

ViLgrand



VMC115 **МУЛЬТИВАРКА**

**КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
РУКОВОДСТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ**

Шановний покупцю!

Дякуємо Вам за придбання товару Торгової Марки «ViLgrand».

Наші вироби - вірні і надійні помічники у Вашому домашньому господарстві.

Дякуємо за Ваш вибір!

Для правильного користування і уникнення непорозумінь, уважно ознайомтеся з даною інструкцією з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з техніки безпеки і користування приладом. Невиконання правил та рекомендацій, викладених в даній інструкції, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом, опіків або інших серйозних травм.

Зберігайте це керівництво з експлуатації, щоб мати можливість звернутися до нього в майбутньому або передати його, якщо знадобиться, наступному власникові разом з приладом.

При купівлі приладу переконайтеся в наявності дати продажу, підпису і штампу продавця.

Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності і повної комплектності приладу.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VMC115
Потужність	900 Вт
Номинальна напруга	220-240 В
Номинальна частота	50 Гц
Об'єм	5 л
Кількість програм	11
Функція «МУЛЬТИКУХАР»	+
Функція «Відкладений старт»	+
Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)	+
Таймер	+
Регулювання температури	30°C-180°C
LED-дисплей	+
Габаритні розміри	295x295x308 мм
Маса нетто/брутто	2,87 кг / 3,3 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

Мультиварка	1
Чаша	1
Шнур електроживлення	1
Контейнер для приготування на парі	1
Мірний стакан	1
Ложка	1
Ополоник	1
Керівництво з експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упаковка	1
Книга рецептів	1

*Виробник залишає за собою право вносити зміни в зовнішній вигляд, комплектацію, технічне або програмне забезпечення виробу без попереднього повідомлення

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах для приготування їжі. Не для комерційного використання!

Застосування приладу з іншою метою небезпечно і повністю виключено. Виробник / продавець не несуть відповідальності за шкоду, спричинену користувачем в результаті використання ним приладу не за призначенням або неправильного його обслуговування. Дозволяється використовувати прилад тільки згідно з пунктами, наведеними в цій інструкції. Тому суворо дотримуйтесь наступних вказівок.

1. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Прочитайте інструкцію з техніки безпеки перед використанням приладу вперше: будь-яке використання, яке не відповідає даній цієї інструкції, звільняє виробника і продавця від будь-якої відповідальності.

1.1 Перед використанням перевірте прилад (корпус, мережевий шнур, штепсель та інші комплектуючі) на наявність видимих пошкоджень. Не намагайтеся вмикати і використовувати прилад при наявності пошкоджень, а також не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад! Зверніться в авторизований сервісний центр.

1.2 Перед вмиканням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу. Вмикайте прилад тільки в розетку з заземленням.

1.3 Цей пристрій не призначений для використання дітьми або особами з обмеженими можливостями, окрім тих випадків, коли за ними здійснюється контроль відповідальною особою, щоб забезпечити безпеку використання пристрою.

1.4 Дітям віком до 12 років забороняється вмикати/вимикати/користуватись приладом. Діти віком до 12 років не повинні під'єднувати прилад до мережі електроживлення (штепсельної розетки), регулювати і чистити прилад чи виконувати роботи з технічного обслуговування. Не дозволяйте дітям гратися з приладом або користуватися ним без нагляду дорослих!

1.5 Не залишайте прилад на відкритому повітрі, під прямим сонячним промінням, охороняйте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідини.

1.6 Не піддавайте прилад дії високих температур і хімічно агресивних рідин.

1.7 Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу, стежте щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.

1.8 Виймайте вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку. Не торкайтесь увімкненої мультиварки, шнура та вилок живлення мокрими або вологими руками.

1.9 Прилад категорично забороняється вмикати, якщо:

-пошкоджений мережевий з'єднувальний шнур / вилка,

-на приладі є видимі пошкодження,

-перед цим прилад впов.

Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.

1.10 Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду. Перед очищенням, доглядом,

наповненням, а також при виникненні несправностей слід вимкнути всі вимикачі на приладі і вийняти вилку з розетки.

1.11 Встановлюйте прилад тільки на суху, рівну жаростійку поверхню.

1.12 Не встановлюйте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних або газових печей)

1.13 Не встановлюйте мультіварку під навісними полицями та шафами. Відстань від мультіварки до стін або інших предметів має бути мінімум 20 см.

1.14 Заборонено вмикати мультіварку без ємності або з порожньою ємністю. Не ставте ємність на відкритий вогонь!

1.15 Не допускайте потрапляння рідини, продуктів або будь-яких предметів у відділ між дном ємності і нагрівальним елементом. Не допускайте, щоб нагрівальний елемент і дно ємності були вологими або брудними. Необхідно підтримувати їх сухими і чистими.

1.16 Не кладіть до приладу продукти великого розміру, посуд, пакети, фольгу, папір і т.д., так як вони можуть стати причиною виникнення пожежі.

1.17 Перед вмиканням приладу перевірте, чи не засмічений клапан випускання пари. Уникайте блокування вентиляційних отворів для пари і переконайтеся, що навколо мультіварки забезпечується достатня циркуляція повітря під час її роботи. Не накривайте мультіварку під час роботи!

1.18 Щільно закривайте верхню кришку мультіварки, щоб не порушувати теплоізоляцію.

1.19 Після закінчення приготування НЕ відкривайте кришку до тих пір, поки не вийде вся пара. УВАГА! Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилятися над мультіваркою при відкриванні кришки!

1.20 УВАГА! Під час роботи внутрішні і деякі зовнішні частини приладу сильно нагріваються. Будьте обережні, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки, щоб не обпектися.

