

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	2
КОМПЛЕКТАЦИЯ	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	4
ТЕХНИЧЕСКАЯ ТАБЛИЦА	5
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ	6
МОДЕЛЬ МС-12P	6
МОДЕЛЬ МС-16P	12
МОДЕЛЬ МС-20N	18
МОДЕЛЬ МС-16E	21
МОДЕЛЬ МС-17ES	27
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	32
УТИЛИЗАЦИЯ	39
СЕРТИФИКАЦИЯ	40
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	40
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	40
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	41

Благодарим Вас за выбор торговой марки making Oasis everywhere!

Надеемся, что приобретённый прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы устройство прослужило долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед подключением устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации, соблюдайте все меры безопасности и рекомендации по эксплуатации прибора, приведенные в данной инструкции.

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях для некоммерческой эксплуатации. Коммерческое или иное нецелевое использование прибора является нарушением условий эксплуатации. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.
- Мультиварка предназначена исключительно для бытового использования. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед использованием устройства убедитесь, что сетевой шнур и разъем сетевого шнура прибора не имеют повреждений. Категорически запрещается использовать прибор при наличии повреждений.
- Не помещайте посторонние предметы, в том числе металлические, в отверстия, разъемы, вентиляционные решетки и другие места прибора.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не допускайте соприкосновения кабеля питания прибора с горячими поверхностями, а также слишком острыми краями.
- Не используйте прибор вблизи с газовой/электрической плитой, батареей или другими источниками тепла, а также источниками воды.
- Установите прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности рядом с электророзеткой.

Внимание! Не включайте прибор в сеть без съемной чаши или с пустой чашей. Не выключайте прибор из сети во время работы.

- При работе корпус, чаша и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками, используйте специальные прихватки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- Во время работы мультиварки, при открытии крышки и извлечении чаши, через отверстие, расположенное на крышке прибора, выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
- Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на

крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.

- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора. Извлеките съемную чашу, положите все необходимые ингредиенты, затем установите чашу в мультиварку.

Важно! Корпус мультиварки, съемная чаша и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!

- Уровень воды и ингредиентов в съемной чаше не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши. **Не наливайте воду в саму мультиварку!** Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.

- Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора (кроме режимов «ЖАРКА» и «ТУШЕНИЕ»). Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.

- Во избежание повреждения антипригарного покрытия при работе со съемной чашей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.

- **Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной чаши!**

Важно! Спустя некоторое время после эксплуатации чаша прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность чаши контактирует с водой и моющими средствами.

- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением и проведением иных действий по уходу дайте устройству остыть.

- Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.

Внимание! Если прибор не включается или работает некорректно, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта. Список сервисных центров Вы можете найти в гарантийном талоне, прилагаемом к прибору. Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать прибор!

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка – 1 шт.

Чаша с антипригарным покрытием DAIKIN – 1 шт.

Контейнер для приготовления на пару – 1 шт.

Съемный паровой клапан – 1 шт.

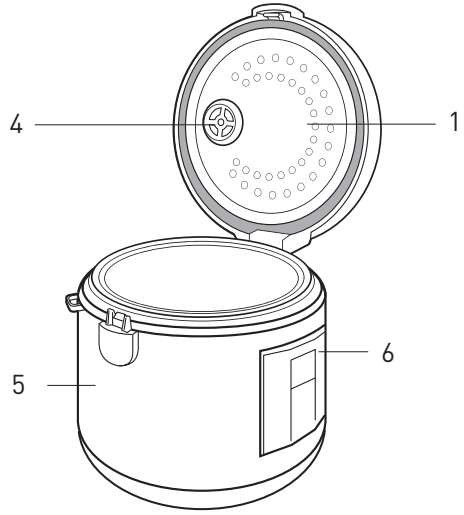
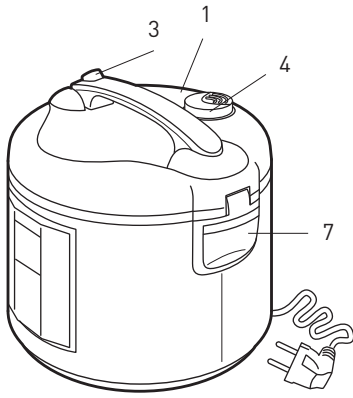
Плоская ложка – 1 шт.

Половник – 1 шт.

Шнур питания – 1 шт.

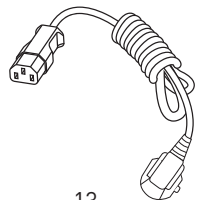
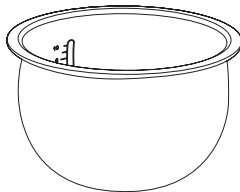
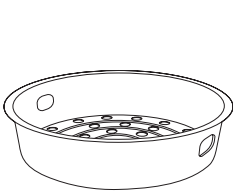
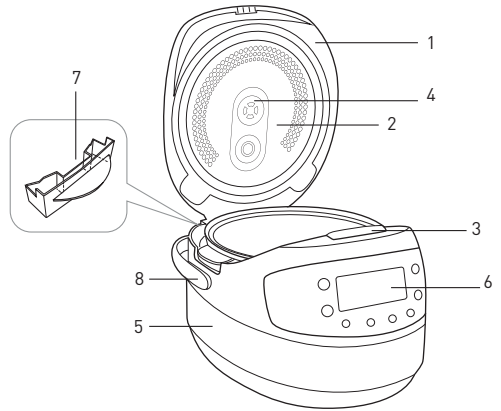
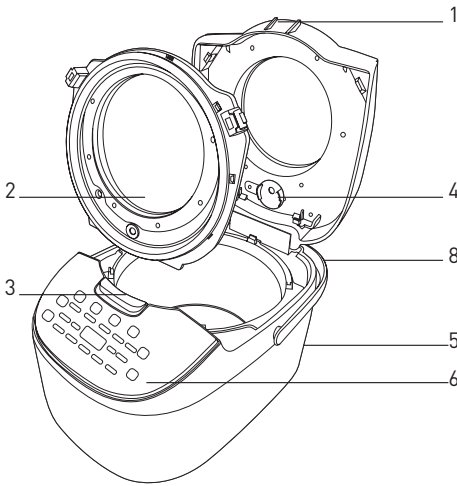
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном – 1 шт.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
МС-12Р, МС-16Р, МС-20N



