

МУЛЬТИВАРКА

МУЛЬТИВАРКА


LeChef



LMC-402

Інструкція з експлуатації Инструкция по эксплуатации

Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- З метою безпечної експлуатації виробу, необхідно дотримуватися таких заходів безпеки для запобігання травм або шкоди майну. Будь-яке недотримання заходів безпеки може стати причиною нещасного випадку.
- Конструкція виробу не передбачає його використання в наведених нижче ситуаціях .
 - Використання виробу дітьми без нагляду дорослих або особами з обмеженими можливостями.
 - Використання виробу дітьми, як іграшки.
- Щоб уникнути нещасних випадків або пошкодження виробу, не допускається його використання для приготування продуктів, які можуть засмічувати вентиляційний отвір, такі як червона водорость, маїсова маса, ламінарія і т.д.
- Щоб уникнути опіків, не відкривайте кришку і не наближайте руки та обличчя до вентиляційного отвору для пари під час роботи виробу .
- Щоб уникнути пожеж, викликаних перегрівом мережі живлення, для підключення виробу необхідно виділяти окрему лінію з номінальним струмом 10А і вище.
- Не класти на кришку виробу вологий рушник, це може призвести до зміни кольору або деформації корпусу або кришки.
- Щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або інших травм, ремонт і складання повинно виконуватися виключно кваліфікованим фахівцем.
- Не допускати впливу на виріб вологи і відкритого полум'я. Промивання виробу не допускається.
- Щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або інших травм, виріб має бути недоступним для дітей. Експлуатація виробу дітьми не допускається.
- Щоб уникнути опіків, не торкайтеся до внутрішньої чаші виробу під час приготування і після нього.
- Не допускається промивання рису безпосередньо у внутрішній чаші виробу, це може стати причиною пошкодження антипригарного покриття внутрішньої чаші.
- Після установки внутрішньої чаші в корпус виробу, слід плавно повернути чашу для оптимального контакту з нагрівальною пластиною.
- У разі пошкодження кабелю живлення слід звернутися до виробника або до уповноваженого сервісного центру для його негайної заміни.
- Підтримання їжі в підігрітому стані протягом більше 12 годин може привести до її псування .
- Даний пристрій призначений для використання тільки в приміщеннях. Щоб уникнути пожежі, забороняється використовувати виріб на нестійких і чутливих до нагріву поверхнях.
- Щоб уникнути пожежі або коротких замикань, не допускати надмірного перекручування шнура живлення виробу, впливу на нього високих температур, важких предметів, а також скупчення пилу на штепсельному роз'ємі.
- Щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом або короткого замикання, слід підключати шнур живлення обережно і до упору. Не допускається експлуатація виробу з пошкодженням або вологим шнуром живлення.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або інших травм, не торкайтеся до штепсельного роз'єму вологими руками.
- Щоб уникнути незадовільних результатів приготування їжі або опіків, не допускається переміщення або тряска виробу під час роботи.
- Для виключення небезпеки ураження електричним струмом, не вставляйте металеві або інші предмети в нижню частину виробу .
- Не поміщайте внутрішню чашу на відкритий вогонь і не занурюйте виріб у будь-яку рідину.
- Не використовуйте для приготування їжі деформовану чашу, для заміни чаші слід звернутися до виробника або до уповноваженого сервісного центру для її негайної заміни.

Очищати дно чаші і поверхню нагрівальної пластини перед переміщенням чаші у виріб, невиконання даної вимоги може стати причиною виходу виробу з ладу або незадовільного результату приготування їжі.
Якщо підтримання приготовленої їжі в підігрітому ста-

Інструкції повинні особливо вказувати на наступне:

- Дане обладнання не призначене для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, що не володіють достатнім досвідом і знаннями, за винятком випадків, коли такі особи діють під наглядом або відповідно до інструкцій з використання обладнання від особи, відповідальної за їх безпеку.
- Необхідно стежити за дітьми і не допускати ігор з обладнанням.

- Зображення може незначно відрізнятись від фактичного виробу.
- Щоб уникнути нещасних випадків, перед використанням слід завжди перевіряти правильність установки чаші і вентиляційного отвору для пари.
- Тихий шиплячий або свистячий звук при роботі виробу є нормою.
- Для безперервного приготування їжі, для отримання найкращих результатів необхідно витримувати інтервал більше 15 хвилин.
- Використання для приготування їжі гарячої води може стати причиною невірних показань контролера, що може негативно відбитися на результатах приготування їжі.
- Для правильного співвідношення води і рису, використовуйте шкалу в чаші, співвідношення може трохи відрізнятись за смаком, проте неправильний вибір співвідношення може стати причиною незадовільних результатів приготування їжі.
- У разі будь-якої несправності виробу, відключити джерело живлення, відключити виріб і звернутися

- Даний пристрій призначений виключно для побутового використання і не придатний для комерційної експлуатації.
- Щоб уникнути засмічення, зніму кришку і вентиляційний отвір для пари слід періодично очищати.
- Наведені технічні характеристики виробу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

This diagram shows the components of a rice cooker in an exploded view. The parts are labeled as follows:

- 1**: The main body of the rice cooker.
- 2**: The inner lid, which features a pressure valve and a vent.
- 3**: The outer lid, which has a handle and a locking mechanism.
- 4**: The inner pot, which is used for cooking rice.
- 5**: The outer pot, which is the main body of the rice cooker.
- 6**: The base of the rice cooker, which includes the heating element and the power cord.

