідно помішувати та контролювати їх готовність. Будьте обережні! Якщо продукти вологі, можливе розбризкування крапель гарячої олії!*
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Крупа»

Програма призначена для приготування корисних гарнірів із круп. Оптимальні температурні параметри та рівномірне нагрівання чаші з усіх боків дає можливість приготувати чудові розсипчасті гарніри.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Під час приготування в даній програмі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 50 хвилин. Регулювання часу приготування в цій програмі неможливе.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- При необхідності можна зупинити проходження програми торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, при цьому прилад перейде в режим очікування.
- Ця програма автоматична. У разі, якщо продукт приготується раніше заданого часу (що контролюється наявністю води в чаші), мультиварка самостійно зупинить процес приготування.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Вівсянка»

Спеціальна програма призначена для швидкого приготування здорового та корисного сніданку з вівсяної крупи. Завдяки оптимальним температурним режимам каша не підгорить та збереже всі свої корисні властивості.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 20 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 5 хвилин до 1 години, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 5 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Плов»

Ця програма призначена для приготування плову.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Попереднє обсмаження інгредієнтів виконується в програмі “СМАЖЕННЯ” відповідно до рецепту.*
- *Під час приготування в даній програмі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 40 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 20 хвилин до 2 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 10 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Ця програма автоматична. У разі, якщо продукт приготується раніше заданого часу (що контролюється наявністю води в чаші), мультиварка самостійно зупинить процес приготування.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Паста»

Ця програма призначена для приготування макаронних виробів.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Налийте воду в чашу. Рекомендована кількість води — до половини максимального рівня чаші. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в даній програмі після закипання води рекомендується залишити кришку відкритою, тому що в процесі приготування утворюється багато піни. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 8 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 5 до 20 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 1 хвилина. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- Зворотний відлік часу приготування розпочнеться після нагрівання до робочої температури, при цьому пролунає звуковий сигнал. Після сигналу відкрийте кришку, завантажте макаронні вироби в кип'ячу воду. Не закривайте кришку.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Томління»

Програма «Томління» імітує процес приготування страв у російській печі. Страви готуються шляхом дуже довгого та повільного тушкування при температурі, що постійно підвищується, це сприяє збереженню корисних властивостей продуктів та надає їм неповторний смак.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 5 годин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 1 до 8 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 20 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Сосиски/Пельмені»

Ця програма призначена для приготування пельменів і сосисок.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Налийте воду, відповідно до рецепту, в чашу. Рекомендується наливати воду до половини чаші, максимальний обсяг води – 2/3 об’єму чаші. Дотримуйтеся вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в цій програмі рекомендується до закипання води залишати кришку закритою, після завантаження продуктів у чашу - відкритою, тому що в процесі приготування утворюється багато піни. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 5 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 5 до 35 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 1 хвилина. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- Зворотний відлік часу приготування розпочнеться після нагрівання до робочої температури, при цьому пролунає звуковий сигнал. Після сигналу відкрийте кришку, завантажте продукти в кип’ячу воду. Не закривайте кришку.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Сир»

Ця програма призначена для приготування сиру.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 30 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсорі “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 5 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Піца»

Ця програма призначена для приготування традиційної італійської страви - піци.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- *Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.*
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 35 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 5 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі.
Також загориться індикатор кнопки “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДІГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДІГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДІГРІВ торкніться сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

«Молочна каша»

Програма призначена для приготування молочних супів і каш.

- Увімкніть прилад, індикатор сенсора “СТАРТ/СТОП”, а також індикація режиму “МУЛЬТИВАРКА” будуть блимати.
- Помістіть всі необхідні інгредієнти, згідно рецепту, в чашу. Дотримуйтесь вказівок розділу “Експлуатація приладу в режимі “Мультиварка”.
- Під час приготування в даному режимі рекомендується залишати кришку закритою. Якщо в процесі приготування утворюється багато піни, рекомендується на деякий час відкрити кришку, щоб запобігти переливанню кип'ячого молока через край чаші. При неправильному положенні кришки результат може не відповідати потребам.
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- На таймері, що блимає, буде зазначатися час за замовчуванням для цієї програми приготування – 1 година 15 хвилин.
- Для налаштування необхідного часу приготування використовуйте сенсори “+” і “-”. Діапазон часу приготування може варіювати від 20 хвилин до 2 годин, відповідно до рецепту страви, що готується. Час приготування збільшується чи зменшується з кроком 5 хвилин. В момент налаштування часу приготування таймер на дисплеї буде блимати. Тривале торкання сенсорів “+” і “-” дає можливість швидко змінювати значення часу, що налаштовується.
- Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.
- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал.
- Пристрій автоматично перейде в режим ПІДГРІВ, якщо його не було скасовано раніше.
- Для вимкнення режиму ПІДГРІВ торкніться сенсора “ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ”, вимкніть пристрій.

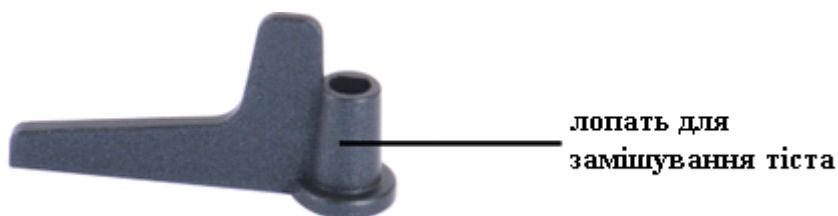
Експлуатація приладу в режимі «Хлібопічка»

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте інструкцію та дотримуйтесь її вказівок.

1. Відкрийте кришку приладу, натиснувши кнопку.
2. Перед початком приготування переконайтесь, що внутрішні та зовнішні частини приладу не містять у собі залишків упаковки та не забруднені. Переконайтесь також у тому, що між нагрівальним ТЕНОм і внутрішньою поверхнею пристрою немає сторонніх предметів.
3. Зніміть захисний екран із внутрішньої поверхні кришки.



4. Установіть лопать для замішування тіста на вал, розташований на дні форми для випікання хліба. Положіть необхідні інгредієнти для випікання в форму.



5. Щоб форма для випікання правильно встанла в мультиварці-хлібопічці розташуйте її в центрі нагрівального елемента, сумістивши мітку на поверхні внутрішнього відсіку приладу з міткою на верхній частині форми. Злегка натисніть на форму та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору. Форма повинна зафіксуватися в робочому положенні без докладання значних зусиль.



6. Під час випікання верхня кришка приладу завжди повинна бути закритою.
7. Включіть мультиварку-хлібопічку в розетку. Не підключайте прилад у розетку в разі невиконання вищезазначених рекомендацій. У разі, якщо форма для випікання встановлена правильно пристрій автоматично ввімкнеться в режимі «Хлібопічка».
8. Виберіть відповідну програму приготування, за допомогою сенсорів «СКОРИНКА» і «РОЗМІР БУХАНКИ» задайте необхідні параметри випікання. Якщо використовується програма «Мультикухар Хліб», налаштуйте параметри часу і температури для етапів приготування, за допомогою сенсорів «ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС», «+» і «-», «МУЛЬТИКУХАР PLUS».
9. Торкніться та утримуйте сенсор «СТАРТ/СТОП». Ввімкнеться режим приготування. Для зупинки процесу приготування торкніться та утримуйте сенсор «ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ». Для операцій із сенсорами «СТАРТ/СТОП» і «ПІДГРІВ/СКАСУВАННЯ» необхідно торкнутися та утримувати їх протягом 2 секунд!
10. При необхідності можна вийняти форму для випікання під час виконання програми приготування. Для цього відкрийте кришку, вдягнувши спеціальні термозахисні рукавиці, поверніть форму проти годинникової стрілки до суміщення міток на корпусі пристрою та формі для випікання, вийміть форму з пристрою. У цьому випадку відлік часу виконання програми, а також нагрівання ТЕНу призупиняться. Для поновлення виконання програми знову поставте форму в середину пристрою, дотримуйтеся рекомендацій п. 5.

Опис програм для режиму «Хлібопічка»

Мультиварка-хлібопічка PBMM 1601D має 12 автоматичних програм для режиму «Хлібопічка», а також універсальну програму «Мультикухар Хліб» із різними режимами приготування.

Після закінчення часу роботи прилад автоматично переходить у режим підтримання температури ПІДІГРІВ, якщо його не було скасовано раніше. Світловий індикатор «ПІДІГРІВ» при цьому буде світитися і на дисплеї відобразатиметься прямий відлік часу.

Індикація для режиму «Хлібопічка»:



Програми приготування для режиму «Хлібопечка»

Перед початком випікання хліба переконайтесь у тому, що інгредієнти свіжі та кімнатної температури. Для того щоб отримати оптимальний результат дуже важливо точно відмірювати та зважувати всі інгредієнти. Завжди дотримуйтесь зазначених дозувань інгредієнтів.

- Основні інгредієнти

Борошно: Борошно – це основний інгредієнт хліба. Борошно, з якого печуть хліб, повинно мати високий вміст клейковини, котра необхідна для того, щоб тісто добре підіймалося. Завжди звертайте увагу на інформацію на упаковці, чи підходить дане борошно для випікання хліба. Маса різних видів борошна може сильно відрізнятися, тому дуже важливо зважувати точну кількість борошна, використовуючи для цього кухонні ваги.

Дріжджі: Дріжджі – це основний і абсолютно необхідний для приготування хлібу продукт. Завдяки дріжджам хліб виходить об'ємним. Рекомендуємо використовувати сухі дріжджі (швидкодіючі) тому, що цей сорт довше зберігається та дає можливість досягнути кращих результатів при випіканні хліба.

Сіль: Сіль збагачує борошно та сприяє поліпшенню процесу підймання клейковини в тісті.

Вершкове масло/олія: Вершкове масло/олія поліпшує смак хліба та робить його більш м'яким. Даний інгредієнт повинен бути кімнатної температури.

Цукор: Цукор дає живлення для дріжджів та, відповідно, грає важливу роль у процесі підймання тіста. Можна використовувати рафінований чи коричневий цукор, а також мед або сироп. Цукор пом'якшує смак хлібу, збільшуючи його харчову цінність та подовжує термін зберігання.

Вода: Температура води повинна бути кімнатною: при нижчій температурі дія дріжджів буде менш ефективною, при більш високій температурі дріжджі можуть втратити свою активність. Більш тепла вода рекомендується лише коли вибрана програма «Швидка випічка».

Молоко: Молоко та інші молочні продукти поліпшують смак хліба, та його поживну цінність, а також сприяють утворенню рум'яної скоринки. Кількість доданого молока необхідно відняти з кількості води, зазначеної в рецепті.

ПОРАДА: Не використовуйте свіже молоко чи інші молочні продукти у разі використання режиму ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ тому, що молочні продукти можуть прокиснути.

Інші інгредієнти: в деяких рецептах можна додавати сухі інгредієнти, такі як ізіум, горіхи, соняшникове насіння, сухофрукти і т.п. Перед тим, як додавати сухі інгредієнти їх необхідно помити та просушити. Завжди використовуйте свіжі інгредієнти.

ПОРАДА: Для поліпшення смаку хліба можна додавати такі інгредієнти як яйця, проростки пшениці, прянощі.

Готова суха суміш для випікання хліба (до складу входять дріжджі): Готову суху суміш належить висипати в форму для випікання хліба та додати необхідну кількість води. Потім встановіть форму для випікання в хлібопечку та виберіть у меню програму «Традиційний хліб». Виберіть масу хліба відповідно до кількості суміші. В сухих сумішах можливо не буде зазначено скільки саме дріжджів входить до їх складу, тому, якщо ви новачок у домашній випічці хлібу, рекомендуємо розпочати з простого рецепту та повністю опанувати його.

Готова суха суміш для випікання хліба (без дріжджів): Спочатку в форму для випікання хліба, положіть дріжджі, потім суху суміш, а потім налейте необхідну кількість води. Виберіть програму в відповідності до кількості суміші та сорту борошна.

- Приготування тіста

- Переконайтесь, що всі рідкі інгредієнти кімнатної температури (використання більш теплої води рекомендується лише коли вибрана програма «Швидка випічка»).
- Використовуйте лише сухі дріжджі тому, що свіжі дріжджі не завжди дають можливість досягнути бажаного результату.
- У разі використання житнього борошна, слід пам'ятати, що вміст білків у ньому недостатній для формування клейковини, тому хліб із цього сорту борошна менш об'ємний. Житнє борошно варто розбавляти з пшеничним білим борошном, у пропорціях 30% пшеничного білого борошна та 70% житнього борошна.

- Рекомендації стосовно дозування

- Для вдалого випікання, рекомендується зважувати борошно, масло та інші інгредієнти за допомогою кухонних ваг. У кожному рецепті приводяться дозування інгредієнтів. Якщо у Вас немає кухонних ваг, використовуйте мірну склянку та мірну ложку (при відмірюванні інгредієнтів не слід зачерпувати «з гіркою», рівень інгредієнтів повинен бути рівним «без гірки», оскільки надлишок інгредієнтів може порушити пропорції в рецепті, необхідно завжди знімати лишки з верху мірної склянки та мірної ложки.)
- ніколи не додавайте надто велику кількість інгредієнтів:
**Для легких та звичайних сортів хліба: 500 гр сухих інгредієнтів + приблизно 300 мл рідини.*
**Для важких сортів хліба: 660 гр сухих інгредієнтів + приблизно 440 мл рідини.*

- Послідовність додавання інгредієнтів

Необхідно дотримуватися певної послідовності додавання інгредієнтів: у форму для випікання налейте спочатку воду, потім засипте борошно таким чином, щоб воно повністю покривало воду. При додаванні солі та дріжджів потрібно зробити два невеликих заглиблення у борошні, в різних кутах форми тому, що дріжджі не повинні контактувати з сіллю. Отже в одне заглиблення засипте сіль, а в інше заглиблення дріжджі, далі розрівняйте поверхню. Так само можна додавати вершкове масло та інші інгредієнти (насіння і т.п.) у різних кутах форми. Не забудьте додати цукор, оскільки він значно сприяє підйманню тіста.

Переконайтесь в тому, що ви не розлили та не розсипали інгредієнти.

Щоб уникнути ушкодження нагрівальних елементів, підтримуйте в чистоті внутрішню частину приладу, всі деталі, а також зовнішню поверхню форми для випікання хліба, перед підключенням приладу, переконайтесь в тому, що нагрівальні елементи не контактують із інгредієнтами.

Зверніть увагу: Під час завантаження інгредієнтів, чітко дотримуйтесь пропорцій, заданих у рецепті.

- Вибір програми

- Виконайте пункти розділу «Експлуатація приладу в режимі «Хлібопічка»
- Виберіть програму приготування торкаючись сенсора “МЕНЮ”, при цьому назва програми на дисплеї буде блимати.
- Розмір хліба, який випікається, за замовчуванням 900 грам. При необхідності Ви можете вибрати розмір буханки 700 або 900 грам торкнувшись сенсора “РОЗМІР БУХАНКИ”. Індикація розміру буханки знаходиться у лівому верхньому куті дисплея.
- Ви також можете вибрати колір скоринки хліба, який випікається: 1 – світлий, 2 – середній, 3 темний. Колір скоринки за замовчуванням – 2. Для змінення налаштувань

торкніться сенсора “СКОРИНКА”. Індикація кольору скоринки також знаходиться у лівому верхньому куті дисплея.

Зверніть увагу! В програмах «Швидке випікання», «Варення» і «Тісто» неможна вибрати розмір буханки та колір скоринки.

Для запуску програми торкніться та утримуйте сенсор “СТАРТ/СТОП”. Загориться світловий індикатор сенсора, пролунає одноразовий звуковий сигнал, прилад розпочне приготування по заданій програмі. Також загориться індикатор кнопки “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”, це значить, що після закінчення роботи програми прилад автоматично перейде в режим ПІДІГРІВ. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДІГРІВ повторно торкніться сенсора “СТАРТ/СТОП”, індикатор сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ” погасне. При необхідності Ви можете знову активувати автоматичний перехід у режим ПІДІГРІВ, торкнувшись сенсора “СТАРТ/СТОП”.

- На дисплеї відображатиметься зворотний відлік часу приготування.
- При необхідності можна зупинити проходження програми раніше закінчення зворотного відліку торкнувшись сенсора “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”.
- Після закінчення часу роботи мультиварки пролунає звуковий сигнал. Пристрій автоматично перейде в режим підтримання температури, якщо його не було скасовано раніше. Для вимкнення автоматичного переходу в режим ПІДІГРІВ повторно торкніться та утримуйте сенсор “ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ”. Після закінчення приготування вийміть форму для випікання з готовим хлібом із корпусу пристрою. Для цього, вдягнувши спеціальні термозахисні рукавиці, поверніть форму проти годинникової стрілки до суміщення міток на корпусі та формі для випікання, вийміть форму з мультиварки-хлібопічки.

Опис програм

«Мультикухар хліб»

Програма служить для створення власних рецептів випікання хліба.

- Для активації програми необхідно торкнутися сенсора “МУЛЬТИКУХАР PLUS”, при цьому в правому верхньому куті екрана з'явиться і почне блимати індикатор номера етапу.
- Для налаштування часу виконання етапу приготування торкніться сенсора “ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”, час виконання етапу на екрані почне блимати. Використовуючи сенсори “+” і “-”, налаштуйте необхідне значення часу. Крок налаштування часу для всіх етапів – 1 хвилина.
- У разі, якщо у вибраному етапі на екрані відображається температура приготування, це значить, що її можна регулювати. Для налаштування необхідної температури знову торкнутися сенсора “ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС”, температура на екрані почне блимати. Використовуючи сенсори “+” і “-”, налаштуйте необхідну температуру на цьому етапі. Крок налаштування температури приготування на всіх етапах, окрім 11 і 13, становить 1°C, на етапах 11 і 13 - 5°C.
- Всього можна задати 13 етапів приготування. Для вибору наступного етапу необхідно повторно торкнутися сенсора “МУЛЬТИКУХАР PLUS”. Коли номер етапу блимає, вибрати необхідний етап можна також за допомогою сенсорів “+” і “-”.
- Призначення кожного етапу, а також можливі налаштування температури та часу приведені в таблиці.
- Для пропускання будь-якого з етапів приготування, необхідно встановити час виконання етапу, рівний 0.
- Після торкання сенсора “СТАРТ/СТОП” програма почне послідовно виконувати запрограмовані етапи з 1 до того, який відображається на індикаторі етапів у момент торкання сенсора “СТАРТ/СТОП”. Під час виконання програми на екрані відображається зворотний відлік часу від загально налаштованого часу для всіх етапів. Перехід у режим ПІДІГРІВ можливий лише після завершення 11 і 13 етапів. Якщо закінчення виконання програми запрограмоване на інші етапи, перехід у режим ПІДІГРІВ буде неможливий.
- У цій програмі передбачено запам'ятовування послідовних налаштувань. Після торкання сенсора “СТАРТ/СТОП” установлені значення часу та температури заносяться в постійну пам'ять приладу та будуть відображатися при наступних увімкненнях.

