

Moulinex®

Мультиварка

- Русский р. 2 - 9
- Українська р. 10-17
- Қазақша р. 18-25

NC00017064 - 07/2010

www.moulinex.com

Moulinex®

Мультиварка

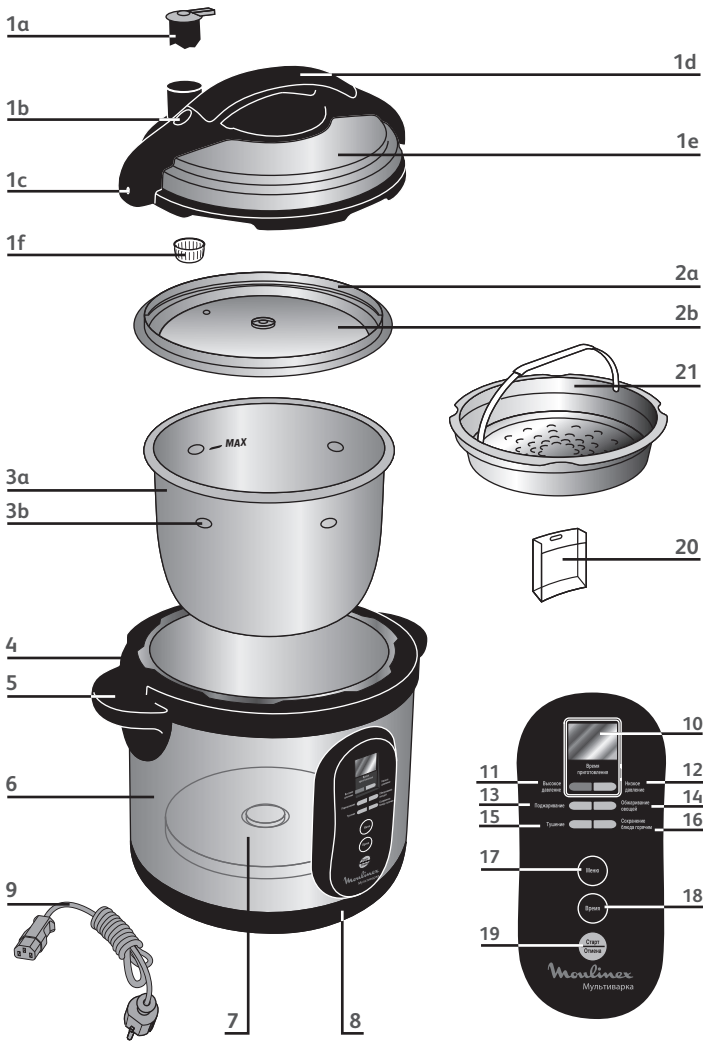


RU

UK

KK

www.moulinex.com



®



Рис.1



Рис.2



Рис.3

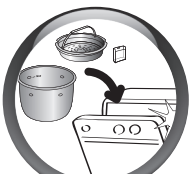


Рис.4

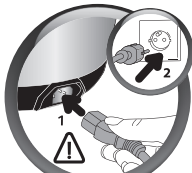


Рис.5



Рис.6



Рис.7

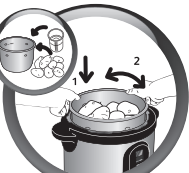


Рис.8



Рис.9



Рис.10



Рис.11



Рис.12



Рис.13



Рис.14



Рис.15



Рис.16

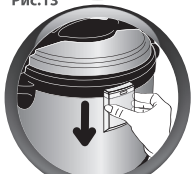


Рис.17



Рис.18

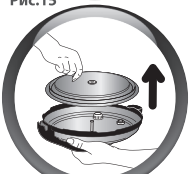


Рис.19

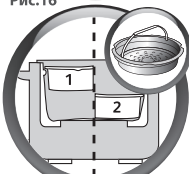


Рис.20



Рис.21



Рис.22



Рис.23



Рис.24

1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



Внимательно изучите следующие инструкции.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- ⚠ Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Запрещается ставить мультиварку Minut'Cook в разогретую духовку или на горячую плиту.
- Если поврежден шнур питания, он, во избежание любой опасности, должен быть заменен производителем, или авторизованным сервисным центром.
- Необходимо с осторожностью передвигать мультиварку Minut'Cook, если она находится под давлением. Запрещается дотрагиваться до горячих деталей прибора. Для переноса устройства используйте предназначенные для этого ручки, и одевайте перчатки, если необходимо.
- Никогда не приподнимайте прибор за ручку крышки.
- Используйте мультиварку Minut'Cook только по ее прямому назначению.
- Продукты обрабатываются в приборе под высоким давлением. Неправильное использование прибора может привести к ожогу паром. Прежде чем поднять давление в приборе, убедитесь, что он плотно закрыт (см. Инструкцию по эксплуатации).
- Никогда не закупоривайте отверстия мультиварки Minut'Cook. Предварительно убедитесь, что внутри прибора снова установилось нормальное давление. Для этого проконсультируйтесь с инструкцией по эксплуатации.
- Запрещается использовать незаполненную жидкостью мультиварку Minut'Cook, поскольку это может привести к серьезным повреждениям прибора; исключение составляет этап предварительного подогрева в режимах "Поджаривание" и "Обжаривание овощей".
- Используйте объем мультиварки Minut'Cook не более чем на половину емкости. Это очень важно в частности для продуктов, которые разбухают в процессе приготовления, например, рис или сушеные овощи.
- При приготовлении мяса с кожей (например, телячьего языка), где может вздуться кожа после завершения приготовления, не протыкайте ее во избежание обваривания. Мы рекомендуем проткнуть шкуру мяса перед началом приготовления.