1. Внутрішня чаша
2. Знімна кришка
3. Кришка
4. Ручка
5. Панель управління
6. Основа

[illegible]

Приладдя:

Супова ложка, ложка для рису, мірний стакан, пароварка, тримач для ложки, шнур живлення.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ моделі.....	LMC-402
Номінальний об'єм	4л
Номінальна потужність	860 Вт
Рис (стаканів)	2-8 шт
Електроживлення.....	220В-50Гц

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед початком експлуатації виробу слід уважно вивчити цю Інструкцію і переконатися у відповідності штепсельної розетки вилці виробу .
2. Витягнути все приладдя з упаковки, очистити чашу, знімну кришку і отвір для пари перед першим використанням .
3. Висушити всі деталі після очищення і встановити їх на місце.
4. Взяти правильну кількість рису, використовуючи мірну склянку, промити його в іншій ємності, після чого помістити в чашу. Не допускається промивання рису безпосередньо у внутрішній чаші виробу, це може стати причиною пошкодження антипригарного покриття внутрішньої чаші.
5. Правильне співвідношення рису і води для приготування рису має становити 1:1 ~ 1.2 , співвідношення для приготування каші (Congee) повинно становити близько 1:8, дивіться шкалу на чаші. Дане співвідношення можна коригувати за смаком. Рівень води повинен бути нижче позначки Мах шкали, в іншому випадку, під час приготування можливе переливання.
6. Висушити зовнішню поверхню чаші перед установкою в корпус виробу, рівномірно розподілити рис по дну чаші і плавно обертати її для забезпечення доброго контакту чаші з нагрівальною пластиною.
7. Повільно закривати кришку до характерного клацання, яке вказує на правильність закриття криш-

ки. Результати приготування їжі можуть виявитися гіршими при неправильному закритті кришки.

8. Підключити шнур живлення, виріб перейде в режим очікування, вибрати необхідну функцію і натиснути кнопку «Старт» для запуску процесу приготування.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ КЛАВІШ

СТАРТ / START

При натисканні кнопки «Старт» безпосередньо з режиму очікування, виріб починає виконувати стандартну програму приготування рису. Натискання цієї кнопки після вибору певної функції запускає виконання обраної програми функції. На кнопці включиться безперервне підсвічування.

МЕНЮ / MENU

При натисканні кнопки «Меню» безпосередньо з режиму очікування забезпечується циклічний вибір функцій приготування, а при натисканні кнопки «Старт», виріб починає виконувати обрану функцію. (Функції наведені виключно для довідки, деякі з них не включені у всі режими виробу.)

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/НАЛАШТУВАННЯ / COOKING TIME/PRESET

1. Час приготування: (час приготування для робочої функції протягом всього процесу)

Після вибору функції приготування (наприклад йогурт, фритюр, паста, молочна каша, тушкування, плов, пароварка, випічка, запікання, суп, овочі), слід два рази натиснути кнопку «відкладений старт / час приготування», індикатор на екрані загориться, відображаючи час приготування, виріб перейде в стан настройки часу приготування, натискання кнопки «+ час» - «- Мін» встановлює час приготування, після установки таймера, натиснути кнопку «Старт»;

Наприклад: Ви хочете приготувати плов за 2 години. Натиснути кнопку функції «Плов», після чого два рази на-

тиснути кнопку «відкладений старт / час приготування», індикатор на екрані загориться, відображаючи час приготування, вибір перейде в стан настройки часу приготування, натисненням кнопки «+ Час» - «- Мін» встановити час таймера «2:00» і натиснути кнопку «Старт»;

2. Відстрочений старт: (призначення часу приготування) Вибрати функціональну кнопку встановленої програми (шеф, рис, плов, суп, каша, пароварка, молочна каша, гречка, вівсянка, бобові, тушкування), один раз натиснути кнопку «відкладений старт / час приготування», індикатор на екрані загориться, відображаючи час приготування, вибір перейде в стан настройки часу приготування, натискання кнопки «+ час» - «- Мін» встановлює час приготування, після установки таймера, натиснути кнопку «Старт»;

Наприклад: Зараз 8:00, а приготування необхідно закінчити в 12:00. Вибрати функцію приготування, натиснути кнопку «відкладений старт / час приготування», встановити на таймері 4:00, після налаштування натиснути кнопку «Старт».

Включиться підсвічування індикатора екрану, відображаючи час приготування, 4 -значне відображення таймеру настройки.

Величина «час приготування» відповідає загальному часу роботи вибраної функції приготування.

Величина часу приготування регулюється кнопками « + Час» і « Мін - » (Деякі з перерахованих функцій можуть бути відсутні у всіх моделях продукту)

ТЕПЛО / ВИКЛ.

Виріб автоматично перемикається в режим підтримки температури 73 °C з включеним світловим індикатором після завершення приготування, або при натисканні кнопки «Тепло / Викл» з режиму очікування (застосовно до всіх функціональних програмами)

Примітки: У режимі підігріву, рис зберігається в чудовому стані протягом 5 годин, після закінчення яких він може втратити колір або зіпсуватися. Виріб повертається в режим очікування через 24 години підтримки їжі в підігрітому стані.

При натисканні цієї кнопки, обрана функція або поточний робочий режим скасовуються, з перемиканням вибору в режим очікування.