Таблиця етапів приготування в програмі «Мультикухар Хліб»

Номер етапу	Температура за замовчуванням, °C	Регулювання температури, °C	Час за замовчуванням, хв	Регулювання часу, хв.	Назва етапу	Примітки
1	25	25-60	1	0 - 60	Розігрівання	
2	Не встановлена	Не регулюється	1	0 - 10	Заміс 1	Цикл – 1с, лопать рухається 0,5 с, потім зупиняється на 0,5 с
3	Не встановлена	Не регулюється	1	0 - 15	Заміс 2	Цикл 30 с, лопать рухається 28с, потім зупиняється на 2 с
4	Не встановлена	Не регулюється	1	0 - 10	Заміс 3	Лопать рухається без зупинок
5	25	Не регулюється	1	0 - 40	Витримка 1	
6	30	Не регулюється	1	0 - 15	Заміс 4	Цикл 30 с, лопать рухається 28с, потім зупиняється на 2 с
7	30	Не регулюється	1	0 - 10	Заміс 5	Лопать рухається без зупинок
8	25	25-60	1	0 – 2 год.	Підймання 1	
9	25	25-60	1	0 - 3 год.	Підймання 2	
10	25	25-60	1	0 - 3 год.	Підймання 3	
11	120	120-180	1	0 -1 год. 30 хв.	Випікання 1	Після закінчення виконання етапу можливий перехід у режим ПІДІГРІВ
12	25	25 - 60	1	0 - 1 год. 30 хв.	Витримка 2	
13	120	120-180	1	0 – 1 год. 30 хв.	Випікання 2	Після закінчення виконання етапу можливий перехід у режим ПІДІГРІВ

«**Кекс**» Програма для випікання солодких кексів і пасок із різноманітних видів борошна.

«**Солодкий хліб**» Програма для випікання солодкого хлібу з підвищеним вмістом цукру, родзинок, шоколаду і т.п.

«**Традиційний хліб**» Базова програма для випікання хліба.

«**Французький хліб**» Програма для випікання хліба з пшеничного, багатого білками борошна в французькому стилі та дріжджового білого хлібу з хрусткою скоринкою.

«**Хліб із цільного борошна**» Програма для випікання хліба з високим вмістом цільного борошна. У цій програмі встановлюється час відстрочення запуску випічки тому, що необхідно більш тривалий час для набухання подрібнених зерен, злаків або насіння. Хліб із цільного борошна зазвичай виходить менш об'ємним та більш щільним.

«**Хліб без глютену**» Спеціальна програма для випікання хліба з борошна з низьким вмістом клейковини. Випікання хліба без глютену значно відрізняється від випікання інших сортів хліба. Якщо Ви випікаєте даний хліб у наслідок причин, пов'язаних зі здоров'ям, попередньо проконсультуйтеся з лікарем та чітко дотримуйтесь інструкцій. Для даної програми ми рекомендуємо використовувати готову суміш «БЕЗ ГЛЮТЕНУ». Існують різноманітні суміші з низьким вмістом клейковини та суміші без вмісту клейковини. Проконсультуйтеся з вашим лікарем, котра з них більш вам підходить. Хліб повинен зберігатися в сухому та прохолодному місці. Готовий безглютеновий хліб потрібно використати в їжу протягом двох днів. У разі якщо хліб необхідно зберігати протягом більш тривалого часу, його можна заморозити в морозильній камері. Ми не несемо відповідальність за шкоду спричинену використанням інгредієнтів, котрі не були погоджені з лікарем, а також за шкоду спричинену в результаті недотримання даної інструкції, рецептури, терміну зберігання і т.п.

«**Житній хліб**» Програма для випікання хлібу з високим вмістом житнього борошна. Ця програма встановлює час відстрочення запуску тому, що необхідно більш тривалий час для набухання подрібнених зерен жита. Житній хліб зазвичай виходить менш об'ємним та більш щільним.

«**Швидке випікання**» Програма прискореного випікання. Ця програма скорочує час випікання на 1 годину 20 хвилин, завдяки скороченню часу процесу витримки та підймання тіста. Хліб за таких умов зазвичай виходить менш об'ємним та більш щільним.

«**Італійський хліб**» Програма для приготування легкого хліба в італійському стилі, переважно з оливковою олією та прянощами (такими як орегано, тім'ян).

«**Молочний хліб**» Програма для випікання хліба з молоком або молочними продуктами.

«**Варення**» Програма для обробки свіжих фруктів і приготування таких продуктів, як яблучний мус, джем і т.п. Маса інгредієнтів, що готуються, не повинна перевищувати 900 г, а загальний об'єм максимум $\frac{3}{4}$ об'єму форми для випікання, оскільки джем повинен кипіти в формі до повної готовності. Рекомендується потримати засипані цукром фрукти протягом декількох годин при кімнатній температурі, щоб виділилась достатня кількість соку. Для правильної роботи програми слід розпочати приготування, коли в формі для випікання буде достатня кількість соку чи води (не менше 100 г).

«**Тісто**» Програма для приготування дріжджового тіста і тіста для коржів та піци. Програма передбачає замішування тіста, потім його витримку для підймання, без запікання. Після процесу

замішування з нього можна випікати хлібні вироби в звичайній печі. Для цієї програми перехід у режим ПІДІГРІВ після закінчення приготування не передбачений.

Рецепти для приготування в мультиварці-хлібопечі PBMM 1601D Ви можете знайти в розділі «Рецепти для мультиварок» на сайті www.polar.ru

Стисла таблиця режимів приготування

Режим приготування	Час і температура* приготування	Можливість використання функції «Відкладений старт»	Рекомендації щодо положення кришки
Мультикухар і Мультикухар Plus	Час за замовчуванням: 1 хвилина Регулювання часу: від 1 хвилини до 12 годин, крок від 1 хвилини до 45 хвилин – 1 хвилина, від 45 хвилин до 1.5 годин – 5 хвилин, від 1.5 до 3 годин – 10 хвилин, від 3 до 12 годин – 20 хвилин. Регулювання температури: 35°C -160°C, крок 5°C у діапазоні температур 35°C - 90°C, 2°C – у діапазоні температур 90°C – 110°C, 10°C – від 110°C до 160°C	Так	Відкрита чи закрита, в залежності від страви
Розігрівання	Час за замовчуванням: 20 хвилин Регулювання часу: від 10 хвилин до 1 години, крок 10 хвилин Температура приготування: 110-115°C	Так	Закрита
Пароварка	Час за замовчуванням: 5 хвилин Регулювання часу: від 5 до 35 хвилин, крок 1 хвилина Температура приготування: 115°C	Так	Закрита
Смаження	Час за замовчуванням: 10 хвилин Регулювання часу: від 10 до 40 хвилин, крок 5 хвилин Температура за замовчуванням: 160°C Регулювання температури: від 100 до 160°C	Так	Відкрита
Йогурт	Час за замовчуванням: 8 годин Регулювання часу: 6 до 12 годин, крок 30 хвилин Температура приготування: 38-42°C	Так	Закрита
Тушкування	Час за замовчуванням: 2 години Регулювання часу: від 30 хвилин до 8 годин, крок від 30 хвилин	Так	Закрита

	до 3 годин - 10 хвилин, від 3 годин – 20 хвилин Температура приготування: 93°C		
Суп	Час за замовчуванням: 1 годин 15 хвилин Регулювання часу: від 20 хвилин до 2 годин, крок 5 хвилин, від 2 годин – 10 хвилин Температура приготування: 97°C	Так	Закрита
Соте	Час за замовчуванням: 2 години Регулювання часу: від 1 до 8 годин, крок 20 хвилин Температура приготування: 97°C	Так	Закрита
Запікання	Час за замовчуванням: 2 години Регулювання часу: від 1 до 8 годин, крок 20 хвилин Температура приготування: 145°C	Так	Закрита
Фритюр	Час за замовчуванням: 5 хвилин Регулювання часу: від 3 до 15 хвилин, крок 1 хвилини Температура за замовчуванням: 160°C	Так	Відкрита
Крупа	Час за замовчуванням: 50 хвилин Регулювання часу неможливе. Температура зупинки програми: 135°C	Так	Закрита
Вівсянка	Час за замовчуванням: 20 хвилин Регулювання часу: від 5 хвилин до 1 години, крок 5 хвилин Температура приготування: 96°C	Так	Закрита
Плов	Час за замовчуванням: 40 хвилин Регулювання часу: від 20 хвилин до 2 годин, крок 10 хвилин Температура зупинки програми: 150°C	Так	Закрита
Паста	Час за замовчуванням: 8 хвилин Регулювання часу: від 5 до 20 хвилин, крок 1 хвилини Температура приготування: 115°C	Так	Відкрита
Томління	Час за замовчуванням: 5 годин Регулювання часу: від 1 до 8 годин, крок 20 хвилин Температура приготування: перша четверть часу приготування - 45°C, друга - 65°C, третя – 85°C, четверта - 95°C	Так	Закрита
Сосиски/Пельмені	Час за замовчуванням: 5 хвилин Регулювання часу: від 5 до 35 хвилин, крок 1 хвилини	Так	Відкрита

	Температура приготування: 115°C		
Сир	Час за замовчуванням: 30 хвилин Регулювання часу: від 20 хвилин до 1,5 години, крок 5 хвилин Температура приготування: 108°C	Так	Закрита
Піца	Час за замовчуванням: 35 хвилин Регулювання часу: від 20 хвилин до 1,5 години, крок 5 хвилин Температура приготування: 150°C	Так	Закрита
Молочна каша	Час за замовчуванням: 1 година 15 хвилин Регулювання часу: від 20 хвилин до 2 годин, крок 5 хвилин Температура приготування: 95°C	Так	Закрита

* У програмах з можливістю ручного налаштування температури користувач встановлює необхідну температуру вручну, при цьому готовність продукту напряму залежить від того, наскільки правильно обрано температуру і час приготування.

Температури налаштування автоматичних програм вказані для довідки, їх зміна у процесі приготування відбувається автоматично без втручання користувача.

При цьому у різні моменти роботи програми (в залежності від вмісту чаші) температура може відрізнятись від довідкового значення, яке є установчим.

Наприклад: при встановленій температурі у 115 °C та наявності в чаші рідини при замірюванні температура в чаші не перевищить значення в 100 °C (точка кипіння води), при цьому кипіння води в чаші буде інтенсивним.

При цьому різниця між встановленим і реальним значеннями температури не є ознакою несправності приладу. Якщо програма розрахована на варіння (робота з водою), то при википанні або відсутності води в чаші програма автоматично вимикається через те, що температура дна чаші перевищує значення порогу безпеки для даної програми. Вимикання програми без води є нормальною реакцією системи захисту.

При проведенні вимірювань слід враховувати наступне:

- Точка заміру температури знаходиться у центрі дна чаші, встановленої в прилад, вимірювання проводиться датчиком, який закріплено (термопарою) при закритій кришці приладу.
- Для правильної оцінки значення слід проводити вимірювання на протязі всього часу проходження програми з інтервалом часу 30 сек. між вимірюваннями.
- На основі отриманих значень складається діаграма температурно – часової залежності, виявляється проміжок, на якому температура циклічно змінюється при відносно незмінних максимальних та мінімальних значеннях (проміжок термостатування).
- Довідкове значення температури буде знаходитися між мінімальним та максимальним виміряним значенням на проміжку термостатування.

При вимірюваннях слід враховувати особливості автоматичних програм:

- якщо програма розрахована на роботу з рідиною (водою), то при вимірюваннях слід налити в чашу 1 л. води.
- якщо програма розрахована на роботу без води, вимірювання слід проводити з пустою чашею.

За наявності в чаші продукту вимірювання значення можуть відрізнятись від довідкових через вміст в продуктах різної кількості рідини (води), кипіння якої не дозволяє температурі в точці заміру підійнятися вище 100 °C за законами фізики.

Для отримання значень, близьких до реально налаштованих, слід використовувати рідину з температурою кипіння, яка перевищує задане довідкове значення (наприклад, рослинна олія), з масою, яка є еквівалентом до маси продукту.

Функція «Відкладений старт»

Функція «Відкладений старт» дає можливість приготувати їжу в зазначений час. Однак, будь ласка, не відкладайте старт на довгий термін, якщо серед інгредієнтів страви є продукти, які швидко псуються.

- Функція «Відкладений старт» доступна для всіх програм.
- Для активації режиму виберіть програму приготування, використовуючи сенсор «МЕНЮ», за необхідністю, налаштуйте необхідні час і температуру приготування, потім торкніться сенсора «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ», при цьому загориться індикатор сенсора, а таймер на дисплеї почне блимати.
- Торкаючись сенсорів “+” і “-” виберіть час, після закінчення котрого мультиварка повинна завершити приготування страви. Зверніть увагу, що час відкладеного старту повинен бути не меншим ніж час приготування, передбачений програмою.
- Торкніться сенсора «СТАРТ / СТОП». Програма почне відлік заданого часу та запустить виконання вибраної програми таким чином, щоб страва була готова в зазначений час.

Примітка. В програмах «Пароварка», «Пельмені/Сосиски», «Паста», «Смаження» і «Фритюр» зворотній відлік часу вмикається після досягнення робочої температури, тому закінчення приготування може наступити дещо раніше чи пізніше заданого для «Відкладеного старту» часу (в залежності від вибраної температури та наповнення чаші).

Для автоматичних програм «Крупа» і «Плов» процес приготування може наступити дещо раніше (див. опис програм), при цьому до закінчення встановленого часу прилад буде знаходитися в режимі Підігрів.

Чищення та догляд за приладом

- Після закінчення приготування завжди очищайте мультиварку від залишків їжі та забруднень.
- Не користуйтеся щітками з металічним дротом і розчинником для очищення забруднених частин мультиварки.
- Якщо залишки страви прикипіли до внутрішньої чаш, замочіть її перед миттям. Після миття протріть внутрішню чашу.
- Не опускайте корпус у воду. Для чищення корпусу використовуйте вологу м'яку губку або тканину.
- Внутрішню чашу з керамічним покриттям, форму для випікання з антипригарним покриттям і контейнер для варки на пару можна мити у посудомийній машині. При митті у посудомийній машині стежте, щоб складові частини машини не пошкодили внутрішню чашу та форму для випікання.
- Для того, щоб зняти клапан-паровіддільник з внутрішньої сторони кришки поверніть його проти годинникової стрілки, утримуючи за зовнішню частину від прокручування.
- Після кожного приготування необхідно знімати та випорожнювати накопичувач конденсату, розташований на задній стінці приладу. Промийте, просушіть і встановіть його на місце.

Запобіжні заходи при використанні внутрішньої чаші та форми для випікання

- Для помішування використовуйте лише дерев'яну лопатку або спеціальну пластмасову ложку, що поставляється у комплекті з приладом.
- Не наливайте в чашу оцет, це може пошкодити покриття.
- Через деякий час чаша може змінити колір через те, що контактує з водою і миючими засобами. Це нормальне явище, і мультиварка може без застережень використовуватись далі.
- Для чищення НЕ використовуйте абразивні засоби.

Увага:

Після завершення терміну експлуатації електроприладу не викидайте його разом зі звичайними побутовими відходами, а передайте в офіційний пункт збору на утилізацію. Таким чином Ви допоможете зберегти довкілля.

Якщо у Вас виникли несправності.

Мультиварка

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Індикатор роботи не горить, нагрівальний елемент не працює	1. Проблема з електроживленням 2. Електрична плата або контакти пошкоджені	Перевірте, чи прилад під'єднаний до мережі Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру
Індикатор світиться, нагрівальний елемент не працює	Електрична плата або контакти пошкоджені.	Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру
Страва готується надто довго	1. Живлення від мережі відсутнє	Перевірте, чи прилад під'єднаний до мережі
	2. Нагрівальний елемент несправний	Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру
	3. Внутрішня чаша мультиварки встановлена з перекосом	Перевірте внутрішню чашу, переконайтеся, що вона встановлена правильно
	4. Сторонній предмет між нагрівальною пластиною і каструлею	Видаліть сторонній предмет
На дисплеї відображаються коди помилок E1, E2, E3, E4	Проблеми з платою електроживлення	Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру

Хлібопічка

Проблема	Рішення
Хліб не підіймається Верхня частина хліба не рівна	• Можливо, Ви використовували не підходящий вид дріжджів. Рекомендуємо використовувати сухі дріжджі (швидкодіючі), в такому разі не буде необхідності в приготуванні закваски. • Можливо, Ви поклали недостатню кількість дріжджів або дріжджі старі. Перевірте термін придатності дріжджів (зберігайте їх у холодильнику). Рекомендуємо використовувати мірну ложку, щоб точно відміряти необхідну кількість дріжджів. • Можливо, під час закладання інгредієнтів Ви не врахували те, що дріжджі не повинні торкатися солі. Дотримуйтесь послідовності додавання інгредієнтів. У послідовності додавання можливо Ви не взяли до уваги, що спочатку слід завантажити рідкі інгредієнти. • Неправильні пропорції інгредієнтів. Можливо Ви поклали надто багато солі або дуже мало цукру. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. - Перевірте, можливо інгредієнти, котрі Ви завантажили, вже містять у своєму складі сіль і / або цукор. • Борошно поганого гатунку, можливо невідповідна якість клейковини Вашого борошна або Ви використовуєте не хлібопекарне борошно. (Якість клейковини може змінюватися в залежності від температури, вологості, умов зберігання борошна та часу збирання врожаю). Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника чи іншу партію борошна. • Тісто дуже тверде, тому що додано не достатньо рідини. Борошно з твердих сортів пшениці з високим вмістом білків вбирає більше води, ніж інші види борошна; спробуйте додати більше води на 10-20 мл.
В хлібі багато пустот	• Можливо, Ви додали дуже багато дріжджів. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. • Можливо Ви додали занадто багато рідини, або вона була дуже теплою.

	Деякі види борошна вбирають більше води; спробуйте наступного разу додати менше на 10-20 мл води.
Хліб опускається після підймання	• Борошно не дуже хорошої якості . Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника чи іншу партію. • Надлишок рідини . Спробуйте наступного разу додати менше на 10-20 мл води. • Використано надто мало солі. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. • В процесі випікання кришка була відкрита протягом довгого часу. Не допускайте, щоб у процесі випікання кришка була відкрита надто довго. • Висока вологість у приміщенні. Приміщення необхідно провітрити.
Хліб надто об'ємний	• Можливо, Ви додали занадто багато води/дріжджів. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. Перевірте, можливо інгредієнти, котрі Ви завантажили містять у складі рідину. Вода занадто тепла. Переконайтесь, що вода не занадто тепла . • Можливо, Ви поклали мало борошна. Рекомендуємо зважити борошно, використовуючи ваги. • Можливо, Ви поклали надто мало солі. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.
Чому хліб такий легкий та в'язкий?	• Можливо, Ви поклали недостатню кількість дріжджів або вони старі. Перевірте термін придатності дріжджів (зберігайте їх у холодильнику). Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. • Можливо, стався збій у подачі електроенергії. Вийміть хліб/тісто з форми для випікання та знову розпочніть процес приготування, використовуючи свіжі інгредієнти.
Хліб надто сухий та твердий	• Можливо, Ви додали мало рідини. Деякі види борошна вбирають більше води; спробуйте наступного разу додати більше на 10-20 мл води. • Можливо, Ви поклали недостатню кількість дріжджів або вони старі.

