



МУЛЬТИВАРКА

YMC-507WX / YMC-507BX
YMC-507BR / YMC-507GX



YMC-506WX / YMC-506BX /
YMC-506BR / YMC-506GX



Інструкція по експлуатації

Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте цю інструкцію.
Збережіть цю інструкцію
multivarka.com.ua



До уваги Користувача !

При належному дотриманні умов і правил експлуатації користувачем **компанія YUMMY** гарантує коректну роботу і високу якість мультиварки.

Мультиварку належить використовувати тільки в побуті виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія YUMMY не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування мультиварки, несправності і дефекти якої виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини попадання всередину побутових комах або гризунів.

З причини постійного вдосконалення виробництва **компанія YUMMY** залишає за собою право змінювати дизайн і технічні якості мультиварки без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Нехтування заходами безпеки може привести до пожежі, опіків, удару електричним струмом, травми, а також може привести до несправності мультиварки і шкоди особистого майна.



ОБЕРЕЖНО

Цей знак вказує на можливість отримання тяжких опіків і удару електричним струмом



ЗАБОРОНЕНО

Цей знак вказує на можливість отримання удару електричним струмом і важких травм



УВАГА

Цей знак вказує на можливість отримання травм або ризик шкоди майна

Обслуговування і ремонт мультиварки мають виконуватись тільки кваліфікованим спеціалістом сервісного центру.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ беріть увагу від пари що виходить при відкриванні кришки мультиварки.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ беріть увагу обличчя і руки від пари що виходить з клапану.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ при переносі або переміщенні мультиварки не доторкуйтесь до кнопки що відкриває кришку.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ не доторкуйтесь руками і не накривайте клапан випуска пари в процесі приготування.



ЩОБ УНИКНУТИ ОПІКІВ не доторкуйтесь до корпусу і кришки мультиварки незахищеними руками в процесі приготування.



Перед підключенням мультиварки впевніться що напруга мережі відповідає напрузі що вказана в специфікації.



Щільно вставляйте вилку в розетку. По закінченні приготування виймайте вилку з розетки. Ніколи не тягніть за мережевий шнур.



Мультиварка має підключатися до розетки з заземленням. Використовуйте тільки мережевий шнур з комплекту.



Перед будь-яким ремонтом або доглядом за мультиваркою відключайте мережевий шнур від розетки.



-  Не використовуйте для підключення мультиварки подовжувач або трийник. Не давайте мережевому шнуру звисати з краю столу або іншої поверхні. Тримайте мережевий шнур подалі від нагрітої поверхні.
-  Не вставляйте і не витягайте вилку з розетки мокрими руками.
-  Не дозволяйте ніяким предметам (металеві булавки, голки, дріт тощо) потрапляти в випускні отвори, на дно каструлі, пластину нагрівача або інші компоненти мультиварки.
-  Не занурюйте мультиварку в воду або інші рідини.
-  Не дозволяйте використовувати мультиварку дітям а також особам з обмеженими можливостями. Якщо поряд з мультиваркою знаходяться діти або люди з обмеженими можливостями, уважно слідкуйте за ними.
-  Не включайте мультиварку, якщо вона пошкоджена, несправна, частково розібрана, якісь частини мультиварки відсутні або зламані, пошкоджений мережевий шнур або вилка.
-  Не встановлюйте мультиварку на нестійку поверхню. Мультиварка має встановлюватись на тверду стійку поверхню і використовуватись тільки в приміщенні.
-  Не встановлюйте мультиварку в безпосередній близькості до стіни або меблів.
-  Не встановлюйте мультиварку в місці впливу прямих сонячних променів.
-  Не встановлюйте мультиварку поряд з джерелами води (волога поверхня, кухонна раковина тощо) і відкритого вогню (конфорка газової плити, спиртова горілка тощо).
-  Не використовуйте мультиварку в умовах підвищеної вологи і не давайте на неї попадати волозі.
-  Не пробуйте використовувати мультиварку з відкритою кришкою.
-  Підтримуйте пластину нагрівача і дно каструлі в чистому і сухому стані. Регулярно протирайте штепсельну вилку сухою ганчіркою.
-  Не дозволяйте залишкам їжі накопичуватись на поверхнях мультиварки.
-  Не забудьте перед першим використанням видалити всі упаковочні і прокладочні матеріали.
-  Нічим не накривайте мультиварку під час роботи.



Правила використання каструлі

Каструля має керамічне нового покриття.

SUNA CERAMIC

✓ Керамічне покриття SUNA має антипригарну властивість, зроблено на водній основі та складається цілком з натуральних компонентів.

Це гарантує приготування здорової їжі та використання при високих температурах майже до 480 градусів:

- Дозволяє готувати навіть без масла, зберігаючи натуральний смак та забезпечуючи менш калорійну і більш насичену поживними речовинами їжу
- Забезпечує рівномірний розподіл температури при приготуванні їжі, надовго утримуючи тепло
- Не містить PTFE і PFOA (кислоти що виділяють канцерогенні речовини)

Завдяки керамічному покриттю SUNA їжа готується швидше, а енергії на це витрачається менше.

Керамічне покриття SUNA має підвищену зносостійкість, що досягається за рахунок особливої структури і спеціальної технології нанесення.

Продукцію з керамічним покриттям SUNA можна мити в посудомийній машині.

