



Creative Technology

СЦСКОО

СМС-НДХТ0804F

Индукционная мультиварка IH
с технологией приготовления под давлением



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



쿠쿠 밥솥 전제품

MADE IN KOREA

CUCKOO ELECTRONICS CO.,LTD.

О КОМПАНИИ CUSKOO

Южнокорейская компания Cuskoо специализируется на разработке и производстве приборов для приготовления пищи и климатической техники премиум класса.

Богатый 36-летний опыт исследований и разработок позволил создать совершенную конструкцию мультиварок с технологией приготовления пищи под давлением.

Ежегодно на трех заводах компании производится более 3-х миллионов мультиварок-скороварок. Продукция экспортируется в более чем 30 стран мира, такие как США, Японию, Германию, Испанию, Китай, Казахстан, Латвию и др. страны.

В 2005 г. начат экспорт индукционных мультиварок в Россию. Важная деталь для российского рынка – мультиварки производятся исключительно на заводах в Южной Корее.

На сегодняшний день «Cuskoо» – один из ведущих производителей бытовой техники в Корее, производитель №1 в Корее мультиварок с технологией приготовления пищи под давлением. Бытовая техника производится под маркой Cuskoо, климатическая техника – под маркой LIИOT.

Cuskoо разрабатывает новые виды бытовой техники и инновационные технологии. При производстве мультиварок с технологией приготовления под давлением используется 54 патента, 3 из которых эксклюзивные разработки химического концерна Cuskoо Sungkwang Chemical Co. LTD.

Cuskoо имеет собственную мощную производственную базу полного цикла, в которую входит конструкторское бюро, исследовательские химические лаборатории, производственное подразделение, сборочные предприятия, дизайн-студии.

Инновационность компании Cuskoо подтверждена многочисленными наградами, патентами и сертификатами. Высокая технологичность и качество продукции Cuskoо признана авторитетными международными организациями.

1. Технология приготовления пищи с помощью интеллектуального смарт - алгоритма.

- Основным критерием при выборе мультиварки для покупателя является вкус приготовленной пищи.
- Создание алгоритма вкуса для мультиварок Cuckoo основано на более чем 36-летнем опыте в этой области.
- Используются самые передовые технологии в области автоматизации контроля температуры, времени, давления, равномерного нагрева и потребляемой мощности в данной отрасли промышленности.
- Для российского рынка алгоритмы создавались с учетом специфики блюд русской кухни и народов республик СНГ.
- Более 300 рецептов было создано с технологией смарт-алгоритма.

2. Технология приготовления под давлением.

- Сохранение полезных питательных веществ и вкуса благодаря исключению контакта пищи с кислородом.
- Возможность готовить пищу быстро и автономно, без использования жира и масел.
- Приготовление пищи под давлением позволяет сократить время приготовления и экономить электроэнергию до 70%.
- Одновременное приготовление продуктов, требующих разного времени приготовления. Например, мясо готовится за то же время, что и картофель.

**ТЕХНОЛОГИИ
CUCKOO**

3. Технологии нагрева.

- Многоконтурный индукционный 3D нагреватель разогревает чашу быстро и равномерно со всех сторон. Благодаря точной регулировке количества тепла с помощью инвертора индукционный нагрев позволяет достигнуть наилучшего вкуса приготавливаемых блюд.
- Многослойная чаша с заданными характеристиками разработана специально для многоконтурной системы нагрева Cuckoo.
- Скорость приготовления достигается не за счет высокой температуры, как в традиционных скороварках, а за счет совершенной конструкции системы нагрева и чаши.
- 3D сенсоры контроля температуры.

4. Технология покрытия XWall – эксклюзивный патент Cuckoo.

- Компания Cuckoo – одна из немногих компаний, имеющих собственный химический концерн NTOP, Sungkwang Chemical Co. LTD, специализирующийся на создании новых экологически чистых материалов. В 1997 году было разработано экологически чистое, антипригарное, износостойкое покрытие XWall для чаш мультиварок.
- В чашах Cuckoo Вы можете готовить детское питание, не опасаясь за здоровье детей.