	Використовуйте мірну ложку, яка поставляється з приладом. Перевірте термін придатності дріжджів (зберігайте їх у холодильнику).
Хліб занадто темний	• Можливо, Ви додали мало цукру. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. • Невірно вибраний колір скоринки. Перед випіканням правильно виберіть колір скоринки.
Хліб недостатньо пропечений, вологий всередині	• Можливо, Ви додали багато додаткових інгредієнтів, таких як горіхи, масло, сухофрукти, сироп і т.д. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. • Можливо, Ви додавали не просушені, надто вогкі родзинки. Переконайтесь, що сухофрукти, котрі Ви додете, добре висушені.
Зовнішній вигляд хліба борошністий, нижня частина хліба та боки покриті борошном .	• Можливо, Ви додали надто багато борошна чи недостатньо рідини. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати кухонні ваги чи мірну склянку.
Чому інгредієнти погано змішуються ?	• Лопать неправильно закріплена. Встановіть лопать для замішування тіста перед тим, як завантажити інгредієнти . • Можливо, стався збій в подачі електроенергії. Можна продовжити процес випікання, але, якщо замішування вже розпочалося, результат може виявитися незадовільним.
Хліб не підіймається	• Можливо , ви вибрали програму ТІСТО. Програма ТІСТО не вмикає програму випікання. • Можливо, стався збій у подачі електроенергії. Якщо тісто вже підійнялось, можна спробувати його спекти. • Можливо, Ви забули встановити лопать для замішування тіста. Встановіть лопать для замішування тіста.
Хліб впалий з боків і вологий знизу	• Можливо, Ви залишили хліб у формі після завершення процесу випікання на тривалий час. Вийміть хліб із приладу відразу ж після завершення процесу випікання.
Хліб недостатньо пропечений, потрібно продовжити час випікання.	• Виберіть програму «Мультикухар Хліб» • Пропустіть етапи 1-12, налаштуйте час приготування 0:00. • Запрограмуйте 13 етап (Випічка): налаштуйте необхідний час і температуру випікання.

Дзинчить лопать для замішування тіста	• Переконайтесь, що лопать для замішування тіста встановлена в форму для випікання належним чином.
У процесі випікання відчувається запах гарі. Із отвору для пари йде дим .	• Можливо на нагрівальний елемент розсипалися інгредієнти. У процесі замішування деяка кількість борошна, родзинок і т.п. могли потрапити в пекарську камеру. Одразу після вихолодження пристрою очистіть пекарську камеру.
Лопать для замішування тіста застрягла в буханці при спробі вийняти хліб із хлібопекарної форми	• Тісто надто жорстке. Дайте хлібу повністю вихолонати перш ніж, витягувати з нього лопать для замішування тіста. Деякі види борошна вбирають більше води; спробуйте наступного разу додати більше на 10-20 мл води. • Під лопаттю для замішування тіста накопичується шар тіста. Чистіть лопать для замішування після кожного використання.
Скоринка зморщена та стає м'якою після вихолодження хліба .	• Пар, який накопичується в хлібі, після випікання досягає скоринки та пом'якшує її. Спробуйте додавати на 10-20 мл води менше, щоб зменшити кількість пари.
Як отримати хрустку скоринку ?	• Щоб отримати хрустку скоринку, можна використовувати програму «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ» або вибрати ТЕМНИЙ колір скориночки.
Не вдається відрізати рівні шматочки	• Хліб ще надто теплий. Перед нарізанням хліба, дайте йому повністю охолонути на решітці.

Технічні характеристики

PВММ 1601D – Мультиварка - хлібопічка побутова електрична торговельної марки Polaris

Напруга: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Потужність для режиму «Мультиварка»: 860 Вт.

Потужність для режиму «Хлібопічка»: 700Вт

Загальний об'єм чаші: 4,5 л

Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін і вдосконалень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі розходження. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

Інформація про сертифікацію

Прилад сертифікований на відповідність вимогам нормативних документів РФ.

Сертифікат відповідності № TC RU C-US.AL16.B.00534 Серія RU №0081776

Термін дії з 20.02.2014 до 19.02.2019

Видав: ОРГАН З СЕРТИФІКАЦІЇ продукції Товариство з обмеженою відповідальністю

“Гарант Плюс” Адреса: 121170, м. Москва, Кутузовський пр-кт, буд. 36, корп. 3



Розрахунковий термін служби виробу:

3 роки

Гарантійний строк:

3 роки від дня покупки

Гарантійний строк на внутрішню чашу (каструлю):

6 місяців від дня покупки

Дата виготовлення зазначена на приладі.

Виробник:

TEXTON CORPORATION LLC - ТОВ «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America

1313 Н. Маркет Стріт, Приміщення 5100, Уілмінгтон, Штат Делавер 19801, Сполучені Штати Америки

ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: Мультиварка-хлібопічка побутова електрична

Модель: **PBMM 1601D**

Ця гарантія надається виробником як додаток до прав споживача, встановлених чинним законодавством і жодним чином не обмежує їх.

Ця гарантія діє протягом 36 місяців з дати придбання виробу і забезпечує гарантійне обслуговування виробу при виявленні дефектів, пов'язаних із матеріалами та роботою. У цьому випадку споживач має право і на безкоштовний ремонт виробу. Ця гарантія дійсна при дотриманні наступних умов:

1. Гарантійне зобов'язання поширюється на всі моделі, що випускаються компанією «TEXTON CORPORATION LLC» у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен бути придбаний винятково для особистих побутових потреб. Виріб повинен використовуватися в суворій відповідності до інструкції з експлуатації, з дотриманням правил та вимог безпеки.
3. Зобов'язки виробника за цією гарантією виконуються продавцями - вповноваженими дилерами виробника й офіційними центрами обслуговування (сервісу). Ця гарантія не поширюється на вироби, придбані в продавців, які не уповноважені виробником. Вони самостійно відповідають перед споживачем відповідно до законодавства.
4. Ця гарантія не поширюється на дефекти виробу, що виникли в результаті наступних дій:
 - хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів всередину виробу;
 - неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням правил і вимог техніки безпеки;
 - зносу деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання;
 - ремонту виробу, здійсненого особами або фірмами, що не є авторизованими сервісними центрами*.
5. Ця гарантія дійсна, якщо пред'явлена разом із оригіналом справжнього талона, оригіналом товарного чека, виданого продавцем, і виробу, в якому виявлено дефекти.
6. Ця гарантія дійсна тільки для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, які використовуються для комерційних, промислових або професійних цілей.

З усіх питань гарантійного обслуговування виробів POLARIS звертайтеся до Вашого місцевого офіційного продавця POLARIS.

Электрлі тұрмыстық мультипісіргіш-нанпісіргіш

POLARIS

Моделі PBMM 1601D

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

POLARIS сауда белгісімен шығатын өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Біздің бұйымдар сапа, функционалдық және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сәйкес жасалған. Біздің фирмадан жаңа бұйым алғаныңызға риза болатыныңызға сенімдіміз.

Құралды пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз, онда Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат бар, сондай-ақ, құралды дұрыс пайдалану мен күтуге қатысты кеңестер берілген.

Нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен бірге, мүмкіндігінше, картон қорапта және орама материалымен бірге сақтаңыз.

Мазмұны

Қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқаулар	105
Осы құралдың қауіпсіздігі бойынша арнайы нұсқаулар	106
Пайдалану саласы	108
Құралдың сипаттамасы	108
Жинақталуы	112
Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану.....	113
«Мультипісіргіш» режиміне арналған бағдарламалардың сипаттамасы.....	114
Құралды «Нанпісіргіш» режимінде пайдалану	136
«Нанпісіргіш» режиміне арналған бағдарламалардың сипаттамасы	138
Тазарту және күтім	151
Егер қиындық туындаса.....	152
Техникалық сипаттамасы	157
Сертификаттау туралы ақпарат.....	157
Кепілдік міндеттеме	158

Қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар

- Құрал тек қана тұрмыста пайдалануға арналған.
- Құралды тек мақсаты бойынша ғана пайдалану керек.
- Аталмыш құрал, құралды қолдануға қатысты қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның нұсқаулығы жүргізілген немесе қадағалау жүзеге асырылған кездерді есепке алмағанда, білімі мен тәжірибесі жоқ және жүйке жүйесінде немесе психикалық, физикалық ауытқулары бар тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) қолдануына арналмаған. Балалардың құралмен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалап отырыңыз.
- Құралды пайдалануды бастамас бұрын осы пайдалану бойынша нұсқаулықпен мұқият танысыңыз.
- Әр жолы құралды қоспас бұрын оны қарап шығыңыз. Құралдың және оның желілік сымның ақауы болса, құралды розеткаға қосуға мүлдем болмайды.
- Құрал мен желілік сым ыстық ауаның тікелей күн көзіне және ылғалға ұшырамайтындай етіп, сақталуы керек.
- **Назар аударыңыз! Құралды ванна, ыдыс-аяқ жуатын шұңғылша немесе сумен толтырылған басқа ыдыстардың қасында пайдалануға болмайды.**
- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа салуға мүлдем болмайды. Ылғал қолмен құралды ұстауға болмайды. Құрал ылғалданса, оны бірден желіден ажыратыңыз.
- Құрал суға түсіп кеткен жағдайда, оны бірден желіден ажыратыңыз. Және бұл кезде қолды суға малуға болмайды. Құралды екінші рет пайдаланар алдында оны білікті маман тексеріп шығуы керек.
- Құралды тек қана ауыспалы тоқ көзіне қосыңыз (~). Қоспас бұрын, құралдың желіде қолданылатын кернеуге есептелгендігіне көз жеткізіңіз.
- **Кез келген қате ақау бола тұра құралды іске қосу Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Құралды тек қана жерге тұйықталған желіге қосу қажет. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерге тұйықталу бекітілген электр техникалық нормаларға сәйкес келуі тиіс. Стандартты емес тоқ көздерін немесе қосу құрылғыларын пайдалануға болмайды.
- Құралды бөлмежайдан тысқары жерде пайдаланбаңыз. Құралды сүйір бұрыштарға соғылуыдан сақтаңыз. Пайдаланып болғаннан кейін, тазартқанда немесе құрал сынып қалса әрдайым желіден ажыратыңыз.
- Құралды желілік сымнан ұстап тасымалдауға болмайды. Құралды желіден ажыратқан кезінде оның штепсельді айыршасынан ұстаңыз.
- Жинағына кірмейтін қосымша аксессуарларды пайдалану Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, тоқпен қамтамасыз ету сымын құралды айналдыра орауға болмайды, себебі, уақыт өте келе бұл сымның үзілуіне әкеп соғуы мүмкін. Қашанда сақтау үшін сымды жақсылап тарқатыңыз.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Жөндеуді қызмет көрсету орталығының білікті мамандары ғана жүзеге асыруы керек.
- Құралды жөндеу үшін тек қана түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылады.

Осы құралдың қауіпсіздігі жөніндегі арнайы нұсқаулар

- Мультипісіргіш-нанпісіргіш құралды термотөзімді, құрғақ және орнықты қабатқа орналастырыңыз, мысалы, құрал еңкейіп тұрмас үшін және ол жылжып кетпес үшін оны асүйлік үстелдің үстіне немесе асүйлік үстелшенің үстіне орнатыңыз.
- Құралды пайдаланғанда оның айналасында бос орынның жеткілікті екендігіне көз жеткізіңіз. Құрал жиһаз, перделер және осы сияқты тағы басқа да өрт шығу қаупі бар нысандардан 15 см. кем емес арақашықтықта орналастыру керек.
- Құралды алғаш рет пайдаланалар алдында, бөгде иісті жою үшін мультипісіргіштің тостағанына ең жоғары деңгейіне дейін су толтырып, («Буда пісіру») максималды температуралық режимінде, 30 минут бойы суды қайнатуды ұсынамыз. Нан пісіруге арналған қалыпты жұмсақ гупканы пайдалана отырып, бейтарап сабынды сумен жууға кеңес беріледі.
- Құралдың ішінде ыдыс, қыздырып пісіруге арналған қалыптың немесе ішкі тостақтың дұрыс орналасуын қадағалаңыз және құралдың қақпағы тиісті ретімен жабылмаған болса, оны пайдаланбаңыз.
- Құралды бөлмежайдан тысқары жерде пайдаланбаңыз, сонымен қатар қызып, жылу шығаратын көздеріне жақын жерлерде немесе ылғалы жоғары бөлмежайларда пайдаланбаңыз.
- Құралды асбөлмеде асүйлік ауа сорғышы бар болса да, ас пісіретін плитаның және пештің немесе қызып, жылу шығаратын құрылғылардың жанына орналастырмаңыз.
- Мультипісіргіш-нанпісіргіш құралды және оның электр желілік бауын немесе оның электр айырашасынан ылғал қолмен ұстамаңыз, сонымен қатар құралды ешқашан суға (немесе басқа сұйықтыққа) салуға мүлдем болмайды. құралды тазалау үшін тек ылғал матаны пайдаланыңыз. Егер құрылғының беті дымқылданып қалса, оған су тиіп кетсе, оны бірден ток көзінен ажырату қажет.
- Жұмыс істеп тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз және пайдалану барысында оны орнынан жылжытып немесе көтеріп басқа жерге орналастырмаңыз.
- Құралды пайдалану барысында, оның бақылап қарауға арналған терезесі, қыздырып пісіруге арналған қалыбы және оның ішкі тостағаны жоғары температураға дейін қатты қызады. Сонымен қатар, нан піскен соң, ыстық наннан қалақтарды шығарған кезде абай болыңыз. Күйіп қалмас үшін жұмыс істеп тұрған құралды ұстамаңыз. Пайдаланып болған соң мультипісіргіш-нанпісіргіш құрал суығанша күтіңіз, кері жағдайда күйіп қалу қаупі бар.
- Нан пісіруге арналған қалыпты ингредиенттерді сақтауға арналған контейнер ретінде пайдаланбаңыз.
- Қызып кетуге жол бермес үшін, бос тұрған құралды іске қоспаңыз (ингредиенттерсіз).
- Пісіруге арналған қалыпқа ингредиенттерді салған кезде камераның ішіне сұйықтықтың төгілуін және азық-түлік өнімдердің шашылуын болдырмас үшін, ингредиенттерді пісіруге арналған қалыпты құралдың ішінен алып шығарыңыз.
- Құралды желіден ажыратар алдында оның күту режимінде тұрғандығына және бағдарламаның іске қосылмағандығына көз жеткізіңіз.

- Құрал электр желісіне қосылып тұрғанда ешқашан құралды көтермеңіз/жылжытпаңыз.
- Құралдың ішкі тостағы/ пісіруге арналған қалып сұйықтық және азық-түлік өнімдермен толы болса құралдың орнын ауыстырмаңыз.
- Құрал жұмыс істеп тұрғанда оның ішкі тостағын ұстамаңыз. Егер бағдарлама орындалып жатқан кезде пісіруге арналған қалыпты алып шығару қажет болса, арнайы термоқорғанысы бар қолғапты пайдаланыңыз.
- Құралды тазарту үшін абразивті тазартқыштарды және агрессивті жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Азық-түлік өнімдірді немесе суды мультипісіргіште ұзақ уақытқа қалдырмаңыз.
- Құралдың ішкі тостағанмен/ пісіруге арналған қалыптың және сыртқы қабатының арасында бөгде заттар болмауы тиіс.
- Күрішті немесе гарнирді әзірлеу барысында тостағандағы су мен жарманың мөлшерінің ұсынылған арасалмағын қадағалаңыз.
- Мультипісіргіш-нанпісіргіш құралды пайдалану үшін басқа мультипісіргіштердің немесе нанпісіргіш құралдардың және өзге де брендтердің керек-жарақтары мен қандайда бөлшектерін пайдаланбаңыз.
- Электрұзартқыштарды және жалғастырғыш тетіктерді қолдануға болмайды.
- Құралдың электрмен қоректендіру сымын майыстыруға және қатты бұрауға немесе бүгіп, ширатып орауға болмайды, сонымен қатар оны құралды пайдалану барысында, құралдың бойымен айналдырып орамаңыз.
- Құралдың электрмен қоректендіру сымы асүйлік үстелшенің немесе үстелдің шетінен салбырап тұруына, сонымен қатар оның ыстық беткі қабатқа жанасуына жол бермеңіз.
- Құрал жұмыс істеп тұрғанда оның ішінен ішкі тостағынын шығармаңыз, сонымен қатар құралмен пайдаланған кезде оны электр желісінен ажыратпаңыз.
- Құралмен пайдаланған кезде оның желдету саңылауларын ешбір затпен блоктауға және жабуға мүлдем болмайды.
- Құралдың жұмыс барысында бағдарламалардың дұрыс орындалуын қамтамасыз ету үшін құралдың ішкі жағын, оның барлық бөлшектерін және оның ішкі тостағын, сонымен қатар нан пісіруге арналған қалыбын әрқашан таза әрі құрағак күйінде ұстау қажет.
- Құралды дереу электр желіден ажырату қажет, егер:
 - құралмен пайдаланбайтын жағдайда және құралды пайдаланып болғаннан кейін;
 - құрал сынып қалса;
- Өндіруші осы нұсқаулықта қарастырылмаған немесе дұрыс пайдаланбаған жағдайдың нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты емес.

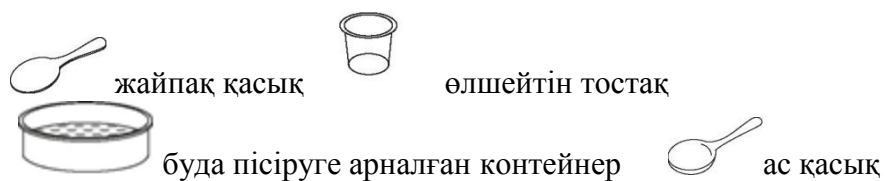
Пайдалану саласы

- Құрал тек қана тұрмыста қолдануға арналған.
- Құралды тек мақсаты бойынша ғана пайдалануға болады.