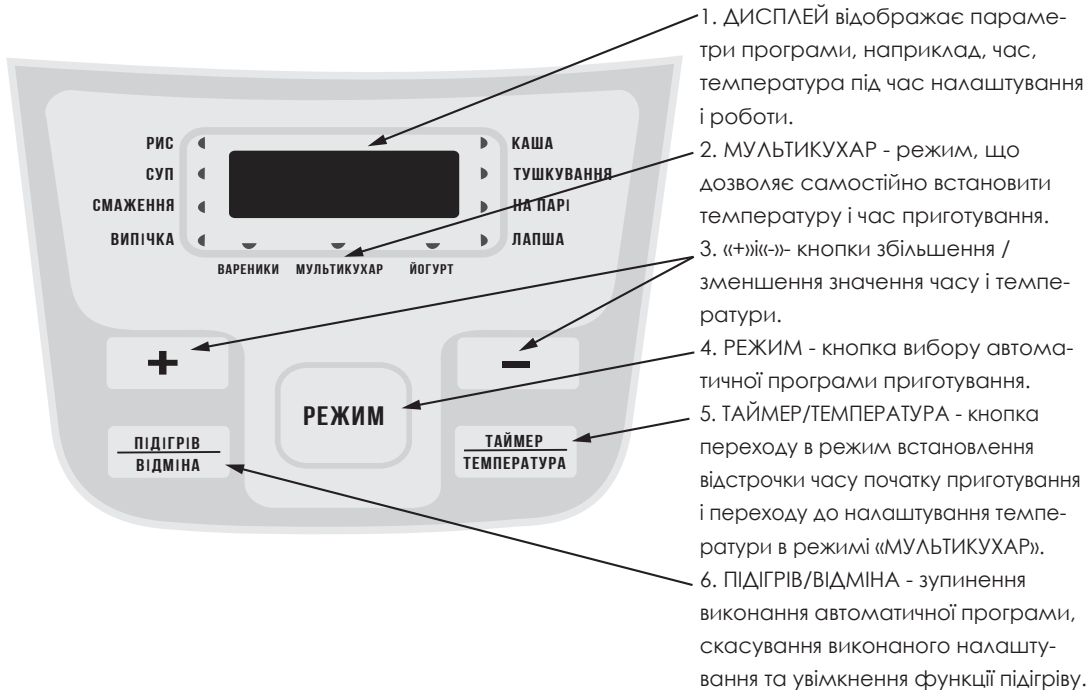
1.21 Вимкніть прилад з мережі і дайте йому охолонути перед очищенням або переміщенням.

1.22 Ніколи не використовуйте прилад в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали або утворюються вибухонебезпечні гази.

1.23 З метою безпеки всі роботи з ремонту та обслуговування приладу, крім чистки, повинні виконуватися тільки представниками уповноважених авторизованих сервісних центрів компанії «ViLgrand».

УВАГА! Пакувальний матеріал (пластикові плівка, пінопласт і т.п.) може становити небезпеку задухи для дітей. Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



2. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

2.1 Звільніть мультиварку від усіх пакувальних матеріалів.

2.2 Протріть корпус приладу м'якою вологою тканиною. Чашу та інші комплектуючі промийте теплою мильною водою і ретельно просушіть.

При першому використанні пристрою можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. В цьому випадку рекомендуємо зробити його повне очищення.

2.3 Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню, щоб не допустити випадкового проливання рідини з чаші. Пристрій повинен розташовуватися так, щоб пара, що виходить з нього, не потрапляла на електронні прилади, предмети і поверхні, які можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.

2.4 Перед приготуванням їжі в мультиварці переконайтеся в тому, що її зовнішні і видимі внутрішні частини не мають ушкоджень, відколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

Важливо! Чистота та щільне стикання поверхонь нагрівача і чаші є запорукою правильної роботи мультиварки та точного виконання заданих режимів!

Встановлення часу приготування:

- Після вибору програми приготування на дисплеї відображається передвстановлений час виконання цієї програми.
 - Натисненням на кнопку "-" зменшуйте значення часу. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
 - Натисненням на кнопку "+" збільшуйте значення часу. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
 - Після закінчення установки часу, якщо протягом приблизно 5 секунд не натискати кнопки панелі управління - почнеться виконання обраної програми.
- Для відміни зроблених установок натисніть кнопку "**Підігрів/Відміна**", після чого введіть усю програму приготування заново.

Функція відкладеного старту:

- Функція дозволяє задати час, через який буде виконана вибрана програма приготування. Відкласти старт програми можна в діапазоні від 30 хвилин до 24 годин з кроком установки в 30 хвилин.
- Виберіть та налаштуйте програму приготування.
 - Натисненням кнопки "**ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА**" увімкніть режим установки часу готовності. На дисплеї почне блимати значення "00: 00" хвилин.
 - Натисненням на кнопку "+" збільшуйте, а натисненням на кнопку "-" зменшуйте значення часу з кроком в 30 хвилин. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
 - Після закінчення установки часу, якщо не натискати кнопки протягом приблизно 5 секунд, значення часу перестане блимати, почнеться робота функції "Відкладений старт". На дисплеї відобразатиметься зворотній відлік часу та горіти індикатор вибраної програми приготування.
 - Для відміни зроблених установок натисніть кнопку "**Підігрів/Відміна**", після чого введіть усю програму приготування заново.
- Функція відкладеного старту не може бути рекомендована для приготування деяких блюд, наприклад із заморожених продуктів, тобто за час роботи таймера продукти можуть втратити свої властивості.*
- Не рекомендується відкладати старт програми на тривалий час, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир і так далі).*

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів):

- Вмикається автоматично відразу після закінчення роботи більшості програм приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 65-75°C впродовж 24 годин. При працюючому автопідігріванні на дисплеї відобразиться "--:--". При необхідності автопідігрівання можна вимкнути, натиснувши кнопку "**Підігрів/Відміна**".

Повернення до заводських налаштувань:

- Зроблені користувачем зміни в параметрах програми приготування не зберігаються в пам'яті мультиварки. При наступному вмиканні автоматичного режиму на дисплеї будуть представлені заводські значення параметрів програми.

3. ПРОГРАМИ

Програма «РИС»:

Програма рекомендується для варіння рису і приготування різних гарнірів.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "РИС".
5. На дисплеї висвітлиться встановлений за умовчанням час приготування.
6. При необхідності натисненням на кнопки "-" "i" "+" встановіть час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування та зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
10. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання й отримати необхідні рекомендації.

Програма «СУП»:

Програма рекомендується для приготування різних бульйонів і перших блюд, а також компотів і напоїв.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "СУП".
5. На дисплеї висвітлиться встановлений за умовчанням час приготування (55 хвилин).
6. При необхідності натисненням на кнопки "-" "i" "+" встановіть необхідний час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання й отримати необхідні рекомендації.