МС-16Е

МС-17ЕS



9

10

11

12

13

1. Крышка прибора
2. Съемное смотровое окно (MC-16E) / Съемная внутренняя крышка (C-17ES)
3. Кнопка для открывания крышки
4. Съемный паровой клапан
5. Корпус из нержавеющей стали
6. Панель управления с дисплеем
7. Кейс для сбора конденсата
8. Удобная ручка для переноски
9. Контейнер для приготовления на пару
10. Чаша с мерной шкалой
11. Плоская лопатка для риса
12. Половник
13. Шнур питания

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MC-12P	MC-16P	MC-20N
Параметры сетевого питания, В/Гц	220-240/50	220-240/50	220-240/50
Мощность, Вт	860	860	860
Цвет	чёрный, серебристый	чёрный, серебристый	чёрный, серебристый
Материал корпуса	нержавеющая сталь, пластик	нержавеющая сталь, пластик	нержавеющая сталь, пластик
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN	антипригарное DAIKIN	антипригарное DAIKIN
Тип управления	кнопочный	кнопочный	кнопочный
Количество программ	12	16	20
Объем, л	5	5	5
Класс защиты	I	I	I
Регулировка температуры и времени	+	+	+
Функция памяти	-	-	-
Звуковой сигнал	+	+	+
Защита от перегрева	+	+	+
Поддержание температуры	12 ч	12 ч	12 ч
Отложенный старт	24 ч	24 ч	24 ч
Габаритные размеры, мм	282×269×272	282×269×273	295×260×270
Вес, кг*	2,5	2,52	2,3

Модель	MC-16E	MC-17ES	
Параметры сетевого питания, В/Гц	220-240/50	220-240/50	
Мощность, Вт	860	860	
Цвет	чёрный, серебристый	чёрный, серебристый	
Материал корпуса	нержавеющая сталь, пластик	нержавеющая сталь, пластик	
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN	антипригарное DAIKIN	
Тип управления	кнопочный	сенсорный	
Количество программ	16	17	
Объем, л	5	5	*Указанное в паспорте значение массы и фактическая масса изделия могут отличаться друг от друга. Погрешность может составлять ±10% от заявленных величин.
Класс защиты	I	I	
Регулировка температуры и времени	+	+	
Функция памяти	-	+	Данная погрешность никак не влияет на качество работы изделия, его долговечность и надежность.
Звуковой сигнал	+	+	
Защита от перегрева	+	+	
Поддержание температуры	12 ч	12 ч	Указанные технические параметры измерены в идеальных заводских условиях. Производитель оставляет за собой право менять внешний вид, технические параметры и комплектацию товара без специального уведомления
Отложенный старт	24 ч	24 ч	
Габаритные размеры, мм	389×286×270	380×283×248	
Вес, кг*	3,13	3,57	

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки, удалите все упаковочные материалы.
- Выньте чашу из мультиварки и протрите корпус прибора влажной тканью. Съёмные детали промойте в тёплой мыльной воде, тщательно просушите все принадлежности и вставьте чашу обратно в прибор. Снимите с дисплея защитную плёнку.
- Не используйте съёмную чашу мультиварки для промывания ингредиентов/замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри чаши.
- Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по чаше.
- Выкладывая ингредиенты в чашу мультиварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому уровень готовых продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри. Не наливайте более 2-х литров воды в съёмную чашу.
- Подключите сетевой шнур прибора к электрической розетке

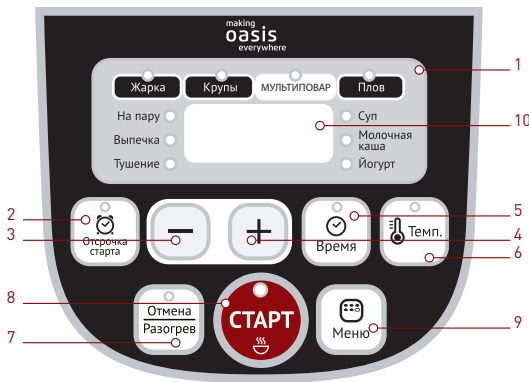
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине запрещается использовать для кипячения воды программы «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА», «ПИЦЦА», «ХЛЕБ».

Модель MC-12P

Панель управления



1. Индикаторы работы выбранной автоматической программы приготовления
2. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта
3. Кнопка уменьшения времени в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
4. Кнопка увеличения времени в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
5. Кнопка «Время» – включение режима установки времени приготовления

6. Кнопка «Темп.» – установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»
7. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
8. Кнопка «Старт» – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления).
9. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
10. 4-цифровой светодиодный дисплей

ПОРЯДОК РАБОТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. На дисплее панели управления отобразится "--:--".
- Нажав кнопку «Время», перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
- Учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться.
- Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

ВНИМАНИЕ! Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

- Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
- Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
- Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда имеются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

- В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.
- При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (АВТОПОДОГРЕВ)

- Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.
- Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева

- В мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».
- Для удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
- Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.
- При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

ВАЖНО! Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью кнопки «Меню» выберите любую программу из представленных на панели управления и затем нажмите кнопку «Старт».

«ЖАРКА»

- Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.
- По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.

«КРУПЫ»

- Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.

«ПЛОВ»

- Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.

«НА ПАРУ»

- Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
3. Следуйте пунктам раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

«ВЫПЕЧКА»

- Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.

«ТУШЕНИЕ»

- Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.

«СУП»

- Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.

«МОЛОЧНАЯ КАША»

- Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.
- По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.

«ЙОГУРТ»

- С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.
- По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.

ВАЖНО! В данной программе функция автоподогрева недоступна.

ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»

- Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).
- По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут. Диапазон установки температуры составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Температура, °C	Рекомендуемая программа	Температура, °C	Рекомендуемая программа
35°C	Расстойка теста	105°C	Приготовление холодца
40°C	Приготовление йогурта	110°C	Стерилизация
45°C	Закваска	115°C	Приготовление сахарного сиропа
50°C	Брожение	120°C	Приготовление рульки
55°C	Приготовление помидки	125°C	Приготовление тушеного мяса
60°C	Приготовление детского питания	130°C	Приготовление запеканки
65°C	Варка мяса	135°C	Обжаривание готовых блюд
70°C	Приготовление пунша	140°C	Копчение
75°C	Пастеризация	145°C	Запекание овощей и рыбы
80°C	Приготовление глинтвейна	150°C	Запекание мяса в фольге
85°C	Приготовление творога	155°C	Запекание изделий из дрожжевого теста
90°C	Заваривание красного чая	160°C	Жарка птицы
95°C	Приготовление молочных каш	165°C	Приготовление стейков
100°C	Приготовление безе или варенья	170°C	Приготовление картофеля фри