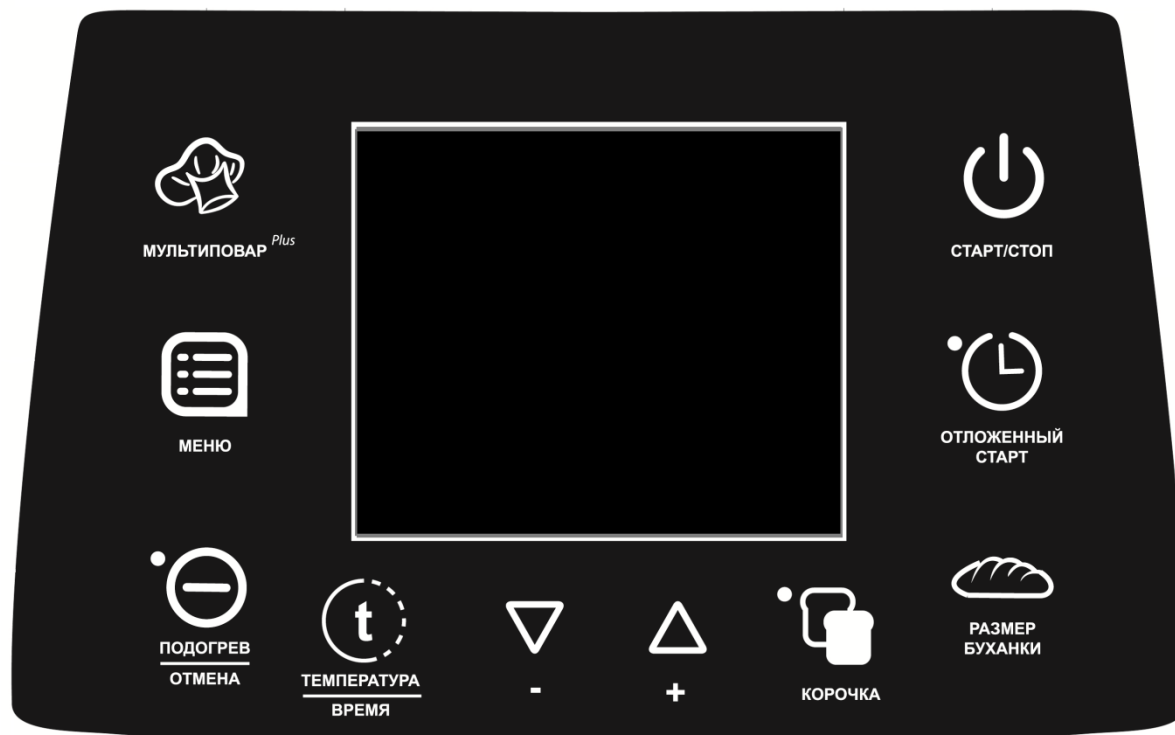
Құралдың сипаттамасы



Аксессуарлар



Басқару панелі



“СТАРТ / ТОҚТАТУ”

Әзірлеу режимдерін активтеуге арналған сенсоры. «МӘЗІР» сенсорының көмегімен әзірлеу бағдарламаны таңдаңыз (төменде көрсетілген қараңыз). Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/ТОҚТАТУ» сенсорына басыңыз, бағдарлама іске қосылған соң, сенсордың жарықтық индикаторы жанады. Тағам әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін, құрылғы оған белгіленген режимі бойынша дайын тағамның температурасын бір қалыпта сақтау үшін автоматы түрде ЖЫЛЫТУ режиміне өтеді.

Әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін, құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысып тұрғанын «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының жарқылдайтын индикаторы білдіреді. Сонымен қатар бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. Егер, Сіз қаласаңыз, кейінірек қажет болса “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басып, ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосыңыз.

“ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ”

Егер қажет болса аталған сенсоры арқылы іске қосылып тұрған бағдарламаны алдын ала бекітілген уақытынан бұрын аяқтауға болады.

Іске қосылып тұрған бағдарламаны болдырмау үшін «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Құралдың күту режимі қосылып тұрған кезінде (дисплейдегі “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорының индикаторы жыпылықтаған кезінде) осы батырмаға бассаңыз, құрал ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады да, сол кезде «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы жанады.

“МӘЗІР”

Бұл сенсор әзірлеудің 18 - бағдарламаларының ішінен кез келген біреуін және «Мультипісіргіш» режимі үшін «Мультиаспаз» әмбебап бағдарламасын таңдап алу үшін қажет. Сонымен қатар, әзірлеудің 12 - бағдарламаларының ішінен кез келген біреуін және «Нанпісіргіш» режимі үшін «Мультиаспаз-Нан» әмбебап бағдарламасын таңдап алу үшін қажет. Бұл батырмаға қайталап әрбір рет басқан сайын мәзірдегі бағдарламалардың тізімі бойынша алға қарай келесі әзірлеу бағдарламаға ауыса аласыз, сонымен әр таңдалған бағдарламаның атауы жыпылықтап көрінеді.

“УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА”

Аталған сенсордың көмегімен «Мультиаспаз», «Мультиаспаз Нан», «Мультиаспаз Plus», «Қуыру» және «Фритюр» бағдарламаларда әзірлеудің уақыты мен температурасын таңдап орнатуға болады.

“+” және “-”

Аталған сенсорлар барлық әзірлеу бағдарламаларында әзірлеудің уақыты мен кейінге қалдырылған старт режимнің уақытын реттеуге, сондай-ақ, «Мультиаспаз», «Мультиаспаз Нан», «Мультиаспаз Plus», «Қуыру» және «Фритюр» бағдарламаларда әзірлеудің қажетті уақыты мен температурасын және кейінге қалдырылған старт режимнің уақытын реттеуге мүмкіндік береді.

“БІР БӨЛКЕ НАННЫҢ ӨЛШЕМІ”

Аталған сенсор қыздырып пісірілетін бір бөлке нанның өлшемін – 700 немесе 900 грамм таңдауға мүмкіндік береді. Бір бөлке нанның өлшемін таңдау үшін нанды пісіруге арналған бағдарламаны “МӘЗІР” сенсорының көмегімен таңдаңыз, содан кейін, “БІР БӨЛКЕ НАННЫҢ ӨЛШЕМІ” сенсорына басыңыз. Дисплейдің сол жағындағы жоғары бұрышында бір бөлке нанның өлшемін көрсететін индикациясы көрінеді. Аталған сенсор «Мультипісіргіш» режимі үшін әзірлеу бағдарламаларымен жұмыс істеген кезде іске қосылмайды.

“НАННЫҢ ҚЫРТЫСЫ”

Аталған сенсордың көмегімен қыздырылып пісірілетін нанның қыртысының түсін таңдау жүзеге асырылады (нан қыртысының қуыру дәрежесі): 1- ақшыл(сәл қызғылт), 2 – орташа, 3- күңгірт(қызарып піскен). Нан қыртысының түсін таңдау үшін «МӘЗІР» сенсорының көмегімен әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз, содан кейін «НАННЫҢ ҚЫРТЫСЫ» сенсорына басыңыз. Нан қыртысының түсінің индикациясы дисплейдің сол жағындағы жоғарғы бұрышында

орналасқан. «Мультиаспаз» режимінде жұмыс істегенде аталған сенсор іске қосылмайды.

Мультипісіргіш-нанды пісіру режимінде нанды әзірлеу барысында қабықшаның таңдалынған қыздырылу деңгейі бөлкенің түп жағы мен бүйір жақтарында орын алады

“КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ”

Аталған сенсор белгіленген уақытта кез келген тағамды әзірлеудің әмбебап режимін іске қосуға арналған. Режимді іске қосу үшін «МӘЗІР» сенсорының көмегімен әзірлеудің бағдарламасын таңдаңыз, рецепт бойынша талап етілетін температуралық-уақыттық режимді орнатыңыз. Содан кейін «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» сенсорын басыңыз, осы ретте сәйкесінше индикатор жанады. “+” және “-” батырмаларының көмегімен тағамды әзірлеудің аяқталуына тиіс уақытты таңдаңыз.

“МУЛЬТИАСПАЗ PLUS”

Аталған сенсор «Мультиаспаз Plus» әмбебап бағдарламасын іске қосу және «Мультиаспаз Plus» және «Мультиаспаз Нан» бағдарламаларындағы кезеңнің нөмірін таңдау үшін қажет.

Жинақталуы

Құрал	1 дана.
Керамикалық жабыны бар ішкі тостақ	1 дана.
Күйікке қарсы қабаты бар нан пісіруге арналған қалып	1 дана.
Күюге қарсы беткі қабаты бар нанды қыздырып пісіруге арналған қалып	1 дана.
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана.
Жайпақ қасық	1 дана.
Сорпаға арналған ас қасық	1 дана.
Өлшейтін тостақ	1 дана.
Қамырды илеуге арналған қалақ	1 дана.
Қалақты шығаруға арналған ілмек	1 дана.
Желілік сымы	1 дана.
Конденсатты жинауға арналған алынбалы контейнер	1 дана.
Рецептер кітабы	
Пайдаланушының нұсқаулығы	
Қызмет көрсету орталықтарының тізімі	
Кепілдік талоны	

Пайдалануға дайындық

1. Орамасын ашып, құралды абайлап шығарыңыз, орайтын және жарнамалық барлық материалдарды алып тастаңыз.
2. Аксессуарлардың бәрін және пайдалану жөніндегі нұсқауды алып шығарыңыз.
3. Құралдың сыртқы қабатын дымқыл губкамен сүртіңіз.
4. Тостақты сабынды жылы сумен жуыңыз да, мұқият кептіріңіз.

Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану

Құралды пайдалануды бастамас бұрын оның қауіпсіздік жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, сондағы нұсқауларды басшылыққа алыңыз.

1. Батырмаға басып, құралдың қақпағын ашыңыз.
2. Әзірлеуді бастамас бұрын құралдың ішкі және сыртқы бөліктерінің орамадан босағанына және лас еместігіне көз жеткізіңіз. Сонымен қатар, ішкі кастрөлмен қыздыратын қабат арасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз.
3. Қажетті азық-түлік өнімдірді тостаққа салып, мультипісіргішке орнатыңыз («Қуыру» бағдарламаны пайдалану барысында бос тостағанды орнатыңыз, ал тағамды әзірлеу уақытының кері санауы басталғанда азық түліктерді салыңыз).
4. Тостақтың қыздыратын элементке дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
5. Тостақ қыздыратын қабатта қажетті орынға қондырылғанша, ішкі тостақты айналдырып бұрыңыз.
6. Құралды бірінші рет іске қосқанда түтін шығуы мүмкін, бұл өндірісте қолданылатын май қалдықтарының қызуымен байланысты.
7. Құрал жұмыс істеп тұрғанда реленің жұмысымен байланысты «сыртыл» дыбыс шығуы мүмкін. Мұндай әсердің болуы құралдың қалыпты жұмыс істеуі болып саналады және істен шыққандығын білдірмейді.
8. Әзірлеудің бағдарламасына қарай құралдың қақпағы ашық немесе жабық күйінде болуы қажет. Қақпақтың дұрыс орналасуы туралы кеңестер әзірлеу бағдарламасының әрбір сипаттамасында келтірілген. Құрал «Қуыру» режимінде жұмыс істегенде мультипісіргіштің қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі, жылудың өнделуінің сапасын қадағалап, өнімді қуырған кезде, ол күйіп кетпес үшін арасында оны араластырып отыру қажет.
9. Мультипісіргіш-нанпісіргіш құралды розеткаға қосыңыз. Жоғарыда аталған нұсқаулар орындалмағанда, құралды розеткаға қосуға болмайды.
10. Егер мультипісіргіштің ішіне алынбалы тостақ орнатылған болса, желіге қосылғанда құрал мультипісіргішке арналған бағдарламалардың индикациясын автоматты түрде таңдайды. Осы ретте «Нанпісіргіш» режимінде басқаруға арналған кейбір сенсорлар іске қосылмайды.
11. Әзірлеудің сәйкесінше әзірлеу бағдарламасын таңдап алыңыз, қажет жағдайда уақыт пен температураны орнатыңыз.
12. “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. “СТАРТ / ТОҚТАТУ” және “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорларлары арқылы операцияларды орындау үшін, оларға шамалы 2 секунд бойы басып ұстап тұру қажет болады!

«Мультитипісіргіш» режиміне арналған әзірлеу бағдарламаларының сипаттамасы

PBMM1601D мультитипісіргіш-нанпісіргіш құралдың моделінде «Мультитипісіргіш» режиміне арналған 18 автоматты бағдарлама, сонымен қатар әр түрлі әзірлеу режимдері арқылы жұмыс істейтін «Мультиаспаз» және «Мультиаспаз Plus» әмбебап бағдарламалары бар.

Әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы оған белгіленген режимі бойынша дайын тағамның температурасын бір қалыпта сақтау үшін автоматы түрде ЖЫЛЫТУ режиміне өтеді, егер бұл режим алдын ала өшірілмеген болса. Сонымен «Жылыту» режимнің жарық индикаторы жыпылықтай бастайды және дисплейде әзірлеу уақытының тікелей есебі көрінеді.

«Мультитипісіргіш» режимі үшін индикациясы:



Мультиповар - мультиаспаз, разогрев-жылыту, пароварка-бұда пісіру, жарка-қуыру, йогурт- йогурт, тушение-бұқтыру, суп-көже, соте-соте, запекание-қыздырып пісіру, фритюр-фритюр, крупа-жарма, овсянка-сұлы жарма, плов-палау, паста-паста, томление-бұқтырып дәмдеу, сосиски/пельмени - сосискалар/тұшпара, творог- сүзбе, пицца-пицца, молочная каша-сүтті ботқа.

«Мультипісіргіш» режиміне арналған әзірлеу бағдарламалары.

«Мультиаспаз» бағдарламасы

«МУЛЬТИАСПАЗ» бағдарламасы көп функционалды бағдарлама болып табылады, ол Сізге әр түрлі көптеген тағам әзірлеуге мүмкіндік береді. Бұл режимде жұмыс істеу үшін әзірлеу режимді және әзірлеудің қажетті уақыты мен температурасын қолмен орнату қажет.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде осы әзірлеу бағдарламасы үшін алдын ала орнатылған уақыттың мәні көрсетіледі (бірінші рет қосқан кезде - 1 минут).
- Тағамды әзірлеу үшін қажетті уақытты орнатыңыз. Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеу уақытты 1 минут қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақыты - 1 минуттан бастап 45 минутқа дейін болса, уақытты - 1 минут қадамымен орнатыңыз, - 45 минуттан бастап 1 сағат 30 минутқа дейін болса, уақытты-5 минут қадамымен орнатыңыз, - 1 сағат 30 минуттан бастап 3 сағатқа дейін болса, уақытты - 10 минут қадамымен орнатыңыз, - 3 сағаттан бастап 12 сағатқа дейін болса, уақытты-20 минут қадамымен орнатыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай 1 минуттан бастап 12 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз. Содан кейін әзірлеу температураны орнатыңыз, ол үшін “УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА” сенсорына басыңыз, сол кезде дисплейде температураның мәні жыпылықтай бастайды. Тағамды әзірлеу үшін қажетті температураның мәнін орнатыңыз, ол үшін “+ және - ” сенсорларын қолданып, әзірлеуге қажетті температураның мәнін тағам әзірлеудің рецептіне қарай 35°C градустан бастап 160°C градусқа дейін орнатыңыз. Әзірлеу температураның мәнін ауыспалы қадамымен орнатылады, егер температураның диапазоны 35°C градустан бастап 90°C градусқа дейін болса, әзірлеу температураның мәнін 5°Cградус қадамымен орнатылады, ал 90°C градустан бастап 110°C градусқа дейін болса, 2°C қадамымен орнатылады, сонымен 110°C градустан бастап 160°C градусқа дейін болса 10°C градус қадамымен орнатылады. Әзірлеу температураны орнату барысында дисплейде температураның индикациясы жыпылықтай бастайды.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Аталған бағдарламада соңғы орнатуларды есте сақтау функциясы іске асқан. “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басқаннан кейін әрбір орнатылған температура мен уақыттың мәні құралдың тұрақты және энерготәуелсіз жадына енеді және кейін бағдарламаны қосқан кезде шығып көрінеді. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының

индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді.

- Сонымен қатар бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.
- *Ескертпе: Әзірлеу температураның мәні 80°C градустан төменрек орнатылса, онда «ЖЫЛЫТУ» режиміне ауысуға мүмкіндік жоқ, дегенімен әзірлеу бағдарламаларында мұндай қарастырылмаған.*
- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.
- «Мультиаспаз» бағдарламасында тағамды әзірлеу процессін бақылауға мүмкіндігі бар. Тағамның әзір болғандығына көз жеткізсеңіз кез келген уақытта қақпақты ашып, тағамның әзір болу деңгейін тексеріп, құралды сөндіре аласыз.

«Мультиаспаз Plus» бағдарламасы

Бұл моделде «МУЛЬТИАСПАЗ PLUS» сенсоры арқылы басқарылатын «МУЛЬТИАСПАЗ PLUS» бағдарламасы жүзеге асады, пісірудің бір неше кезеңдерінде әр түрлі температураларда орнатуға (1-ден 9-ға дейін), сондай-ақ әр бір кезеңнің ұзақтығын белгілеуге мүмкіндік береді. Кезеңнің нөмірін көрсету үшін дисплейдегі оң жағындағы жоғарғы бұрышында орналасқан индикациясы пайдаланылады.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- Бір атаулы «МУЛЬТИАСПАЗ PLUS» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап, іске қосыңыз, сонымен, дисплейдегі оң жағындағы жоғарғы бұрышында орналасқан кезеңінің индикациясы пайда болады.
- Әзірлеудің бірінші кезеңін бағдарламалау қажет, ол үшін “УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА” сенсорына басыңыз, сол кезде дисплейде таймер жыпылықтай бастайды. Тағамды әзірлеу үшін қажетті уақытты орнатыңыз. Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеу уақытты 1 минут қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақыты - 1 минуттан бастап 45 минутқа дейін болса, уақытты - 1 минут қадамымен орнатыңыз, - 45 минуттан бастап 1 сағат 30 минутқа дейін болса, уақытты-5 минут қадамымен орнатыңыз, - 1 сағат 30 минуттан бастап 3 сағатқа дейін болса, уақытты - 10 минут қадамымен орнатыңыз, - 3 сағаттан бастап 12 сағатқа дейін болса, уақытты-20 минут қадамымен орнатыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай 1 минуттан бастап 12 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында

дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз. Содан кейін әзірлеу температураны орнатыңыз, ол үшін “УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА” сенсорына басыңыз, сол кезде дисплейде температураның мәні жыпылықтай бастайды. Содан кейін әзірлеу температураны орнатыңыз, ол үшін “УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА” сенсорына басыңыз, сол кезде дисплейде температураның мәні жыпылықтай бастайды. Тағамды әзірлеу үшін қажетті температураның мәнін орнатыңыз, ол үшін “+ және - ” сенсорларын қолданып, әзірлеуге қажетті температураның мәнін тағам әзірлеудің рецептіне қарай 35°C градустан бастап 160°C градусқа дейін орнатыңыз. Әзірлеу температураның мәнін ауыспалы қадамымен орнатылады, егер температураның диапазоны 35°C градустан бастап 90°C градусқа дейін болса, әзірлеу температураның мәнін 5°C градус қадамымен орнатылады, ал 90°C градустан бастап 110°C градусқа дейін болса, 2°C қадамымен орнатылады, сонымен 110°C градустан бастап 160°C градусқа дейін болса 10°C градус қадамымен орнатылады. Сонымен әзірлеу температураны орнату барысында дисплейде температураның индикациясы жыпылықтай бастайды.