Програма «СМАЖЕННЯ»:

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птаха, морепродуктів.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "СМАЖЕННЯ". На дисплеї висвітиться встановлений за умовчанням час приготування (15 хвилин).
5. При необхідності натисненням на кнопки " - " і " + " встановіть необхідний час приготування.
6. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
8. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
9. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання і отримати необхідні рекомендації.

Рекомендуємо, щоб уникнути пригорання інгредієнтів, дотримуватися інструкції з книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші.

Приготування за цією програмою можливо і з відкритою кришкою мультиварки.

Програма «ВИПІЧКА»:

Програма рекомендується для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листкового тіста.

1. Замісіть тісто, дотримуючись рекомендації з вибраного вами рецепту. Викладіть тісто в чашу.
2. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти знаходилися нижче відмітки 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "ВИПІЧКА".
5. На дисплеї висвітиться встановлений за умовчанням час приготування (60 хвилин).
6. При необхідності натисненням на кнопки " - " і " + " встановіть необхідний час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання і отримати необхідні рекомендації. Перед тим, як використати борошно, його рекомендується просіювати для насичення киснем і усунення домішок.

Не рекомендується використати функцію "Відкладений старт", оскільки це може вплинути на якість випічки.

Не відкривайте кришку мультиварки до повного закінчення процесу випічки! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Для скорочення часу і спрощення приготування рекомендуємо використати готові суміші для приготування випічки.

Програма «КАША»:

Рекомендується для приготування різних молочних каш. Приготування за цією програмою відбувається з повільнішим наближенням до закипання для запобігання википанню молока.

1. Відміряйте і підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "КАША".
5. На дисплеї висвітлиться встановлений за умовчанням час приготування (60 хвилин).
6. При необхідності натисненням на кнопки "-" і "+" встановіть необхідний час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування та зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Рекомендації з приготування молочних каш в мультиварці:

Програма "КАША" призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока і отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати усі ціліснозернові крупи (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з рецептами з книги рецептів;
- зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1: 1.

Властивості молока і круп, залежно від місця походження і виробника, можуть відрізнятися, що іноді позначається на результатах приготування. Якщо бажаний результат в програмі "КАША" не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування" або скористайтесь універсальною програмою "МУЛЬТИКУХАР". Кількість інгредієнтів і час приготування встановлюйте згідно з рецептом.

Програма «ТУШКУВАННЯ»:

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "ТУШКУВАННЯ".
5. На дисплеї висвітиться встановлений за умовчанням час приготування (40 хвилин).
6. При необхідності натисненням на кнопки "-" і "+" встановіть необхідний час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування та зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання й отримати необхідні рекомендації.

Програма «НА ПАРІ»:

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, мантів, дієтичних і вегетаріанських блюд, дитячого меню.

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть в чашу контейнер для приготування на пару.
2. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на пару та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання, під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "НА ПАРІ".
5. На дисплеї висвітиться встановлений за умовчанням час приготування (120 хвилин).
6. При необхідності натисненням на кнопки "-" і "+" встановіть необхідний час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання й отримати необхідні рекомендації. Якщо при установці часу приготування в цій програмі ви не використовуєте рецепт, скористайтесь Таблицею рекомендованого часу приготування на парі для різних продуктів.

Програма «ЛАПША»:

Рекомендується для приготування різноманітних макаронних виробів.

Програма забезпечує акуратне приготування без бурхливого кипіння.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "ЛАПША".
5. На дисплеї висвітлиться встановлений за умовчанням час приготування (30 хвилин).
6. При необхідності натисненням на кнопки "-" і "+" встановіть необхідний час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання й отримати необхідні рекомендації.

Програма «ВАРЕНИКИ»:

Рекомендується для приготування пельменів, вареників, клецек, запечених фруктів і т. п.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "ВАРЕНИКИ".
5. На дисплеї висвітлиться встановлений за умовчанням час приготування (30 хвилин).
6. При необхідності натисненням на кнопки "-" і "+" встановіть необхідний час приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відбивається "--:--").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де Ви зможете знайти відповіді на Ваші питання й отримати необхідні рекомендації.

Програма «МУЛЬТИКУХАР»:

Ця програма призначена для приготування практично будь-яких блюд за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування.

Завдяки програмі "МУЛЬТИКУХАР" мультиварка ViLgrand зможе замінити цілий ряд кухонних приладів і дозволить приготувати блюдо практично по будь-якому рецепту, що зацікавив вас.

Діапазон зміни температури - від 30°C до 180°C з кроком зміни в 10°C.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом. Рівномірно розкладіть їх в чаші і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
3. Натиснувши кнопку «РЕЖИМ» виберіть режим «МУЛЬТИКУХАР». На дисплеї буде відображатися встановлене за замовчуванням час приготування (60 хвилин)
4. Натисканням на кнопки «+» і «-» встановіть необхідний час приготування
5. Натисніть кнопку «Таймер/Температура» - увімкніть режим вибору температури приготування. На дисплеї відобразиться встановлений за умовчанням значення температури приготування: 100 ° C.
6. Натискаючи на кнопки «+» і «-» встановіть необхідну температуру приготування.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
8. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд, почнеться виконання програми і зворотній відлік часу приготування.
9. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад вимкнеться (на дисплеї відобразиться "88: 88").
10. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

У програмі "МУЛЬТИКУХАР" можливе приготування безлічі різних блюд. Скористайтесь нашою книгою рецептів або таблицею рекомендованих температур для приготування різних блюд і продуктів в цій програмі.

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де ви зможете знайти відповіді на ваші питання й отримати необхідні рекомендації.

Програма «ЙОГУРТ»:

Йогурт - кисломолочний продукт з корисними властивостями, популярний у всьому світі. За допомогою програми "ЙОГУРТ" Ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти в себе удома.

1. Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом, перекаладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку до клацання. Під'єднайте прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "ЙОГУРТ".
5. На дисплеї висвітиться встановлений за умовчанням час приготування (6 годин).
6. При необхідності натисненням на кнопки " - " і " + " встановіть необхідний час приготування.
7. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнеться виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
8. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад вимкнеться (на дисплеї відобразиться "88: 88").
9. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Якщо очікуваний результат не був досягнутий, зверніться до розділу "Поради з приготування", де ви зможете знайти відповіді на ваші питання й отримати необхідні рекомендації. Для приготування йогуртів ви можете використати спеціальний комплект скляночок для йогурту (придбається окремо).

4. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

Розстойка тіста:

Розстойка (підняття) - найважливіший етап технології приготування тіста безпосередньо перед випічкою. В процесі формування порушується пористість тіста, з нього виходить практично увесь вуглекислий газ. Під час розстойки відбувається інтенсивне бродіння з утворенням до 95% вуглекислого газу, відновлюється структура тіста і його об'єм збільшується до 50-70% від первинного. Однією з основних умов успішного процесу являється відсутність протягів і підтримка постійної температури і вологості повітря, для чого використовуються спеціальні шафи. За допомогою мультиварки ViLgrand в програмі "МУЛЬТИКУХАР" ви можете створити максимально сприятливі умови для розстойки тіста в себе вдома.

Приготування фондю:

Фондю - сімейство швейцарських блюд, що готуються на відкритому вогні в спеціальному жароміцному посуді, званою какелон (у перекладі з французького - "розплавлений"), що вживають в компанії. Фондю зазвичай приправляють часником, мускатним горіхом. У отриману масу вмочують насажені на спеціальні довгі виделки шматочки хліба, картоплі або інших продуктів (корнішонів, оливок і т. п.). Існує декілька видів фондю, найбільш відомі швейцарський, французький, італійський, китайський варіанти. За допомогою мультиварки ViLgrand в програмі "МУЛЬТИКУХАР" ви можете приготувати фондю у себе вдома.

Приготування домашнього (м'якого) сиру:

Сир відомий людині з прадавніх часів. З усіх молочних продуктів він найбільш багатий білком, який дуже легко засвоюється організмом. Також у складі сиру багато кальцію, корисного для зубів і кісток. Це хороше джерело вітамінів і мікроелементів, які збільшують опірність організму до інфекцій, нормалізують процес обміну речовин. За допомогою мультиварки ViLgrand ви можете легко і швидко зробити домашній сир, який можна використати як кінцевий продукт або в якості інгредієнта для приготування інших блюд. Дотримуйтесь загальних рекомендацій, розташованих в інтернет ресурсах.

Приготування твердого сиру:

Твердий сир - ще один представник кисломолочних продуктів, технологія виготовлення яких була знайома ще нашим далеким предкам. Сьогодні відомі сотні сортів твердого сиру, кожен з яких має своїх прихильників. За змістом білку сир випереджає м'ясо або рибу. Крім того, він містить важливі для нашого організму амінокислоти, вітаміни, фосфор, цинк, кальцій і інші корисні речовини. Тепер в мультиварці ViLgrand ви можете з легкістю готувати прекрасні натуральні сири і експериментувати з їх смаками, додаючи різні наповнювачів. Дотримуйтесь загальних рекомендацій, розташованих в інтернет ресурсах.

Властивості використовуваних продуктів можуть розрізнятися залежно від місця походження і виробника, що іноді позначається на результатах приготування

Приготування дитячого харчування:

З появою малюка у мами додається багато клопоту по догляду за дитиною, якою присвячується практично увесь вільний час. Мультиварка ViLgrand допоможе полегшити вирішення багатьох питань, пов'язаних з живленням дитини і відходом за ним на різних стадіях зростання і розвитку.

Стерилізація:

Доки імунітет малюка не зміцнів достатньою мірою, стерилізація посуду для живлення допоможе захистити його від багатьох шкідливих бактерій. Найбільш ефективними вважаються способи стерилізації за допомогою води (автоклав) або пари. У мультиварці ViLgrand можна створити як паровий, так і водяний (медичний) спосіб стерилізації, які є швидкими, простими і ефективними.

Для пляшечок і великих предметів (водяний спосіб за принципом автоклава):

1. Пляшечки для годування наповніть водою, герметично закрийте кришками і розмістіть в чаші. Наповніть чашу водою до горловини пляшечок. Встановіть чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання, під'єднайте прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "СУП".
4. На дисплеї висвітиться встановлений за умовчанням час приготування (55 хвилин).
5. Натисненням на кнопки " - " і " + " встановите необхідний час стерилізації.
6. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнетесь виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
8. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
9. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Після закінчення роботи програми вийміть пляшечки з чаші і залиште їх закритими. У такому вигляді вони будуть стерильні до 12 годин. При необхідності вилийте воду з пляшечки і використайте її за призначенням.

Для сосок і дрібних предметів (паровий спосіб):

1. Дрібні предмети (соски, столові прилади і т. д.) розмістіть в контейнері для приготування на пару.
2. Залийте в чашу 600-1000 мл води, встановіть чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Встановіть контейнер в чашу. Закрийте кришку до клацання, під'єднайте прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку "РЕЖИМ", виберіть програму "НА ПАРИ".
4. На дисплеї висвітиться встановлений за умовчанням час приготування (120 хвилин).
5. Натисненням на кнопки " - " і " + ", встановіть необхідний час стерилізації.
6. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Не натискайте кнопки панелі впродовж 5 секунд. Почнетесь виконання програми приготування і зворотній відлік часу її роботи.
8. Після закінчення програми приготування прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим автопідігрівання (на дисплеї відобразиться "--:--").
9. Для відміни введеної програми, переривання процесу приготування або вимикання автопідігрівання натисніть кнопку "Підігрів/Відміна".

Після закінчення роботи програми усі закладені в контейнер предмети будуть простерилізовані.

Пастеризація:

Процес одноразового нагрівання рідких продуктів до 60°C впродовж 1 години або до температури 70-80°C на декілька хвилин застосовується для знезараження продуктів, а також для продовження терміну їх зберігання. Харчова цінність продуктів при пастеризації практично не змінюється, зберігаються усі смакові якості і цінні компоненти (вітаміни, ферменти). Пастеризовані продукти необхідно зберігати при знижених температурах не більше 24 годин. У мультиварці ViLgrand можна пастеризувати продукти на програмі "МУЛЬТИКУХАР".