- При приготовлении продуктов плотной консистенции (турецкого гороха, ревеня, засахаренных фруктов и т.д.), прежде чем открыть мультиварку, слегка встряхните ее, чтобы продукты не выпали и чтобы сок приготовленных продуктов не разбрызгивался через отверстия.
- Перед использованием прибора проверьте чистоту рабочих клапанов (см. раздел "Уход и чистка").
- Не используйте мультиварку Minut'Cook для приготовления пищи во фритюре в режиме высокого давления.
- Разрешается прикасаться к предохранительным устройствам только в случае чистки и ухода за прибором, выполняемых в соответствии с данными инструкциями.
- Пользуйтесь только теми запасными деталями марки Moulinex, которые предназначены для Вашей модели бытового прибора. Данное замечание в особенности касается уплотнительного кольца, чаши мультиварки и крышки.

ХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

2 ГАРАНТИЯ

- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- На случаи естественного износа чаши мультиварки гарантия не распространяется.
- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. Фирма Moulinex не несет никакой ответственности и гарантия теряет силу в случае использования прибора не в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

3 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Согласно действующим нормативным правилам, перед утилизацией необходимо подготовить прибор и привести его в неэксплуатационное состояние (отключить его от сети электропитания и отсоединить шнур питания.)



Защитим окружающую среду!

- ① Это устройство состоит из большого количества ценных материалов, которые могут подлежать повторному использованию.
- ➔ Для переработки устройства отнесите его в пункт приема бытовых отходов.

4 ОПИСАНИЕ

- 1a Рабочий клапан
- 1b Индикатор давления
- 1c Поднимающийся стержень (устройство безопасного открывания)
- 1d Ручка крышки
- 1e Крышка
- 1f Предохранитель рабочего клапана
- 2a Уплотнительное кольцо (ссылка № ХА500037)
- 2b Опора уплотнительного кольца
- 3a Чаша мультиварки емкостью 6 литров
- 3b Встроенная подставка для корзины
- 4 Верхнее кольцо
- 5 Ручки
- 6 Корпус мультиварки из нержавеющей стали
- 7 Нагревательная пластина с датчиком температуры
- 8 Основа
- 9 Съёмный шнур питания

Панель управления

- 10 Электронный таймер длительности приготовления
- 11 Индикатор режима "Высокое давление"
- 12 Индикатор режима "Низкое давление"
- 13 Индикатор режима "Поджаривание"
- 14 Индикатор режима "Обжаривание овощей"
- 15 Индикатор режима "Тушение"
- 16 Индикатор режима "Сохранение блюда горячим"
- 17 Кнопка "Меню" выбор меню для приготовления блюда
- 18 Кнопка "Время"
До 40 мин. с интервалом 1 мин.
От 40 до 99 мин. с интервалом 5 мин.
- 19 Кнопка "Старт/Отмена"