- Келесі әзірлеу кезеңін бағдарламалау шарасына өту үшін «МУЛЬТИАСПАЗ PLUS» сенсорына қайтадан басыңыз. Осы жоғарыда сипатталған ретімен қажетті кезеңдердің санын бағдарламалаңыз. Сонымен әзірлеу кезеңдердің арасында бір кезеңінен басқа кезеңге ауысу үшін “+” және “-” сенсорларын қолдануға болады.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Аталған бағдарламада соңғы орнатуларды есте сақтау функциясы іске асқан. “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басқаннан кейін әрбір орнатылған температура мен уақыттың мәні құралдың тұрақты және энерготәуелсіз жадына енеді және кейін бағдарламаны қосқан кезде шығып көрінеді. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен қатар бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.
- *Ескертпе: Әзірлеу температураның мәні 80°C градустан төменрек орнатылса, онда «ЖЫЛЫТУ» режиміне ауысуға мүмкіндік жоқ, дегенімен әзірлеу бағдарламаларында мұндай қарастырылмаған.*
- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.
- «Мультиаспаз» бағдарламасында тағамды әзірлеу процессін бақылауға мүмкіндігі бар. Тағамның әзір болғандығына көз жеткізсеңіз кез келген уақытта қақпақты ашып, тағамның әзір болу деңгейін тексеріп, құралды сөндіре аласыз.

Ескерту:

- 1) Қақпақтың әзірленетін тағамның түрлеріне сәйкестікте орналасуын қадағалауды өтінеміз. Мысалы, макарон өнімдерін әзірлеу кезінде мультипісіргіштің қақпағын ашық қалдыруға кеңес беріледі, өйткені, әзірлеу барысында көп көпіршік түзіледі.
- 2) Егер «Мультиаспаз» немесе «Мультиаспаз Plus» бағдарламалары қуыру режимінде пайдаланатын болса, ингредиенттерді құралды қыздырып алғаннан кейін салыңыз. Құралдың қақпағы ашық күйінде болуы тиіс.
- 3) «Мультиповар Plus» бағдарламаның орнатылатын максимальді жұмыс уақыты - 16 сағат. Аталған шектеу әзірлеудің жалпы уақытын көзделген уақыттан асыра орнатылған жағдайда іске қосалады.
- 4) «Мультиаспаз» және «Мультиаспаз Plus» бағдарламаларындағы 150-ден 160 °C -қа дейінгі температурада кезеңнің орындалуының максималды уақыты 3 сағатты құрайды, бұл шектеу тостақтың керамика қабатының қолданысының мерзімін ұзартуға мүмкіндік береді.

«Жылыту» бағдарламасы

Жылыту бағдарламасы дайын тағамдарды жылытуға арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостаққа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 20 минут. Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 10 минуттан бастап 1сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты 10 минут қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының

индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Буда пісіру» бағдарламасы

РВММ1601D Мультипісіргіш-нанпісіргіш құрал Сіздің ас үйіңіздегі дәстүрлі булан пісіргіштерді алмастыра алады. “Буда пісіру” бағдарламасы өнімдердің дәрумендері мен пайдалы қасиеттерін сақтай отырып, тағамды буда әзірлеуге мүмкіндік береді. Буда пісіруге арналған арнайы контейнер құралмен бірге жеткізіледі және оның жинағына кіреді.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Тостақты неғұрлым көп дегенде 1/3 мөлшерде сумен толтырыңыз. Содан тостақты құралдың ішіне орнатыңыз.
- Азық-түлік өнімдерді аршып, жуып дайындаңыз, содан буда пісіруге арналған арнайы контейнерге салыңыз да, сонымен контейнерді тостаққа орнатыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.
- «МӨЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 5 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 5 минуттан бастап 35 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты 1 минут қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ

режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Әзірлеу уақыттың кері есебі құрал белгіленген температураға дейін қызып, жеткен соң басталады.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Қуыру» бағдарламасы

«Қуыру» бағдарламасы тағамды аздап қызартып қуыруға арналған. Рецептүра мен тағам түрлеріне қарай қажетті уақыттық және температуралық режимдерді таңдап алуға болады.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті мөлшерде рецептүраға сәйкес, тостакқа май құйыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезіңінде тостаған қажетті жұмыс температураға жеткен соң құралдың қақпағын ашық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 10 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеу уақытты 5 минут қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады. Сонымен әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 10 минуттан бастап 40 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Содан кейін әзірлеу температураны орнатыңыз, ол үшін “УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА” сенсорына басыңыз, сол кезде дисплейде осы бағдарламасы үшін бекітілген температуралық режимі бойынша орнатылған температураның мәні (160°C) жыпылықтай бастайды. Тағамды әзірлеу үшін қажетті температураның мәнін орнатыңыз, ол үшін “+ және - ” сенсорларын қолданып, әзірлеуге қажетті температураның мәнін тағам әзірлеудің рецептіне қарай 100°C градустан бастап 160°C градусқа дейін орнатыңыз. Әзірлеу температураның мәнін 20°C градус қадамымен орнатылады. Сонымен әзірлеу

температураны орнату барысында дисплейде температураның индикациясы жыпылықтай бастайды.

- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.
- Құрал белгіленген температураға дейін қызып жеткен соң дыбысты сигнал естіледі. Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді. Барлық ингредиенттерді тостакқа салыңыз.
- *Қуыру барысында тағамның әзірленуін оны араластырып тұрып бақылаңыз.*
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Йогурт» бағдарламасы

РВММ1601D мультипісіргіш- нанпісіргіш құралы йогурт әзірлеуге арналған құрылғының тамаша алмастырғышы болып табылады. “Йогурт” бағдарламасында қалыпты (+38 - +40°C) температура сақталады, ол бифидобактериялардың өсуіне және сүт пен ашықтықтан керемет йогурт алу үшін қажет.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 8 сағат.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 6 сағаттан бастап 12 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты 30 минуттық қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып,

орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.

- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- «Йогурт» бағдарламасы аяқталған соң құрал ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады. Құралды өшіріңіз.

«Бұқтыру» бағдарламасы

Бұл бағдарламасы рагу, ет және көкіністен жасалатын тағамдарды әзірлеуге арналған. Қолдайтын температура тағамның пайдалы қасиеттерін сақтауға мүмкіндік береді.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостаққа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- Тостақта су болуы қажет!
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 2 сағат.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 30 минуттан бастап 8 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады. Сонымен әзірлеу уақыты - 10 минуттан бастап 3 сағатқа дейін болса, уақытты - 10 минут қадамымен орнатыңыз, - 3сағаттан бастап 8 сағатқа дейін болса, уақытты- 20 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ

режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Көже» бағдарламасы

«Көже» бағдарламасы көжелер мен сорпаларды және басқа да тағамдарды әзірлеуге арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостаққа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 1 сағат 15 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 20 минуттан бастап 4 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады. Сонымен әзірлеу уақыты - 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейін болса, уақытты - 5 минут қадамымен орнатыңыз, - 2 сағаттан бастап 4 сағатқа дейін болса, уақытты- 10 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет

басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Соте» бағдарламасы

Бұл бағдарламасы соте және басқа да бұқтырылған көкөністерден тағамдарды әзірлеуге арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МЭЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 2 сағат.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 1 сағаттан бастап 8 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 20 минут қадамымен орнатыңыз.
- Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының

индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Қыздырып пісіру» бағдарламасы

«Қыздырып пісіру» бағдарламасы көкөністерді, етті, балықты қыздырып пісіруге, күрделі көп компонентті запеканкалар мен басқа да тағамдарды әзірлеуге арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 35 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 20 минуттан бастап 2 сағат 50 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 5 минут қадамымен орнатыңыз.
- Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Фритюр» бағдарламасы

Программа предназначена для жарки продуктов в большом количестве масла (фритюре)

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті мөлшерде рецептураға сәйкес, тостаққа май құйыңыз (бірақ 1 литрден кем емес). «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 5 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеу уақытты 1 минут қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады. Сонымен әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 3 минуттан бастап 15 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Содан кейін әзірлеу температураны орнатыңыз, ол үшін “УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА” сенсорына басыңыз, сол кезде дисплейде осы бағдарламасы үшін бекітілген температуралық режимі бойынша орнатылған температураның мәні (160°C) жыпылықтай бастайды. Тағамды әзірлеу үшін қажетті температураның мәнін орнатыңыз, ол үшін “+ және - ” сенсорларын қолданып, әзірлеуге қажетті температураның мәнін тағам әзірлеудің рецептіне қарай 160°C градустан бастап 180°C градусқа дейін орнатыңыз. Әзірлеу температураның мәнін 10°C градус қадамымен орнатылады. Сонымен әзірлеу температураны орнату барысында дисплейде температураның индикациясы жыпылықтай бастайды.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне

автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Құрал белгіленген температураға дейін қызып жеткен соң дыбысты сигнал естіледі. Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді. Барлық ингредиенттерді тостаққа салыңыз.
- *Қуыру барысында тағамның әзірленуін оны араластырып тұрып бақылаңыз. Абай болыңыз! Егер қызып тұрған майға салынатын азық-түліктік өнімдер ылғал болса майдың тамшылары шашырау мүмкін!*
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Жарма» бағдарламасы

«Жарма» бағдарламасы жармадан пайдалы гарнирлер әзірлеуге арналған. Ұтымды температуралық параметрлер мен ыдыстың жан-жағынан бірқалыпты қызуы үгітіліп тұрған тамаша гарнир әзірлеуге мүмкіндік береді.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостаққа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 50 минут. Бұл бағдарламада әзірлеу уақытты реттеуге мүмкіндік жоқ.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Бұл бағдарлама автоматты болып табылады. Егер әзірленіп тұрған тағам белгілеп қойылған уақыттан ертерек әзірленсе (тостаққа құйылған су мөлшерін қадағалауға болады), құрал өздігінен әзірлеу процесін үзіп тастайды.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Сұлы жарма» бағдарламасы

Арнайы бағдарлама пайдалы және жұғымды таңғы асты сұлы жармадан тезірек әзірлеу үшін арналған. Ұтымды температуралық режимнің арқасында ботқа күйіп кетпейді және өзінің барлық пайдалы қасиеттерін сақтап қалады.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостаққа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны тандап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 20 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 5 минуттан бастап 1 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 5 минут қадамымен орнатыңыз.
- Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының

индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Палау» бағдарламасы

Бұл бағдарламасы палау тағамын дайындауға арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Барлық ингредиенттерді рецептураға сәйкес, алдын-ала қуыруға «Қуыру» бағдарламасында орындауға мүмкіндік бар.*
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МЭЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 40 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 20 минуттан бастап 2 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 10 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады. Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Бұл бағдарлама автоматты болып табылады. Егер әзірленіп тұрған тағам белгілеп қойылған уақыттан ертерек әзірленсе (тостаққа құйылған су мөлшерін қадағалауға болады), құрал өздігінен әзірлеу процесін үзіп тастайды.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Паста» бағдарламасы

Бұл бағдарламасы макарон өнімдерін әзірлеуге арналған .

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Құралдың тостағына су құйыңыз. Суды тостақтың жартысына дейін құйған дұрыс. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл режимде әзірлеу кезінде су қайнаған соң құралдың қақпағын ашық күйінде қалдыруға кеңес беріледі, өйткені, әзірлеу барысында көп көпіршік түзіледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 8 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 5 минуттан бастап 20 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 1 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Құрал жұмыс температураға дейін қызып жеткен соң дыбысты сигнал естіледі. Сигнал шыққан соң құралдың қақпағын ашыңыз да, қайнап тұрған суға макарон өнімдерін салыңыз. Құралдың қақпағын жаппаңыз.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Бұқтырып дәмдеу» бағдарламасы

«Бұқтырып дәмдеу» бағдарламасы орыс пешінде тағамды әзірлеу үдерісін ұқсатады. Тағам өте ұзақ, баяу бұқтыру әдісімен, үнемі жоғарылайтын температурада әзірленеді, бұл азық-түліктердің пайдалы құрамын сақтауға мүмкіндік және оларға қайталанбас дәм береді.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостаққа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 5 сағат.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 1 сағатан бастап 8 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 20 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының

индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады. Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Сосискалар / Тұшпара» бағдарламасы

Бұл бағдарламасы тұшпара мен сосискаларды әзірлеуге арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Рецептүраға сәйкес тостаққа суды құйыңыз. Суды тостақтың жартысына дейін құйған дұрыс. Судың максималды көлемі – тостақтың 2/3 көлемі. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Аталған бағдарламада әзірлегенде су қайнағаннан кейін қақпақты жабық күйінде ұстауға кеңес беріледі, ал тағам өнімдерін тостаққа салғаннан кейін ашық ұстаған дұрыс, себебі қайнау барысында көп көбік бөлінеді. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МЭЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 5 сағат.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептін қарай – 5 минуттан бастап 35 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 1 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
- Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.

- Құрал жұмыс температураға дейін қызып жеткен соң дыбысты сигнал естіледі. Сигнал шыққан соң құралдың қақпағын ашыңыз да, қайнап тұрған суға макарон өнімдерін салыңыз. Құралдың қақпағын жаппаңыз.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады. Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Сүзбе» бағдарламасы

Бұл бағдарламасы сүзбе әзірлеуге арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостаққа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӨЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 30 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 20 минуттан бастап 1 сағат 30 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 1 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.
- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны

«ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады. Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.

- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Пицца» бағдарламасы

Бұл режимі танымал итальяндық тағам – пиццаны әзірлеуге арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 35 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 20 минуттан бастап 1 сағат 30 минуттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 5 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.
- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады. Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.

- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

«Сүтті ботқа» бағдарламасы

Бұл бағдарламасы сүт көжселерді және ботқаларды әзірлеуге арналған.

- Құралды іске қосыңыз, құрал іске қосылған кезде «Мультипісіргіш» режимнің индикациясы және «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорының индекаторы жыпылықтай бастайды.
- Қажетті қоспалардың барлығын рецептураға сәйкес тостакқа салыңыз. «Құралды «Мультипісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- *Бұл бағдарламада әзірлеу кезінде құралдың қақпағын жабық күйінде қалдыруға кеңес беріледі. Егер әзірлеу барысында көп көбік шығатын болса, қайнап жатқан сүттің тасып кетпеуі үшін қайндайда бір уақытқа қақпақты ашуға кеңес береміз. Қақпақ дұрыс жабылмағанда нәтижесі талабыңыздан шықпауы мүмкін.*
- «МӨЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Жыпылықтап тұрған таймерде уақыттың мәні көрсетіледі, осы әзірлеу бағдарламасы үшін бекітілген уақыт режимі бойынша тағамды әзірлеу уақыты – 1 сағат 15 минут.
- Әзірлеу уақытты орнату үшін “+ және - ” сенсорларын қолданыңыз. Әзірлеудің уақыт диапазоны тағам әзірлеудің рецептіне қарай – 20 минуттан бастап 2 сағаттың аралығында өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытты ауыспалы қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, сонымен әзірлеу уақытты - 5 минут қадамымен орнатыңыз. Сонымен әзірлеу уақытты орнату барысында дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды. “+ және - ” сенсорларын қолданып, орнатылған уақыттың мәнін тез арада өзгертуге мүмкіндік бар, ол үшін осы сенсорларына ұзағырақ басып, ұстап тұрыңыз.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды.
Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.
- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады. Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.
- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.

Құралды «Нанпісіргіш» режимінде пайдалану

Құралды пайдалануды бастамас бұрын пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз, нұсқаулықта берілген нұсқауларды басшылыққа алыңыз.

1. Құралдың қақпағын оны ашуға арналған батырмасына басып, ашыңыз.
2. Әзірлеуді бастамас бұрын құралдың ішкі және сыртқы бөліктерінің орамадан толық алынғандығына және ешқандай кірленбегендігіне көз жеткізіңіз. Сонымен қатар ішкі тостақ пен қыздыру ТЭНнің қабатының арасында ешқандай бөгде заттардың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.
3. Қақпақтың ішкі бетіндегі қорғаныс экранын алып тастаңыз.



4. Қамырды илеуге арналған қалақты нанды пісіруге арналған қалыптың түбінде орналасқан білікке орнатыңыз. Қажетті ингредиенттерді қыздыр пісіруге арналған қалыпқа салыңыз.



5. Пісіруге арналған қалыпты мультипісіргіш-нанпісіргішке орнату үшін құралдың ішкі бөлігіндегі белгіні қалыптың жоғарғы бөлігіндегі белгімен біріктіре отырып, оны қыздыру элементінің ортасына қарай орналастырыңыз. Қалыптың үстінен жайлап басыңыз да, содан қалып тірелгенше оны сағат тілі бойынша бұрыңыз. Қалып жұмыстық күйінде бекітілуі тиіс, қалыпты орнатқан кезде оған аса күш салмай орнатыңыз.



6. Нанды қыздырып пісіргенде құралдың жоғарғы қақпағы үнемі жабық болуы тиіс.

7. Мультипісіргіш-нанпісіргіш құралды розеткаға қосыңыз. Құралды егер жоғарыда аталған ұсыныстар орындалмаған болса, розеткаға қоспаңыз. Қыздырып пісіруге арналған қалып құралдың ішіне дұрыс орнатылса, құрал автоматты түрде «Нанпісіргіш» режимін іске қосады.

8. Тағамды әзірлеу үшін оған сәйкесінше әзірлеу бағдарламаны тандаңыз, содан «НАННЫҢ ҚЫРТЫСЫ» және «БІР БӨЛКЕ НАННЫҢ ӨЛШЕМІ» сенсорларының көмегімен тағамды қыздырып пісіру үшін талап етілетін параметрлерін орнатыңыз. Егер «Мультиаспаз Нан» бағдарламасы пайдаланылатын болса, әзірлеудің кезеңдері үшін “ УАҚЫТ/ТЕМПЕРАТУРА ”, оған қоса “+” және “-”, сонымен қатар “МУЛЬТИАСПАЗ PLUS” сенсорларын пайдалана отырып, уақыттық және температуралық параметрлерді орнатыңыз.

9. «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Құрал әзірлеу режиміне қосылады. Әзірлеуді болдырмау үшін «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. «СТАРТ/ ТОҚТАТУ» және «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорлары арқылы операцияларды орындау үшін, оларға 2 секунд бойы басып, ұстап тұру қажет!

10. Егер қажет болса, бағдарлама орындалып жатқан кезінде, пісіруге арналған қалыпты алып шығаруға болады. Қалыпты алып шығару үшін құралдың қақпағын ашу қажет, содан кейін арнайы термодорғағысы бар қолғаптардың көмегімен қыздырып пісіруге арналған қалыпты сағат тіліне қарсы бағытта, құралдың корпусындағы белгісі қыздырып пісіруге арналған қалыптағы белгісіне дейін біріктірілмегенше бұраңыз да, қалыпты құралдың ішінен алып шығарыңыз. Сонымен осы кезде бағдарламаның орындалуын көрсететін уақыттық есебі тоқтатылады да, сонымен қатар ТЭН-нің қызуы да тыйылады. Бағдарламаның орындалуын жаңарту үшін 5-бөлімнің нұсқауларын басшылыққа ала отырып, қалыпты құралға қайта орнатыңыз.