МУЛЬТИ КУХАР

При натисканні кнопки «мульти кухар» в режимі очікування (виріб встановлює затверджену температуру приготування 100 °C, затверджений час приготування 30 хвилин, з можливістю регулювання температури в діапазоні від 35 °C до 165 °C), індикаторне підсвічування мерехтить і на дисплеї відображається час і температура приготування, натискання кнопок «+ час» і «- Мін» встановлює час приготування; після установки таймера, натиснути кнопку «Старт».

КНОПКИ «ЧАС /+» И «МИН/-»

Натискання кнопок «Час / +» і «Мін / -» встановлює температуру, при натисканні та утриманні кнопки температура збільшується безперервно по колу . (Деякі з перерахованих функцій можуть бути відсутні у всіх моделях продукту)

ВИБІР ПРОДУКТУ / БЕЗПЕЧНИЙ ЗАМОК

1. Вибір продукту

Після вибору функції з «смажений», «пароварка», «суп», «обсмажування», на дисплеї відображається «овочі, риба, птиця, м'ясо» і індикатор мерехтить, після натискання кнопки «вибір продукту / безпечний замок», можна в циклічному порядку вибрати поєднання «овочі-риба - птах-м'ясо», наступним натисканням кнопки «старт» виріб починає роботу.

2. Безпечний замок

Натиснути кнопку «безпечний замок» і утримувати її натиснутою в будь-якому стані, індикатор загориться, після чого вибір перейде в заблокований стан. Натискання будь-якої кнопки або функції, не діють. Для скасування заблокованого стану системи, повторно натиснути та утримувати кнопку блокування протягом 3 секунд або розблокувати швидким переміщенням з області «+» в область «-».

ІНСТРУКЦІЯ ДО ТАЙМЕРУ

1. Натиснути кнопку «МЕНЮ» для вибору необхідної функції, наприклад «рис».
2. Натиснути кнопку «відкладений старт», після чого за допомогою кнопок «Час / +» і «Мін / -» встановити необхідний час (час завершення приготування), кожне натискання кнопки «Час / +» збільшує час на 1 годину, кожне натискання кнопки «мін / -» відповідає зменшенню часу на 10 хвилин. При натисканні та утриманні, величина часу швидко зменшується чи збільшується.
3. Натиснути кнопку «СТАРТ» для запуску налаштованого режиму, встановлений час таймера відобразиться на дисплеї і почнеться зворотний відлік. Наприклад, якщо зараз 14:00, а рис необхідно приготувати до 19:00, слід вибрати відповідну функцію і встановити час на 5:00, після чого натиснути кнопку «Старт». Рис буде готовий до 19:00.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Довідкова таблиця часу приготування (Деякі з перерахованих функцій можуть бути відсутні у всіх моделях продукту). Дивіться таблицю № 2 на сторінці 10.

Наприклад, необхідно приготувати кашу за 2 години: Натисніть кнопку «МЕНЮ» для вибору функції «Каша», після чого натиснути кнопку «Час приготування» і за допомогою кнопок «Час / +» і «Мін / -» встановити час приготування 2:00 і нарешті натисніть кнопку «СТАРТ» для запуску приготування.

Дана функція не застосовується для наступних функціональних програм: рис, плов, гаряче молоко, десерт, торт, розігрів.

ІНСТРУКЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ ТОРТУ

Відноситься тільки до моделей, що містить цю функцію. Підготовка матеріалів:

	Цукор	Мука для торта	Яйце	Вершкове масло	Надмірна кількість продуктів може стати причиною незадовільних результатів приготування або недостатньої пропечення.
Маленький	100 г	120 г	3 шт.	30 г	
Білий	180 г	200 г	5 шт.	50 г	

1. Помістити цукор в ємність, додати яйця, перемішувати до повного розчинення цукру і спінювання яєчної маси. (Рекомендація: для отримання найкращих результатів у приготуванні торта, рекомендується використовувати яйце, нагріте до температури 40 °C).
2. Всипати борошно для приготування тортів в яєчно-цукрову суміш і добре перемішати.
3. Розтопити вершкове масло і влити його в масу, добре перемішати. За смаком, можна додати необхідну кількість молока.
4. Змастити рослинним маслом внутрішню поверхню чаші, помістити суміш продуктів в чашу до виходу бульбашок, після чого закрити кришку.
5. Натиснути кнопку «Меню», вибрати функцію «ТОРТ» і натиснути «Старт» для початку приготування.

ІНСТРУКЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ ЙОГУРТУ

Таблиця продуктів	
Молоко	Йогурт для закваски
1 літр	100 мл

Відноситься тільки до моделей, що містять цю функцію.

1. Очистити і висушити чашу, помістити необхідну кількість продуктів в чашу згідно з таблицею закладки продуктів і ретельно перемішати.
2. Натиснути кнопку «Меню», вибрати функцію «Йогурт» і натиснути «Старт» для початку приготування.

ОЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Очищення знімної кришки і ущільнення: Відкрити кришку, зняти знімну кришку і ущільнення, промити їх холодною водою, висушити сухою тканиною і встановити на місце. (Примітки: не докладати над-

мірних зусиль для вилучення ущільнення, деформація ущільнення може привести до погіршення ущільнюючих властивостей, що заважатиме створенню мікротиску, необхідного в процесі приготування.

2. Очищення клапана мікротиску: зняти клапан мікротиску на вентиляційному отворі пару, промити холодною водою, висушити сухою тканиною і встановити на місце. (Примітки: неправильна установка призведе до погіршення результатів приготування.)
3. Очищення чаші: витягти чашу, очистити її м'якою тканиною або губкою, після чого витерти сухою м'якою тканиною. (Примітки: Не допускається очищення чаші металевою мочалкою, це може стати причиною пошкодження антипригарного покриття).
4. Очищення нагрівальної пластини: При налипанні на поверхню нагрівальної пластини рису або інших харчових залишків, зачистити поверхню наждачним папером № 320 і протерти м'якою тканиною.