- Щоб уникнути запаху що може утворитись при нагріванні заводських мастил, перед першим використанням вимийте каструлю вручну з м'яким миючим засобом. Змийте засіб теплою водою та витріть насухо папером або м'якою ганчіркою.
- Перед приготуванням трохи змастіть каструлю маслом.
- **Не включайте** мультиварку без каструлі або коли каструля пуста.
- **Не накривайте** кришку мультиварки ганчіркою і не кладіть на неї ніякі предмети.
- **Не залишайте** черпак або інші предмети в каструлі.
- **Не використовуйте** гострі та ріжучі металеві ложки або інші предмети щоб не подряпати каструлю. По закінченні приготування каструлю належить зразу вимити. Користуйтеся пластиковими або дерев'яними предметами.
- По закінченні приготування почекайте поки каструля охолоне, а потім вимийте з м'яким миючим засобом. Швидке переохолодження може призвести до деформації керамічного покриття.
- Каструлю можна мити в посудомийній машині.
- **Не використовуйте** для чистки каструлі ніякі жорсткі миючі засоби. Для чистки використовуйте м'яку губку або ганчірку.
- **Не використовуйте** каструлю в ніяких інших цілях крім приготування їжі (наприклад в якості ємності для зберігання або змішування).
- **Не стукайте** по внутрішній поверхні каструлі і не прикладайте зусиль при її чищенні.
- **Не заміняйте** каструлю іншим контейнером.



КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка з мережевим шнуром і вилкою – 1 шт.

Каструля з керамічним антипригарним покриттям – 1 шт.

Контейнер-пароварка – 1 шт.

Мірна чашка – 1шт, 160 мл.

Черпак – 2 шт.

Стаканчики для йогурту – 6 шт, 150 мл.

Інструкція користувача – 1шт.



Інструкція користувача

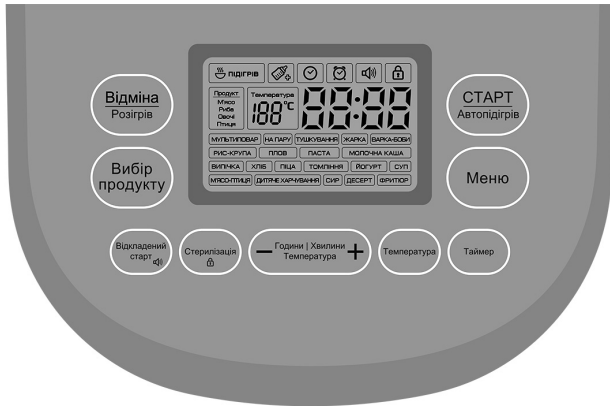
Примітка

- Перед першим використанням видаліть всі захисні і упаковочні матеріали.
- Вставте мережевий шнур в гніздо на корпусі.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Модель YMC-506WX / YMC-506BX / YMC-506BR / YMC-506GX



МОДЕЛЬ YMC-507WX / YMC-507BX / YMC-507BR / YMC-507GX



Інструкція користувача

Індикатори:



Розігрів та Підігрів



Час приготування



Сигнал



Стерилізація



Час відстроочки



Замок

Три типи підсвітки : синя (очікування), червона (робота), зелена (підігрів).
В режимі очікування та відстроочки на дисплеї відображається поточний час, в режимі роботи – час приготування, в режимі підігріву – час підігріву.



СТРАВИ

До приготування в мультиварці Ви можете адаптувати будь-яку страву з кулінарної книги.

Щоб вибрати програму для приготування страви, послідовно натискуйте кнопку Меню. Щоб почати приготування, натисніть кнопку Старт.

Ви можете готувати різні страви покладаючись на автоматичні установки або встановити свої установки.

22 автоматичні програми приготування та 30 ручних програм приготування (див. «ВИБІР ПРОДУКТУ»)

№	Програма	Страви
1	Рис - Крупа	Рис, гречка, перловка, каші з наповнювачами (м'ясом, грибами, кукурудзою, гарбузом, овочами, морепродуктами тощо) тощо
2	На пару	Риба парова, риба в фользі, котлети / тефтели парові, овочі / фрукти свіжі / морожені, вареники, рулети, суфле, манти, вінігрет, десерти фруктові тощо
3	Суп	Суп, борщ, розсольник, бульон, солянка, уха, щі, капуньяк, суп-харчо, суп-пюре тощо
4	Тушкування	М'ясо (яловичина, телятина, баранина, курка, печінка тощо), м'ясо з гарніром (овочами, грибами, картоплею тощо), котлети/ тефтели, риба, печеня, рагу, мусака, перці / помідори фаршировані, саціві, реберця, м'ясний рулет, тушена картопля / капуста, качка з яблуками / капустою, чашушулі, чоліт, холодець тощо
5	Томління	Картопля / лапша з грибами, м'ясо з картоплею / овочами, баклажани з сиром / помідорами, жульєн, пельмені томлені, печінка з яблуками, фарширована риба, холодець тощо
6	Жарка	М'ясо, риба, відбивні, картопля, овочі, гриби
7	Плов	Плов з м'ясом, плов з фруктами, плов з морепродуктами (паелья)
8	Паста	Лапша, макарони, спагетті, рігатоні, лінгвіні, гночі (галушки), Коли вода закипить, пролунає сигнал. Відкрийте кришку, <u>покладіть</u> продукти, закрийте кришку. Натисніть кнопку СТАРТ. На дисплеї буде відображатись зворотній відлік часу.
9	Варка-Боби	Варка м'яса, риби, грибів, морепродуктів, овочів, картоплі, квасолі, гороху <u>Примітка.</u> Приготування картоплі. Покладіть очищену картоплю в каструлю і налийте воду.
10	Випічка	Торт, кекс, бісквіт, пиріг, коврижка, шарлотка, пудінг, бабка, запіканка, манник, м'ясо / риба запечена тощо
11	Хліб	Хліб та хлібобулочні вироби з готового тіста з пшеничного борошна та з додаванням житнього борошна. <u>Примітка.</u> Об'єм тіста – нижче 1/2 об'єму каструлі .
12	Піца	Піца з беконом, овочами, бринзою, оливками, сосисками, помідорами тощо
13	Йогурт	Йогурти з готової суміші - молочні, з сиропом, шоколадні, з варенням, з свіжими / консервованими фруктами тощо