«Нанпісіргіш» режиміне арналған бағдарламалардың сипаттамасы

PBMM1601D мультипісіргіш-нанпісіргіш құралдың моделінде «Нанпісіргіш» режиміне арналған 12 автоматты бағдарлама, сонымен қатар әр түрлі әзірлеу режимдері арқылы жұмыс істейтін «Мультиаспаз Нан» әмбебап бағдарламасы бар.

Әзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін құрылғы оған белгіленген режимі бойынша дайын тағамның температурасын бір қалыпта сақтау үшін автоматы түрде ЖЫЛЫТУ режиміне өтеді, егер бұл режим алдын ала өшірілмеген болса. Сонымен «Жылыту» режимнің жарық индикаторы жыпылықтай бастайды және дисплейде әзірлеу уақытының тікелей есебі көрінеді.

«Нанпісіргіш» режимі үшін индикациясы:



Сладкий хлеб-тәтті нан, традиционный хлеб- дәстүрлі технология бойынша әзірленген нан, французский хлеб - француз наны, цельный белый хлеб- тұтас дәнді ұннан пісірілген ақ нан, безглютеновый хлеб- глютенсіз нан, цельный ржаной хлеб- тұтас дәнді ұннан пісірілген қара бидай наны, ускоренная выпечка - жылдам қыздырып пісіру, итальянский хлеб-итальян наны, молочный хлеб- сүт өнімдері қосылған нан, варенье-тосап, тесто - қамыр, мультиповар хлеб-мультиаспаз нан, кекс-кекс.

«Нанпісіргіш» режиміне арналған әзірлеу бағдарламалары.

Нанды пісіруді бастамас бұрын ингредиенттердің балғын және бөлме температурасында екендігіне көз жеткізіңіз. Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін барлық ингредиенттерді жақсылап өлшеп, таразыға салған аса маңызды болып саналады. Ингредиенттердің көрсетілген мөлшерлестілігін үнемі сақтаңыз.

1. Негізгі ингредиенттер

Ұн: Ұн - бұл нанның негізгі ингредиенті. Нан пісірілетін ұнның құрамында жоғарғы мөлшерде желімтік болуы керек, өйткені желімтік қамырдың көтеруіліне қажет. Таңдап алған ұнның жарамдылығын білу үшін әрқашан оның орамадағы жазылған мәліметті қараңыз. Ұнның әртүрлі сұрыптарының салмақтары бір-бірінен айырықша, сондықтан ұнның нақты мөлшерін өлшеу үшін, асүйлік таразыны қолданыңыз.

Ашытқы: Ашытқы - бұл нанды дайындауға арналған негізгі және өте маңызды өнім, ашытқының көмегімен нан жақсы көтеріліп, көлемді болып шығады. Құрғақ ашытқыны (бірден әсер ететін) қолдануға кеңес береміз, өйткені осындай сұрып ашытқысы ұзақ сақталады және нан пісіргенде жақсы нәтижеге қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Тұз: Тұз ұнның құрылымын молайтады және қамырдағы желімтіктің көтерілуі процессін жақсартады.

Сарымай/өсімдік майы: Сарымай/өсімдік майы нанның құрылымын, дәмін жақсартып, нанды жұмсақ және құнарлы етеді. Бұл ингредиент бөлме температурасында болуы керек.

Қант: Қант ашытқаға қорек болады, соған сәйкесінше қант қамырдың көтерілуіне маңызды өнім болып табылады. Қант өнімдерді, сондай-ақ, шақпақ қантты, қоңыр түсті қантты, сонымен бірге бал не шәрбат қолдануыңызға болады. Қант нанның дәмін жұмсартып, оның қоректілік құндылығын жоғарлатады және оның сақталу мерзімін ұзартады.

Су: Судың температурасы бөлме температурасына сәйкес келуі тиіс: судың температурасы одан төменрек болған жағдайда ашытқының әсері тиімсіз, шамалы болады, судың температурасы тым жоғары болған жағдайда ашытқы өз белсенділігін жоғалтуы мүмкін. Біршама жылы суды пайдалануға, егер «Жылдам қыздырып пісіру» бағдарламасы таңдалған жағдайда қолдануға ұсынылады.

Сүт: Сүт және әртүрлі сүт өнімдері нанның дәмдік сапасын және оның қоректілік құндылықтарын жақсартады, сонымен қатар нан қыртысының қызарып пісуіне септігін тигізеді. Сүттің көлемін рецепте көрсетілген судың көлемінен алу керек.

КЕҢЕС: Егер КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ режимі қоланылатын болса, жаңа сауған сүтті немесе әртүрлі сүт өнімдерін, пайдаланбаңыз, себебі сүт өнімдері ашып кетуі мүмкін.

Басқа да ингредиенттер: кейбір рецептер бойынша мейізді, жаңғақтарды, күнбағыстың шемішкелерінің дәндерін, кептірілген жемістерді және осы сияқты басқа да құрғақ ингредиенттерді қосқан дұрыс. Құрғақ ингредиенттерді қосардың алдында бірінші оларды суға жуып, содан кейін кептірген дұрыс. Әрқашан балғын және жаңа піскен ингредиенттерді пайдаланыңыз.

КЕҢЕС: Нанның дәмін жақсарту үшін жұмыртқа, бидайдың өсінділерін, дәмдеуіш пен татымдылар сияқты ингредиенттерді қосыңыз.

Нан пісіруге арналған дайын құрғақ қоспа (құрамында ашытқы бар): Дайын құрғақ қоспаны нанды пісіруге арналған қалыпқа салу қажет, содан кейін оған қажетті мөлшерде су құю керек. Содан кейін нан пісіруге арналған қалыпты нанпісіргіштің ішіне орнатыңыз да, «Дәстүрлі технология бойынша әзірленген нан» атауы бар бағдарламаны таңдаңыз.

Нанның салмағын қоспаның құрамына қарай таңдаңыз. Құрғақ қоспалардың құрамында оларға қосылған ашытқының мөлшері көрсетілмеген болуы мүмкін, сондықтан, егер сіз үйде нан пісіруді жаңадан бастасаңыз, онда біз Сізге ең қарапайым рецептен бастап, оны меңгеруіңізге кеңес береміз.

Нан пісіруге арналған дайын құрғақ қоспа (ашытқы қосылмаған): Нан пісірерде нан пісіруге арналған қалыпқа біріншіден ашытқыны салыңыз, содан кейін нан пісіруге арналған дайын құрғақ қоспаны қосыңыз, содан кейін оған талап етілетін мөлшердегі суды құйыңыз. Сонымен қоспаның құрамына және ұнның сұрыпына сәйкес бағдарламаны таңдаңыз.

2. Қамырды әзірлеу

- Барлық сұйық ингредиенттердің бөлме температурасына сай келетіндігіне көз жеткізіңіз (судың неғұрлым жылы күйінде тек қана «Жылдам қыздырып пісіру» бағдарламасы таңдалған жағдайда қолдануға кеңес беріледі).
- Жаңа ашытқы үнемі қалаған нәтижеге қол жеткізуге мүмкіндік бермейтіндіктен, тек қана құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз.
- Егер Сіз қара бидай ұнын пайдаланғыңыз келсе, әрқашанда есте сақтаныз, желімтіктің қалыптасуына қара бидай ұнының құрамындағы ақуыз жеткіліксіз, сондықтан қара бидай ұннан дайындалған нан, яғни оның көлемі аса көлемді болып көтерілмейді. Қара бидай ұнын, ақ бидай ұнымен араластырған жөн, ол үшін 30% ақ бидай ұнын және 70% қара бидай ұнымен мөлшерлестілік бойынша араластырған дұрыс.

3. Мөлшерлестілік бойынша маңызды ұсыныстар

- Қыздырылып пісірілетін нан дәмді болып шығуы үшін ұн, май және басқа ингредиенттерді асүй таразысына салып өлшеп алуға кеңес беріледі.
- Егер Сізде асүйлік таразы жоқ болса, онда өлшеуіш стақанды немесе өлшеуіш қасықты қолдаңыз (ингредиенттерді өлшегенде «төбешіктен» батырып алудың қажеті жоқ, ингредиенттердің деңгейі «төбешіксіз», яғни тегіс бірдей болуы тиіс, себебі ингредиенттердің артық болуы рецептің мөлшерлестілігін бұзуы мүмкін, сонымен өлшеуіш стақандағы немесе өлшеуіш қасықтың үстіндегі артық ингредиенттерді алып тастап отырған дұрыс).
- ингредиенттерді ешқашан тым көп мөлшерде қоспаңыз:

**. Нанның жеңіл және қарапайым жай нан сұрыптары үшін: 500 гр. құрғақ ингредиенттер + шамалы 300 мл сұйықтық қосыңыз.*

** Нанның ауыр сұрыптары үшін: 660 гр. құрғақ ингредиенттер + шамалы 440 мл сұйықтық қосыңыз.*

4. Ингредиенттерді қосудың реттілігі

Ингредиенттерді қосудың ретін сақтаған дұрыс: қыздырып пісіруге арналған қалыпқа бірінші су құйыңыз, содан кейін судың бетін толығымен жабылатындай етіп ұнды салыңыз. Тұз бен ашытқыны салар алдында, ескеріңіз, олар бір бірімен жанаспауы керек, сондықтан ұнның төбесінен тұз бен ашытқы бір-біріне қосылып кетпес үшін, қалыпқа салынған ұнның

екі шетінен екі кішірек шұңқыр жасаған дұрыс, сонымен бір шұңқырға туз, ал екіншісіне ашытқыны салыңыз, содан кейін шұңқырларды тегістеңіз.

Сол сияқты сары май және басқа да ингредиенттерді де қалыптың әртүрлі бұрыштарына (дән және т.б.) қосуға болады.

Қант қамырдың көтерілуіне анағұрлым үлесін қосатындықтан, оны қосуды ұмытпаңыз.

Ингредиенттерді төгіп-шашып алмағандығыңызға көз жеткізіңіз.

Құралдың қыздыру элементін зақымданудан сақтау үшін құрылғының ішкі бөлігін және оның барлық бөлшектерін, сонымен қатар нанды қыздырып пісіруге арналған қалыпты және оның сыртқы жағын тазалықта ұстаңыз, құралды іске қосардың алдында, оның қыздыру элементтерінің ингредиенттермен жанаспайтындығына көз жеткізіңіз.

Назар аударыңыз: Ингредиенттерді салған кезде рецептерде берілген пропорцияларды бұзбай, қатаң сақтаңыз.

5. Әзірлеу бағдарламаны таңдау

- «Құралды «Нанпісіргіш» режимінде пайдалану» тарауының нұсқауын басшылыққа алыңыз.
- «МӘЗІР» сенсорына басып, әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, сонымен, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламаның атауы жыпылықтай бастайды.
- Нанның салмағы бекітілген режимі бойынша 900 грамм. Қажет болса Сіз бір бөлше нанның өлшемін- 700 немесе 900 грамм өзіңіз таңдай аласыз, Бір бөлше нанның өлшемін таңдау үшін нанды пісіруге арналған бағдарламаны “МӘЗІР” сенсорының көмегімен таңдаңыз, содан кейін, “БІР БӨЛШЕ НАННЫҢ ӨЛШЕМІ” сенсорына басыңыз. Дисплейдің сол жағындағы жоғары бұрышында бір бөлше нанның өлшемін көрсететін индикациясы көрінеді.
- Сонымен қатар, қыздырылып пісірілетін нанның қыртысының түсін таңдауға мүмкіндік бар: 1-(ақшыл(сәл қызғылт), 2 – орташа, 3- күңгірт(қызарып піскен). Нан қыртысының түсі бекітілген режимі бойынша - 2. Орнатуларды өзгерту үшін “НАННЫҢ ҚЫРТЫСЫ” сенсорына басыңыз. Сонымен нанның қыртысының түсін көрсететін индикациясы дисплейдің сол жағындағы жоғары бұрышында орналасқан.
- **Назар аударыңыз!** «Жылдам қыздырып пісіру», «Тосап» және «Қамыр» бағдарламаларда нанның қыртысының түсін және нанның салмағын таңдап алуға мүмкіндік жоқ.
- Әзірлеу бағдарламаны іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басып, ұстап тұрыңыз. Бұл сенсорға басқан кезде сенсорының жарық индикаторы жанады да, бір реттік дыбысты сигнал естіледі, содан құрал белгіленген бағдарлама бойынша әзірлеуді бірден бастайды. Сонымен қатар, “ЖЫЛЫТУ / БОЛДЫРМАУ” сенсорының индикаторы жанады, бұл бағдарламаның жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін құрал ЖЫЛЫТУ режиміне автоматты түрде ауысатындығын білдіреді. Сонымен бағдарламаның ЖЫЛЫТУ режиміне ауысуын өшіру үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы бір рет басыңыз, сол кезде дисплейдегі «ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ» сенсорының индикаторы сөнеді. ЖЫЛЫТУ режимін қайтадан іске қосу үшін “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына тағы да бір рет басу қажет.
- Дисплейде әзірлеу уақыттың кері есебі көрінеді.
- Қажет болған жағдайда әзірлеу уақыттың кері есебі аяқталғанша бағдарламаны «ЖЫЛЫТУ»/ «БОЛДЫРМАУ» сенсорына басып, үзіп тастап, тоқтатуға болады.
- Құрал жұмыс уақыты аяқталғысымен дыбыстық сигнал шығарады.
- Құрал автоматты түрде ЖЫЛЫТУ режиміне ауысады, егер бұл режим алдын ала өшірілінген болмаса.

- ЖЫЛЫТУ режимін өшіру үшін «ЖЫЛЫТУ/ БОЛДЫРМАУ» сенсорына басыңыз да, құралды өшіріңіз.
- Пісіру процесі аяқталғаннан кейін нан пісіруге арналған қалыпты қыздырылып піскен нанмен бірге құралдың ішінен шығару қажет. Ол үшін арнайы термоқорғанысы бар қолғаптарды қолданыңыз. Қолғаптарды киіп қыздырып пісіруге арналған қалыпты сағат тіліне қарсы бағытта, құралдың корпусындағы белгісі қыздырып пісіруге арналған қалыптағы белгісіне дейін біріктірілмегенше бұраңыз да, қалыпты мультипісіргіш-нанпісіргіш құралдың ішінен алып шығарыңыз.

Бағдарламалардың сипаттамасы

«Мультиаспаз Нан».

Бұл бағдарлама өзіңіз қалаған рецептері бойынша нанды қыздырып пісіруге мүмкіндік береді.

- Бағдарламаны іске қосу үшін “МУЛЬТИАСПАЗ PLUS” сенсорына басыңыз, сол кезде экранның оң жағындағы жоғарға бұрышында әзірлеу кезеңнің нөмірін көрсететін индикациясы жыпылықтай бастайды. Сонымен “+” және “-” сенсорларын қолданып, әзірлеу кезеңнің орындалатын уақытын орнатыңыз. Барлық әзірлеу кезеңдері үшін орындалуының уақытын - 1 минут қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады.
- Егер әзірлеу кезеңді таңдаған кезде экранда әзірлеу температураның мәні пайда болса, бұл әзірлеу температураның параметрлерін реттеуге мүмкіндік бар екендігін білдіреді.
- Қажетті әзірлеу температураны орнату үшін «УАҚЫТ/ ТЕМПЕРАТУРА» сенсорына қайтадан басыңыз, сол кезде экранда температураның мәні жыпылықтай бастайды. Сонымен, таңдап алған әзірлеу кезеңінде “+ және - ” сенсорларының көмегімен қажетті температуралық мәндерді бекітіңіз.
- Тек (11 және 13) кезеңдерінен басқа барлық әзірлеу кезеңдері үшін орындалуының уақытын - 1°C қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады, ал 11 және 13 кезеңдері үшін орындалуының уақытын - 5°C қадамымен ұзартуға немесе қысқартуға болады.
- Әзірлеу кезеңдердің жалпы саны 13 болып табылады. Келесі әзірлеу кезеңді таңдау үшін “МУЛЬТИАСПАЗ PLUS” сенсорына қайтадан басыңыз.
- Сонымен әзірлеу кезеңнің нөмірі жыпылықтап тұрған кезде “+ және - ” сенсорларының көмегімен қажетті әзірлеу кезеңді таңдап алуға болады.
- Әрбір кезеңнің тағайындалуы, сонымен қатар кезеңдегі температураны және уақытты реттеудің мүмкіндіктері төмендегі кестеде көрсетілген.
- Әзірлеудің қандай да бір әзірлеу кезеңді қалдырып тастау үшін сол кезеңнің орындалуының уақытын 0 (нөлге) орнату қажет.
- После касания сенсора “СТАРТ / СТОП” программа последовательно выполняет этапы, начиная с 1 и заканчивая тем, который индицировался на экране в момент касания сенсора “СТАРТ / СТОП”.
- “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорларына басқан соң бағдарлама әзірленудің ішінде бірінен соң бірі келетін кезеңдерді 1 ден бастап орындайды да, “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басқан кездегі кезеңнің экранда пайда болған мәнге дейін кезеңдерді кезек-кезегімен орындап, аяқтайды .
- Бағдарламаның орындалуы барысында экранда орнатылған кезеңдердің жалпы уақытына арналған кері есеп шығады. ЖЫЛЫТУ режиміне өшірілетін өтуі тек 11 және 13 кезеңдер аяқталғаннан кейін ғана мүмкін болады. Егер

бағдарламаның аяқталуы басқа кезеңдерге бағдарламаланған болса, ЖЫЛЫТУ режиміне ауысу мүмкін болмайды.

- Аталған бағдарламада соңғы орнатуларды есте сақтау функциясы іске асқан. “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басқаннан кейін әрбір орнатылған температура мен уақыттың мәні құралдың тұрақты және энерготәуелсіз жадына енеді және кейін бағдарламаны қосқан кезде шығып көрінеді.