ДСТУ IEC 60335-2-15:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004,
ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004,
ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Товар сертифіковано.

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусєва, буд. 44, тел.: 0444670859

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

При виявленні будь-яких несправностей, не намагайтеся виконувати ремонт самостійно. Зверніться до виробника або до уповноваженого сервісного центру.

Таблиця №1

№	Основні несправності		Можливі причини	спосіб усунення
1	Індикатор не вкљючено	немає нагріву	1 . Погане з'єднання харчування 2 . Несправність плати ; 3 . Погане з'єднання плати.	1. Перевірити з'єднання вимикача, вилки, виводу і запобіжника для забезпечення достатнього з'єднання виробу; 2. Звернутися в сервісний центр для ремонту
		нагрівання	Несправність головної плати	Звернутися в сервісний центр для ремонту
2	Індикатор вкљючений	немає нагріву	1 . несправність основного контролера температури; 2 . Несправність нагрівальної пластини 3 . Розрив ланцюга в платі 4 . несправність плати	Звернутись до сервісного центру для ремонту
3	Рис недостатньо приготований, або збільшення часу приготування		1 . Деформація нагрівальної пластини ; 2 . Чаша в підвішеному стані; 3 . Сторонні предмети між чашею і нагрівальної пластиною ; 4 . Деформація чаші ; 5 . Несправність основної плати 6 . Несправність основного контролера температури	1. Зачистити дрібним наждачним папером, при значній деформації, заміна повинна здійснюватися сервісним центром. 2. Плавнo повернути чашу для забезпечення найкращого контакту; 3. Очистити дрібним наждачним папером; 4, 5, 6 Звернутися в сервісний центр для ремонту
4	Пригорання рису, або не працює функція підігріву і функція підтримки в підігрітому стані		1 . Пошкодження основної плати 2 . Несправність основного контролера температури	Звернутися в сервісний центр для ремонту
5	Надмірне збігання при приготуванні каші		1 . Пошкодження основної плати 2 . 2 . Несправність верхнього контролера температури	Звернутися в сервісний центр для ремонту
6	Відсутність кипіння при приготуванні рису або каші		1 . Пошкодження основної плати 2 . 2 . Несправність верхнього контролера температури	Звернутися в сервісний центр для ремонту
7	На дисплеї повідомлення E1		Розрив ланцюга нижнього датчика	Звернутися в сервісний центр для ремонту
8	На дисплеї повідомлення E2		Розрив ланцюга верхнього датчика	Звернутися в сервісний центр для ремонту

9	На дисплеї повідомлення E3	Коротке замикання нижнього датчика	Звернутися в сервісний центр для ремонту
10	На дисплеї повідомлення E4	Коротке замикання верхнього датчика	Звернутися в сервісний центр для ремонту
11	На дисплеї повідомлення E5	1. Деформація нагрівальної пластины; 2. Чаша в підвішеному стані; 3. Сторонні предмети між чашею і нагрівальної пластиною; 4. Деформація чаші; 5. Несправність основної плати	1. Звернутися в сервісний центр для ремонту 2. Плавню повернути чашу для забезпечення найкращого контакту; 3. Очистити дрібним наждачним папером; 4. Звернутися в сервісний центр для заміни чаші 5. Звернутися в сервісний центр для ремонту

Таблиця №2

Функція	Молочна каша	Каша	Овсянка	Гречка	Рис	Плов	Жарка	Випічка	Торт	Йогурт	Тушкування	Суп	Пароварка	Обжарка	Бобові	Мульти повар
Час приготування за замовчуванням	35 хв	60 хв	35 хв	35 хв	-	-	15 хв	3 годин	50 хв	8 годин	2 годин	1 час	20 хв	45хв	45 хв	30 хв
Настроюваний діапазон	30 хв – 2 години	30 хв – 2 годин	20 хв – 2 години	20 хв – 2 годин	-	-	5 хв – 2 годин	10 хв – 6 годин	-	6-12 годин	10 хв - 12 годин	30 хв – 4 годин	5 хв – 1 година	5-60 хв	5 хв – 8 годин	2 хв - 15 годин

Функція	Підігрів	Обжарка	Десерт	Паста	Овочі	Гаряче молоко	Пудинг	Чіпси	Запечена курка	Фруктовий пиріг	Тушкування	Томління	Піца	Випічка	Смажена баранина
Час приготування за замовчуванням	20 хв	45 хв	50 хв	8 хв	5 хв	5 хв	8 хв	15 хв	35 хв	60 хв	60 хв	3 годин	15 хв	50 хв	35 хв
Настроюваний діапазон	-	10-60 хв	10-60 хв	2 хв – 1 година	5-30 хв	1-30 хв	5-30 хв	5 хв – 2 година	10-60 хв	5 хв – 2 години	30 хв – 4 години	1-8 годин	5-60 хв	30-90 хв	10 хв – 1 годин