Аксессуары

- 20 Поддон для сбора конденсата
- 21 Паровая корзина

5 РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. РАСПАКОВКА УСТРОЙСТВА

- Выньте прибор из упаковки и перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации - Рис. 1.
- Поставьте мультиварку на ровную поверхность. Извлеките из прибора весь упаковочный материал, напр. полиэтиленовые пакеты, аксессуары (паровую корзину и поддон для сбора конденсата), а также шнур питания - Рис. 1.
- Перед первым использованием прибора снимите самоклеющуюся фирменную пленку.
- Запрещается мыть крышку и предохранитель рабочего клапана в посудомоечной машине.
- Установите на место рабочий клапан (1a).

2. КАК ОТКРЫТЬ КРЫШКУ

- Чтобы открыть крышку, придерживайте ее за ручки и поворачивайте по часовой стрелке, затем приподнимите - Рис. 2 и 3.

3. ЧИСТКА

- Промойте водой чашу мультиварки, крышку, поддон для сбора конденсата, паровую корзину, а также уплотнительное кольцо и его основу.

4. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Размотайте шнур питания и подсоедините его к мультиварке (1), при этом убедитесь, что штепсель подсоединен правильно. Затем подключите шнур к сетевой розетке (2) - Рис. 5.

6 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. КАК ОТКРЫТЬ КРЫШКУ

- Чтобы открыть крышку, придерживайте ее за ручку и поворачивайте по часовой стрелке, затем приподнимите – Рис. 2 и 3.

2. УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

- Установите поддон для сбора конденсата (20) на задней части устройства, как показано на – Рис. 17.

3. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЧАШИ И ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Выньте чашу из корпуса прибора – Рис. 6.
- Заложите в нее ингредиенты – пищевые продукты, жидкость, указанные в Вашем рецепте.
- **При приготовлении под давлением:** Будьте внимательны: заполняйте чашу ингредиентами или жидкими продуктами только до отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Некоторые продукты (рис, зерновые, сушеные овощи и т.д.) в процессе приготовления могут разбухать. В этом случае заполняйте емкость чаши не более, чем на половину ее объема. При приготовлении блюда под давлением чаша должна быть заполнена не менее, чем на 20% своего объема.
- **При приготовлении на пару:** Заполните чашу водой не менее чем на 20% ее объема (около 1,2 л). Необходимое количество воды определяется в зависимости от рецепта и времени приготовления, однако в любом случае рекомендуется использовать не менее 50 санлитров воды. Установите в чаше паровую корзину, поставив ее на встроенную подставку или на дно чаши – Рис. 20.
- Вы можете готовить продукты одновременно в чаше и в паровой корзине.
- При приготовлении на пару следите за тем, чтобы продукты не касались крышки.
- Чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши, пользуйтесь деревянным или пластмассовым кухонным прибором.


4. УСТАНОВКА ЧАШИ В МУЛЬТИВАРКЕ

- Протрите дно чаши и удалите возможные остатки пищи с нагревательной пластины – Рис. 7. Затем установите чашу внутри мультиварки – Рис. 8.
- Запрещается использовать устройство без чаши.


5. ЗАКРЫВАНИЕ И ФИКСАЦИЯ КРЫШКИ

- Убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено на своей опоре. Для этого аккуратно проверните его сначала в одном направлении, а затем в противоположном.
- Установите крышку на мультиварку, как показано на Рис. 9 (ручка в позиции "три часа пятьдесят минут") и поверните ее против часовой стрелки до полной фиксации - Рис. 10.

6. УСТАНОВКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА

- Поставьте рабочий клапан и установите его так, чтобы он находился в позиции . Для этого маркировка на индикаторе давления должна совпадать с маркировкой, указанной на корпусе клапана. Обратите внимание: клапан не блокируется, он довольно подвижен. Перед началом приготовления блюда проверьте, чтобы стержень индикатора давления был опущен (это означает, что крышка зафиксирована правильно) – Рис. 11.

7. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- Сначала шнур подсоединяется к прибору, а затем подключается к сетевой розетке/розетке – Рис. 5. На дисплее с LED-отображается символ . **Проверьте правильность подключения шнура электропитания к прибору и к сети электропитания.**
- Убедитесь, что прибор установлен на плоской, устойчивой, сухой и жаропрочной поверхности.

8. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ MINUT'COOK.






См. таблицу ниже.

RU

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	РЕЦЕПТЫ	КОММЕНТАРИИ
Режим "Низкое давление" 3 кг	Приготовление в режиме "Низкое давление" позволяет сберечь больше витаминов, чем приготовление в режиме "Высокое давление". Этот режим идеально подходит для приготовления рыбы и мягких овощей на воде или на пару. Кроме того, в этом режиме можно готовить мясо и птицу, однако время приготовления при этом немного увеличивается.	Морские мидии, макаронные супы, помидоры и горох, курица в специях, рис, варенный на пару.	Всегда готовьте только при закрытой крышке.
Режим "Высокое давление" 5,5 кг	Данный режим позволяет за короткое время приготовить мясо, птицу и замороженные продукты. Кроме того, в этом режиме можно быстро приготовить овощи плотной консистенции, например, картофель и свеклу.	Рагу, блюда в глиняных горшочках, свинина по-китайски, таджин из мяса ягненка с засахаренными лимонами, миндалем и абрикосами.	Всегда готовьте только при закрытой крышке.
Режим "Поджаривание"	Данный режим используется для обжаривания продуктов перед приготовлением или для обжаривания/ жарки в небольшом количестве жира.	Рагу, блюда в глиняных горшочках, свинина по-китайски, курица в специях.	Всегда готовьте только при открытой крышке. Перед приготовлением под давлением необходимо обжарить ингредиенты. Для приготовления в этом режиме установлена температура 180 °C.
Режим "Обжаривание овощей"	Этот режим используется для придания более нежной консистенции продуктам перед приготовлением. Разрешается использовать небольшое количество жира или жидкости.	Морские мидии, макаронные супы, помидоры и горох, таджин из мяса ягненка с засахаренными лимонами, миндалем и абрикосами.	Всегда готовьте только при открытой крышке. Перед приготовлением под давлением необходимо придать ингредиентам более нежную консистенцию. Для приготовления в этом режиме установлена температура 140 °C.
Режим "Тушение"	Данный режим позволяет готовить при низкой температуре. При этом продукты томатся. Чаще всего данный режим используется для доведения ингредиентов в конце приготовления или для придания блюду особой "изюминки".	Макаронный суп, помидоры и горох, свинина по-китайски, курица в специях.	Всегда готовьте только при открытой крышке.
Режим "Сохранение блюда горячим"	Этот режим включается автоматически сразу же после завершения приготовления блюда. Таким образом, приготовленные продукты могут оставаться теплыми вплоть до 12 часов подряд. По завершению приготовления прибор подает звуковой сигнал и загорается световой индикатор режима "Сохранение блюда горячим".	Все рецепты.	Не рекомендуется использовать режим "Сохранение блюда горячим" на протяжении более чем одного часа. В особенности это касается продуктов, консистенция которых может меняться (например, рис и продукты нежной консистенции).

7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТАЙМЕРОМ

- Разрешается пользоваться таймером только в режимах "Высокое давление" и "Низкое давление"
 - Если время приготовления блюда не превышает 40 мин., задавайте необходимое время с интервалом 1 минута.
 - Если приготовление занимает более 40 минут, время задается с интервалом в 5 минут.
- Если прибор находится в режиме ожидания, для выбора режима приготовления нажмите кнопку  – Рис. 12.
- Затем нажмите кнопку  – Рис. 13, чтобы задать желаемое время завершения приготовления блюда.
- Для начала приготовления нажмите кнопку  – Рис. 14.
- Световой индикатор меню перестает мигать. Перестает мигать точка в правом нижнем углу экрана с LED – подсветкой,  при этом показывает, что требуемая температура достигнута. Включается таймер отсчета оставшегося времени.
- Время, оставшееся до окончания процедуры приготовления, отображается на экране с LED – подсветкой. Символ  показывает, что процедура приготовления завершится через 10 минут.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД БЕЗ ТАЙМЕРА