14	Молочна каша	Молочна гречана, рисова, перлова каша тощо (крім манної) <u>Примітка.</u> Готуйте малий об'єм молочної каші. Кипляче молоко збільшується в об'ємі і може збігти. Використовуйте тільки свіже, добре охолоджене молоко.
15	Мультиповар	Приготування страв за власним рецептом шляхом установки бажаного часу і температури.
16	Дитяче харчування	Гречка, рис, розсипчаті каші, ніжні овочево та фруктове пюре, легкий бульон, компоти.
17	Фритюр	Картопля, пиріжки, пончики, шампіньони, баклажани, кольорова капуста, овочеві кульки у фритюрі тощо
18	Сир	Сир з кислого молока, кефіру
19	М'ясо-Птиця	Кролик в своєму соку / у вині / в шампанському / в сметані / з бруснікою / з грибами, свинина шпігована, баранина у маринаді, курчата, індичка, курчата фаршировані / в маринаді / в клярі / з травами, шашлик з птиці, рулети з птиці тощо
20	Десерт	Запіканка творожна / макаронна / картопляна, запечені кабачки / яблука, пудінг, джем, чізкейки тощо
21	Стерилізація	Кухонне приладдя, столовий посуд (банки, ложки, виделки тощо), дитячі пляшечки, соски тощо
22	Розігрів	Розігрів готової страви

Час приготування відраховується з моменту натискання кнопки Старт. Час приготування відображається на дисплеї та спливає похвилинно (крім програм На пару / Паста / Варка-Боби, в яких час відраховується після закипання води).

Ступінь готовності страви залежить від пропорцій і обсягів (розмірів) інгредієнтів.

Наприклад автоматичний час варки картоплі 40 хв в програмі Варка-Боби розрахований на картоплю середнього розміру діаметром до 4 см. Якщо Ви готуєте картоплю більшого розміру (до 8 см в діаметрі), для досягнення найкращого смаку час / температуру приготування належить збільшити десь на 10 хв / 10°C.

ГОДИННИК

Перед тим, як почати користуватись мультиваркою, встановіть годинник.

Натисніть одночасно кнопки Години та Хвилини протягом 3 секунд. Поточний час на дисплеї буде мерехтіти. За допомогою кнопки Години встановіть години. За допомогою кнопки Хвилини встановіть хвилини. Для підтвердження натисніть кнопку Старт.

ПРИГОТУВАННЯ

Підготуйте необхідні продукти. Використовуйте мірну чашку з комплекту. Щоб не пошкодити покриття не промивайте продукти в каstrулі.

Покладіть продукти в каstrулю згідно рецепта. Для приготування йогурту покладіть суміш в стаканчики. Для приготування на пару покладіть продукти в контейнер-пароварку та налийте в каstrулю воду щоб вистачило на все приготування. Слідкуйте щоб рівень продуктів / води в каstrулі був нижче максимальної відмітки. Витріть зовнішню поверхню і дно каstrулі. Вставте каstrулю в корпус. Закрийте кришку. Щоб кришка закрилась зразу, натискайте на не край, а по центру кришки. Вставте вилку в розетку.



ЩОБ ЗАПОБІГТИ ОПІКІВ бережіться від пари що виходить при відкриванні кришки.



ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН / WARRANTY CARD

№ _____

ПРОДУКТ	Мультиварка
МОДЕЛЬ	YMC-507WX / YMC-507BX / YMC-507BR / YMC-507GX YMC-506WX / YMC-506BX / YMC-506BR / YMC-506GX
SERIAL NUMBER	
ДАТА ПРОДАЖУ	
МІСЦЕ ПРОДАЖУ (адреса, телефон, підпис Продавця, печатка)	
Покупець приймає умови гарантійного обслуговування і підтверджує комплектацію і коректну роботу Виробу	
Підпис Покупця	

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

Компанія YUMMY Corporation, Japan надає гарантійне обслуговування на Виріб протягом гарантійного строку 12 місяців з дати продажу виключно на території України.

Гарантійне обслуговування розповсюджується на Виріб, несправності якого виникли з вини Виробника.

В гарантійному обслуговуванні Виробу може бути відмовлено, якщо:

- Немає повних даних про Виріб або дані про Виріб заповнені невірно, нерозбірливо або з виправленнями.
- Виріб використовувався в комерційних або виробничих цілях.
- Виріб використовувався з порушенням положень Інструкції по експлуатації.
- Параметри енергетичних мереж не відповідають вимогам державного стандарту України.
- Несправності Виробу виникли з обставин непереборної сили (блискавка, пожежа, повінь тощо)
- Всередину Виробу потрапили сторонні тіла, рідини, комахи.
- Виріб був підданий некваліфікованому ремонту або були внесені конструктивні зміни неуповноваженими особами.