Після закінчення пастеризації вийміть оброблений продукт з мультиварки, остудіть та зберігайте в холодному місці.

Використання функції "Відкладений старт" при пастеризації не рекомендується.

Таблиця часу пастеризації залежно від об'єму рідини:

Об'єм, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Час пастеризації, хв	34	37	43	48	50	54

5. ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ**Правила по догляду та очищенню:**

Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що воно від'єднано від електромережі й повністю охолло! Використайте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо робити чистку виробу відразу після використання. Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо обробити в мультиварці половину лимона впродовж 20 хвилин на програмі "НА ПАРИ".

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання губки з жорстким або абразивним покриттям, чистячих засобів з абразивними частками, агресивних розчинників (бензин, ацетон і т. п.).

Очищення корпусу:

Очищайте корпус виробу в міру необхідності, відповідно до Правил по догляду та очищенню приладу.

Очищення чаші:

Рекомендується після кожного використання відповідно до правил по догляду та очищенню приладу. Можливе використання посудомийної машини з нейтральним миючим засобом і теплою водою. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха. Не допускається встановлення мокрої чаші в корпус мультиварки.

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки:

Очищайте внутрішню поверхню кришки в міру необхідності, відповідно до правил з догляду та очищення приладу.

Очищення знімного парового клапана:

Паровий клапан розташований на верхній кришці приладу.

1. Зніміть паровий клапан з кришки, потягнувши його вгору.
2. Розберіть паровий клапан, повернувши нижню його частину проти годинникової стрілки.

3. Промийте обидві частини клапана водою відповідно до правил по догляду і очищенню приладу.
4. Зберіть паровий клапан в зворотному порядку, поєднавши пази фіксатора з відповідними виступами на внутрішній стороні кришки клапана та поверніть нижню частину клапана за годинниковою стрілкою до упору.
5. Встановіть паровий клапан на кришці приладу.

Рекомендується робити очищення внутрішньої алюмінієвої кришки і парового клапана після кожного використання приладу.

Видалення конденсату

Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який в цій моделі збирається в спеціальній виймці на корпусі приладу навколо чаші і стікає в ємність для конденсату. Цей конденсат легко видалити за допомогою кухонної серветки або рушника, а з ємності конденсат потрібно періодично виливати, відокремивши ємність від корпусу.

6. ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Помилки при приготуванні і способи їх усунення:

В цьому розділі зібрані і систематизовані основні помилки, що допускаються, при приготуванні їжі в мультиварці, які частенько призводять до незадовільного результату при приготуванні їжі, розглянуті можливі причини і шляхи їх усунення.

Блюдо не приготувалося до кінця

Можливі причини	Способи рішення
<p>Ви забули закрити кришку приладу або закрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо висока.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Під час приготування не відчиняйте кришку мультиварки без необхідності. • Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу і ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована.
<p>Чаша і нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо висока.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Чаша повинна бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диску. • Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднень нагрівального диска.
<ul style="list-style-type: none"> • Невдалий підбір інгредієнтів блюда. Дані інгредієнти не підходять для приготування обраним Вами способом, або Ви вибрали невірну програму приготування. • Інгредієнти нарізані занадто крупно, порушені загальні пропорції закладки продуктів. • Ви невірно встановили (не розрахували) час приготування. • Обраний вами варіант рецепта не придатний для приготування в даній мультиварці. 	<p>Бажано використовувати перевірені (адаптовані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким можете дійсно довіряти.</p> <p>Підбір інгредієнтів, спосіб їх нарізки, пропорції закладки, вибір програми і часу приготування повинні відповідати обраному рецепту.</p>

При приготуванні на парі:	У чаші занадто мало води, щоб забезпечити достатню щільність пара.	Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування.
При смаженні:	Ви залили в чашу надто багато рослинної олії.	<ul style="list-style-type: none"> • При звичайному смаженні досить, щоб масло покривало дно чаші тонким шаром. • При смаженні у фритюрі дотримуйтесь вказівок відповідного рецепту.
	Надлишок вологи в чаші.	Не закривайте кришку мультиварки при смаженні, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково необхідно розморозити і злити з них воду.
При варінні:	Википання бульйону при варінні	Деякі продукти вимагають спеціальної обробки перед варінням: промивання, страхування і т. п. Дотримуйтесь рекомендацій обраного вами рецепту.
	Ви заклали в чашу надто багато тіста.	Вийміть випічку з чаші, переверніть і знову помістіть в чашу, після чого продовжте приготування до готовності. Надалі при випічці закладайте в чашу тісто в меншому обсязі.

Продукт переварився

Ви помилилися у виборі типу продукту або при налаштуванні (розрахунку) часу приготування. Занадто малі розміри інгредієнтів.	Зверніться до перевіреного (адаптованому для даної моделі приладу) рецепту. Підбір інгредієнтів, спосіб їх нарізки, пропорції закладки, вибір програми і часу приготування повинні відповідати його рекомендаціям.
Після приготування готова страва занадто довго стояла на автопідігріві.	Тривале використання функції автопідігріву небажано. Якщо у Вашій моделі мультиварки передбачено попереднє вимикання даної функції, Ви можете використовувати цю можливість.

При варінні продукт википає

При варінні молочної каші википає молоко.	Якість та властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультра пастеризоване молоко з жирністю до 2,5%. При необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою.
Інгредієнти перед варінням були не оброблені або оброблені неправильно (погано промиті і т. д.). Не дотримані пропорції інгредієнтів або невірно вибраний тип продукту.	<ul style="list-style-type: none"> • Зверніться до перевіреного (адаптованому для даної моделі приладу) рецепту. Підбір інгредієнтів, спосіб їх попередньої обробки, пропорції закладки повинні відповідати його рекомендаціям. • Ціліснозернові крупи, м'ясо, рибу і морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води.