- При приготовлении в режимах "Поджаривание", "Тушение" или "Обжаривание овощей" крышка всегда должна быть открыта.
- В режиме ожидания на экране с LED-подсветкой горит символ . Если перед приготовлением под давлением Вы хотите обжарить мясо или поджарить овощи в масле, либо протомить блюдо, для выбора необходимого режима нажмите кнопку . Начинает мигать световой индикатор меню. Чтобы предварительно разогреть чашу кастрюли с жиром или без него, нажмите кнопку  – Рис. 14. Световой индикатор меню перестает мигать. Дождитесь, пока перестанет мигать точка в правом нижнем углу экрана с LED – подсветкой,  при этом показывает, что требуемая температура достигнута. После этого Вы можете закладывать ингредиенты.
- **При первом использовании мультиварки Minut'Cook от чаши может исходить легкий запах. Это является нормой.**


3. КНОПКА "ОТМЕНА"

- Вы в любой момент можете сбросить заданную функцию или время, установленное на таймере, нажав в процессе приготовления на кнопку  – Рис. 14.


4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

- По достижении в мультиварке достаточно высокого давления поднимается стержень индикатора давления (плавающий клапан). При этом включается сдвоенный механизм защитной блокировки, встроенный в крышку. После этого крышку открыть невозможно вплоть до завершения процесса приготовления. Никогда не пытайтесь открыть крышку во время процесса приготовления под высоким давлением.
- **Приготовление продуктов на пару можно осуществлять только в режимах "Высокое давление" и "Низкое давление".**
- В первое время, при приготовлении с помощью мультиварки, возле индикатора уровня давления или уплотнительного кольца могут прорываться небольшие клубы пара. Это явление возникает исключительно при повышении давления и является нормой.
- Кроме того, нормой является выпуск небольшого количества пара из рабочего клапана (1а) в процессе приготовления, поскольку речь идет о предохранительном клапане.

5. РЕЖИМ "СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ГОРЯЧИМ"

- После завершения процесса приготовления мультиварка автоматически переходит в режим "Сохранение блюда горячим".
- Максимальная продолжительность работы прибора в этом режиме составляет 12 часов.
- При работе прибора в режиме "Сохранение блюда горячим" возле верхнего кольца может скапливаться конденсат. Это является нормой.
- По окончании интервала в 12 часов прибор переходит в режим ожидания и на экране с LED – подсветкой загорается символ .
- Чтобы не допустить появления и размножения бактерий, не используйте режим "Сохранение блюда горячим" для продуктов, которые нельзя хранить при комнатной температуре, таких как, мясо, рыба, молочные продукты или яйца.

6. СНИЖЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ И ОТКРЫВАНИЕ КРЫШКИ.

- Предлагаем на ваш выбор два следующих способа:
 1. Автоматическое снижение давления: Давление постепенно спадает (в течение 12-30 мин.) при работе прибора в режиме "Сохранение блюда горячим" Учтите, что процесс приготовления в течение этого времени продолжается. В любой момент Вы можете воспользоваться быстрым способом снижения давления.
 2. Быстрое снижение давления: Для снижения давления установите рабочий клапан в положении  – Рис. 15. После этого мгновенно начинается выпуск пара.
- Горячий пар всегда поднимается вверх. При снижении давления с помощью клапана избегайте попадания рук и лица под струю горячего пара.
- Рабочий клапан может быть очень горячим; поэтому при прикосновении к клапану, рекомендуем использовать кухонный инвентарь (прихватки или деревянную ложку) либо одеть перчатки.
- Отключите шнур питания от сети – Рис. 16.
- Чтобы открыть крышку, придерживайте ее за ручку и поворачивайте по часовой стрелке, затем приподнимите – Рис. 2 и 3.