Уважно вивчіть гарантійні умови і якщо Ви з ними згодні підтвердіть це своїм підписом



АВТОРИЗОВАНІ СЕРВІСНІ ЦЕНТРИ

1	Київ	КІЙСЕРВІС	03680, пер. Радіщева, 8	(044) 237-70-67, 537-27-88, (063) 945-51-11, (099) 343-99-90
2	Київ	РОМСАТ	03113, пр-т Перемоги, 61/2	(044) 400-05-70, 400-12-70, 400-14-70
3	Київ	ТЕЛЕЕВРОПА	03087, бул. Чоколовський, 23	(044) 248-98-84, 332-57-88
4	Алчевськ	НІ-НІ	94213, вул. Гагаріна, 36	(06442) 4-89-50
5	Біла Церква	МАЯК-СЕРВІС	09113, бул. 50-річчя Перемоги, 82	(04463) 6-84-13
6	Бердичев	ЕВРОСЕРВІС	13312, вул. Леніна, 57	(04143) 4-06-36
7	Вінниця	СКОРМАГ-СЕРВІС	21030, пр. Юності, 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13
8	Вінниця	СПЕЦІАЛІСТ	21021, вул. Поріка, 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
9	Дніпропетровськ	ООО ІНТЕРСЕРВІС	49101, пр-т Кірова, 59	(0562) 34-67-05
10	Дніпропетровськ	ЧП ЧЕРНЕНКО	49017, пр. Петровського, 49	(0562) 52-20-66, (063) 615-15-98
11	Донецьк	ВОСТОК-СЕРВІС	83007, вул. Жмури, 1	(096) 723-24-47, (066) 508-26-52
12	Дрогобич	СЕРВІС-2000	82100, вул. Д. Галицького, 5	(03244) 5-00-62
13	Дружківка	ЕЛМА-СЕРВІС	84200, вул. Ф. Енгельса, 120	(06267) 34-84-81, 099-6507734
14	Житомир	ЕВРОСЕРВІС	10003, вул. Домбровського, 24	(0412) 47-07-42
15	Запоріжжя	ЧП САЙТКОМ	69002, вул. Червоногвардійська, 40	(0612) 22-09-30
16	Запоріжжя	ЧП ЕЛЕКТРОТЕХНІКА	69002, вул. Дзержинського, 83	(061) 212-03-03, 212-06-08
17	Івано-Франківськ	БРІЗ ЛТД	76008, вул. Нова, 19А	(0342) 55-95-25
18	Кам'янець-Подільський	ДТ-СЕРВІС	32300, вул. Данила Галицького, 13	(03849) 3-63-36, (067) 172-76-71
19	Канів	ШАНС	19000, вул. Героїв Дніпра, 45	(095) 424-51-31
20	Кировоград	ОПТРОН	25012, пр. Комуністичний, 1	(0522) 24-96-47
21	Кировоград	ЕВРОБИТТЕХ	25015, вул. Червола, 1в	(0522) 27-28-40
22	Конотоп	АЛЕКСІЙ	41615, пр. Леніна, 11	(05447) 6-13-56
23	Котовск	ТЕХНОЦЕНТР	66300, пр-т Котовського, 13в	(04862) 2-15-39, 3-80-23
24	Краматорськ	ЕЛМА-СЕРВІС	84331, бул. Краматорський, 3	(06264) 5-93-89
25	Кременчук	ОМЕГА-СЕРВІС	39617, вул. Шевченко, 85/8	(0536) 74-28-62, 79-88-95
26	Кривий Ріг	АТЛАНТ-СЕРВІС	50036, вул. Лютчиків, 9	(056) 409-23-02, 409-23-03
27	Луганськ	МІРТЕКС	91000, вул. 16 Лінія, 7	(0642) 42-03-05
28	Луганськ	ВОСТОЧНИЙ	91034, вул. Ломоносова, 96ж	(0642) 33-02-42, 33-11-86
29	Луцьк	ВАШ МАЙСТЕР	43005, пр. Перемоги, 22	(0332) 29-24-76, 23-01-03
30	Львів	СЦ АЛЬЯНС-СЕРВІС	79020, вул. Під Голоском, 15-а	(032) 244-53-40, 244-53-44
31	Львів	ШАНС	79026, вул. В. Великого, 2	(032) 247-14-99, 066-255-11-66
32	Львів	РЕСТОР-СЕРВІС	79024, вул. Б. Хмельницького, 116	(032) 253-61-17, 066-255-33-66
33	Маріуполь	МАРФ ООО ЛОТОС	87500, 6-р 50-річчя Жовтня, 32/18	(0629) 49-30-05
34	Могилів-Подільський	СКОРМАГ-СЕРВІС	24000, вул. Покровська, 51 А	(04337) 6-48-47
35	Миколаїв	ТОН-СЕРВІС	вул. К. Либкнехта, 22 А	(0512) 47-31-95, (097) 872-77-82
36	Нова Каховка	ВІЗИТ-СЕРВІС	74900, вул. Леніна, 2	(05549) 9-03-03, 7-15-95
37	Новоград-Волинський	МАЙСТЕР	11700, вул. Вокзальна, 38	(04141) 5-20-10
38	Одеса	А-СЕРВІС	65123, вул. Бочарова, 60	(048) 711-99-09
39	Павлоград	НОВАТОР	51400, вул. Харківська, 120	(05632) 6-49-64, (050) 933-66-01
40	Переяслав-Хмельницький	ЕЛЕКТРОДІМ	вул. Покровська, 7	(04567) 5-36-85, (093) 512-29-94
41	Полтава	АЙКОН-СЕРВІС	36000, пл. Незалежності, 20	(0532) 50-67-89
42	Рівне	ПОБУТРАДІОТЕХНІКА	33014, вул. Степана Бандери, 45	(0362) 22-79-60, 23-53-03, 23-30-55
43	Севастополь	АЛЬЯНС-СЕРВІС	99003, вул. Л. Толстого, 2/16	(0692) 45-12-77, (050) 584-48-56
44	Северодонецьк	СЕВЕРДОНЕЦЬК РАДІОТЕХНІКА	93400, вул. Курчатова, 196	(06452) 2-78-53, 2-38-28, (050) 473-27-10, (050) 473-27-20
45	Сімферополь	ООО РЕАЛ-2001	95022, вул. Кечкетемська, 198	(0652) 24-81-37, 25-61-69
46	Слов'янськ	ЕЛМА-СЕРВІС	84100, вул. Свободи, 5	(06262)-28620, 099-5137726, 068-6728805
47	Стаханов	АЛБИТ	94005, вул. Жовтнева, 1	(06444) 4-02-89
48	Стрий	ШАНС	82400, вул. Зелена, 30а	(03245) 4-00-89
49	Суми	ЕЛЬФ	40030, вул. Петропавлівська, 86/1	(0542) 66-03-00
50	Тернопіль	РАДІО-СЕРВІС	46020, вул. Київська, 2	(0352) 26-76-26
51	Умань	ЧП Атлант-Сервіс-Умань	20300, вул. Ломоносова, 17А	(04744) 3-45-83, (068) 902-15-51
52	Ужгород	РЕМОНТ ДОМАШНЬОЇ ТЕХНІКИ	88015, вул. Легоцького, 3/2	(031) 265-42-66
53	Харків	ВЕСКОМ-СЕРВІС	61002, вул. Чернишевського, 56	(057) 768-06-90, 719-53-85
54	Харків	ООО ТРАНС СЕРВІС	61002, вул. Іванова, 24	(057) 714-24-72
55	Херсон	РЕМОНТ І СЕРВІС	73027, вул. Рабоча, 66	(0552) 48-50-00, 48-58-88
56	Хмельницький	ІКСТАЛ-СЕРВІС	28016, вул. Молодіжна, 7	(0382) 66-45-01
57	Черкаси	ГАНН КО	18002, вул. Хрещатик, 188	(0472) 54-21-93
58	Черкаси	ФАБРИКА БИТОВОГО СЕРВІСУ	18005, бул. Шевченка, 320	(0472) 38-31-24, (067) 402-43-72, (093) 428-34-28
59	Чернігів	НАШ СЕРВІС	14000, вул. Шевченка, 4	(0462) 67-58-58
60	Чернівці	ЧП ОЛІЙНИК	58000, вул. Головна, 101	(0372) 90-81-89, 066-660-41-61
61	Чоп	РЕМОНТ ДОМАШНЬОЇ ТЕХНІКИ	89502, пр-т Залізничників, 2	(0312) 71-14-60, (095) 615-87-30
62	Ялта	АВІ-ЕЛЕКТРОНІКС	98612, вул. Жадановського, 3	(0654) 34-31-60, 34-30-51