«Мультиаспаз Нан» бағдарламаның әзірлеу кезеңдерінің кестесі

Әзірлеу кезеңінің нөмірі	Бекітілген температуралық режимі бойынша, орнатылатын температура, °C	Температураны реттеу, °C	Бекітілген уақыттық режимі бойынша, орнатылатын уақыт, мин	Әзірлеу уақытты реттеу, мин	Әзірлеу кезеңінің атауы	Ескерту
1	25	25-60	1	0 -60	Жылыту	
2	Орнатылмаған	Реттелмейді	1	0 - 10	Илеу 1	Кезең – 1с, қалақ 0,5 с жылжып айналады, содан 0,5 с тоқталады
3	Орнатылмаған	Реттелмейді	1	0 - 15	Илеу 2	Кезең 30 с, қалақ 28с, жылжып айналады, содан 2 рет 2 с тоқталады
4	Орнатылмаған	Реттелмейді	1	0 - 10	Илеу 3	Қалақ тоқтамай жылжып айналады
5	25	Реттелмейді	1	0 - 40	Тыну 1	
6	30	Реттелмейді	1	0 - 15	Илеу 4	Кезең 30 с, қалақ 28с, жылжып айналады, содан 2 рет 2 с тоқталады
7	30	Реттелмейді	1	0 - 10	Илеу 5	Қалақ тоқтамай жылжып айналады
8	25	25-60	1	0 – 2сағат	Көтерілу 1	
9	25	25-60	1	0 - 3сағат	Көтерілу 2	
10	25	25-60	1	0 - 3 сағат	Көтерілу 3	
11	120	120-180	1	0 -1 сағат 30 мин	Қыздырып пісіру 1	Әзірлеу кезеңі аяқталған соң ЖЫЛЫТУ режиміне ауысу мүмкіндік бар

12	25	25 - 60	1	0 - 1 сағат 30 мин	Тыну 2	
13	120	120-180	1	0 – 1 сағат 30 мин	Қыздырып пісіру 2	Әзірлеу кезеңі аяқталған соң ЖЫЛЫТУ режиміне ауысу мүмкіндік бар

«**Кекс**». Әр түрдегі ұндардан тәтті кекстерді, домалақ тәтті нандарды қыздырып пісіруге арналған бағдарлама.

«**Тәтті нан**». Көп мөлшерде қант, мейіз, шоколад және басқа да қоспалар қосылған тәтті нанды қыздырып пісіруге арналған бағдарлама.

«**Дәстүрлі технология бойынша әзірленген нан нан**». Нанды қыздырып пісіруге арналған негізгі бағдарлама.

«**Француз наны**». Француз стилінде ақуызға бай бидай ұнынан қытырлақ қыртысы бар ашытылған ақ нанды қыздырып пісіруге арналған бағдарлама.

«**Тұтас дәнді ұннан пісірілген ақ нан**» Көп мөлшерде тұтас дәнді ұн қосылған нанды қыздырып пісіруге арналған бағдарлама. Аталған бағдарлама қыздырып пісіруді бастаудың уақытын кейінге қалдыруды орнатады, себебі ұсақталған дәнді дақылдардың, астық тұқымдастар немесе тұқымдардың көтерілу үдерісіне көп уақыт қажет. Дәнді дақылдан әзірленетін нан әдетте аса көтеріліп піспейді және тығыз болады.

«**Глютен қосылмаған нан**». Ұнның құрамында аз мөлшерде желімтігі бар нанды қыздырып пісіруге арналған арнайы бағдарлама. Құрамында глютені жоқ ұннан пісірілген нанның қарапайым сұрыптағылардан айырмашылығы болады. Егер аталған нанды денсаулық жағдайыңызға байланысты пісіретін болсаңыз, дәрігермен кеңесіп, оның нұсқауларын нақты орндағаныңыз дұрыс. Аталған бағдарлама үшін арнайы дайын «ГЛЮТЕНІ ЖОҚ» ұнның қоспасын пайдалауға кеңес беріледі. Клейковинасы аз мөлшердегі және клейковинасы жоқ қоспалар да болады. Бұлардың қай түрінің Сізге келетіндігі туралы дәрігеріңізбен кеңесіңіз. Нан құрғақ әрі салқын жерде сақталуы тиіс. Глютені жоқ нанды екі күннің ішінде жеп қойған дұрыс. Егер нанды одан да ұзақ мерзімде сақтау қажет болса, оны мұздатқыш камераға мұздатып қоюға болады. Біз дәрігерден рұқсат алынбаған ингредиенттерді қолдану барысында келтіріген залал үшін және нұсқаулық пен рецептураны, сақтау мерзімін т.б. қадағаламау нәтижесінде болған залал үшін жауапты емеспіз.

«**Тұтас дәнді ұннан пісірілген қара бидай наны**» Нанды көп мөлшерде қара бидай қосылған ұннан қыздырып пісіруге арналған бағдарлама. Аталған бағдарлама бастауды кейінге қалдырудың уақытын орнатады, себебі қара бидай дақылдарының көтерілуіне көп уақыт қажет. Қара бидайдан пісірілген нан әдетте аса көтерілмей, тығыз болып піседі.

«**Жылдам қыздырып пісіру**» Жылдам қыздырып пісірудің бағдарламасы. Аталған бағдарлама ұстаудың және қамырдың көтерілуінің уақытын азайту есебінен пісірудің уақытын 1 сағат 20 минутқа қысқартады. Мұндай сортағы нан аса көтерілмей, тығыз болып піседі.

«Итальян наны» Италияндық стильдегі зәйтүн майы мен дәмдеуіштер (орегано, жебіршөп сияқты) көп мөлшерде қосылған жеңіл нанды әзірлеуге арналған бағдарлама.

«Сүт өнімдері қосылған нан» Нан құрамына сүт немесе сүт өнімдерін қосып пісіруге арналған бағдарлама.

«Тосап». Балғын жемістерді өндеуге және алма муссы, джем сияқты өнімдерді әзірлеуге арналған бағдарлама. Әзірленетін ингредиенттердің салмағы 900 г-нан, ал көлемі қыздырып пісіруге арналған қалыптың 3/4 бөлігінен аспауы тиіс, себебі джем қалыпта дайын болғанша қайнауы тиіс. Қант себілген жемістерді шырындары жеткілікті мөлшерде шығуы үшін бөлме температурасында бірнеше сағат ұстауға кеңес беріледі. Бағдарлама дұрыс жұмыс істеуі үшін әзірлеуді қыздырып пісіруге арналған қалыпта шырынның немесе судың (100 г кем емес) мөлшері жеткілікті деңгейде болғанда бастаған дұрыс.

«Қамыр» Ашытылған қамырды, тәтті нан және пиццаға арналған қамырды әзірлеуге арналған бағдарлама. Бағдарламада қыздырып пісірмей, қамырды илеу және қамырдың көтерілуі үшін оны біраз ұтау қарастырылған. Араластыру үдерісі аяқталғаннан кейін бұл қамырдан қарапайым пеште ұннан әзірленетін өнімдерді қыздырып пісіруге болады. Аталған бағдарламада әзірлеудің уақыты аяқталғаннан кейін ЖЫЛЫТУ режиміне ауысу қарастырылмаған.

PBMM1601D Мультипісіргіш-нанпісіргіш құралда тағамды әзірлеу үшін рецептілері туралы Сіз www.polar.ru сайтындағы «Мультипісіргіш құрылғыларда тағамды әзірлеу үшін рецептілері» тарауында таба аласыз.

Тағам әзірлеу бағдарламалардың қысқаша кестесі

Әзірлеу бағдарламасы	Әзірлеу уақыты мен Температурасы*	«Кейінге қалдырылған старт» функциясын қолдану мүмкіндігі	Қақпақтың орналасуы бойынша кеңестер
Мультиаспаз және Мультиаспаз Plus	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 1 минут. <i>Уақытты реттеу:</i> 1 минуттан бастап 12 сағатқа дейін, ауыспалы қадамымен орнатылады, сонымен 1 минуттан бастап 45 минутқа дейін – 1 минут қадамымен, 45 минуттан бастап 1.5 сағатқа дейін – 5 минут қадамымен, 1.5 сағаттан бастап 3 сағатқа дейін – 10 минут қадамымен, 3 сағаттан бастап 12 сағатқа дейін – 20 минут қадамымен. <i>Температураны реттеу:</i> температураның диапазоны 35°C градустан бастап - 160°C градусқа дейін болса, ауыспалы қадамымен орнатылады. Сонымен 35°C градустан бастап -90°C градусқа дейін, 5°C градус қадамымен. 90°C градустан бастап 110°C градусқа дейін, 2°C градус қадамымен. 110°C градустан бастап 160°C градусқа дейін, 10°C градус қадамымен.	Иә	Ашық немесе жабық, тағамына қарай
Жылыту	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 20минут. <i>Уақытты реттеу:</i> 10 минуттан бастап 1сағатқа дейін, 1 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 110-115°C	Иә	Жабық
Буда пісіру	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 5 минут. <i>Уақытты реттеу:</i> 5 минуттан бастап 35 минутқа дейін, 1 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы:115°C	Иә	Жабық
Қуыру	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 10 минут.	Иә	Ашық

	<i>Уақытты реттеу:</i> 10 минуттан бастап 40 минутқа дейін, 5 минут қадамымен. Бекітілген температуралық режимі бойынша: 160°C. <i>Температураны реттеу</i> – 100°C градустан бастап-160°C градусқа дейін.		
Йогурт	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 8сағат. <i>Уақытты реттеу:</i> 6 сағаттан бастап 12 сағатқа дейін, 30 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 38-42°C	Иә	Жабық
Бұқтыру	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 2 сағат. <i>Уақытты реттеу:</i> 30 минуттан бастап 8 сағатқа дейін, қадамы 30 минуттан бастап 3 сағатқа дейін. 3 сағаттан бастап, қадамы-20минут. Әзірлеу температурасы: 93°C	Иә	Жабық
Көже	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 1 сағат 15 минут. <i>Уақытты реттеу:</i> 20 минуттан бастап 4 сағатқа дейін, қадамы- 20 минуттан бастап 2сағатқа дейін, 2 сағаттан бастап, - қадамы-10минут.	Иә	Жабық
Соте	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 2 сағат. <i>Уақытты реттеу:</i> 1 сағаттан бастап 8 сағатқа дейін, 20 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 90°C	Иә	Жабық
Қыздырып пісіру	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 2 сағат. <i>Уақытты реттеу:</i> 1 сағаттан бастап 8 сағатқа дейін, 20 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 145°C	Иә	Жабық
Фритюр	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 5 минут. <i>Уақытты реттеу:</i> 3 минуттан бастап 15 минутқа дейін, 1 минут қадамымен. Бекітілген температуралық режимі бойынша: 160°C.	Иә	Ашық
Жарма	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 50 минут.	Иә	Жабық

	Уақытты реттеуге мүмкіндік жоқ. Бағдарламаны тоқтату температурасы: 135°C		
Сұлы жарма	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 20 минут. Уақытты реттеу: 5 минуттан бастап 1 сағатқа дейін, 5 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 96°C	Иә	Жабық
Палау	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 40 минут. Уақытты реттеу: 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейін, 10 минут қадамымен. Бағдарламаны тоқтату температурасы: 150°C	Иә	Жабық
Паста	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 8 минут. Уақытты реттеу: 5 минуттан бастап 20 минутқа дейін, 1 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 115°C	Иә	Ашық
Бұқтырып дәмдеу	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 5 сағат. Уақытты реттеу: 1 сағаттан бастап 8 сағатқа дейін, 20 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: әзірлеу уақытысының алғашқы ширегі - 45°C, екінші ширегі - 65°C, үшінші ширегі – 85°C, төртінші ширегі-95°C	Иә	Жабық
Сосикалар/Тұшпара	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 5 минут. Уақытты реттеу: 5 минуттан бастап 35 минутқа дейін, 1 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 115°C	Иә	Ашық
Сүзбе	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 30 минут. Уақытты реттеу: 20 минуттан бастап 1,5 сағатқа дейін, 5 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 108°C	Иә	Жабық
Пицца	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 35 минут.	Иә	Жабық

	Уақытты реттеу: 20 минуттан бастап 1,5 сағатқа дейін, 5 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 150°C		
Сүтті ботқа	Бекітілген уақыт режимі бойынша: 1 сағат 15 минут. Уақытты реттеу: 20 минуттан бастап 2 сағатқа дейін, 5 минут қадамымен. Әзірлеу температурасы: 95°C	Иә	Жабық

*Температураны қолмен реттеу мүмкіндігі бар бағдарламаларда пайдаланушы қажетті температуралық көрсеткішті қолмен орнатады, өнімнің даярлығы температуралық көрсеткішті таңдау дұрыстығы мен әзірлеу уақытысына тікелей байланысты. Автоматты бағдарламалардың температура реттеулері анықтама үшін берілген, әзірлеу үдерісі барысында оның көрсеткішін өзгерту пайдаланушының қатысуынсыз автоматты түрде жүреді.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Бағдарлама жұмысының әр түрлі кезеңдерінде (тостақтың ішіндегі өнімге байланысты) температуралық көрсеткіші қалыпты болып табылатын анықтамада берілген көрсеткіштен өзгеше болуы мүмкін.

Например: при установленной температуре в 115 °C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным.

При этом разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Мысалы: 115 °C белгіленген температурасында, сондай-ақ тостақтың ішінде сұйықтық болса, тостақтағы температураны өлшеу барысында оның көрсеткіші 100 °C-тан аспайды (судың қайнау нүктесі), осы сәтте тостақтағы судың қайнауы қарқынды түрде жүреді. Орнатылған және орын алған температуралық көрсеткіштердің айырмашылығы құралдың ақаулы екендігін білдірмейді.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сбрасывание программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

Егер бағдарламада қайнату (суды қайнату барысындағы жұмыс) қарастырылған болса, тостақтың ішіндегі су қайнап бітсе немесе тостақта мүлдем су болмаса, бағдарлама автоматты түрде сөнеді, себебі тостақтың түбіндегі температура бұл бағдарлама үшін белгіленген қауіпсіздік шегінен асып кетеді. Судың болмауының жағдайында бағдарламаның сөнуі қорғаныс жүйесінің қалыпты реакциясы болып табылады.

При проведении измерений следует учитывать следующее:

Өлшеу жүргізу барысында келесі ақпаратты ескеру қажет:

- Точка замера температуры находится в центре дна чаши, установленной в прибор, измерение производится закрепленным датчиком (термопарой) при закрытой крышке прибора.
- Температураны өлшеу нүктесі құралға орнатылған тостак түбінің ортасында орналасқан, өлшеу құралдың қақпағы жабық күйінде бекітілген тетіктің (термобу арқылы, яғни термодатчиктің) көмегімен жүзеге асады.
- Для правильной оценки значения следует производить измерения в течение всего времени прохождения программы с интервалом времени 30 сек. между измерениями.
- Температураның көрсеткішін дұрыс түрде анықтау үшін өлшеу жұмыстарын бағдарламаның орындалуы барысында тұрақты түрде 30 секунд уақыт аралығымен жүргізу қажет.
- На основе полученных значений составляется диаграмма температурно – временной зависимости, выявляется участок, на котором температура циклически изменяется при относительно неизменных максимальных и минимальных значениях (участок термостатирования)
- Пайда болған көрсеткіштердің негізінде температуралық-уақыттық тәуелділік диаграммасы құрастырылады, өзгермейтін максималды және минималды көрсеткіштерге қарағанда температурасы кезеңдік өзгертін аймақ анықталады (термостат аймағы).
- Справочное значение температуры будет находиться между минимальным и максимальным измеренным значением на участке термостатирования.
- Анықтамада берілген температуралық көрсеткіш термостат аймағындағы минималды және максималды өлшенген көрсеткіштің аралығындағы мәнге ие.

При измерениях следует учитывать особенности автоматических программ:

Өлшеу барысында автоматты бағдарламалардың ерекшеліктерін ескеру қажет:

- ели программа рассчитана на работу с жидкостью (водой), то при измерениях следует налить в чашу 1 л воды.
- Егер бағдарлама сұйықтықпен (сумен) жұмыс істеуге бағытталса, өлшеу барысында тостаққа 1 л су кұю қажет.
- Если программа рассчитана на работу без воды, измерения следует производить с пустой чашей.
- Егер бағдарламада сұйықтықтың болуы қарастырылмаса, өлшеуді бос тостақпен жүргізу керек.

При наличии в чаше продукта измеренные значения могут отличаться от справочных из-за наличия в продуктах разного содержания жидкости (воды), кипение которой не позволяет температуре в точке замера подняться выше 100 °С по законам физики.

Тостақтың ішіне өнім салынса, өлшенген көрсеткіштер анықтамадағы мәннен өзгеше болуы мүмкін, бұл өнімдердің құрамында түрлі сұйықтықтың (судың) болуымен түсіндіріледі, физика заңдылығы бойынша қайнау кезінде температуралық көрсеткіш өлшеу нүктесінде 100 °С-тан аса алмайды.

Для получения значений, близких к реально настроенным, следует использовать жидкость с температурой кипения, превышающей заданное справочное значение (например, растительное масло), с массой, эквивалентной массе продукта.

Шынайы көрсеткішке жақын мәнге ие болу үшін анықтамада берілген көрсеткіштен асатын қайнау температурасы бар сұйықтықты (мысалы, өсімдік майы) өнімнің салмағына сәйкес келетін көлемде қолдану қажет.

«КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» ФУНКЦИЯСЫ

«Кейінге қалдырылған старт» функциясы тағамды қажет уақытына қарай әзірлеуге мүмкіндік береді. Алайда, тағамның қоспаларында тез бұзылатын өнімдер болса, стартты ұзақ уақытқа созып алмаңыз.

- “Кейінге қалдырылған старт” функциясы барлық әзірлеу бағдармалары үшін қолжетімді.
- Режимді активтеу үшін «МӘЗІР» сенсорына басып, бағдарламаның әзірлеу бағдарламаны таңдап алыңыз, қажет болса уақыттық және температуралық орнатуларды өзгертіңіз, содан кейін «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРЫЛҒАН СТАРТ» сенсорына басыңыз, сонымен «Кейінге қалдырылған старт» сенсорының индикациясы жанады да, дисплейдегі таймер жыпылықтай бастайды.
- “+ және - ” сенсорларын қолданып, тағамның әзірлеу басталу уақытын кейінге шегерілген қажетті уақытын орнатыңыз. Назар аударыңыз! кейінге қалдырылған старт функция арқылы кейінге шегерілген уақыт бағдарлама бойынша орнатылатын уақыттан азығырақ болу тиіс.
- “СТАРТ / ТОҚТАТУ” сенсорына басыңыз. Бағдарлама алдын-ала қарастырылған уақытты есептей бастайды және белгіленген бағдарламаның орындалуын тағамның әзірленуі белгіленген уақытта іске қосады.

Ескерту. «Буда пісіру», «Тұшпара/Сосискалар», «Паста», «Қуыру» және «Фритюр» бағдарламаларында уақыттың кері есебі құрал жұмыс температурасына жеткен соң іске қосылады, сондықтан әзірленудің аяқталуы тек қана «Кейінге қалдырылған старт» үшін орнатылған уақыттан бірішама ертерек немесе кейінірек басталуы мүмкін (тостақтың толуына байланысты).

«Жарма» және «Күріш» автоматты бағдарламалары үшін әзірленудің үдерісі ертерек аяқталуы мүмкін (бағдарламаның сипаттамасын қараңыз), осы ретте орнатылған уақыт аяқталғанға дейін құрал ЖЫЛЫТУ режимінде тұрады.