Эксклюзивность технологий подтверждена авторитетными международными организациями:

- 08.07.1997 – эксклюзивные права на XWall, подтверждено FDA, Food and Drug Administration USA (Департамент по контролю за пищевыми продуктами и лекарственными препаратами США).
- 07.30.1997 – эксклюзивные права на XWall, подтверждено Японским Институтом Питания и Гигиены.
- 1997.01.31 XWall одобрено SGC Testing Korea Co. Ltd (Test Report F690501/LF – CTSULP07-00164).

Основные потребители высокотехнологичной продукции химического концерна Cuckoo – всемирно известные японские компании: SHARP, Panasonic, TOSHIBA, HITACHI, TIGER, Miyako, ZOJIRUSHI, DOSHISHA и корейская LIHOM.

СОДЕРЖАНИЕ

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА 6–10

Описание прибора 6–7

Комплектация 8

Панель управления 9

Дисплей 10

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ 11–20

Подготовка к приготовлению пищи 12

Рекомендации перед началом варки 13

Перечень программ, время приготовления блюд 14

Различия АВТОПРОГРАММ и УПРАВЛЯЕМЫХ ПРОГРАММ

Использование АВТОПРОГРАММ 16–17

Использование УПРАВЛЯЕМЫХ ПРОГРАММ 18–19

Полезная информация о рисе 20

НАСТРОЙКИ ПРИБОРА 21–25

Голосовой гид, часы 22

Подогрев, разогрев 23

Таймер - установка отложенного приготовления 24–25

УХОД ЗА ПРИБОРОМ 26–39

Меры предосторожности 27–32

Уход за чашей мультиварки 33

Очистка и установка уплотнительного кольца 34

Очистка внутренних поверхностей 35

Очистка парогасителя и регулятора давления 36

Очистка емкости для воды и отвода для влаги 37

Программа «ОЧИСТКА ПАРОМ» (стерилизация) 38

СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 39–45

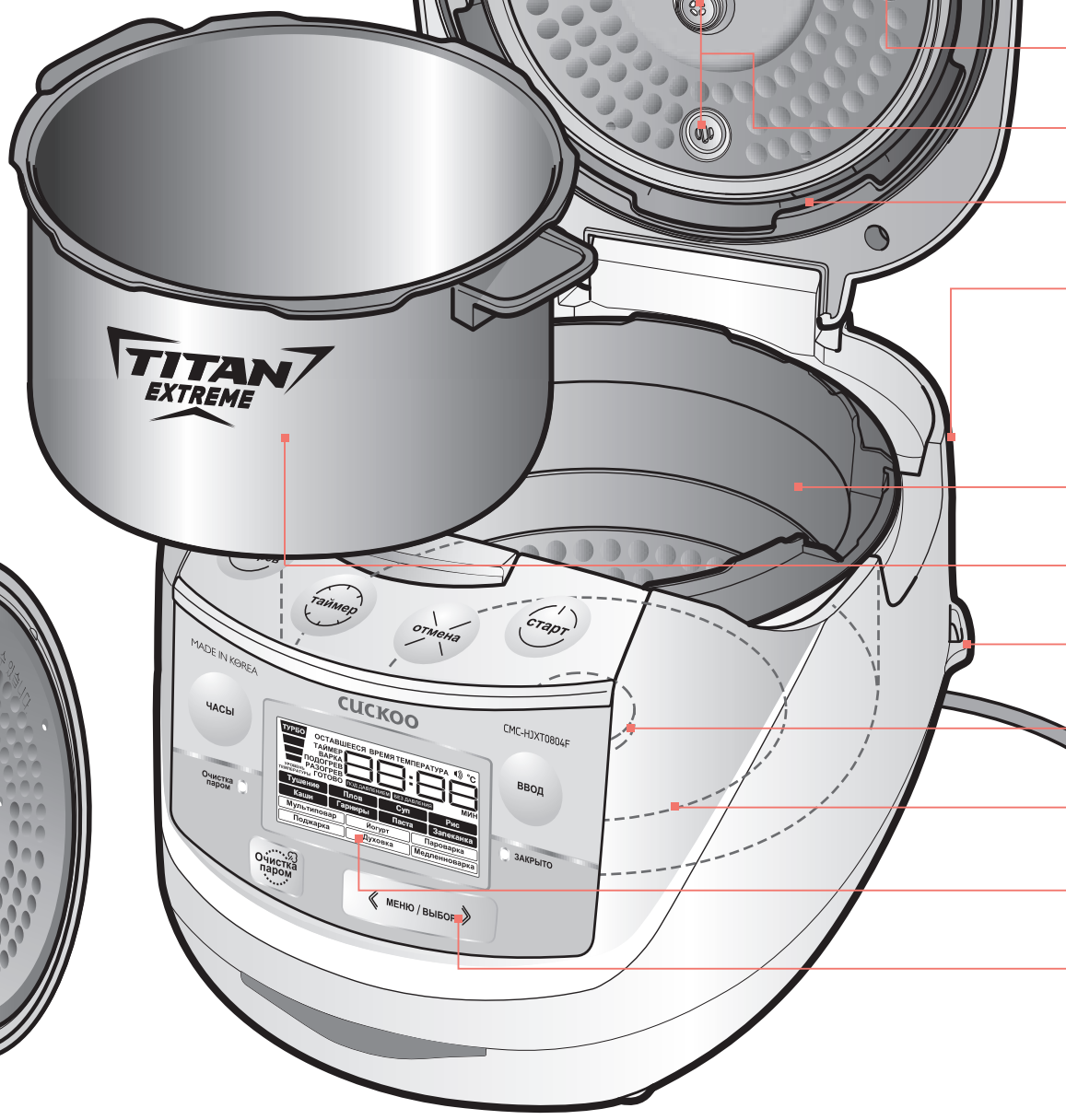
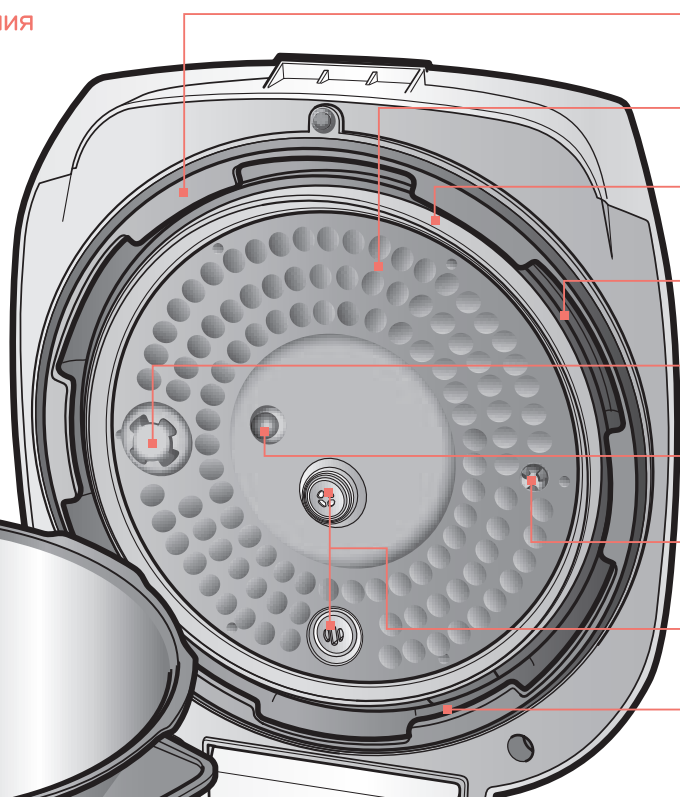
Возможные неполадки и их устранение 40–41

Срок службы прибора, информация о сертификации, обращение в случае поломки, обслуживание 42–43