Страва пригорає

Чаша була погано очищена після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено.	Перш ніж почати готувати, переконайтеся, що чаша добре вимита і антипригарне покриття не має пошкоджень.
Загальний обсяг закладки продукту менше рекомендованого в рецепті.	Зверніться до перевіреного (адаптованому для даної моделі приладу) рецепту.
Ви встановили занадто великий час приготування.	Скоротіть час приготування або дотримуйтесь вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу.
При смаженні: Ви забули налити в чашу масло; не перемішували чи пізно перевертали продукти, що готуються.	При звичайному смаженні налейте в чашу трохи олії - так, щоб воно покривало дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обжарювання продукти в чаші слід періодично помішувати або перевертати через певний час.
При тушкуванні: в чаші недостатньо вологи.	Додавайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відчиняйте кришку мультиварки без необхідності.
При варінні: в чаші занадто мало рідини (не дотримано пропорції інгредієнтів).	Дотримуйтесь правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів.
При випічці: Ви не змазали внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням.	Перед закладанням тіста змащуйте дно і стінки чаші вершковим маслом або олією (не слід наливати масло в чашу!).

Продукт втратив форму нарізки

Ви занадто часто перемішували продукт в чаші.	При звичайному смаженні перемішуйте страву не частіше ніж через кожні 5-7 хвилин.
Ви встановили занадто великий час приготування.	Скоротіть час приготування або дотримуйтесь вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу.

Випічка вийшла вологою

Були використані невідповідні інгредієнти, дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана і т. п.).	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепту випічки. Намагайтеся не вибирати в якості інгредієнтів продукти, що містять занадто багато вологи, або використовуйте їх по можливості в мінімальних кількостях.
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці.	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки відразу після приготування. При необхідності можете залишити продукт в мультиварці на невеликий термін при увімкненому автопідігріві.

Випічка не піднялася

Яйця з цукром були погано збиті.	Зверніться до перевіреного (адаптованому для даної моделі приладу) рецепту. Підбір інгредієнтів, спосіб їх попередньої обробки, пропорції закладки повинні відповідати його рекомендаціям.
Тісто довго простояло з розпушувачем.	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто.	
Допущені помилки при закладці інгредієнтів.	
Обраний вами рецепт не підходить для випічки в даній моделі мультиварки.	

Рекомендований час приготування різних продуктів на парі*

Продукт	Вага, г / к-ть	Кількість води, мл	Час приготування, хв
Філе свинини / яловичини (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25/35
Філе баранини (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Філе курки (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки / котлети	180 (6 шт.)	500	20
Риба (філе)	500	500	20
Креветки салатні (очищені, варено-морожені)	500	500	5 (після закипання води)
Манти / хінкалі	500	500	20
Картопля (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морква (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Буряк (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	20
Яйце на парі	3 шт.	500	20

* Слід враховувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятись від рекомендованих значень в залежності від якості конкретного продукту, а також від Ваших смакових уподобань.

Рекомендації налаштувань температури в програмі «МУЛЬТИКУХАР»

Робоча температура	Рекомендації по використанню (Також дивіться книгу рецептів)
30°C	розстойка тіста та приготування оцту
40°C	приготування йогуртів та підігрів дитячого харчування
50°C	бродіння, закваска
60°C	приготування зеленого чаю або помадки
70°C	приготування пуншу

80°C	приготування глінтвейну і білого чаю
90°C	приготування червоного чаю
100°C	приготування безе або варення
110°C	стерилізація
120°C	приготування цукрового сиропу
130°C	приготування запіканки і тушкованого м'яса
140°C	обсмажування готових страв для додання їм хрусткої скоринки
150°C	запікання м'яса, овочів і риби (в фользі)
160°C	смаження птиці
170°C	смаження в клярі
180°C	приготування картоплі фрі

ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ В СЕРВІС-ЦЕНТР

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не вмикається	Немає живлення від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент

ВАШ ВНЕСОК У ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Утилізація транспортної упаковки

Просимо Вас по можливості здати упаковку в пункт прийому вторсировини.

Утилізація приладу

Електричні та електронні прилади, що відпрацювали свій строк, часто містять необхідні для їх роботи і безпеки шкідливі речовини. При неправильній утилізації відслужилих приладів та їх потраплянні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати відслужили прилади разом зі звичайним побутовим сміттям.

Рекомендуємо Вам здати відслужилий прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів.

До моменту відправлення на утилізацію відслужилий прилад повинен зберігатися в безпечному місці.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку изделия Торговой Марки «ViLgrand».

Наши изделия - верные и надежные помощники в Вашем домашнем хозяйстве. Спасибо за Ваш выбор!

Для правильной эксплуатации и во избежание недоразумений, внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации. В нем содержатся важные указания по технике безопасности и пользованию прибором.

Невыполнение правил, изложенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к пожару, взрыву, удару электрическим током, ожогам или другим серьезным травмам.

Сохраняйте данное руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем или передать его, если понадобится, следующему владельцу вместе с прибором.

При покупке прибора убедитесь в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина.

Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности и комплектности прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	900 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Объём	5 л
Количество программ	11
Функция «МУЛЬТИПОВАР»	+
Функция «Отложенный старт»	+
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	+
Таймер	+
Регулирование температуры	30°C-180°C
LED-дисплей	+
Габаритные размеры	295x295x308 мм
Масса нетто/брутто	2,87 кг / 3,3 кг

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мультиварка	1
Чаша	1
Шнур электропитания	1
Контейнер для приготовления на пару	1
Мерный стакан	1
Ложка	1
Половник	1
Руководство по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1
Упаковка	1
Книга рецептов	1

* Производитель оставляет за собой право вносить изменения во внешний вид, комплектацию, техническое или программное обеспечение устройства без предварительного уведомления.

1. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Прочитайте инструкцию по технике безопасности перед использованием прибора в первый раз: любое использование, которое не соответствует данной этой инструкции, освобождает производителя и продавца от всякой ответственности.

1.1 Перед использованием проверьте прибор (корпус, сетевой шнур, штепсель и другие комплектующие) на наличие видимых повреждений. Не пытайтесь включать и использовать прибор при наличии повреждений, а также не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

1.2 Перед включением данного устройства убедитесь, что характеристики сети соответствуют характеристикам прибора. Включайте прибор только в розетку с заземлением.

