

**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

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 РВММ 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



мерная чашка

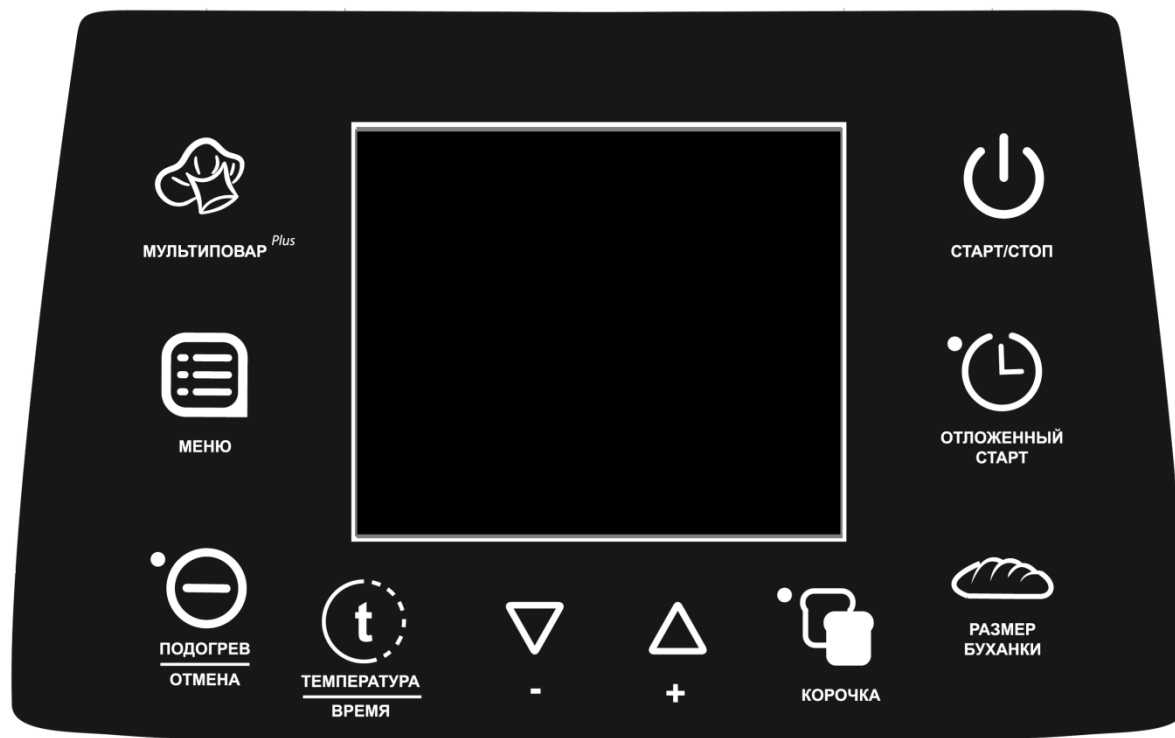


контейнер для варки на пару



столовая ложка

## 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 °С 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 отсчет 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 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.

## «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 соте 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 рассычатые 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 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.

## «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. Рекомендуемое 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 отсчет 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 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.



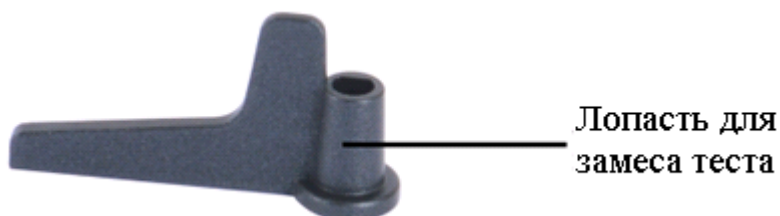
## Эксплуатация прибора в режиме «Хлебопечка»

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 соприкоснуться 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 отсчет 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 мультivarки-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, °С	Регулировка температуры, °С	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 РВММ 1601D Вы можете найти в разделе «Рецепты для мультиварок» на сайте [www.polar.ru](http://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 конденсатороприемник, 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 сможете 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
<p>Хлеб не поднимается</p> <p>Верхняя часть хлеба не ровная</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы использовали не соответствующий вид дрожжей. Рекомендуем использовать сухие дрожжи (мгновенного действия), т.к. нет необходимости в приготовлении закваски.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>В хлебе много пустот</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы положили слишком много дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• Возможно, вы добавили слишком много жидкости или жидкость слишком теплая. Некоторые виды муки впитывают больше воды; попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше.</li> </ul>