СЕРВІСНІ РОБОТИ

<i>Дата початку ремонту</i>	<i>Дата закінчення ремонту</i>	<i>Опис ремонтних робіт</i>	<i>ПІБ і підпис майстра, печатка СЦ</i>

Купон № 1 до талону №



<i>Модель</i>		<i>Печатка Продавця</i>
<i>Серійний номер</i>		
<i>Дата продажу</i>		
<i>Точка продажу</i>		

Купон № 2 до талону №



<i>Модель</i>		<i>Печатка Продавця</i>
<i>Серійний номер</i>		
<i>Дата продажу</i>		
<i>Точка продажу</i>		

Купон № 3 до талону №



<i>Модель</i>		<i>Печатка Продавця</i>
<i>Серійний номер</i>		
<i>Дата продажу</i>		
<i>Точка продажу</i>		

Купон № 4 до талону №



<i>Модель</i>		<i>Печатка Продавця</i>
<i>Серійний номер</i>		
<i>Дата продажу</i>		
<i>Точка продажу</i>		



Зберігайте цей Гарантійний талон протягом всього строку гарантії.

Усунення недоліків, дефектів і несправностей виконується шляхом заміни або ремонту комплектуючої Виробу і виконання робіт згідно вимог нормативних документів.

З усіх питань стосовно ремонту виробів компанії YUMMY Corporation, Japan звертайтеся в авторизовані сервісні центри вказані в гарантійному талоні.

Гарантійні умови не звужують прав які Покупець має згідно законодавства України.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне технічне обслуговування.