1.3 Данное устройство не предназначено для использования детьми или лицами с ограниченными возможностями, кроме тех случаев, когда за ними осуществляется контроль ответственным лицом, чтобы обеспечить безопасность использования устройства.

1.4 Детям в возрасте до 12 лет запрещается включать/выключать/пользоваться устройством. Дети в возрасте до 12 лет не должны подсоединять прибор к сети электропитания (штепсельной розетки), регулировать и чистить прибор или выполнять работы по техническому обслуживанию.

Не позволяйте детям играть с прибором или пользоваться им без присмотра взрослых!

1.5 Не оставляйте прибор под открытым небом, предохраняйте от прямого воздействия влаги и не погружайте в жидкости.

1.6 Не подвергайте прибор воздействию высоких температур и химически агрессивных жидкостей.

1.7 Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, следите чтобы шнур не касался нагреваемых поверхностей, острых предметов, не допускайте запутывание шнура.

1.8 Вынимайте вилку из розетки электросети, берясь не за шнур, а за вилку. Не прикасайтесь к включенной мультиварке, шнуру или вилке питания мокрыми или влажными руками.

1.9 Прибор категорически запрещается включать, если:

- поврежден сетевой соединительный шнур/штепсельная вилка,
- на приборе имеются видимые повреждения,
- перед этим прибор упал.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики или ремонта.

1.10 Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Перед очисткой, уходом, наполнением, опорожнением, при возникновении неисправностей следует выключить все выключатели на приборе и вынуть вилку из розетки электросети.

1.11 Устанавливайте прибор только на сухую ровную жаростойкую поверхность.

1.12 Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических и газовых плит).

1.13 Не устанавливайте мультиварку под навесными полками и шкафами. Расстояние от мультиварки до стен или других предметов должно составлять минимум 20 см.

1.14 Запрещается включать мультиварку без ёмкости или с пустой ёмкостью. Не ставьте ёмкость мультиварки на открытый огонь!

1.15 Не допускайте попадания жидкости, продуктов или любых предметов между дном ёмкости и нагревательным элементом. Не допускайте, чтобы нагревательный элемент и дно ёмкости были влажными или грязными.

Необходимо поддерживать их сухими и чистыми.

1.16 Не помещайте в прибор продукты большого размера, посуду, пакеты, фольгу, бумагу и т.д., так как они могут послужить причиной возгорания.

1.17 Перед включением прибора проверьте, не засорен ли клапан выпуска пара. Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара и убедитесь, что вокруг мультиварки обеспечивается достаточная циркуляция во время ее работы. Не накрывайте мультиварку во время работы!

1.18 Плотно закрывайте верхнюю крышку мультиварки, чтобы не нарушать теплоизоляцию.

1.19 По завершении приготовления не открывайте крышку до тех пор, пока не выйдет весь пар. **ВНИМАНИЕ!** Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над мультиваркой при открывании крышки!

1.20 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы внутренние и некоторые наружные части прибора сильно нагреваются. Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы или прихватки, чтобы не обжечься.

1.21 Отключите прибор от сети и дайте ему остыть перед очисткой или перемещением.

1.22 Никогда не эксплуатируйте прибор в помещениях, где хранятся легковоспламеняющиеся материалы или образуются взрывоопасные газы.

1.23 В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями авторизованных сервисных центров компании «ViLgrand».

ВНИМАНИЕ! Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может представлять опасность удушья для детей. Храните упаковку в недоступном для детей месте.

2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2.1 Освободите мультиварку от всех упаковочных материалов.

2.2 Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем произвести его полную очистку.

2.3 Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного проливания жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

2.4 Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Важно! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и чаши являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!

Установка времени приготовления:

- После выбора программы приготовления на дисплее отображается предустановленное время выполнения данной программы.
- Нажатием на кнопку « - » уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- Нажатием на кнопку « + » увеличивайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- По окончании установки времени, если в течение примерно 5 секунд не нажимать кнопки панели управления – начнется выполнение выбранной программы.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Підігрів / Відміна», после чего введите всю программу приготовления заново.

Функция отложенного старта:

Функция позволяет задать время, через которое будет выполнена выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут.

- Выберите и настройте программу приготовления.
- Нажатием кнопки «ТАЙМЕР/ТЕМПЕРАТУРА» включите режим установки времени готовности. На дисплее начнет мигать значение «00:00» минут.
- Нажатием на кнопку « + » увеличивайте, а нажатием на кнопку « - » уменьшайте значение времени с шагом в 30 минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
- По окончании установки времени, если не нажимать кнопки в течение примерно 5 секунд, значение времени перестанет мигать, начнется работа функции «Отложенный старт». На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени и гореть индикаторы выбранной программы приготовления.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Підігрів / Відміна», после чего введите всю программу приготовления заново.

Функция отложенного старта не может быть рекомендована для приготовления некоторых блюд, например из замороженных продуктов, т. е. за время работы таймера продукты могут потерять свои свойства.

Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев):

Включается автоматически сразу по завершении работы большинства программ приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 65-75°C в течение 24 часов.

При работающем автоподогреве на дисплее отобразится «--:--».

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Підігрів / Відміна».

Возврат к заводским настройкам:

Сделанные пользователем изменения в параметрах программы приготовления не сохраняются в памяти мультиварки.

При следующем включении автоматического режима на дисплее будут представлены заводские значения параметров программы.

3. ПРОГРАММЫ

Программа «РИС»:

Программа рекомендуется для варки риса и приготовления различных гарниров.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «РИС».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления.
6. При необходимости нажатием на кнопку «-» и «+» установите время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «СУП»:

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «СУП».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «СМАЖЕННЯ» [пер. жарка]:

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «СМАЖЕННЯ». На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
5. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

Приготовление по данной программе возможно и с открытой крышкой мультиварки.

Программа «ВИПІЧКА» [пер. выпечка]:

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1 / 2 на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «ВИПІЧКА».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (60 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления выпечки.

Программа «КАША»:

Рекомендуется для приготовления различных молочных каш. Приготовление по этой программе происходит с более медленным приближением к закипанию для предотвращения выкипания молока.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «КАША».

5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (60 минут).

6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.

7. При необходимости установите время отложенного старта.