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- В целях безопасной эксплуатации изделия, необходимо соблюдать следующие меры безопасности для предотвращения травм или ущерба имуществу. Любое несоблюдение мер безопасности может стать причиной несчастного случая.
- Конструкция изделия не предполагает его использования в приведенных ниже ситуациях.
 - Использование изделия детьми без надзора взрослых или лицами с ограниченными возможностями.
 - Использование изделия детьми в играх.
- Во избежание несчастных случаев или повреждения изделия, не допускается его использование для приготовления продуктов, которые могут засорять вентиляционное отверстие, такие как красная водоросль, маисовая масса, ламинария и т.д.
- Во избежание ожогов, не открывать крышку и не приближать руки и лицо к вентиляционному отверстию для пара во время работы изделия.
- Во избежание пожаров, вызванных перегревом сети питания, для подключения изделия необходимо выделять отдельную линию с номинальным током 10А и выше.
- Не класть на крышку изделия влажное полотенце, это может привести к изменению цвета или деформации корпуса или крышки.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или других травм, ремонт и сборка должна выполняться исключительно квалифицированным специалистом.
- Не допускать воздействие на изделие влаги и открытого пламени. Промывание изделия не допускается.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или других травм, изделие должно быть недоступно для детей. Эксплуатация изделия детьми не допускается.
- Во избежание ожогов, не прикасаться к внутренней чаше изделия во время приготовления и после него.
- Не допускается промывание риса непосредственно во внутренней чаше изделия, это может стать причиной повреждения антипригарного покрытия внутренней чаши.
- После установки внутренней чаши в корпус изделия, следует плавно повернуть чашу для оптимального контакта с нагревательной пластиной.
- В случае повреждения шнура питания следует обратиться к производителю или в уполномоченный сервисный центр для его незамедлительной замены.
- Поддержание пищи в подогретом состоянии в течение более 12 часов может привести к ее порче.
- Данное изделие предназначено для использования только в помещениях. Во избежание пожара, запрещается использовать изделие на неустойчивых и чувствительных к нагреву поверхностях.
- Во избежание пожара или коротких замыканий, не допускать чрезмерного перекручивания шнура питания изделия, воздействия на него высоких температур, тяжелых предметов, а также скопления пыли на штепсельном разъеме.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или короткого замыкания, следует подключать шнур питания осторожно и до упора. Не допускается эксплуатация изделия с поврежденным или влажным шнуром питания.
- Во избежание поражения электрическим током или других травм, не прикасаться к штепсельному разъему влажными руками.
- Во избежание неудовлетворительных результатов приготовления пищи или ожогов, не допускается перемещение или тряска изделия во время работы.
- Для исключения опасности поражения электрическим током, не вставлять металлические или другие предметы в нижнюю часть изделия.
- Не помещать внутреннюю чашу на открытый огонь и не погружать изделие в любую жидкость.
- Не использовать для приготовления пищи деформированную чашу, для замены чаши следует обратиться к производителю или в уполномоченный сервисный центр для его незамедлительной замены.
- Очищать дно чаши и поверхность нагревательной пластины перед помещением чаши в изделие, невыполнение данного требования может стать

причиной выхода изделия из строя или неудовлетворительных результатов приготовления пищи.

- Если поддержание приготовленной пищи в подогретом состоянии не требуется, следует всегда отключать шнур питания после использования изделия. (Ни в коем случае не прилагать излишних усилий к извлечению шнура питания).
- Не допускается разборка изделия неквалифицированным персоналом, это может стать причиной поражения электрическим током. Для выполнения любого ремонта следует обращаться в уполномоченные сервисные центры.

Инструкции должны особо указывать на следующее:

- Данное оборудование не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда такие лица действуют под надзором или в соответствии с инструкциями по использованию оборудования от лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не допускать игр с оборудованием.

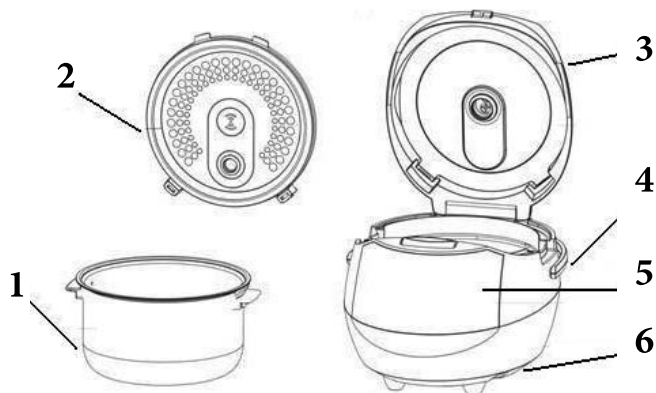
РЕКОМЕНДАЦИИ

- Изображение может незначительно отличаться от фактического изделия.
- Во избежание несчастных случаев, перед использованием следует всегда проверять правильность установки чаши и вентиляционного отверстия для пара.
- Тихий шипящий или свистящий звук при работе изделия является нормой.
- Для непрерывного приготовления пищи, для получения наилучших результатов необходимо выдерживать интервал более 15 минут.
- Использование для приготовления пищи горячей воды может стать причиной неверных показаний контроллера, что может отрицательно отразиться на результатах приготовления пищи.
- Для правильного соотношения воды и риса, ис-

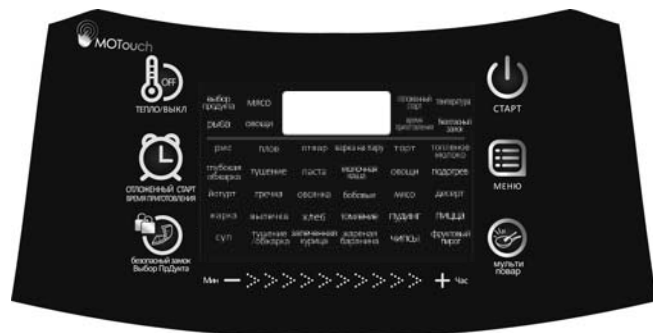
пользуйте шкалу в чаше, соотношение может немного различаться по вкусу, однако неправильный выбор соотношения может стать причиной неудовлетворительных результатов приготовления пищи.