Назва СЦ	Печатка СЦ
Дата початку ремонту	
Дата закінчення ремонту	
Опис ремонту	

Назва СЦ	Печатка СЦ
Дата початку ремонту	
Дата закінчення ремонту	
Опис ремонту	

Назва СЦ	Печатка СЦ
Дата початку ремонту	
Дата закінчення ремонту	
Опис ремонту	

Назва СЦ	Печатка СЦ
Дата початку ремонту	
Дата закінчення ремонту	
Опис ремонту	



ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГИ АВТОМАТИЧНИХ УСТАНОВОК

Послідовно натискуючи кнопку Меню виберіть бажану програму. На дисплеї буде відображатись стандартний час і температура. Натисніть кнопку Старт. Мультиварка почне приготування. На дисплеї буде відображатись час до закінчення приготування. Коли приготування закінчиться, пролунає сигнал і мультиварка переключиться в режим підігрів (крім програми Йогурт та Стерилізація). Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Відміна і відкрийте кришку. Витягніть вилку з розетки.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГИ ВЛАСНИХ УСТАНОВОК

Послідовно натискуючи кнопку Меню виберіть бажану програму. На дисплеї буде відображатись стандартний час і температура. Якщо стандартні установки не співпадають з Вашим рецептом, встановіть бажаний час і температуру вручну.

Ви можете встановити власні установки до початку приготування, а також змінити ці установки в процесі приготування.

Регулювання часу

Натисніть кнопку Таймер. За допомогою кнопок - / + установіть бажаний час.

Регулювання температури

Натисніть кнопку Температура. За допомогою кнопок - / + установіть бажану температуру

Натисніть кнопку Старт. По закінченні приготування пролунає сигнал і мультиварка переключиться в режим підігрів (крім програми Йогурт та Стерилізація). Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Відміна і відкрийте кришку. Витягніть вилку з розетки.

Примітка. Щоб закінчити приготування достроково або скинути установку, натисніть кнопку Відміна.

Примітка

Кнопки спрацьовують за допомогою сенсора. Щоб не пошкодити кнопку, не прикладайте ніяких зусиль.

Щоб натиснути кнопку, треба доторкнутись до кнопки.

Щоб натиснути кнопку Відміна або кнопку Старт треба покласти палець на кнопку і тримати в такому положенні 3 секунди.

При перериванні живлення пам'ять зберігається. При поновленні живлення мультиварка продовжить приготування з місця, в якому сталося переривання.



КУЛІНАРНІ ТАБЛИЦІ

Для кожної програми автоматично встановлюється стандартний час і температура. Ви можете змінити час і температуру вручну згідно рецепта для всіх програм (крім програми Стерилізація та Розігрів),

№	Програма	ТЕМПЕРАТУРА		ЧАС	
		Стандартна	Діапазон / Інтервал	Стандартний	Діапазон / Інтервал
1	Рис-Крупа	100 °C	60-180°C / 5°C	30 хв	5 хв - 4 год / 1 хв
2	На пару	100 °C	60-180°C / 5°C	30 хв	5 хв-2 год / 5 хв
3	Суп	100 °C	60-180°C / 5°C	60 хв	10 хв ~8 год / 5Хв
4	Тушкування	100 °C	60-180°C / 5°C	60 хв	10 хв ~12 год / 5 хв
5	Томління	1 год 100°C 2 год 95°C 3 год 90°C	60-180°C / 5°C	5 год	10 хв ~8 год / 10 хв
6	Жарка	155 °C	60-180°C / 5°C	15 хв	5 хв-2 год / 1 хв
7	Плов	110 °C	60-180°C / 5°C	60 хв	10 хв-2 год / 5 хв
8	Паста	115 °C	60-180°C / 5°C	8 хв	2 хв - 1 год / 1 хв
9	Варка-Боби	110 °C	60-180°C / 5°C	40 хв	5 хв -8 год / 5хв
10	Випічка	130 °C	60-180°C / 5°C	50 хв	10 хв ~8 Год / 5хв
11	Хліб	1 год 35°C 2 год 135°C	35-135°C / 5°C	2 год	10 хв ~6 год / 5хв
12	Піца	120 °C	60-180°C / 5°C	25 хв	10 хв ~1 год / 5хв
13	Йогурт	40 °C	35-60°C / 5°C	8 год	10 хв ~12 год / 5хв
14	Молочна каша	95 °C	60-180°C / 5°C	25 хв	5 хв. - 4 год / 1 хв
15	Мультиповар	100 °C	35-180°C / 5°C	30 хв	2 хв. ~ 15 год / 1 хв
16	Дитяче харчування	100 °C	60-180°C / 5°C	60 хв	10 хв ~12 год / 5хв
17	Фритюр	180 °C	60-180°C / 5°C	20 хв	5 хв ~1 год / 1 хв
18	Сир	95 °C	60-180°C / 5°C	20 хв	5 хв ~1 год / 5 хв
19	М'ясо-Птиця	100 °C	60-180°C / 5°C	1 год 30 хв	10 хв ~6 год / 5 хв
20	Десерт	95 °C	60-180°C / 5°C	40 хв	10 хв ~4 год / 5 хв
21	Стерилізація	150°C	-	20 хв	-
22	Розігрів	90°C	-	30 хв	-



ВИБІР ПРОДУКТУ

Ви можете вибрати продукт для деяких програм. Таким чином, крім 22 автоматичних програм Ви також можете готувати за допомогою 30 ручних програм. За допомогою кнопки Меню виберіть програму: На пару / Тушкування / Варка-Боби / Жарка / Фритюр. За допомогою кнопки Вибір продукту виберіть продукт: М'ясо / Риба / Овочі / Птиця.