Общая таблица программ приготовления

Программа	Время приготовления по умолчанию	Температура по умолчанию	Диапазон времени приготовления, Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (35-170°C)	Автоподогрев
ЖАРКА	15 мин	160°C	5 мин – 1ч 30 мин / 1 мин	-	-	+
КРУПЫ	25 мин	100°C	5 мин – 2ч / 5 мин	+	-	+
ПЛОВ	1 ч	110°C	5 мин – 2ч / 5 мин	+	-	+
НА ПАРУ	25 мин	100°C	5 мин – 2ч / 5 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА	1ч	145°C	15 мин – 4ч / 5 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	1ч	95°C	20 мин - 12ч / 5 мин	+	-	+
СУП	1ч	100°C	5 мин – 8ч / 5 мин	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	30 мин	95°C	5 мин – 1ч 30 мин / 1 мин	+	-	+
ЙОГУРТ	8ч	40°C	5 мин – 12ч / 5 мин	+	-	-
МУЛЬТИПОВАР	30 мин	35-170°C	2 мин – 1ч / 1 мин 1ч - 12ч / 5 мин	+	+	+
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ		70-75°C	10 мин - 24ч / 5 мин			
ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ			5 мин – 24ч / 5 мин			

Модель МС-16Р

Панель управления



1. Индикатор – Время
2. Индикатор – Температура (работа в программе «ЭКСПРЕСС»)
3. Индикатор режима приготовления
4. Индикатор – Отсрочка старта
5. Индикаторы режима Автоподогрева/Разогрева
6. Кнопки выбора автоматических программ с индикаторами
7. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек
8. Кнопка «Темп.» – переход в режим установки температуры приготовления
9. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления
10. Кнопка «Отсрочка» – переход в режим установки отсрочки старта
11. Кнопка «Время» – переход в режим установки времени приготовления, переключение между установкой часов и минут
12. Индикатор отключенного звукового сигнала
13. Кнопка уменьшения значения параметра
14. Кнопка увеличения значения параметра
15. Индикатор отключенного звукового сигнала

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку .

ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.


- Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию и индикатор . При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. «Установка времени приготовления»).

ВАЖНО! В программе «МУЛЬТИПОВАР» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку «Темп.» и установите желаемое значение. Используйте кнопку «+» для увеличения значения, кнопку «-» – для уменьшения.

- При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт», загорится индикатор на дисплее (если активна функция автоподогрева). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки


«Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.

ВНИМАНИЕ! В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «End», прибор перейдет в режим ожидания. Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор на дисплее ).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

ОТСРОЧКА СТАРТА ПРОГРАММЫ

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

- Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы нажмите кнопку «Отсрочка». На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.
- Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».
- Нажмите кнопку «Время» и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального (минимального) значения параметра установка продолжится с начала (конца) диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

ВАЖНО! Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

- Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов.
- При действующем автоподогреве на дисплее горит индикатор и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.
- При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев».

Предварительное отключение автоподогрева

- Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления.
- Для этого во время старта или работы программы нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».
- Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «МУЛЬТИПОВАР» температуры приготовления ниже 80°C.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети, нажмите кнопку Φ .
- Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее.

Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев».

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

«МУЛЬТИПОВАР»

- Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из интернета.
- По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35-160°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту.

ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.

«ЭКСПРЕСС»

- Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде.
- Режим предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды.
- Возможность ручной установки времени приготовления, а также использование функций «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.
- Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт».

«ХЛЕБ»

- Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки.
- Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки.
- По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.
- Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами.
- Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.
- При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины объема чаши.
- При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания.

ВАЖНО! Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки

теста – от этого зависит качество выпекаемого продукта.

- При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и переверните хлеб.
- Если в настройке программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет.

ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные перчатки для извлечения хлеба из прибора.

- Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

«НА ПАРУ»

- Программа предназначена для приготовления на пару мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.
- Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).
- Обратный отсчет времени работы программы «НА ПАРУ» начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
- Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

«ВАРКА»

- Программа предназначена для приготовления овощей и бобовых.
- Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

«МАКАРОНЫ»

- Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

ВАЖНО! Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания из чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.

«ЖАРКА»

- Программа предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту.
- Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

ВАЖНО! Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

«ВЫПЕЧКА»

- Программа предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.
- Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста – бисквит готов.
- Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

«ТУШЕНИЕ»

- Программа предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

«СУП»

- Программа предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

«ЙОГУРТ»

- Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.
- При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.

ВАЖНО! Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

«РИС/КРУПЫ»

- Программа предназначена для приготовления различных круп и гарниров, а также варки рассыпчатых каш на воде.
- Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

«ПИЦЦА»

- Программа предназначена для приготовления пиццы с мясом, птицей, сыром и другими видами начинки.
- Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

«МОЛОЧНАЯ КАША»

- Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.
- Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.
- Свойства молока и круп в зависимости от производителя и места происхождения могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

1. Тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
2. Перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
3. Строго соблюдать пропорции (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
4. При использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

ВНИМАНИЕ! Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

«ПЛОВ»

- Программа предназначена для приготовления различных видов плова.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

«ТОМЛЕНИЕ»

- Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

1. Расстойка теста – заготовка перед выпечкой;
2. Приготовление фондю;
3. Приготовление творога, сыра;
4. Приготовление детского питания;
5. Стерилизация посуды;
6. Пастеризация жидких продуктов.

Модель MC-20N

Панель управления



1. Индикатор программы – Суп
2. Индикатор программы – Жарка
3. Индикатор программы – Плов
4. Индикатор программы – Паста
5. Индикатор программы – Соте
6. Индикатор программы – Крупа
7. Индикатор программы – Пицца
8. Индикатор программы – Йогурт
9. Индикатор программы – Запеканка
10. Индикатор программы – Гречка
12. Индикатор программы – Пельмени
13. Индикатор программы – Холодец
14. Индикатор программы – Выпечка
15. Индикатор программы – Тушение
16. Индикатор программы – Стерилизация
17. Индикатор программы – Запекание
18. Индикатор программы – Томление
19. Индикатор программы – Молочная каша
20. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек

21. Кнопка «Время/Температура» – изменение времени или температуры приготовления
22. Кнопка «Отложенный старт» – настройка времени отсрочки приготовления
23. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления
24. Кнопки изменения параметров
25. Кнопка «Мой рецепт» – специальная программа приготовления
26. 4-цифренный светодиодный дисплей
27. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

Меню

Когда мультиварка включена, воспользуйтесь этой кнопкой для выбора программы приготовления.

Старт

После того, как программа выбрана, запустите её выполнение, нажав кнопку «Старт».