- В случае любой неисправности изделия, отключить источник питания, отключить изделие и обратиться в сервисный центр для ремонта. Не пытайтесь выполнить ремонт самостоятельно.
- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования и не пригодно для коммерческой эксплуатации.
- Во избежание засорения, съемную крышку и вентиляционное отверстие для пара следует периодически очищать.
- Приведенные технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

КОНСТРУКЦИЯ ИЗДЕЛИЯ



1. Внутренняя чаша
2. Съемная крышка
3. Крышка
4. Ручка
5. Панель управления
6. Основание



Принадлежности:

Суповая ложка, ложка для риса, мерный стакан, пароварка, держатель для ложки, шнур питания

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№ модели	LMC-402
Номинальный объём	4л
Номинальная мощность	860 Вт
Рис (стаканов).....	2-8шт
Электропитание.....	220В-50Гц

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Перед началом эксплуатации изделия следует внимательно изучить настоящую Инструкцию и убедиться в соответствии штепсельной розетки вилке изделия.
2. Извлечь все принадлежности из упаковки, очистить чашу, съемную крышку и отверстие для пара перед первым использованием.
3. Высушить все детали после очистки и установить их на место.
4. Взять правильное количество риса, используя мерный стакан, промыть его в другой емкости, после чего поместить в чашу. Не допускается промывание риса непосредственно во внутренней чаше изделия, это может стать причиной повреждения

антипригарного покрытия внутренней чаши.

5. Правильное соотношение риса и воды для приготовления риса должно составлять 1:1~1.2, соотношение для приготовления каши (Congee) должно составляет около 1:8, смотрите шкалу на чаше. Данное соотношение можно корректировать по вкусу. Уровень воды должен быть ниже отметки Max шкалы, в противном случае, во время приготовления возможно переливание.
6. Высушить внешнюю поверхность чаши перед установкой в корпус изделия, равномерно распределить рис по дну чаши и плавно вращать ее для обеспечения хорошего контакта чаши с нагревательной пластиной.
7. Медленно закрывать крышку до характерного щелчка, который указывает на правильность закрытия крышки. Результаты приготовления пищи могут оказаться хуже при неправильном закрытии крышки.
8. Подключить шнур питания, изделие перейдет в режим ожидания, выбрать необходимую функцию и нажать кнопку «Старт» для запуска процесса приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ КЛАВИШ

CTAPT / START

При нажатии кнопки “Старт” непосредственно из режима ожидания, изделие начинает выполнять стандартную программу приготовления риса. Нажатие этой кнопки после выбора определенной функции запускает выполнение выбранной программы функции. На кнопке включится непрерывная подсветка.

МЕНЮ / MENU

При нажатии кнопки «Меню» непосредственно из режима ожидания обеспечивается циклический выбор функций приготовления, а при нажатии кнопки «Старт», изделие начинает выполнять выбранную функцию. (Функции приведены исключительно для справки, некоторые из них не включены во все режимы изделия.)

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/НАСТРОЙКА

/ COOKING TIME/PRESET

1. Время приготовления: (время приготовления для рабочей функции на протяжении всего процесса)
После выбора функции приготовления (например йогурт, фритюр, паста, молочная каша, тушение, плов, пароварка, выпечка, запекание, суп, овощи), следует два раза нажать кнопку «отложенный старт / время приготовления», индикатор на экране загорится, отображая время приготовления, изделие перейдет в состояние настройки времени приготовления, нажатие кнопки «+ Час» - «- Мин» устанавливает время приготовления, после установки таймера, нажать кнопку «Старт»;

Например: Вы хотите приготовить плов за 2 часа. Нажать функциональную кнопку «Плов», после чего следует два раза нажать кнопку «отложенный старт / время приготовления», индикатор на экране загорится, отображая время приготовления, изделие перейдет в состояние настройки времени приготовления, нажатием кнопки «+ Час» - «- Мин» установить время таймера «2:00» и нажать кнопку «Старт»;

2. Отложенный старт: (назначение времени приготовления)
Выбрать функциональную кнопку предустановленной программы (шеф, рис, плов, суп, каша, пароварка, молочная каша, гречка, овсянка, бобовые, тушение), один раз нажать кнопку «отложенный старт / время приготовления», индикатор на экране загорится, отображая время приготовления, изделие перейдет в состояние настройки времени приготовления, нажатие кнопки «+ Час» - «- Мин» устанавливает время приготовления, после установки таймера, нажать кнопку «Старт»;

Например: Сейчас 08:00, а приготовление необходимо закончить в 12:00. Выбрать функцию приготовления, нажать кнопку «отложенный старт / время приготовления», установить на таймере 4:00, после настройки нажать кнопку «Старт».

Включится подсветка индикатора экрана, отображая время приготовления, 4-значное отображение таймера настройки.

Величина “время приготовления” соответствует общему времени работы выбранной функции приготовления. Величина времени приготовления регулируется кнопками “+ Час” и “Мин -”. (Некоторые из перечисленных функций могут отсутствовать во всех моделях продукта)

ТЕПЛО / ВЫКЛ.