Програма	Продукт			
	М'ясо	Риба	Овочі	Птиця
На пару	35 хв	25 хв	30 хв	40 хв
Тушкування	1 год	30 хв	40 хв	45 хв
Варка-Боби	1 год	45 хв	50 хв	1 год 20 хв
Жарка	18 хв	15 хв	16 хв	17 хв
Фритюр	20 хв	15 хв	16 хв	17 хв

ПІДГРІВ

Мультиварка зберігає страву горячою до 24 годин. Страва підігрівається при температурі 70°C.

Щоб запобігти пересуванню і зміні кольору не рекомендується довго залишати страву в режимі підігрів.

Не відкривайте часто кришку. Це може привести до збільшення конденсації вологи.

По закінченні приготування мультиварка автоматично переключається в режим підігрів (крім програми Йогурт та Стерилізація). Щоб виключити підігрів, натисніть кнопку Відміна. Відкрийте кришку, щоб витягти страву.

Щоб мультиварка не переходила в режим підігрів, натисніть кнопку Автопідігрів в процесі приготування. Щоб мультиварка перейшла в режим підігрів, натисніть кнопку Автопідігрів знову.

ВІДСТРОЧКА (крім програми Жарка, Паста, Йогурт. Щоб запобігти харчових отруєнь йогурт не слід готувати з відстрочкою). Встановіть поточний час згідно розділу Годинник.

Щоб приготування почалось через деякий час, Ви можете встановити відстрочку. Максимальна відстрочка – 24 години.

Мультиварка буде в режимі очікування. Коли спливе час відстрочки, мультиварка закінчить приготування, страва буде готова.

За допомогою кнопки Меню виберіть програму. При необхідності натисніть кнопку Вибір продукту, щоб вибрати продукти для страви. При необхідності встановіть час та температуру вручну. Натисніть кнопку Відкладений старт. За допомогою кнопок Години / Хвилини встановіть час, коли страва повинна бути готова. Натисніть кнопку Старт. Наприклад, на годиннику мультиварки 2:00. Щоб приготування закінчилось в 6:30, треба встановити 6:30.

Примітка. Відстрочка для програми повинна бути більша за час приготування для цієї програми. Інакше приготування почнеться відразу.

Примітка. Час відстрочки заноситься в пам'ять. Якщо Ви будете встановлювати наступну відстрочку, на дисплеї буде відобразитись попередня відстрочка.



СТАРТ

Щоб включити мультиварку натисніть кнопку Старт протягом 3 секунд.

ВІДМІНА

Щоб вимкнути або відмінити установку, натисніть кнопку Відміна протягом 3 секунд.

СТЕРИЛІЗАЦІЯ

Ви можете стерилізувати посуд, станчики для йогурту, ложки, виделки, дитячі пляшечки тощо. Стерелізація дитячого посуду допоможе захистити дитину від багатьох шкідливих бактерій. Найбільш ефективна стерилізація автоклавом та парою.

Автоклав (дитячі пляшечки та великі предмети).

Налийте в пляшечки воду, герметично закрийте кришками, поставте в кастюлю. Покладіть в кастюлю інші предмети для стерилізації. Налийте в кастюлю воду до горловини пляшечок. Встановіть кастюлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку. Натисніть кнопку Стерилізація. Мультиварка почне працювати. По закінченні витягніть пляшечки та залишіть їх закритими. В такому вигляді пляшечки будуть стерильними протягом 12 годин. Перед застосуванням вилийте воду з пляшечки та використовуйте її за призначенням.

Пара (дитячі соски та малі предмети)

Покладіть соски, ложки, виделки, інші малі предмети в контейнер-пароварку. Налийте в кастюлю 600-1000 мл води. Встановіть кастюлю в корпус. Встановіть контейнер-пароварку. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку. Натисніть кнопку Стерилізація. Мультиварка почне працювати. По закінченні всі предмети в контейнері-пароварці будуть простерилізовані.

ПАСТЕРИЗАЦІЯ

Щоб знезаразити продукти та продовжити строк їх зберігання, Ви можете пастеризувати продукти в мультиварці. При пастеризації харчова цінність продуктів практично не змінюється, вітаміни, ферменти та смакові якості зберігаються.

Налийте в кастюлю продукт не вище максимальної відмітки. Встановіть кастюлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

Натиснувши кнопку Меню, виберіть програму Мультиповар. На дисплеї буде відображатись стандартний час (30хв) і температура (100°C).

Натисніть кнопку Температура. За допомогою кнопок - / + встановіть 70°C. Натисніть кнопку Таймер. За допомогою кнопок - / + встановіть 15 хв. Натисніть кнопку Старт.

Мультиварка почне працювати. Щоб по закінченні програми мультиварка не переходила в режим підігріву, натисніть кнопку Автопідігрів. По закінченні витягніть кастюлю з продуктом. Пастеризовані продукти слід зберігати в холодильнику не довше 24 годин.

Примітка. Час пастеризації можна дещо збільшувати або зменшувати в залежності від обсягу продукту, що пастеризується.