Время/Температура

- Чтобы установить таймер приготовления, нажмите кнопку один раз. Для настройки температуры приготовления, нажмите эту кнопку дважды.
- Воспользуйтесь кнопками изменения параметров, чтобы изменить начальное значение, заданное по умолчанию.

Отложенный старт

- С помощью этой функции устанавливается желаемое время завершения программы приготовления. Воспользуйтесь кнопками изменения параметров, чтобы задать нужное значение.
- Например, если сейчас 14:00, а вы хотите поужинать в 19:00, установите время задержки – 5 часов. Если время приготовления составляет 1 час, то мультиварка включится в 18:00 и к 19:00 блюдо будет готово.
- Чтобы блюдо не испортилось, рекомендуется не откладывать старт более чем на 12 часов.
- Максимально возможное время задержки для этой мультиварки составляет 24 часа.

ПРИМЕР:

С помощью кнопки «Меню» выберите программу «Молочная каша» (время приготовления по умолчанию – 1 час). Далее задайте время завершения приготовления, нажав кнопку «Отложенный старт». После того, как дисплей включится, с помощью кнопок изменения параметров установите желаемое время отсрочки завершения программы.

Завершив установку, нажмите кнопку «Старт»: по истечении необходимого времени мультиварка включится, чтобы заблаговременно начать процесс приготовления блюда и завершить его по истечении заданного времени.

Примечание:

1. Функция «Отложенный старт» не работает с программой «Жарка».
2. Если время отсрочки завершения, которое вы хотите задать, меньше времени приготовления для выбранной программы, функция «Отложенный старт» не будет активирована и мультиварка сразу начнёт приготовление блюда.

Подогрев/Отмена

- После завершения выполнения любой программы мультиварка автоматически переходит в режим поддержания температуры готового блюда.
- В процессе исполнения программы, нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего работа прибора завершится, и он перейдёт в режим ожидания.
- Когда мультиварка находится в режиме ожидания, нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы прибор перешёл в режим подогрева.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью кнопки «Меню» выберите любую программу из представленных на панели управления и затем нажмите кнопку «Старт».

«ЖАРКА»

- Нажмите кнопку «Меню» и войдите в программу «Жарка».
- Для запуска приготовления нажмите кнопку «Старт», включится соответствующий индикатор.
- После завершения программы мультиварка автоматически перейдёт в режим поддержания тепла (подогрева) готового блюда и загорится соответствующий индикатор.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте без присмотра мультиварку, работающую в этом режиме!

Примечание:

1. Уровень масла при жарке не должен превышать максимальную отметку.
2. В программе «Жарка» функция «Отложенный старт» не работает.
3. В программе «Жарка» можно изменить время и температуру приготовления.

«МОЙ РЕЦЕПТ»

- Нажмите кнопку «Меню» и войдите в программу «Мой рецепт».
- Для запуска приготовления нажмите кнопку «Старт», включится соответствующий индикатор.
- После завершения программы, если температура приготовления превышала 80°C, мультиварка перейдёт в режим ожидания. Если температура была ниже 80°C, мультиварка автоматически перейдёт в режим поддержания тепла готового блюда.

Примечание:

В программе «Мой рецепт» можно изменить время и температуру приготовления. После того, как программа выбрана, нажмите кнопку «Время/Температура» один раз для выбора времени приготовления или два раза для выбора температуры, и установите нужные значения этих параметров.

«КРУПА»

- Нажмите кнопку «Меню» и войдите в программу «Крупа».
- Для запуска приготовления нажмите кнопку «Старт», включится соответствующий индикатор.
- После завершения программы мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла готового блюда (подогрева), и загорится соответствующий индикатор.

Примечание:

1. Время приготовления зависит от напряжения в электрической сети, а также объема и температуры крупы и воды.
2. Чтобы крупа не слиплась, постарайтесь поддерживать её в рассыпчатом состоянии после перехода мультиварки в режим подогрева.
3. Максимальный объем крупы – 6 чашек. Рекомендуемая пропорция крупы и воды составляет 1 к 1,1. Следите за тем, чтобы не превышать максимальное объем загрузки продукта. Соотношение крупы и воды можно изменять в соответствии с личными предпочтениями.

«ЙОГУРТ»

- Нажмите кнопку «Меню» и войдите в программу «Йогурт».
- Для запуска приготовления нажмите кнопку «Старт», включится соответствующий индикатор.
- После завершения программы мультиварка сразу перейдет в режим ожидания.

Примечание:

Программа «Йогурт» по окончании не переходит в режим поддержания тепла, поскольку готовый продукт для сохранности требует пониженной температуры хранения

«ПАСТА»

- Нажмите кнопку «Меню» и войдите в программу «Паста».
- Для запуска приготовления нажмите кнопку «Старт», включится соответствующий индикатор.
- После завершения программы мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла готового блюда (подогрева).

Примечание:

В программе «Паста» мультиварка сперва кипятит воду, после чего звучит предупреждающий сигнал, от том, что в чашу необходимо положить пасту.

ОСТАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

Все остальные программы исполняются в один этап и не требуют изменения параметров в ходе приготовления. Для их запуска просто выберите нужную программу с помощью кнопки «Меню» и нажмите «Старт».

Модель МС-16Е

Панель управления



1. Индикаторы работы выбранной автоматической программы приготовления
2. Кнопка «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
3. Кнопка «Отложенный старт» – настройка времени отсрочки приготовления
4. Кнопка «Температура/Таймер» – при помощи данной кнопки в режиме выбора и настройки программы можно перейти от настройки времени приготовления к настройке температуры и обратно (далее регулировка производится кнопками 22).
5. Кнопка «Меню» – данная кнопка служит для выбора программ из списка, каждое нажатие переключает на следующую программу, при этом загорается соответствующий индикатор
6. Кнопка «Мой рецепт+» – кнопка перехода в универсальный 3-х ступенчатый режим с ручной настройкой времени и температуры приготовления на каждом этапе.
7. Кнопки для настройки времени и температуры
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления



ПОРЯДОК РАБОТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- Нажатием кнопки «МЕНЮ» выберите программу приготовления. На панели управления название программы загорится световым индикатором.
- Установите время приготовления согласно рецепту блюда. Последовательным нажатием кнопок « ◀ / часы » или « ▶ / минуты » установите время приготовления, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию.
- Диапазон изменения времени и шаг – согласно выбранной программе приготовления.

Внимание! Изменение времени приготовления во время прохождения программы невозможно.

- Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программ «Жарка», «Пицца», «Варенье» и «МОЙ РЕЦЕПТ +»)
- Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА / ТАЙМЕР»
- Отображаемое на дисплее значение температуры начнет мигать (только для тех программ, где возможно ее изменение).
- Запустите программу приготовления – нажмите кнопку «СТАРТ» (если вы не нажмете кнопку «СТАРТ» в течение 10 секунд после установки параметров приготовления, мультиварка издает звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.)
- Световые индикаторы кнопки «СТАРТ» и названия программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
- Также на дисплее загорится индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА», это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее.
- Прибор не переходит в режим ПОДОГРЕВ по завершении программ с температурой приготовления менее 80°C.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

- Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени.
 - Максимальное время отсрочки окончания приготовления может составлять 24 часа.
- ВНИМАНИЕ!** Не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.
- Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ.
 - В программах «Жарка», «Варка на пару», «Паста», обратный отсчет времени включается по достижении рабочей температуры, поэтому окончание приготовления может наступить несколько раньше или позже установленного для «Отложенного старта» времени (в зависимости от заполнения чаши).
 - Для активации режима «Отложенный старт»:
 1. Выберите программу приготовления, используя кнопку «МЕНЮ».
 2. Задайте параметры программы (время и температуру, где это возможно).
 3. Нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
 4. Загорится световой индикатор кнопки «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
 5. С помощью кнопок « / часы» или « / минуты» установите время, через которое блюдо должно быть готово. Таймер во время установки времени мигает.
 6. Время отсрочки добавляется к заданному ранее времени приготовления.
 7. Минимальный шаг установки времени отсрочки – 1 минута.
 8. Нажмите кнопку «СТАРТ».
 9. Мультиварка издаст звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени.
 10. Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор кнопки «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» погаснет, и мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.
 11. Обратный отсчет времени продолжится в соответствии с установками выбранной программы.

ПРЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММЫ

- При необходимости можно прервать прохождение программы в любое время. Нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА», мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.



АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПЕРЕХОД В РЕЖИМ ПОДОГРЕВА

- Вы можете заранее отключить автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ по окончании программы.
- Для этого при прохождении программы нажмите кнопку «СТАРТ».
- Прибор издаст звуковой сигнал и световой индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» погаснет.
- Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова нажмите кнопку «СТАРТ», световой индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» загорится вновь.
- Прибор не переходит автоматически в режим ПОДОГРЕВ в программах с температурой приготовления на последнем этапе менее 80°C.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- С помощью кнопки «Меню» выберите любую программу из представленных на панели управления и затем нажмите кнопку «Старт».
- Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ». По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени
- Для данных программ доступна функция отложенного старта.
- Во время приготовления в данных программах рекомендуется держать крышку закрытой (кроме режима «ВАРЕНЬЕ», «ПАСТА», «ЖАРКА»)

«МОЙ РЕЦЕПТ +»

- Данная программа позволяет установить ручную температуру и время приготовления на трех последовательных этапах, что позволит приготовить любые блюда.
- Возможен выбор и настройка одного, двух или трех автоматически сменяющихся этапов (ступеней).
- Максимальная продолжительность работы всех трех этапов программы «МОЙ РЕЦЕПТ +» – 16 часов.
- Максимальная продолжительность одного этапа 9 часов 55 минут.
- Шаг изменения времени нажатием кнопок « / часы» или « / минуты» переменный:
 1. 1 минута в диапазоне от 5 до 45 минут;
 2. 5 минут – от 45 минут до 1 часа 30 минут;
 3. 10 минут – от 1 часа 30 минут до 3 часов;
 4. 20 минут – от 3 часов до 9 часов 40 минут;
 5. 15 минут – от 9 часов 40 минут до 9 часов 55 минут.
- Продолжительность этапов с температурой приготовления более 140°C – не более 3 часов.

«ВАРКА НА ПАРУ»

- Программа «Варка на пару» позволяет приготовить пищу на пару, сохраняя витамины и полезные свойства продуктов. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством.
- Порядок работы:
 1. Налейте в чашу воды не более ½ объема чаши и установите чашу в мультиварку.
 2. Для варки на пару рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды.
 3. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.
 4. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа с шагом – 1 минута.

«ПИЦЦА»

- Данная программа предназначена для приготовления популярного итальянского блюда – пиццы.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
 2. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
 3. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

«ВАРЕНЬЕ»

- Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
 2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 4 часов с шагом 5 минут.

«ХОЛОДЕЦ»

- Программа служит для приготовления желейного холодца.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
 2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 6 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 2 до 8 часов с шагом 1 час.

«РАЗОГРЕВ»

- Программа предназначена для подогрева уже готовых блюд.
- Некоторые блюда при разогреве требуют контроля степени разогрева, помешивания и переворачивания, при этом допускается открывание крышки.
- При достижении продуктом необходимой степени разогрева до окончания времени программы, отключите программу вручную нажатием кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Порядок работы:
 1. Поместите готовое блюдо, которое хотите подогреть, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
 2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.

«МОЛОЧНАЯ КАША»

- Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
 2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом 5 минут.

ВАЖНО! По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

«СУП»

- Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
 2. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
 3. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 4 часов с шагом 10 минут.

«ПАСТА»

ВАЖНО! Во время приготовления в данной программе рекомендуется до закипания воды держать крышку закрытой, после закипания и добавления продуктов в чашу – открытой, так как при варке образуется много пены.

- Порядок работы:
 1. Налейте в чашу воды, максимальное количество воды – 2/3 объема чаши.
 2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 минут.

3. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 до 20 минут с шагом 1 минута.

«ТУШЕНИЕ»

- Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд.
- Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.
 2. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
 3. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 8 часов с шагом 30 минут.

«ЙОГУРТ»

- В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура (+38°C +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.
 2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 4 до 12 часов с шагом 30 минут.

ВНИМАНИЕ! По окончании программы «Йогурт» мультитварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

«ЖАРКА»

- В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.
- Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой до прогрева до требуемой температуры, после добавления продуктов для жарки – открытой.
- Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте мультитварку без присмотра в режиме «Жарка».

- Порядок работы:
 1. Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.
 2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
 3. Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 100 до 160°C с шагом 10°C.
 4. Поместите продукты в чашу после звукового сигнала о прогреве чаши.
 5. Во время жарки необходимо помешивать, переворачивать продукт и контролировать его готовность.
- Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА».

«ПЛОВ»

- Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова.
- Порядок работы:
 1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.
 2. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

3. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

«ЗАПЕКАНИЕ»

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

- Порядок работы:

1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу.
2. Установите чашу в мультиварку. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут.
3. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 2 часов 30 минут с шагом 5 минут.

«КРУПА»

- Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из круп.

- Порядок работы:

1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
2. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с шагом 5 минут.