Технические характеристики 44–45

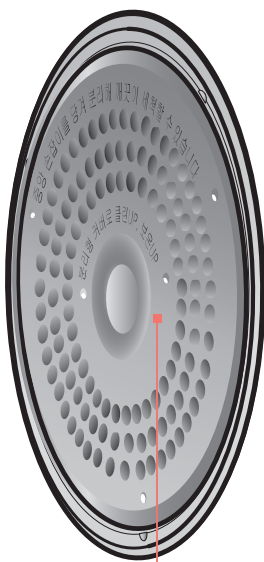
Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



6

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА ОПИСАНИЕ



MADE IN KOREA

СUCKOO СМС-НХТ0804F

ТАЙМЕР

отмена

старт

ЧАСЫ

Очистка паром

Уровень	ОСТАВИТЕСЯ	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	°C
ТАЙМЕР	ПАУЗА	00:00	100	
РАЗГРЕВ	РАЗГРЕВ	00:00	100	
ТОТОВВО	ТОТОВВО	00:00	100	
Каша	Паста	Суп	Мини	
Тушеное	Суп	Суп	Мини	
Порridge	Июлет	Паста	Заморозка	
Подарка	Духовка	Пароварка	Молниварка	

Очистка паром

МЕНЮ / ВЫБОР

ВВОД

ЗАКРЫТО

Крышка прибора

Нагревательный элемент / Расположен в крышке/

Уплотнительное кольцо

Запирающее устройство /Обеспечивает приготовление пищи под давлением/

1-й контур защиты от избыточного давления

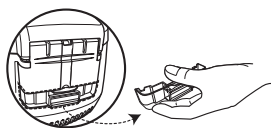
Температурный 3D сенсор /верхний/

2-й контур защиты от избыточного давления

Каналы выпуска пара

3-й контур защиты от избыточного давления

Контейнер для сбора конденсата



Нагревательные элементы /Боковые/

Чаша (моется в посудомоечной машине)

Держатель для ложки

Температурный 3D сенсор /центральный/

Индукционный нагреватель IH

Процессор

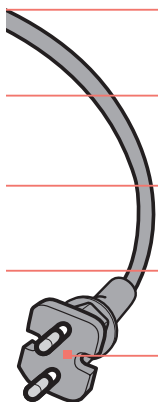
Панель управления

Штепсельная вилка

Защитный экран

7

УСТРОЙСТВО
ПРИБОРА
ОПИСАНИЕ





ИНДУКЦИОННАЯ МУЛЬТИВАРКА

8

УСТРОЙСТВО
ПРИБОРА

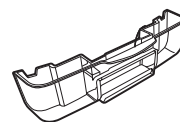
КОМПЛЕКТАЦИЯ*



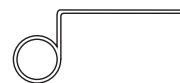
Чаша



Защитный экран



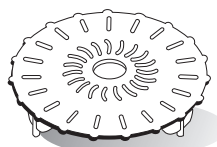
Контейнер для
сбора конденсата



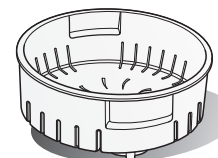
Набор для очистки
прибора, щетка, спица
/крепится на днище прибора/



Мерный стакан
объемом 180 мл



Паровая пластина



Паровая корзина



Инструкция
по эксплуатации



Книга рецептов



Ложка

* **ВСЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ**
(кроме Инструкции по эксплуатации и Книги рецептов)

ОЧИСТКА ПАРОМ

Используется при засорении выходных каналов и для стерилизации

МЕНЮ/ВЫБОР

Используется для выбора блюд и настроек режимов приготовления

Световой индикатор очистки паром

Световой индикатор закрытия крышки

ЧАСЫ

Используется для настройки текущего времени, громкости голосового гида, температуры подогрева и автоподогрева