8 ЧИСТКА И УХОД



- После завершения приготовления блюда отключите прибор от сети электропитания для чистки – Рис. 16. Рекомендуется чистить прибор после каждого использования. **Соблюдайте особую осторожность при очистке уплотнительного кольца.**
- Протрите корпус устройства влажной тряпкой. Никогда не погружайте мультиварку в воду и не наливайте воду внутрь корпуса.
- Извлеките поддон для сбора конденсата и тщательно промойте его чистой водой. Затем установите его на место, в его первоначальную позицию – Рис. 17 и 18.
- Протрите влажной тряпкой верхнее кольцо чаши мультиварки.
- Сполосните внутреннюю поверхность крышки, в том числе уплотнительное кольцо, рабочий клапан, индикатор давления и его предохранитель, а также вентиляционное отверстие. Перед тем, как установить эти детали на место, тщательно просушите их.
- Вымойте в посудомоечной машине чашу, поддон для сбора конденсата и паровую корзину – Рис. 4. **Запрещается использовать для чистки чаши абразивную губку или подушечки для мытья посуды, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши.**
- Для того, чтобы очистить защитную опору уплотнительного кольца, снимите его с крышки. Для этого придерживайте крышку рукой и тяните уплотнительное кольцо вверх. После очистки уплотнительного кольца и его опоры установите их в первоначальную позицию – Рис. 19 и 23.



- Аккуратно обращайтесь с чашей с антипригарным покрытием, старайтесь избегать сильных ударов кухонным инвентарем по бортикам чаши.

- Чтобы очистить индикатор давления, сполосните его водой; при этом аккуратно пошевелите индикатор, чтобы удалить остатки пищи, скопившейся возле клапана или уплотнительного кольца.
- Для того чтобы очистить предохранитель рабочего клапана, извлеките его сердцевину, сполосните ее под водой и установите на место – Рис. 21 и 22.
- Снимите рабочий клапан и сполосните его чистой водой. После того, как клапан высохнет, установите его на место.
- Регулярно проверяйте отверстие в трубке рабочего клапана. Оно не должно быть забито.
- Никогда не погружайте мультиварку в воду. Пользуйтесь только чашей, которая поставляется в комплекте с прибором. Запрещается наливать воду или закладывать продукты непосредственно в корпус устройства, без чаши.
- В случае непроизвольного погружения мультиварки в воду или попадания воды на нагревательную пластину (при отсутствии чаши), прибор следует сдать в ремонт в центр сервисного обслуживания.
- Очищайте мультиварку после каждого использования.
- Не храните прибор с закрытой крышкой. Крышка должна быть открыта.
- Не переносите мультиварку за ручку крышки. Используйте для этого две боковые ручки.
- Уплотнительное кольцо необходимо менять каждые два года.