Құралды тазарту және күту

- Тағам әзірлеп болғаннан кейін әрдайым мультипісіргішті тағам қалдықтарынан және ластанудан тазартып отырыңыз.
- Мультипісіргіштің ластанған жерін тазарту үшін метал сымы бар қылшақтарды және еріткіштерді қолданбаңыз.
- Егер тағамның қалдықтары ішкі тостағанға күйіп, жабысып қалса, онда тостағанды ыдыс жуу алдында суға батырып қойыңыз. Ыдысты жуып болғаннан кейін тостағаның ішкі жағын сүртіңіз.
- Мультипісіргіштің сыртқы қорабын суға батырмаңыз. Сыртқы қорабын тазарту үшін ылғал жұмсақ губканы немесе шүберекті пайдаланыңыз.
- Керамикалық жабыны бар ішкі ыдысын және буда пісіруге арналған контейнерді, сонымен қатар, қыздырып пісіруге арналған қалыпты да ыдыс жуатын машинада жууға болады. Құралдың ішкі кастрөлді ыдыс жуғыш машинада жуу барысында, құралдың ішкі тостағаны мен қыздырып пісіруге арналған қалып ыдыс жуатын машинаның құрамдас бөлшектеріне зақымданбауын қадағалаңыз.
- Бу шығаратын қақпақшаны қақпақтың ішкі жағынан алып шығару үшін, оны сағат тіліне қарсы бұраныз. Оның сыртқы жақтағы бөлігі бұралып айналуын болдырмау үшін оны қолмен сыртынан ұстап тұрыңыз, сол қолмен бұрап шығарыңыз.
- Әр әзірлеу сайын конденсатты жинау үшін құралдың артқы қабырғасында орналасқан контейнерді шығарып және босатып, содан кейін оны кептіріп орнына орнату керек.

Құралдың қыздырып пісіруге арналған қалыпты және ішкі тостағын пайдалану кезіндегі сақтық шаралары.

- Араластыру үшін тек қана ағаш қасықты немесе құралдың жинағымен жеткізілетін арнайы пластмассалық қасықты пайдаланыңыз.
- Құралдың тостағына сіркесу құймаңыз, бұл оның жабынын бүлдіруі мүмкін.
- Біраз уақыт өткеннен кейін тостаған сумен және жуғыш заттармен жанасқан үшін тостағанның түсі өзгеруі мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс және мультипісіргішті еш алаңдамай әрі қарай пайдалана беруге болады.
- Тазарту үшін абразивті заттарды ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

Назар аударыңыз:

Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін электр құралын әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмай, жоятын ресми пунктке өткізіңіз. Сөйтіп, Сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.

Егер қиындық туындаса.

Мультипісіргіш

Қиындық	Себебі	Жою тәсілі
Жұмыс индикаторы жанбайды, қыздыратын элемент жұмыс істемейді.	1. Электр қоректендіргішінде ақау бар. 2. Электр тақтасы немесе контактілерде ақау бар.	Құралдың желіге қосылғанын тексеріңіз. Көмек үшін авторланған қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Индикатор жанады, қыздыратын элемент жұмыс істемейді.	Электр тақтасы немесе жалғасу контактілерде ақау бар.	Көмек үшін авторландырылған қызмет көрсету орталығына барыңыз.
Тағам тым ұзақ әзірленуде.	1. Желіден қоректендіру жоқ .	Құралдың желіге қосылғанын тексеріңіз.
	2. Қыздыратын элементтің ақауы бар.	Көмек үшін авторланған қызмет көрсету орталығына барыңыз.
	3. Мультипісіргіштің ішкі ыдысы қисық орнатылған.	Ішкі ыдысты тексеріңіз, оның дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
	4. Қыздыратын пластина мен кастрөлдің арасында бөгде зат бар.	Бөгде затты алып тастаңыз .
Дисплейде қателер коды көрінеді. E1, E2, E3, E4	Электрмен қоректендіру тақтасымен қиындық .	Көмек үшін авторланған қызмет көрсету орталығына барыңыз.

Нанпісіргіш

Қиындық	Шешімі
Нан көтерілмейді. Нанның үстіңгі бөлігі тегіс емес.	• Мүмкін Сіз сәйкес келмейтін ашытқыны пайдаланған шығарсыз. Ашытқыны әзірлеудің қажеті болмайтындақтан, құрғақ ашытқыны (бірден әсер ететін) пайдалануға кеңес береміз, өйткені бұндай ашытқыға ұйытқы дайындау қажеттілігі жоқ. • Мүмкін пайдаланылып отырған ашытқының мөлшері жекіліксіз немесе ол көп тұрып қалған шығар. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз (ашытқыны тоңазытқышта ұстаған дұрыс). Ашытқының мөлшерін тура өлшеп салу үшін өлшегіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі. • Мүмкін Сіз ингредиенттерді пайдаланғанда ашытқының тұзбен жанаспауын есепке алмаған шығарсыз. Ингредиенттерді қосудың реттілігін сақтаңыз. Аталған ретпен жүктегенде, мүмкін Сіз бірінші сұйық ингредиенттерді салу керектігін есепке алмаған шығарсыз. • Ингредиенттердің пропорциясы дұрыс емес. Мүмкін Сіз тұзды тым көп, ал қантты аз салған шығарсыз. Рецепті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі. Сіз салып отырған ингредиенттердің құрамында тұз және/немесе қант бар шығар, тексеріңіз. • Ұнның сапасы төмен, мүмкін Сіздің ұныңыздағы клейковинаның сапасы жарамсыз болар немесе Сіз нанпісіргіш ұнды пайдаланбаған боларсыз. Ұнның сапасы нашар, мүмкін ұнның құрамындағы желімтіктің сапасы қолайсыз немесе сіз нан пісіруге арналған ұнды қолданбайсыз. (Желімтіктің сапасы температураға, ылғалға, ұнның сақталу жағдайына және астықтың жинаудың уақытына байланысты өзгеріп тұруы мүмкін). Басқа түрдегі ұнды, топтамасын немесе басқа өндірушінің ұнын қолданып көріңіз. Сұйықтық аз қосылғандықтан қамыр тым қатты. Құрамында протеині көп, қатты сұрыптардан жасалған ұн, ұнның басқа түрлеріне қарағанда өзіне көп сұйықтықты сіңіреді; 10-20 мл су құйып көріңіз.
Нанның ішінде бос кеңістік көп.	• Мүмкін Сіз тым көп ашытқы салған шығарсыз. Рецепті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі.

	• Мүмкін Сіз тым көп сұйықтық құйған шығарсыз немесе сұйықтық тым жылы болған шығар. • Ұнның кейбір түрлері тым көп сұйықтықты сіңіреді; суды 10-20 мл-ға аз мөлшерде пайдаланып көріңіз.
Нан көтерілгеннен кейін түсіп кетеді.	• Ұнның сапасы аса жоғары емес. Басқа түрдегі, басқа өндірушінің немесе басқа партиядағы ұнды пайдаланып көріңіз. • Сұйықтық артық мөлшерде қосылған. Суды 10-20 мл-ға аз мөлшерде пайдаланып көріңіз. • Тұз тым аз мөлшерде пайдаланылып отыр. Рецептті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі. • Қыздырып пісіру барысында құралдың қақпағы ұзақ уақыт ашық тұрған. Қыздырып пісіру барысында қақпақтың ұзақ уақыт ашық болуына жол бермеңіз. • Бөлмежайда ылғал жоғары. Бөлмежайды желдетіп отыру қажет.
Нан тым көлемді.	• Мүмкін Сіз суды/ашытқыны тым көп қосқан шығарсыз. Рецептті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі. Мүмкін Сіз қосып отырған ингредиенттердің құрамында сұйықтық бар шығар, тексеріңіз. • Су тым жылы. Судың тым жылы емес екендігіне көз жеткізіңіз. • Мүмкін Сіз ұнды аз мөлшерде салған шығарсыз. Ұнды таразыны пайдалана отырып өлшеп алуға кеңес берміз. • Мүмкін Сіз тым аз тұз қосқан шығарсыз. Рецептті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі.
Нан неге жеңіл әрі жабысқақ?	• Мүмкін Сіз ашытқыны жеткіліксіз мөлшерде салған шығарсыз немесе ашытқы көп тұрып қалған. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз (ашытқыны тоңазытқышта сақтаған дұрыс). Рецепті қарап, ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі. • Мүмкін электр энергиясын беруде ақау болған шығар. Нанды/камырды нанды қыздырып пісіруге арналған қалыптан алып шығыңыз және жаңа ингредиенттерді пайдаланып пісіруді қайта жалғастырыңыз.
Нан тым құрғақ және қатты.	• Мүмкін Сіз сұйықтықты тым аз мөлшерде қосқан шығарсыз. Ұнның кейбір түрлері сұйықтықты көп мөлшерде сіңіреді: суды 10-20 мл-ға көп мөлшерде пайдаланып көріңіз. • Мүмкін Сіз ашытқыны жеткіліксіз мөлшерде салған шығарсыз немесе ашытқы көп тұрып қалған.

	Құралмен қоса беріліп отырған өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз (ашытқыны тоңазытқышта сақтаған дұрыс).
Нанның түсі тым күңгірт.	• Рецептті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі. • Қабыршақтың түсі дұрыс таңдалмаған. Қыздырып пісіруді бастамас бұрын қабыршақтың түсін дұрыс таңдаңыз.
Нан жеткілікті дәрежеде қатты емес және іші ылғал.	• Мүмкін Сіз жаңғақ, май, құрғақ жемістер, шәрбат т.б. сияқты қосымша ингредиенттерді тым көп мөлшерде қосқан шығарсыз. Рецепті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі. • Мүмкін Сіз кептірілмеген немесе тым ылғал мейізді пайдаланған шығарсыз. Сіз қосқан кептірілген жемістердің құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
Нанның сыртқы келбеті ұн жағылған сияқты, нанның төменгі жағы мен жандары ұнмен жабылған.	• Мүмкін Сіз ұнды тым көп немесе сұйықтықты жеткіліксіз мөлшерде қосқан шығарсыз. Рецепті қараңыз және ингредиенттерді қажетті мөлшерде өлшеп салыңыз, таразыны немесе өлшеуіш қасықты пайдалануға кеңес беріледі.
Ингредиенттер неге жақсылап араласпайды?	• Қалақтар дұрыс бекітілмеген. Ингредиенттерді салмай тұрып, қамырды араластыруға арналған қалақтарды орнатыңыз. • Мүмкін электр энергиясын беруде ақау болған шығар. Қыздырып пісіру үдерісін бастауға болады, бірақ егер араластыру басталып кеткен болса, нәтижесі қанағаттанарлықтай болмауы мүмкін.
Нан көтерілмейді.	• Мүмкін ҚАМЫР бағдарламасын таңдағын шығарсыз. ҚАМЫР бағдарламасында қыздырып пісіру бағдарламасы іске қосылмайды. • Мүмкін электр энергиясын беруде ақау болған шығар. Егер қамыр көтерілген боса, оны пісіруге болады. • Мүмкін Сіз араластыруға арналған қалақтарды орнатуды ұмытып кеткен шығарсыз. Қамырды араластыруға арналған қалақтарды орнатыңыз.
Нанның жандары түсіп кеткен және оның астыңғы жағы ылғал.	• Мүмкін Сіз қыздырып пісіру үдерісі аяқталғаннан кейін нанды қалыптың ішінде ұзаққа қалдырған шығарсыз. Қыздырып пісіру үдерісі аяқталғаннан кейін нанды құралдың ішінен алып шығыңыз.
Нан қажетті деңгейде пісірілмеген, пісіруге қосымша уақыт қажет.	• «Мультиаспаз Нан» бағдарламасын таңдаңыз. • 0:00 әзірлеу уақытын орнатып, 1-12 кезеңдерді өткізіп жіберіңіз.

	13-кезеңді бағдарламалаңыз (Пісірме): пісірудің қажетті уақыты мен температурасын орнатыңыз.
Қамырды араластыруға арналған қалақтар дірілдейді.	Қамырды илеуге арналған қалақтардың қыздырып пісіруге арналған қалыпқа дұрыс орналасқандығына көз жеткізіңіз.
Қыздырып пісіру барысында күйіктің иісі сезіледі. Бу шығатын саңылаудан түтін шығады.	Мүмкін қыздыратын элементке ингредиенттер түсіп кеткен шығар. Араластыру барысында ұнның, мейіздің тағы басқалардың пісіру камерасына түсіп кетуі мүмкін. Аталған ингредиенттерді құрал суығаннан кейін бірден алып шығыңыз.
Қамырды араластыруға арналған қалақтар нанды нанпісіргіш қалыптан алып шығып жатқанда, нанның ішінде тұрып қалды.	- Қамыр тым қатты. Наннан қамырды араластыруға арналған қалақтарды алып шығу үшін, нанды толық сутыңыз. Ұнның кейбір түрлері суды көп сіңіреді; келесі жолы суды 10-20 мл-ға көбірек қосуға тырысыңыз. - Қамырды араластыруға арналған қалақтардың астында қатпар жиналады. Әрбір пайдаланған сайын, араластыруға арналған қалақты тазалаңыз.
Нанның қыртысы тегіс емес және суығаннан кейін де жұмсақ болады.	Қыздырып пісіргеннен кейін нанда жиналған бу қабыршаққа жетіп, оны жұмсартады. Будың мөлшерін төмендету үшін суды 10-20 мл-ға аз пайдаланып көріңіз.
Нанның қыртысының қытырлақ болуына қалай қол жеткізуге болады?	Нанның қабыршағы қытырлақ болу үшін «ФРАНЦУЗ НАНЫ» бағдарламасын немесе қабыршақтың КҮҢГІР түсін пайдалануға болады.
Нанды біркелкі қылып турау мүмкін емес.	Нан әлі тым жылы. Нанды турамас бұрын, оны тордың үстінде толық сутыңыз.

Техникалық сипаттамасы

PBMM 1601D– Polaris сауда белгісі бар тұрмыстық электрлік мультипісіргіш-нанпісіргіш құрал

Кернеуі: 220 – 240 В.

Жиілігі: ~50 Гц.

«Мультипісіргіш» режимі үшін қуаттылығы: 860Вт.

«Нанпісіргіш» режимі үшін қуаттылығы: 700Вт.

Тостағанның жалпы көлемі: 4,5 л.

Ескертпе: Өзгерістер мен жетілдіруді енгізудің ұдайы үрдісінің орын алуынан, нұсқаулық пен бұйымның арасында қандай да бір айырмашылық байқалуы мүмкін. Өндіруші, тұтынушының бұған назар аударатынына үлкен үміт артады.

Сертификаттау туралы ақпарат

Құрал РФ нормативті құжаттарына сәйкестікке сертификатталған.

Сәйкестік сертификаты № TC RU C-US.AL 16.B.00534 сериясы RU № 0081776

Қолданылу мерзімі: 20.02.2014 жылдан бастап 19.02.2019 жылға дейін.

Берілді: өнімді сертификаттау жөніндегі орган "Гарант Плюс" ЖШҚ,

Мекен жайы: 121170, Мәскеу, Кутузовский даңғылы, 36 үй, 3 құрылыс.



Бұйымның есептік жарамдылық мерзімі:

- 3 жыл.

Кепілдік мерзімі:

сатып алған күннен бастап - 3 жыл.

Ішкі тостаққа (кастрөлге) берілетін кепілдік мерзімі: сатып алған күннен бастап - 6 ай.

Өндірілген айы мен жылы туралы ақпаратты құралдың сыртында көрсетілген.

Өндіруші:

TEXTON CORPORATION LLC - «ТЕКСТОНКОРПОРЕЙШН» АШҚ

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America

1313 Н. Маркет Стрит, 5100 бөлмежай, Уилмингтон қ., штат Делавэр, 19801, Америка

Құрама Штаттары

КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕ

Бұйым: Тұрмыстық электрлі мультіпісіргіш-нанпісіргіш құрал

Моделі: **PBMM1601D**

Бұл кепілдік әрекеттегі заңдылықпен бекітілген тұтынушының құқығына қосымша ретінде өндірушімен берілген, және тұтынушының құқығын еш шектемейді.

Бұл кепілдік бұйымды сатып алған күннен 36 ай бойына әрекетте болады, және материалдар мен жұмыс істеуіне байланысты ақаулар табылған жағдайда кепілдік қызмет көрсетуді білдіреді. Бұл жағдайда тұтынушы басқасын қоса алғанда, бұйымды тегін жөндеуге құқықты. Бұл кепілдік келесі шарттарды сақтағанда, жарамды:

1. Кепілдік міндеттеме «TEXTON CORPORATION LLC» компаниясы шығаратын барлық үлгілерге, кепілдік қызмет көрсетілетін елдердің барлығында жарамды (сатып алған жеріне қарамастан).
2. Бұйым тек қана тұрмыстық қажеттіліктерге пайдалану үшін сатып алынуы тиіс. Бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа, қауіпсіздік бойынша ережелер мен талаптарды сақтай отырып, пайдаланылуы тиіс.
3. Өндірушінің міндеттемесін осы кепілдік бойынша сатушылар – өндірушінің уәкілетті дилерлері және ресми қызмет көрсететін (қызмет көрсету) орталықтар орындайды. Бұл кепілдік өндіруші құзырлық бермеген сатушылардан сатып алынған бұйымдарға таралмайды, олар тұтынушы алдында заңға сәйкес, өздігінен жауап береді.
4. Бұл кепілдік келесі жәйттердің нәтижесінде пайда болған ақауларды жөндеуге таралмайды:
 - Химиялық, механикалық немесе өзге де әсер етулер, бөгде заттардың бұйымның ішіне түсіп кетуі;
 - Бұйымды тікелей мақсаты бойынша емес, дұрыс пайдаланбағанда, жинаққа кірмейтін, қосымша аксессуарларды пайдаланғанда, сондай-ақ, бұйымды техника қауіпсіздігі ережелері мен талаптарын бұза отырып, орнатқанда және пайдаланғанда;
 - Жарамдылық мерзімі шектеулі әрлеу бөлшектері, шам, батареялар, қорғаныс экрандары, қоқыс жинақтауыштар, белдіктер, қылшақтар тозғанда;
 - Авторланған қызмет көрсету орталықтар болып табылмайтын*, тұлғалар немесе фирмалар өндірген бұйымдардың жөндеуі;
5. Осы талонның түпнұсқасымен, сатушы берген тауарлы чектің түпнұсқасымен және ақау табылған бұйыммен бірге көрсеткенде ғана жарамды болмақ.
6. Бұл кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттілік үшін пайдаланылатын бұйымдарға ғана жарамды, және коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсатта қолданылатын бұйымдарға таралмайды.

POLARIS бұйымдарына кепілдік қызмет көрсету мәселелері бойынша Өзіңіздің жергілікті POLARIS ресми сатушыңызға хабарласыңыз.

** Авторланған қызмет көрсету орталықтардың мекен-жайлары Компания сайтында: www.polar.ru*

**Адреси авторизованих центрів обслуговування на сайті Компанії: www.polar.ru*