ВВОД

Используется для настроек функций

ТАЙМЕР

«Отложенная готовка»
Сброс давления

ОТМЕНА

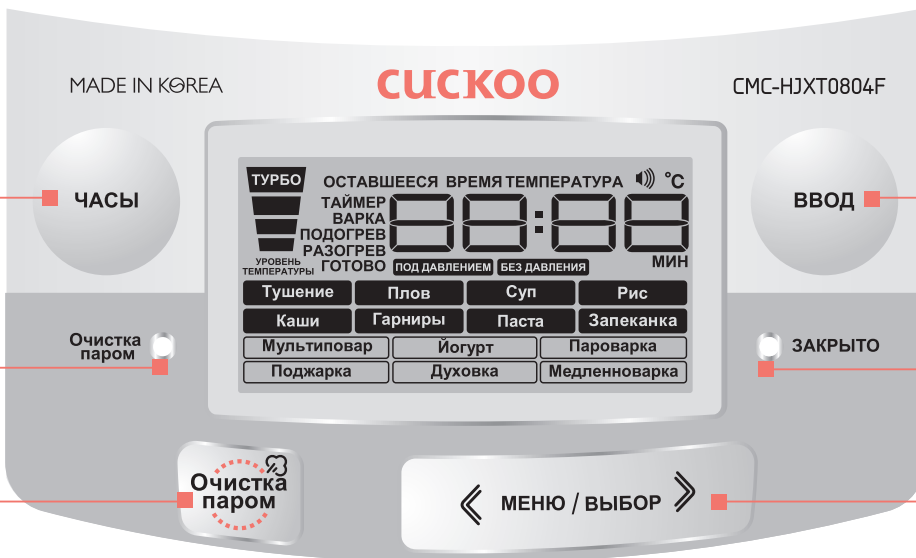
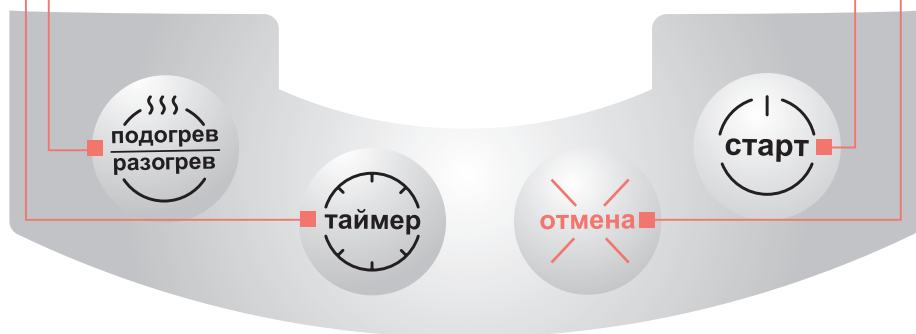
Используется для сброса выбранной функции или для автоматического выпуска пара.

ПОДОГРЕВ/РАЗОГРЕВ

Используется при подогреве (поддержке постоянной температуры) пищи или разогреве пищи непосредственно перед ее приемом.