ВАЖНО! По окончании программы «Крупа» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

«ВЫПЕЧКА»

- Программа «Выпечка» служит для выпекания коржей, кексов, пирогов, запеканок и приготовления прочих блюд из уже готового теста.

- Порядок работы:

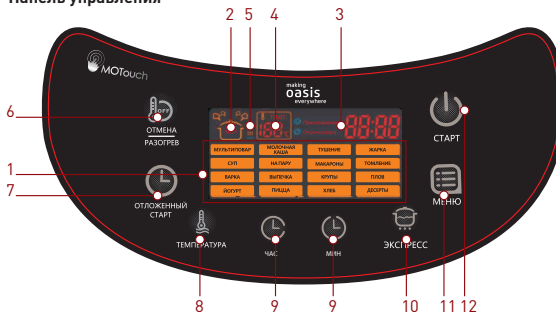
1. Выложите тесто в чашу и разровняйте.
2. Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было легче извлекать.
3. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 3 часов 30 минут с шагом 10 минут.

«ТОМЛЕНИЕ»

- Программа «Томление» имитирует процесс приготовления блюд 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.

- Порядок работы:

1. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
2. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
3. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 8 часов с шагом 10 минут.

Модель MC-17ES**Панель управления**

1. Индикаторы работы выбранной автоматической программы приготовления
2. Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС»
3. Индикатор работы программы приготовления и режима показаний таймера
4. Индикатор установленной температуры
5. Индикатор этапов приготовления
6. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
7. Кнопка «Отложенный старт» – настройка времени отсрочки приготовления

8. Кнопка «Температура» – при помощи данной кнопки можно настроить температуру
9. Кнопки для регулировки времени приготовления, отсрочки старта
10. Кнопка «Экспресс» – программа для быстрого начала приготовления без возможности выбора температуры и времени. После окончания переходит в режим «Разогрев»
11. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева
12. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**Чтобы изменить время:**

- После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
- По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего введите всю программу приготовления заново.

ВАЖНО! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

- Для удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.
- В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру (прибор подает два звуковых сигнала, на дисплее будет мигать двоеточие). Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.
- В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

ОБЩИЙ ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
- Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок «ЧАС» и «МИН».
- При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС»).
- Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт», пока не загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена».
- Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.
- При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Меню», пока не погаснет индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Меню» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».
- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

- Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы).
- Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».
- Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления.
- Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Отсрочка старта», а таймер начнет мигать.
- По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Отложенный старт», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
- Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Меню». Индикатор кнопки погаснет.
- Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».
- Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД (АВТОПОДОГРЕВ)

- Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 24 часов.
- При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

Предварительное отключение автоподогрева

- Во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» еще раз, индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА БЛЮД

- Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд.
- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев» до звукового сигнала. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки.
- Таймер начнет отсчет времени разогрева.
- Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов.
- При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.
- Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОГРАММА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	ДИАПАЗОН ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ШАГ УСТАНОВКИ	ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	ОЖИДАНИЕ ВЫХОДА НА РАБОЧИЙ РЕЖИМ	АВТОПОДОГРЕВ
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35-170°C с шагом изменения в 5°C. При приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Отмена/Разогрев» загорится.	0:15	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	да		да
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке.	0:10	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	да		да
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд.	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	да		да
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой.	0:15	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			да
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов.	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	да		да

НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления.	0:15	5 мин – 2 ч / 5 мин	да	да	да
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст два звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления.	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		да	да
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца или заливного.	5:00	1 ч – 8 ч / 10 мин	да		да
ВАРКА	Варка овощей и бобовых.	0:40	5 мин – 2 ч / 5 мин	да		да
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоенного теста.	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	да		да
КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде.	0:25	5 мин – 4 ч / 5 мин	да		да
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами.	1:00	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	да		да

ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	6 ч – 12 ч / 10 мин	да		
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	0:25	20 мин – 1 ч / 5 мин	да		да
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.	3:00	1 ч – 6 ч / 10 мин	да		
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1:00	5 мин – 4 ч / 5 мин	да		да
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите и в течение нескольких секунд удерживайте кнопку «ЭКСПРЕС.	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				да

* Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе «ЭКСПРЕСС».

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Ошибки при приготовлении

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.

<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>		<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.</p>
<p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным.</p>		<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</p>
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p>		<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления.</p>
<p>При жарке</p>	<p>В чаше слишком много растительного масла</p>	<p>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.</p>
	<p>Избыток влаги в чаше</p>	<p>Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.</p>
<p>При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.</p>		<p>Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта.</p>

При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Продукт переварился

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
---	--

<p>Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.</p>
<p>Продукт образует пену</p>	<p>Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке.</p>

Блюдо пригорает

<p>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.</p>	<p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.</p>
<p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту</p>
<p>Слишком длительное время приготовления</p>	<p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p>
<p>При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали</p>	<p>При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут.</p>
<p>При тушении: в чаше недостаточно влаги</p>	<p>Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</p>
<p>При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)</p>	<p>Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов</p>
<p>При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением</p>	<p>Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)</p>

Выпечка получилась влажной (не по рецепту)

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах.
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Выпечка не поднялась

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Неправильно заложены ингредиенты	

Перед обращением в сервис-центр

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Подключите прибор к электросети
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
На дисплее отображаются коды ошибок	Неисправность цепи термодатчика или перегрев	Остудите мультиварку. Если проблема проявляется на холодном приборе, обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Неисправность электроники/неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Общие правила и рекомендации по уходу

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пиццив мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, контейнер для сбора конденсата и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных к применению для предметов, контактирующих с пищей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
 - Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора.
 - Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства.
 - Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.
- Очистка корпуса
- Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

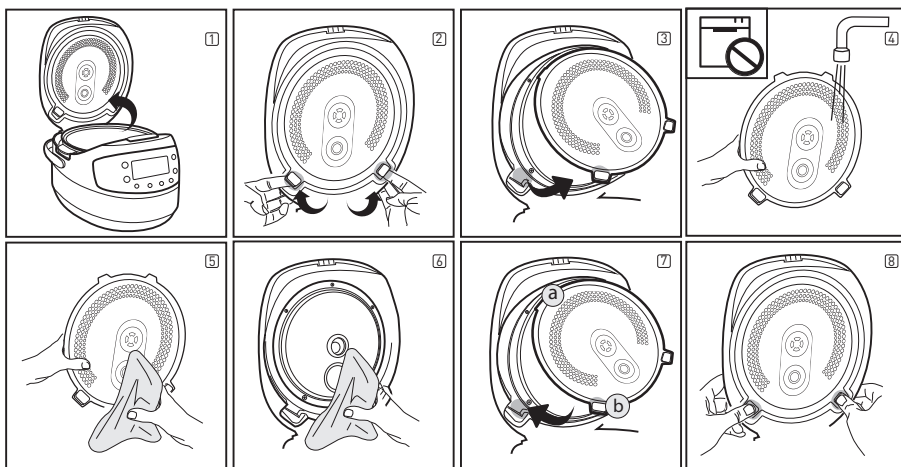
Очистка чаши

- Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).
- При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

ВАЖНО! При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней крышки

- Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.