Изделие автоматически переключается в режим поддержания температуры 73°C с включенным световым индикатором после завершения приготовления, или при нажатии кнопки “Тепло / Выкл.” из режима ожидания (применимо ко всем функциональным программам)

Примечания: В режиме подогрева, рис сохраняется в превосходном состоянии в течение 5 часов, по истечении которых он может потерять цвет или испортиться. Изделие возвращается в режим ожидания через 24 часа поддержания пищи в подогретом состоянии. При нажатии этой кнопки, выбранная функция или текущий рабочий режим отменяются, с переключением изделия в режим ожидания.

МУЛЬТИ ПОВАР

При нажатии кнопки «мульти повар» в режиме ожидания (изделие устанавливает утвержденную температуру приготовления 100°C, утвержденное время приготовления 30 минут, с возможностью регулирования температуры в диапазоне от 35°C до 165°C), индикаторная подсветка мерцает и на дисплее отображается время и температура приготовления, нажатие кнопок “+ Час” и “- Мин” устанавливает время приготовления; после установки таймера, нажать кнопку “Старт”.

КНОПКИ «ЧАС /+» И «МИН/-»

Нажатие кнопок “Час /+” и “Мин/-” устанавливает температуру, при нажатии и удержании кнопки температура увеличивается непрерывно по кругу. .((Некоторые из перечисленных функций могут отсутствовать во всех моделях продукта)

ВЫБОР ПРОДУКТА / БЕЗОПАСНЫЙ ЗАМОК

1. Выбор продукта

После выбора функции из «жареный», «пароварка», «суп», «обжарка», на дисплее отображается «овощи, рыба, птица, мясо» и индикатор мерцает, после нажатия кнопки «выбор продукта / безопасный замок», можно в цикличном порядке выбрать сочетание «овощи-рыба – птица-мясо», последующим нажатием кнопки «старт» изделие начинает работу.

2. Безопасный замок

Нажать кнопку «безопасный замок» и удерживать ее нажатой в любом состоянии, индикатор загорится, после чего изделие перейдет в заблокированное состояние. Нажатие любой кнопки или функции, они не действуют. Для отмены заблокированного состояния системы, повторно нажать и удерживать кнопку блокировки в течение 3 секунд или разблокировать быстрым перемещением из области «+» в область «-».

ИНСТРУКЦИЯ К ТАЙМЕРУ

1. Нажать кнопку «МЕНЮ» для выбора необходимой функции, например «рис».
2. Нажать кнопку «отложенный старт», после чего с помощью кнопок «Час /+» и «Мин/-» установить необходимое время (время завершения приготовления), каждое нажатие кнопки «Час/+» увеличивает время на 1 час, каждое нажатие кнопки «Мин/-» соответствует уменьшению времени на 10 минут. При нажатии и удержании, величина времени быстро уменьшается или увеличивается.
3. Нажать кнопку «СТАРТ» для запуска настроенного режима, установленное время таймера отобразится на дисплее и начнется обратный отсчет. Например, если сейчас 14:00, а рис необходимо приготовить к 19:00, следует выбрать соответствующую функцию и установить время на 5:00, после чего нажать кнопку «Старт». Рис будет готов к 19:00.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Справочная таблица времени приготовления (Некоторые из перечисленных функций могут отсутствовать во всех моделях продукта). Смотрите таблицу №2 на странице 10.

Например, необходимо приготовить кашу в течение 2 часов:

Нажать кнопку «МЕНЮ» для выбора функции «Каша», после чего нажать кнопку «Время приготовления» и с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/-» установить время приготовления 2:00 и наконец нажать кнопку «СТАРТ» для запуска приготовления.

Данная функция не применима для следующих функциональных программ: рис, плов, горячее молоко, десерт, торт, разогрев

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ТОРТА

Относится только к моделям, содержащим эту функцию. Подготовка материалов:

	Сахар	Мука для торта	Яйцо	Сливочное масло	Избыточное количество продуктов может стать причиной неудовлетворительных результатов приготовления или недостаточной пропеченности.
Маленький	100 г	120 г	3 шт.	30 г	
Большой	180 г	200 г	5 шт.	50 г	

1. Поместить сахар в емкость, добавить яйца, перемешивать до полного растворения сахара и вспенивания яичной массы. (Рекомендация: для получения наилучших результатов в приготовлении торта, рекомендуется использовать яйцо, нагретое до температуры 40 градусов Цельсия).
2. Всыпать муку для приготовления тортов в яично-сахарную смесь и хорошо перемешать.
3. Растопить сливочное масло и влить его в массу, хорошо перемешать. По вкусу, можно добавить необходимое количество молока.
4. Смазать растительным маслом внутреннюю по-

верхность чаши, поместить смесь продуктов в чашу до выхода пузырьков, после чего закрыть крышку.

5. Нажать кнопку «Меню», выбрать функцию «ТОРТ» и нажать «Старт» для начала приготовления.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

Таблица продуктов	
Молоко	Йогурт для закваски
1 литр	100 мл

Относится только к моделям, содержащим эту функцию.