СТАРТ

Используется для начала приготовления



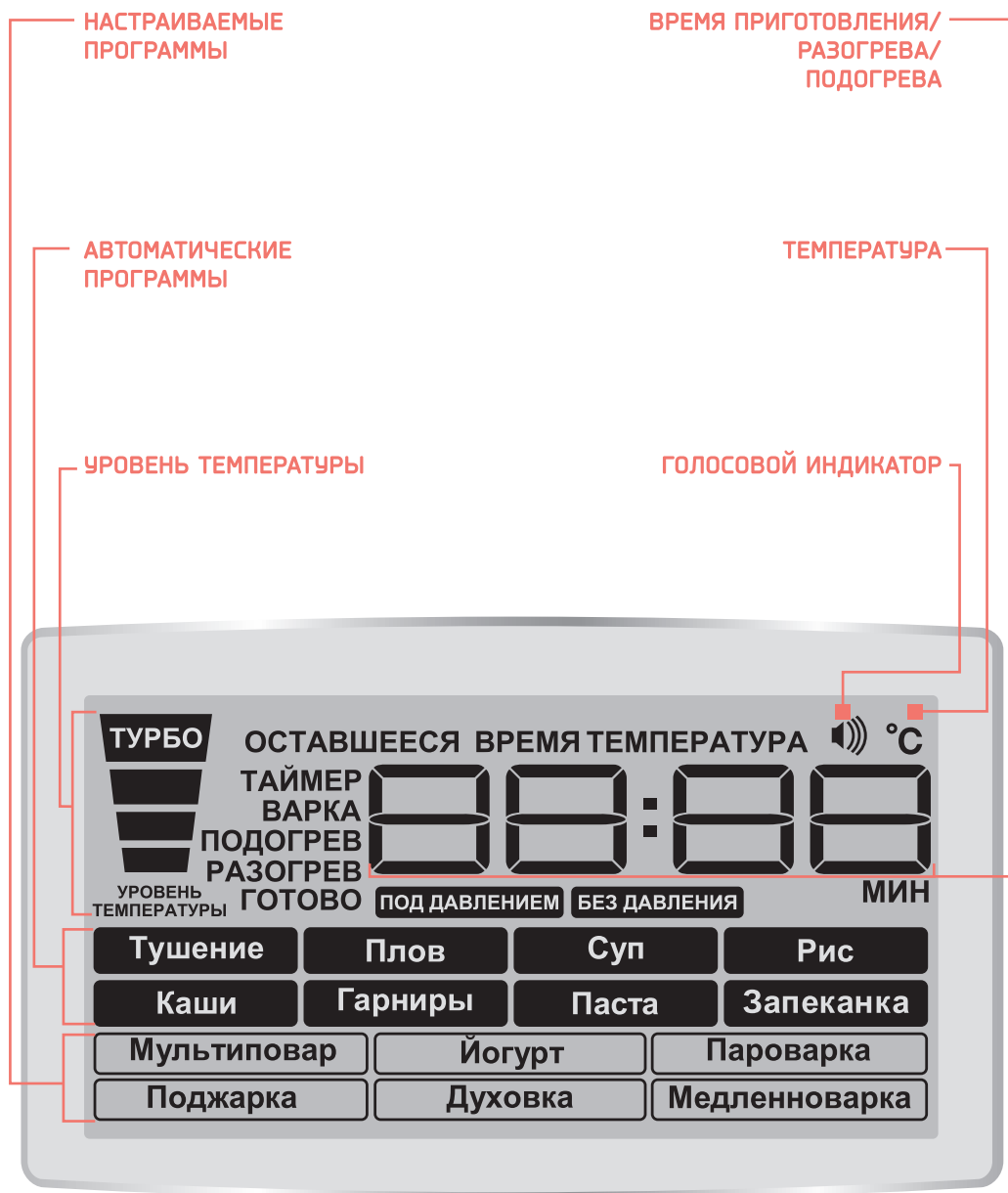
9

УСТРОЙСТВО
ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ

10

УСТРОЙСТВО
ПРИБОРА
ДИСПЛЕЙ



Функция оповещения о неполадках

При неверном использовании или возникновении неполадок в устройстве на дисплее появляются сообщения об ошибках, и подается звуковой сигнал.

В случае если даже при нормальных условиях пользования или после применения мер по устранению неполадок появляются сообщения об ошибках, обратитесь в центр обслуживания клиентов по телефону:

8-800-77-55-031.

LI

Появляется при отсутствии чаши

E..

E.P

E.t

Появляются при неполадках с температурным датчиком

E01

Появляется после нажатия кнопки «СТАРТ», если ручка закрытия крышки до конца не повернута в положение «ЗАКРЫТО». Проверьте, повернута ли ручка в положение «ЗАКРЫТО». В этот момент загорается индикатор закрытия крышки

13h

Появляется при превышении времени отложенной готовки (более 13 часов). Устанавливайте время отложенной готовки в пределах 13 часов. (См. стр. 24-25).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦИ

Перед началом варки внимательно прочитайте рекомендации!

Опыт эксплуатации мультиварок Cuckoo в России показывает, что многие пользователи проводят аналогии между приготовлением в обычной кастрюле и в мультиварке. На самом деле это разные способы приготовления. Принципиальная разница в том, что мультиварка Cuckoo CRP-HR08 готовит под ДАВЛЕНИЕМ и имеет совершенную технологию 3D нагрева. ДАВЛЕНИЕ является катализатором и этим самым сокращает время приготовления и НЕ требует высоких температур приготовления. Другими словами, в мультиварке Cuckoo вы можете готовить при более низких температурах, чем в обычной кастрюле. Без увеличения времени приготовления, ущерба для полезности пищи и вкусовым качествам.