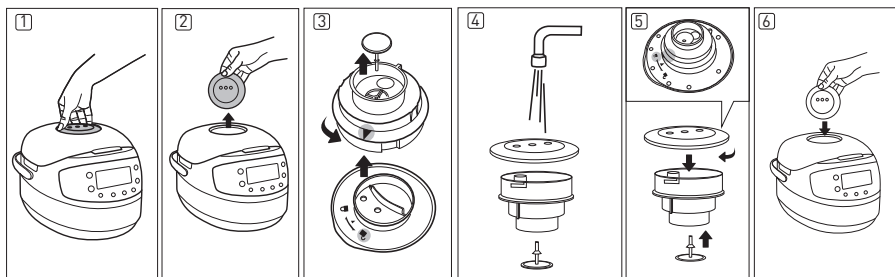
[Очистка внутренней съемной крышки MC-17ES]

Очистка съемного парового клапана

- Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
- Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
- При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
- Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке. Плотнo установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке!

(MC-17ES)



Удаление конденсата

- Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки.
- Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните и снимите. Вылейте конденсат, вымойте контейнер и установите его на место.

Очистка рабочей камеры

- При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.
- Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.
- Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!
- Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой.
- Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.
- При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.
- При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

ВНИМАНИЕ! При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности.

УТИЛИЗАЦИЯ



Данная маркировка на продукте или его документации говорит о том, что продукт не может быть утилизирован вместе с домашним мусором. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации. Для дальнейшей информации, как утилизировать продукт правильно, свяжитесь с поставщиком или местными организациями, ответственными за утилизацию мусора.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Все оборудование торговой марки making Oasis everywhere проходит сертификацию на соответствие техническому регламенту Таможенного союза. Копию сертификата соответствия можно получить в торговой точке, где вы приобретали это оборудование. Данное оборудование making Oasis everywhere соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке. Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в закрытом помещении при температуре от +4°C до +40°C и относительной влажности до 85% при температуре +25°C. Срок хранения составляет 3 года.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь ремонтировать мультиварку. Ремонт, произведенный неквалифицированным лицом, может привести к нанесению вреда людям и самому изделию.

Информация об авторизованных сервисных центрах по обслуживанию мультиварок making Oasis everywhere на территории РФ можно получить на:

- web-сайте www.forteklima.ru в разделе «Продажа и сервис», на вкладке «Где обслуживать?»;
- по телефону горячей линии: 8-800-700-00-98 (звонок по России бесплатный);
- написав на e-mail: service@torteholding.ru

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашения сторон, либо договор.

Благодарим за оказанное доверие и выбор, сделанный в пользу нашей продукции. Мы рады предложить Вам надёжные и качественные изделия making Oasis everywhere и устанавливаем на них основную гарантию сроком на 12 месяцев и расширенную гарантию до 24 месяцев при соблюдении дополнительных условий*.

Пожалуйста, проверяйте комплектацию, внешний вид и правильно заполненный гарантийный талон при покупке изделия. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие, это не только опасно, но и может привести к утрате гарантии. Пожелания по качеству товара или его усовершенствованию Вы можете прислать по адресу info@forteholding.ru.

Гарантийный срок на кухонную технику making Oasis everywhere начинается со дня продажи товара и предоставляется в соответствии с нижеперечисленными условиями путём бесплатного устранения недостатков инструмента, вызванных дефектами материала или изготовления.

*Использование прибора предназначено только для бытового назначения.

- Чтобы воспользоваться расширенной гарантией, необходимо зарегистрировать купленный товар на сайте нашей компании www.forteklima.ru в течение одного месяца от даты покупки. Участие в программе расширенной гарантии подтверждается выдачей сертификата на конкретный товар. Зарегистрировать товар возможно только после согласия покупателя на сохранение личных данных, запрашиваемых в процессе регистрации.

- Гарантия 24 месяца действует только при наличии оригиналов кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия, а также при предоставлении ссылки на опубликованный положительный отзыв, длиной не менее 200 символов. Более подробная информация об условиях получения сертификата расширенной гарантии указана на нашем сайте www.forteklima.ru.

- Сертификат действителен для одного конкретного изделия.

- Серийный номер, указанный на изделии, должен совпадать с серийным номером в паспорте на данное изделие.

- При возникновении гарантийного случая в авторизованный сервисный центр компании необходимо предоставить сертификат расширенной гарантии, паспорт на изделие с заполненным гарантийным талоном, а также оригиналы кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия. Дата продажи во всех документах должна быть одинаковой.

- Сертификат расширенной гарантии позволяет воспользоваться сервисным обслуживанием во всех сервисных центрах продукции making Oasis everywhere на территории Российской Федерации. Перечень сервисных центров указан на официальном сайте www.forteklima.ru.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется со дня его изготовления. Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

Гарантийное обслуживание купленного Вами прибора осуществляется через Продавца, специализированные сервисные центры или монтажную организацию, проводившую установку прибора (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке). По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием изделия, обращайтесь в специализированные сервисные центры. Подробная информация о сервисных центрах, уполномоченных осуществлять ремонт и техническое обслуживание изделия, находится на сайте www.forteklima.ru в Разделе «Продажа и сервис, Где обслуживать?» Дополнительную информацию Вы можете получить у Продавца магазина, по телефону службы технической поддержки 8-800-700-0098 (звонок по России бесплатный), написав на эл. адрес: service@forteholding.ru или на сайте: www.forteklima.ru.

В случае неисправности прибора по вине изготовителя обязательство по устранению неисправности ложится на уполномоченную изготовителем организацию. В данном случае покупатель в праве обратиться к Продавцу. Ответственность за неисправность прибора по вине организации, проводившей установку (монтаж) прибора, ложится на монтажную организацию. В данном случае необходимо обратиться к организации, проводившей установку (монтаж) прибора. Для установки (подключения) изделия (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке) рекомендуем обращаться в специализированные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых квалифицированных специалистов, однако Продавец, Уполномоченная изготовителем организация, Импортер, Изготовитель не несут ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения). В конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия, с целью улучшения его технических характеристик, могут быть внесены изменения. Такие изменения вносятся в изделие без предварительного уведомления Покупателя и не влекут обязательств по изменению/улучшению ранее выпущенных изделий. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений до установки/эксплуатации изделия внимательно изучить его инструкцию по эксплуатации. Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные. Настоящая гарантия имеет силу, если Гарантийный талон правильно/четко заполнен и в нем указаны: наименование и модель изделия, его серийные номера, дата продажи, а также имеется подпись уполномоченного лица и штамп Продавца.