1. Очистить и высушить чашу, поместить требуемое количество продуктов в чашу в соответствии с таблицей закладки продуктов и тщательно перемешать.
2. Нажать кнопку «Меню», выбрать функцию «Йогурт» и нажать «Старт» для начала приготовления.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Очистка съемной крышки и уплотнения: Открыть крышку, снять съемную крышку и уплотнение, промыть их холодной водой, высушить сухой тканью и установить на место. (Примечания: не прилагать чрезмерных усилий для извлечения уплотнения, деформация уплотнения может привести к ухудшению уплотнительных свойств, что будет мешать созданию микродавления, необходимого в процессе приготовления.
2. Очистка клапана микродавления: снять клапан микродавления на вентиляционном отверстии пара, промыть холодной водой, высушить сухой тканью и установить на место. (Примечания: неправильная установка приведет к ухудшению результатов приготовления.)
3. Очистка чаши: извлечь чашу, очистить ее мягкой тканью или губкой, после чего вытереть сухой мягкой тканью. (Примечания: Не допускается очистка чаши металлической мочалкой, это может стать причиной повреждения антипригарного покрытия).
4. Очистка нагревательной пластины: При налипании на

поверхность нагревательной пластины риса или других пищевых остатков, зачистить поверхность наждачной бумагой №320 и протереть мягкой тканью.

ДСТУ IEC 60335-2-15:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004, ДСТУ CISPR 14-2:2007, ДСТУ IEC 61000-3-2:2004, ДСТУ EN 61000-3-3:2004

Товар сертифицирован.

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе. Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При обнаружении любых неисправностей, не пытайтесь выполнять ремонт самостоятельно. Обратитесь к производителю или в уполномоченный сервисный центр.

Таблица №1

№	Основные неисправности		Возможные причины	Способ устранения
1	Индикатор не включен	Нет нагрева	1. Плохое соединение питания 2. Неисправность платы; 3. Плохое соединение платы.	1. Проверить соединение выключателя, вилки, вывода и предохранителя для обеспечения достаточного соединения изделия; 2. Обратиться в сервисный центр для ремонта
		Нагрев	Неисправность главной платы	Обратиться в сервисный центр для ремонта
2	Индикатор включен	Нет нагрева	1. неисправность основного контроллера температуры; 2. Неисправность нагревательной пластины 3. Разрыв цепи в плате 4. Неисправность платы	Обратится в сервисный центр для ремонта
3	Рис недостаточно приготовлен, или увеличение времени приготовления		1. Деформация нагревательной пластины; 2. Чаша в подвешенном состоянии; 3. Посторонние предметы между чашей и нагревательной пластиной; 4. Деформация чаши; 5. Неисправность основной платы 6. Неисправность основного контроллера температуры	1. Зачистить мелкой наждачной бумагой, при значительной деформации, замена должна осуществляться сервисным центром. 2. Плавнo повернуть чашу для обеспечения наилучшего контакта; 3. Очистить мелкой наждачной бумагой; 4, 5, 6 Обратиться в сервисный центр для ремонта
4	Пригорание риса, или не работает функция подогрева и функция поддержания в подогретом состоянии		1. Повреждение основной платы 2. Неисправность основного контроллера температуры	Обратиться в сервисный центр для ремонта
5	Чрезмерное сбегание при приготовлении каши		1. Повреждение основной платы 2. 2. Неисправность верхнего контроллера температуры	Обратиться в сервисный центр для ремонта
6	Отсутствие кипения при приготовлении риса или каши		1. Повреждение основной платы 2. 2. Неисправность верхнего контроллера температуры	Обратиться в сервисный центр для ремонта
7	На дисплее сообщение E1		Разрыв цепи нижнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта
8	На дисплее сообщение E2		Разрыв цепи верхнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта
9	На дисплее сообщение E3		Короткое замыкание нижнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта

10	На дисплее сообщение E4	Короткое замыкание верхнего датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта
11	На дисплее сообщение E5	1. Деформация нагревательной пластины; 2. Чаша в подвешенном состоянии; 3. Посторонние предметы между чашей и нагревательной пластиной; 4. Деформация чаши; 5. Неисправность основной платы	1. Обратиться в сервисный центр для ремонта 2. Плавко проверить чашу для обеспечения наилучшего контакта; 3. Очистить мелкой наждачной бумагой; 4. Обратиться в сервисный центр для замены чаши 5. Обратиться в сервисный центр для ремонта

Таблица №2

Функция	Молочная каша	Каша	Овсянка	Гречка	Рис	Плов	Жарка	Выпечка	Торт	Йогурт	Тушение	Суп	Пароварка	Обжарка	Бобовые	Мульти повар
Время приготовления по умолчанию	35 мин	60 мин	35 мин	35 мин	-	-	15 мин	3 часа	50 мин	8 часов	2 часа	1 час	20 мин	45 мин	45 мин	30 мин
Настраиваемый диапазон	30 мин – 2 часа	30 мин – 2 часа	20 мин – 2 часа	20 мин – 2 часа	-	-	5 мин – 2 часа	10 мин – 6 часов	-	6-12 часов	10 мин - 12 часов	30 мин – 4 часа	5 мин – 1 час	5-60 мин	5 мин – 8 часов	2 мин - 15 часов

Функция	Подогрев	Обжарка	Десерт	Паста	Овощи	Горячее молоко	Пудинг	Чипсы	Запеченная курица	Фруктовый пирог	Тушение	Томление	Пицца	Выпечка	Жареная баранина
Время приготовления по умолчанию	20 мин	45 мин	50 мин	8 мин	5 мин	5 мин	8 мин	15 мин	35 мин	60 мин	60 мин	3 часа	15 мин	50 мин	35 мин
Настраиваемый диапазон	-	10-60 мин	10-60 мин	2 мин – 1 час	5-30 мин	1-30 мин	5-30 мин	5 мин – 2 часа	10-60 мин	5 мин – 2 часа	30 мин – 4 часа	1-8 часов	5-60 мин	30-90 мин	10 мин – 1 час