Время приготовления может отличаться от заявленного, в зависимости от количества и качества продуктов.

ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ РЕКОМЕНДАЦИЙ
И ПРАВИЛ ПОЛЬЗОВАНИЯ
ГАРАНТИЯ НА ПРИБОР
НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ!

1. Супы, компоты, блюда, содержащие большое количество влаги, рекомендуется готовить при температуре 95-105 градусов.

2. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО** готовить КАШИ, СУПЫ, КОМПОТЫ, БЛЮДА СОДЕРЖАЩИЕ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ВЛАГИ И ЖИРА, ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 120 ГРАДУСОВ.

3. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО** использовать мультиварку в качестве ФРИТЮРНИЦЫ.

4. Количество закладываемых продуктов в чашу не должно превышать уровень 3 литра или 2/3 объема чаши.

5. Не кладите продукты и не заливайте жидкость до самого верхнего края чаши.

6. При использовании программы «МУЛЬТИ-ПОВАР» для приготовления СУПОВ, ЖИДКИХ БЛЮД или БЛЮД содержащих большое количество влаги **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать ТЕМПЕРАТУРУ 120 ГРАДУСОВ. Рекомендуемая температура приготовления 100-105 градусов.

7. Температура 120 градусов хорошо подходит для приготовления больших кусков мяса на овощной подушке, карбонада, рульки, ветчины, курицы, мясных запеканок.

8. Продукты, которые дают большое количество пены, **ЗАПРЕЩЕНО** варить при температуре 120 градусов. К таким продуктам относятся: МАКАРОНЫ, ГОРОХ, МОЛОКО. **ЗАПРЕЩЕНО** готовить ВАРЕНЬЕ в мультиварке.

9. Не кладите чрезмерно много сухих специй – их лучше добавить в конце варки.

При несоблюдении данных требований происходит выброс жира, жидкости и других продуктов через систему выпуска пара. Застывший жир, частицы продуктов, сухие специи засоряют выпускной клапан, что приводит к неправильной работе мультиварки. Очистка парового клапана производится в специализированном сервисном центре.

11. Если выброс продуктов все - таки произошел, сразу после окончания варки блюда сделайте «ОЧИСТКУ ПАРОМ».

12

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЦЦЫ

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПЕРЕД
НАЧАЛОМ
ВАРКИ

1

Перед началом эксплуатации прибора проведите очистку паром. Уберите бумажные упаковочные прокладки под чашей и внутри чаши под паровой пластиной.

2

Налейте в чашу 2 литра воды и вставьте чашу в мультиварку. Если на чаше есть влага, протрите чашу снаружи и удалите влагу.

ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с мультиваркой всегда проверяйте наличие чаши в мультиварке во избежание случаев залива воды, масла и других продуктов в мультиварку до установки чаши.



3

Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО». Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте крышку мультиварки, когда рычаг затвора находится в положении «ЗАКРЫТО» или что-то мешает закрытию крышки. В противном случае вы можете нанести механические повреждения чаше мультиварки запорным механизмом. Крышка мультиварки всегда должна закрываться легко и свободно.



4

Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО» – на панели загорится красный индикатор. При попытке запустить мультиварку при открытом затворе голосовой гид оповестит вас об ошибке.



5

Нажмите кнопку «Очистка паром» – загорится красный индикатор.



6

Нажмите кнопку «старт».



13

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЦЦЫ

ПОДГОТОВКА
К ПРИГОТОВ-
ЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

АВТОПРОГРАММЫ

Программное обеспечение мультиварки разработано с учетом специфики русской кухни!