9 ВАЖНО

- Внимательно прочитайте нижеследующие инструкции. Запрещается размещать мультиварку Minut'Cook вблизи открытого пламени или воспламеняющихся предметов. Прибор должен устанавливаться на ровной, устойчивой, сухой и жаропрочной поверхности.
- Соблюдайте рекомендации, касающиеся объема продуктов и воды (Раздел 3 "Извлечение чаши и закладывание ингредиентов").
- Следите за тем, чтобы не повредить уплотнительное кольцо. Не используйте для этой модели мультиварки уплотнительные кольца других марок и других производителей, кроме фирмы Moulinex.
- Постоянно следите за тем, чтобы рабочий клапан, индикатор давления и его предохранитель были чистыми.
Не открывайте крышку до тех пор, пока стержень-индикатор давления не опустится.
- Не ставьте на рабочий клапан посторонние предметы или объекты. Запрещается осуществлять замену клапана.
- Не размещайте между крышкой и корпусом прибора тряпку, которая подпирает крышку, не давая ей закрыться.
- Следите за тем, чтобы чаша и нагревательная пластина всегда были чистыми.
- Запрещается разогревать чашу мультиварки с помощью любых других источников тепла кроме нагревательной пластины прибора. Никогда не пользуйтесь другими чашами.
- Чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши мультиварки, пользуйтесь пластмассовой или деревянной ложкой. Никогда не разрезайте продукты непосредственно в чаше.
- При приготовлении блюда и сбросе давления из мультиварки выделяется тепло и пар. При этом во избежание ожогов необходимо держать руки и лицо на достаточном расстоянии от устройства. Не дотрагивайтесь до крышки во время приготовления блюда – Рис. 24.
- Если по краям крышки собралось большое количество пара, немедленно отключите шнур от сети электропитания и отдайте устройство в центр сервисного обслуживания для ремонта.
- Если звуковой аварийный сигнал работает более 1 минуты, необходимо прекратить использование прибора и отдать ее в центр сервисного обслуживания для ремонта.
- Не переносите мультиварку за ручку крышки. Используйте для этого две боковые ручки.
- Никогда не разбирайте мультиварку и не пытайтесь самостоятельно заменить детали устройства (кроме уплотнительного кольца). Для этого обратитесь в аккредитованную ремонтную службу изготовителя.
- Запрещается заменять шнур питания, поставляемый в комплекте с устройством, на другой шнур питания.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Не используйте чашу прибора с другими нагревательными пластинами или приборами.
- Если, в процессе приготовления под давлением, давление в мультиварке постоянно снижается (дольше 1 минуты), отдайте устройство в центр сервисного обслуживания для ремонта.
Не заполняйте мультиварку, не установив в нее чашу.
- Открывая крышку, всегда держите ее за ручку. Это следует делать потому, что иногда кипяток остается между опорой уплотнительного кольца и крышкой, а это может привести к ожогам.

10 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

RU

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Прибор издает звуковой сигнал, на экране загорается символ  .	<ul style="list-style-type: none"> • Устройству не удается повысить давление. 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что крышка закрыта плотно и клапан установлен правильно – Рис. 11.
Мультиварка автоматически переключается в режим "Сохранение блюда горячим" до завершения процесса приготовления.	<ul style="list-style-type: none"> • Если в чаше недостаточно воды, мультиварка переключается в режим "Сохранение блюда горячим". 	<ul style="list-style-type: none"> • Долейте в чашу воды и снова запустите процесс приготовления.
Крышка не фиксируется.	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно установлено уплотнительное кольцо. • Стержень индикатора давления остается в поднятом положении. 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите уплотнительное кольцо на место. • Если проблема повторяется после приготовления, снимите индикатор давления. Затем закройте крышку и поставьте индикатор давления на место. Если устройство не использовалось и не нагрето, просто нажмите на поднимающийся стержень рукой.
После выпуска пара не открывается крышка.	<ul style="list-style-type: none"> • Стержень индикатора давления остался в поднятом положении. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подождите 20 минут, пока пар полностью не выйдет из устройства, затем нажмите на индикатор давления с помощью длинного тонкого предмета.
На уровне ободка крышки вырывается воздух.	<ul style="list-style-type: none"> • Не установлено уплотнительное кольцо. • В уплотнительное кольцо забились остатки пищевых продуктов. • Требуется замена уплотнительного кольца. • Неправильно закрыта крышка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите уплотнительное кольцо. • Прочистите уплотнительное кольцо. • Замените уплотнительное кольцо. • Закройте крышку правильно.
Из индикатора давления выходит пар.	<ul style="list-style-type: none"> • В уплотнительное кольцо и индикатор давления забились остатки пищевых продуктов. • Изношены уплотнительное кольцо и индикатор давления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Прочистите уплотнительное кольцо. • Замените уплотнительное кольцо. • Уплотнительное кольцо необходимо менять каждые два года. • Убедитесь, что уплотнительное кольцо очищено.
Стержень индикатора давления не поднимается.	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно установлен рабочий клапан. • В чаше недостаточно воды и пищевых продуктов. • На уровне ободка крышки и рабочего клапана вырывается пар. 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите клапан на отметке . • Добавьте в чашу воды и пищевых продуктов. • Отдайте устройство в центр сервисного обслуживания для ремонта.

В случае возникновения проблем или вопросов просим Вас обращаться в наш центр работы с клиентами для получения помощи и консультаций специалистов.