8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке:

Программа «КАША» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИКУХАР». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «ТУШКУВАННЯ» [пер. тушение]:

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «ТУШКУВАННЯ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (40 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «НА ПАРІ» [пер. на пару]:

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажав кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «НА ПАРІ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (120 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации. Если при установке времени приготовления в данной программе Вы не используете рецепт, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

Программа «ЛАПША»:

Рекомендуется для приготовления разнообразных макаронных изделий.

Программа обеспечивает аккуратное приготовление без бурного кипения.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «ЛАПША».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ВАРЕНИКИ»:

Программа рекомендуется для приготовленияпельменей, вареников, клёцек, запеченных фруктов и т. п.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «ВАРЕНИКИ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отобразится «--:--»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «МУЛЬТИКУХАР» [пер. мультиповар]:

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИКУХАР» мультиварка ViLgrand сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон изменения температуры – от 30°C до 180°C с шагом изменения в 10°C.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше 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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажав кнопку «РЕЖИМ» выберите режим «МУЛЬТИКУХАР». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию время приготовления (60 минут)
4. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время приготовления
5. Нажмите кнопку «Таймер/Температура» – включите режим выбора температуры приготовления. На дисплее отобразится установленное по умолчанию значение температуры приготовления: 100°C.
6. Нажимая на кнопки «+» и «-» установите необходимую температуру приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отобразится «88:88»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

В программе «МУЛЬТИКУХАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ЙОГУРТ»:

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» Вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «ЙОГУРТ».
5. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (6 часов).
6. При необходимости нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.

7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
 8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор выключится (на дисплее отобразится «88:88»).
 9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где Вы сможете найти ответы на Ваши вопросы и получить необходимые рекомендации.*
- Для приготовления йогуртов Вы можете использовать специальный комплект стаканчиков для йогурта (приобретается отдельно).*

4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста:

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95 % углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70 % от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки ViLgrand в программе «МУЛЬТИКУХАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Приготовление фондю:

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки ViLgrand в программе «МУЛЬТИКУХАР» вы можете приготовить фондю у себя дома.

Приготовление творога:

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ. С помощью мультиварки ViLgrand вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из рецептов, расположенных на рекомендованных интернет ресурсах.

Приготовление сыра:

Сыр – еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опере-

жает мясо или рыбу. Кроме того, он содержит важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества. Теперь в мультиварке ViLgrand вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Следуйте общим рекомендациям по приготовлению из рецептов, расположенных на интернет ресурсах.

Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Приготовление детского питания:

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка ViLgrand поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

Стерилизация:

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке ViLgrand можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «СУП».
4. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (55 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время стерилизации.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «РЕЖИМ», выберите программу «НА ПАР!».
4. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (120

- минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+», установите необходимое время стерилизации.
 6. При необходимости установите время отложенного старта.
 7. Не нажимайте кнопки панели в течение 5 секунд. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
 8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается «--:--»).
 9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Підігрів / Відміна».

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

Пастеризация:

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке ViLgrand можно пастеризовать продукты на программе «МУЛЬТИКУХАР».

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости:

Объём, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	34	37	43	48	50	54

5. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке:

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона в течение 20 минут на программе «НА ПАР!».

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

Очистка корпуса:

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка чаши:

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины с нейтральным

моющим средством и теплой воды. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Не допускается установка мокрой чаши в корпус мультиварки.

Очистка внутренней алюминиевой крышки:

Очищайте внутреннюю поверхность крышки по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка съемного парового клапана:

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Снимите паровой клапан с крышки, потянув его вверх.
2. Разберите паровой клапан, повернув нижнюю его часть против часовой стрелки.
3. Промойте обе части клапана водой в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке, совместив пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните нижнюю часть клапана по часовой стрелке до упора.
5. Установите паровой клапан на крышке прибора.

Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели собирается в специальной выемке на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в ёмкость для конденсата. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца, а из ёмкости конденсат надо периодически выливать, отделив ёмкость от корпуса.

6. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения:

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

Блюдо не приготовилось до конца:

Возможные причины	Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. • Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего 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>		<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. • Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. • Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. • Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. 		<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</p>
<p>При приготовлении на пару:</p>	<p>В чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p>	<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если Вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.</p>
<p>При жарке:</p>	<p>Вы залили в чашу слишком много растительного масла.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. • При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	<p>Избыток влаги в чаше.</p>	<p>Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.</p>
<p>При варке:</p>	<p>Выкипание бульона при варке.</p>	<p>Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.</p>
<p>При выпечке тесто не пропеклось</p>	<p>Вы заложили в чашу слишком много теста.</p>	<p>Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.</p>

Продукт переварился

<p>Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.</p>	<p>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.</p>
<p>После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве.</p>	<p>Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.</p>

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 ультра пастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

Блюдо пригорает

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	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 через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

Продукт потерял форму нарезки

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

Выпечка получилась влажной

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 не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Выпечка не поднялась

Яйца с сахаром были плохо 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.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару*

Продукт	Вес, г / к-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25/35
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	20
Рыба (филе)	500	500	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5 (посля закипания воды)
Манты / хинкалы	500	500	20
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овощи (свежезамороженные)	500	500	20
Яйцо на пару	3 шт.	500	20

*Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Рекомендации настроек температуры в программе «МУЛЬТИКУХАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
30°C	расстойка теста
40°C	приготовление йогуртов и подогрев детского питания
50°C	брожение, закваска
60°C	приготовление зеленого чая или помадки
70°C	приготовление пунша
80°C	приготовление глинтвейна и белого чая
90°C	приготовление красного чая
100°C	приготовление безе или варенья
110°C	стерилизация
120°C	приготовление сахарного сиропа
130°C	приготовление запеканки и тушеного мяса
140°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
150°C	запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
160°C	жарка птицы
170°C	жарка в кляре
180°C	приготовление картофеля фри

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

ВАШ ВКЛАД В ЗАЩИТУ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация транспортной упаковки. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приёма вторсырья.

Утилизация отслужившего прибора. Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат необходимые для их работы и безопасности вредные вещества. При неправильном обращении с отслужившими приборами и их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приёма и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном месте.

ViLgrand 