РОЗІГРІВ

Коли мультиварка в режимі очікування, покладіть готову страву в мультиварку та натисніть кнопку Розігрів. Страва буде підігріватись при температурі 90°C протягом 30 хвилин. Щоб виключити розігрів, натисніть цю кнопку іще раз.

РОЗІГРІВ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Щоб рівномірно розігріти молочну суміш або баночки з дитячим харчуванням до комфортної для дитини температури, в мультиварці можна створити ефект водяної бані.

Налийте в каструлю 2 літри води. Встановіть в каструлю ємності з продуктом. Встановіть каструлю в корпус. Закрийте кришку. Вставте вилку в розетку.

Натискуючи кнопку Меню, виберіть програму Мультиповар. На дисплеї буде відображатись стандартний час (30хв) і температура (100°C).

Натисніть кнопку Температура. За допомогою кнопок - / + встановіть 40°C. Натисніть кнопку Таймер. За допомогою кнопок - / + встановіть 20 хв. Натисніть кнопку Старт.

Мультиварка почне працювати. Щоб по закінченні програми мультиварка не переходила в режим підігріву, натисніть кнопку Автопідігрів. По закінченні витягніть ємності з продуктом. Перед вживанням ємності слід потрусити або перемішати.

ЗАМОК – захист від дітей

Коли мультиварка перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку Стерилізація протягом 3 секунд. Щоб розблокувати мультиварку, натисніть цю кнопку іще раз.

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Коли мультиварка перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку Відкладений старт протягом 3 секунд. За допомогою кнопок - / + відрегулюйте гучність сигналу. Щоб відключити сигнал, гучність слід зменшити до краю.



ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Перед початком чистки виключіть мультиварку і витягніть вилку з розетки. Перш ніж приступати до чищення впевніться, що мультиварка та каструля охолола.

Корпус і кришку протирайте вологою ганчіркою. Не використовуйте засіб для миття посуду.

Каструлю мийте вручну губкою і засобом для миття посуду, потім ретельно витріть насухо м'якою ганчіркою. Каструлю також можна мити в посудомийній машині.

Нагрівальний елемент належить чистити щіточкою і протирати вологою ганчіркою.

Аксесуари – мірну чашку, черпаки, контейнер-пароварку, стаканчики - мийте губкою з засобом для миття посуду.

Клапан – зніміть клапан, протріть вологою ганчіркою, витріть насухо.

Модель УМС-506WX / УМС-506ВХ / УМС-506ВР / УМС-506GX





ПЕРЕД ТИМ ЯК ЗВЕРНУТИСЬ В СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Мультиварка не працює

Перевірте чи підключений мережевий шнур до розетки.
Впевніться що розетка непошкоджена.

Кришка не закривається

Натискайте не на край, а по центру кришки. Кришка закривається зразу.

Час приготування і температура не змінюється в ручному режимі

Перевірте яку програму приготування Ви вибрали. Для програми **Стерилізація та Розігрів** зміна часу і температури приготування в ручному режимі не передбачено.

Мультиварка відключилась раніше встановленого часу

Не вистачило води на все приготування. Долийте воду.

Інтенсивний вихід пари з-під кришки

Перевірте чи щільно закрита кришка.

Виникнення сторонніх звуків

Можливо дно каstrулі вологе. Витріть насухо дно каstrулі.

Страва недоварена

Спробуйте збільшити / зменшити час / температуру приготування.

Жорстка або переварена крупа/рис, надлишок води в готовій страві

Спробуйте змінити пропорції води / крупи / інших інгредієнтів. Спробуйте збільшити / зменшити час / температуру приготування.

Пересушування або зміна кольору готової страви в режимі підігрів

Страва надто довго підігрівалась.

Кришка нещільно закрита.

Сира випічка

Можливо надто багато тіста в каstrулі.

Можливо тісто містить надлишок інгредієнтів або були використані інгредієнти, недопустимі для цього рецепту.

Можливо тісто вимішувалось надто довго.

Молочна каша збігає. Молоко в режимі відстрочки скисає

Готуйте малу кількість каші. Використовуйте свіже добре охолоджене молоко.

Страва пригорає

Налийте більше води, бульйону. Зменшіть температуру, а час приготування збільшіть.

Спробуйте іншу програму для приготування.

Страва у власному соку пригорає

Щоб власної вологи вистачило на весь процес приготування, потрібні соковиті інгредієнти, наприклад, кабачки, рання капуста тощо, інакше треба долити воду.

Відстрочка не встановлюється

За допомогою функції Годинник встановіть поточний час. Встановіть відстрочку.

Прилипання випічки до дна каstrулі

Можливо в каstrулі надто мало тіста або тісто містить надлишок інгредієнтів.

Можливо дно каstrулі не було змазано маслом або маргарином.



Йогурт не заквашується.

Молоко або закваска непридатні до споживання. Молоко містить консерванти-антибіотики що знищують живі бактерії закваски. Спробуйте молоко іншого виробника. Збільшіть час приготування. Молоко надто холодне. Додайте в ємність трохи теплої води так щоб не перелилося через край.

Молоко надто тепле. Охолодіть молоко до кімнатної температури. Ретельніше перемішуйте суміш.

Йогурт неприємно пахне.

Йогурт готувався надто довго. Молоко прокисло.

Присутній запах заводських мастил

Запаху не буде, якщо перед першим використанням каструля вимита, витерта цупким папером та м'якою ганчіркою. Після декількох приготувань, мойки та чистки запах зникне.