Хлеб опадает после подъема	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мука не очень высокого качества. Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.</li> <li>• Избыток жидкости. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше.</li> <li>• Использовано слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• В процессе выпекания крышка была открыта долгое время. Не допускайте, чтобы в процессе выпекания крышка была открыта слишком долго.</li> <li>• Большая влажность в помещении. Помещение следует проветрить.</li> </ul>
Хлеб слишком объемный	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много воды/дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• Проверьте, возможно, ингредиенты, которые вы загрузили, содержат в своем составе жидкость.</li> <li>• Вода слишком теплая. Убедитесь, что вода не слишком теплая.</li> <li>• Возможно, вы положили мало муки. Рекомендуем взвесить муку, используя весы.</li> <li>• Возможно, вы положили слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> </ul>
Почему хлеб такой легкий и вязкий?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Выньте хлеб / тесто из формы для выпечки хлеба и снова начните печь, используя свежие ингредиенты.</li> </ul>
Хлеб слишком сухой и слишком твердый	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком мало жидкости. Некоторые виды муки впитывают больше воды: попробуйте использовать на 10-20 мл воды больше.</li> <li>• Возможно, вы положили недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Используйте поставляемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей (храните их в холодильнике).</li> </ul>
Хлеб слишком темный	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много сахара. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• Неверно выбран цвет корки. Перед выпечкой правильно выберите цвет корки.</li> </ul>
Хлеб недостаточно пропечен, влажный внутри	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много дополнительных ингредиентов, таких как орехи, масло, сухофрукты, сироп и т.д.</li> </ul>



	<p>Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили непросушенный, слишком влажный изюм.</li> </ul> <p>Убедитесь, что сухофрукты, которые вы добавили, хорошо высушены.</p>
<p>Внешний вид хлеба мучнистый, нижняя часть хлеба и бока покрыты мукой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много муки или недостаточно жидкости.</li> </ul> <p>Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать весы или мерный стакан.</p>
<p>Почему ингредиенты не смешиваются достаточно хорошо?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильно закреплены лопасти.</li> </ul> <p>Установите лопасти для замешивания теста, перед тем как загрузить ингредиенты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии.</li> </ul> <p>Можно продолжать процесс выпечки, но, если замешивание уже началось, результаты могут оказаться неудовлетворительными.</p>
<p>Хлеб не поднимается</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы выбрали программу ТЕСТО. Программа ТЕСТО не включает программу выпечки.</li> <li>• Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии.</li> </ul> <p>Если тесто уже поднялось, можно попробовать его испечь.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы забыли установить лопасти для замешивания теста.</li> </ul> <p>Устанавливайте лопасти для замешивания теста.</p>
<p>Хлеб опал по бокам и влажный снизу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы оставили хлеб в форме после завершения процесса выпечки на длительное время.</li> </ul> <p>Извлекайте хлеб из устройства сразу же по окончании процесса выпечки.</p>
<p>Хлеб недостаточно пропечен, требуется дополнительное время выпекания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите программу «Мультиповар Хлеб»</li> <li>• Пропустите этапы 1-12, установив время приготовления 0:00.</li> <li>• Запрограммируйте 13 этап (Выпечка): установите необходимое время и температуру выпекания.</li> </ul>
<p>Дребезжат лопасти для замешивания теста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что лопасти для замешивания теста установлены в форму для выпечки надлежащим образом.</li> </ul>
<p>В процессе выпечки ощущается запах горелого. Из отверстия для пара идет дым.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, на нагревательный элемент просыпаны ингредиенты.</li> </ul> <p>В процессе замешивания небольшое количество муки, изюма и т.д. могло попасть в пекарную камеру.</p> <p>Извлеките данные ингредиенты сразу же после остывания устройства.</p>
<p>Лопасти для замешивания теста застряли в хлебе при попытке извлечь хлеб из хлебопекарной формы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тесто слишком жесткое.</li> </ul> <p>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.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Под лопастями для замешивания теста накапливается слой. Очищайте лопатку для замешивания после каждого использования.</li> </ul>
Корка сморщенная и становится мягкой после остывания хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пар, скопившийся в хлебе, после выпечки достигает корки и размягчает ее. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше, чтобы снизить количество пара.</li> </ul>
Как добиться, чтобы корка была хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы добиться хрустящей корки, можно использовать программу «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» или вы-брать ТЕМНЫЙ цвет корочки.</li> </ul>
Не получается отрезать ровные куски	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлеб еще слишком теплый. Перед разрезанием хлеба, дайте ему полностью остыть на решетке.</li> </ul>

### Технические характеристики

PVMM 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.AJ16.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](http://www.polar.ru)