Срок службы мультиварки составляет 36 (тридцать шесть) месяцев.

Настоящая гарантия распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия. Выполнение уполномоченным сервисным центром ремонтных работ и замена дефектных деталей изделия производится в сервисном центре или у Покупателя (по усмотрению сервисного центра).

Гарантийный ремонт изделия выполняется в срок не более 45 дней. В случае, если во время устранения недостатков товара станет очевидным, что они не будут устранены в определенный соглашением сторон срок, стороны могут заключить соглашение о новом сроке устранения недостатков товара. Указанный срок гарантийного ремонта изделия распространяется только на изделия, которые используются в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Гарантийный срок на комплектующие изделия (детали, которые могут быть сняты с изделия без применения каких-либо инструментов, т.е. ящики, полки, решетки, корзины, насадки, щетки,

трубки, шланги и др. подобные комплектующие) составляет три месяца.

Гарантийный срок на новые комплектующие изделия, установленные на изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретенные отдельно от изделия, составляет три месяца со дня выдачи Покупателю изделия по окончании ремонта, либо продажи последнему этих комплектующих.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение и покрытие ущерба, произошедшего в результате переделки или регулировки изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя, с целью приведения его в соответствие с национальными или местными техническими стандартами и нормами безопасности, действующими в любой другой стране, кроме РФ, в которой это изделие было первоначально продано.

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание и сервисное обслуживание изделия (чистку, замену фильтров или устройств выполняющих функции фильтров);
- любые адаптации и изменения изделия, в т.ч. с целью усовершенствования и расширения обычной сферы его применения, которая указана в Инструкции по эксплуатации изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя.

Настоящая гарантия также не предоставляется в случаях:

- если будет полностью/частично изменен, стерт, удален или будет неразборчив серийный номер изделия;
- использования изделия не по его прямому назначению, не в соответствии с его Инструкцией по эксплуатации, в том числе, эксплуатации изделия с перегрузкой или совместно со вспомогательным оборудованием, не рекомендуемым Продавцом, уполномоченной изготовителем организацией, импортером, изготовителем;
- наличия на изделии механических повреждений (сколов, трещин и т. д.), воздействий на изделие чрезмерной силы, химически агрессивных веществ, высоких температур, повышенной влажности/запыленности, концентрированных паров, если что-либо из перечисленного стало причиной неисправности изделия;
- ремонта/наладки/инсталляции/адаптации/пуска изделия в эксплуатацию не уполномоченными на то организациями/лицами;
- стихийных бедствий (пожар, наводнение и т. д.) и других причин, находящихся вне контроля Продавца, уполномоченной изготовителем организации, импортера, изготовителя и Покупателя, которые причинили вред изделию;
- неправильного подключения изделия к электрической сети, а также неисправностей (не соответствие рабочих параметров) электрической сети и прочих внешних сетей;
- дефектов, возникших вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, кроме предусмотренных инструкцией по эксплуатации, насекомых и продуктов их жизнедеятельности и т. д.;
- неправильного хранения изделия;
- необходимости замены ламп, фильтров, элементов питания, аккумуляторов, предохранителей, а также стеклянных/фарфоровых/матерчатых и перемещаемых вручную деталей и других дополнительных быстроизнашивающихся /сменных деталей изделия, которые имеют собственный ограниченный период работоспособности, в связи с их естественным износом, или если такая замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;
- дефектов системы, в которой изделие использовалось как элемент этой системы.

Покупатель-потребитель предупрежден о том, что в соответствии сп. 11 «Перечня

непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» Пост. Правительства РФ от 19.01.1998.

№ 55 он не вправе требовать обмена купленного изделия в порядке ст. 25 Закона «О защите прав потребителей» и ст. 502 ГК РФ.

С момента подписания Покупателем Гарантийного талона считается, что:

- Вся необходимая информация о купленном изделии и его потребительских свойствах предоставлена Покупателю в полном объеме, в соответствии со ст. 10 Закона «О защите прав потребителей»;
- Покупатель получил Инструкцию по эксплуатации купленного изделия на русском языке;
- Покупатель ознакомлен и согласен с условиями гарантийного обслуживания и особенностями эксплуатации купленного изделия;
- Покупатель ознакомился с Памяткой по уходу и обязуется выполнять указанные в ней правила;
- Покупатель претензий к внешнему виду, комплектности купленного изделия не имеет.

Подпись покупателя _____

Дата _____



сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер: МСРО230502023

Дата производства: 30.11.2023

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП



изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера:



сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер:

Дата производства:

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП



изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера:

making
oasis
everywhere

сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер:

Дата производства:

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП

making
oasis
everywhere

изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера:

making
oasis
everywhere

сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер:

Дата производства:

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП

making
oasis
everywhere

изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера:

345

Производитель: Forte Group Ningbo Co., LTD

Юр. адрес: 13-14-1, Building 9, No.99, Xiangyun North Road, National High Tech Industrial Development Zone, Ningbo city, Zhejiang Province, China

Импортер 1: ООО «Форте Металс ГмБХ»

Адрес местонахождения: 400080, Волгоградская область, г. Волгоград, проезд Бетонный, д. 6

Импортер 2: ООО «Форте Хоум ГмБХ»

Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д. 142/50, оф. 321

Импортер 3: ООО «ПЕРСПЕКТИВА»

Адрес местонахождения: 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. Согласия 18, оф. 1

Импортер 4: ООО «Форте Климат ГмБХ»

Адрес местонахождения: 344003, г. Ростов-на-Дону, пр-т. Буденновский, 62/2, литер М.

Импортер 5: ООО «Форте Пром Стил ГмБХ»

Адрес местонахождения: 400080, г. Волгоград, ул. 40 лет ВЛКСМ, д. 92

Импортер 6: ООО «Форте Тулс ГмБХ»

Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, пр-т. Буденновский, 62/2, литер М., оф. 16-17

Импортер 7: ООО «Форте Пром ГмБХ»

Адрес местонахождения: 400031, г. Волгоград, ул. Бахтурова, 12Л

Сделано в Китае