Тушение 35-43 мин.	Плов 30-35 мин.	Суп ПОДПРОГРАММА 1 Овощной суп 30-40 мин. ПОДПРОГРАММА 2 Мясной суп 48-55 мин.	Рис ПОДПРОГРАММА 1 Рис обычный 28-30 мин. ПОДПРОГРАММА 2 Суши рис 35-40 мин.
------------------------------	---------------------------	---	---

Каши ПОДПРОГРАММА 1 Каши на воде 30-35 мин. ПОДПРОГРАММА 2 Молочные каши 30-42 мин.	Гарниры ПОДПРОГРАММА 1 Гречка 25-30 мин. ПОДПРОГРАММА 2 Бобовые 49-57 мин.	Паста 18-30 мин.	Запеканка 47-60 мин.
--	---	----------------------------	--------------------------------

14

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЦЦИ

ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОГРАММ



12 часов

9 мин.



27 мин.

НАСТРАИВАЕМЫЕ ПРОГРАММЫ

Мультипovar 10-90 мин.	Йогурт 1-12 часов	Пароварка 20-90 мин.
Поджарка 5-30 мин.	Духовка 10-90 мин.	Медленноварка 1-12 часов

АВТОПРОГРАММЫ

К «АВТОПРОГРАММАМ» относятся программы для приготовления, в которых необходимо сделать 2 ДЕЙСТВИЯ.

ПРИМЕР: Готовим «МОЛОЧНУЮ КАШУ».

1. Положить продукты в чашу мультиварки согласно рецепту из кулинарной книги Cuckoo.

2. Выбрать необходимую автоматическую программу, в нашем случае «КАШИ НА МОЛОКЕ», и нажать кнопку «СТАРТ».

Все остальное сделает мультиварка!

КАКИЕ ПРОГРАММЫ НЕ ЯВЛЯЮТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИМИ?

Программы для приготовления, в которых необходимо предварительно устанавливать такие параметры как:

- 1) Температура;
- 2) Время приготовления;
- 3) Выбирать вид продукта;
- 4) Давление.

ДОСТОИНСТВА АВТОПРОГРАММ:

А) Призваны сделать процесс приготовления здоровой, домашней пищи простым и удобным.

Б) Освобождают вас от необходимости тратить время на придумывание блюд и способов их приготовления. За вас это сделал повар!

В) Дают возможность готовить полноценные блюда людям, не имеющим опыта приготовления пищи.

Г) Полностью автоматический процесс приготовления экономит ваше время, освобождая от необходимости стоять у плиты.

Д) Совместно с функцией «ГОЛОСОВОГО ГИДА» и точками «БРАЙЛЯ» на кнопках управления облегчают приготовление пищи слепым или слабовидящим пользователям.

Е) Дают возможность правильно питаться, экономить время для людей ведущих активный образ жизни.

УПРАВЛЯЕМЫЕ ПРОГРАММЫ

С помощью «УПРАВЛЯЕМОЙ» программы, например, «МУЛЬТИПОВАР» мы имеем возможность самостоятельно устанавливать время, температуру приготовления, отключать давление, учитывая специфику каждого блюда и разницу в состоянии продуктов. Один и тот же продукт, произведенный, купленный в разных магазинах и в разное время, может отличаться качеством или другими свойствами в ту или иную сторону. Разные по свойствам продукты, специфика русской кухни, соответственно, требуют разных режимов приготовления.

ПРИМЕР № 1

Чем отличается бройлерная курица от деревенской? Бройлерная курица сварится за 5-10 минут после закипания воды, а домашняя курица и через 40 - 50 минут может быть жесткой. Для каждой курицы необходимо устанавливать свое время приготовления.

ПРИМЕР № 2

АВТОПРОГРАММА «ТУШЕНОЕ МЯСО» рассчитана для приготовления мяса говядины или свинины. А нам нужно сварить ЯЗЫК или СЕРДЦЕ, да еще и целиком, не нарезая на мелкие куски. В кастрюле мясо можно сварить за 30 минут, а ЯЗЫК и СЕРДЦЕ за 3 часа. С помощью программы «МУЛЬТИПОВАР» ЯЗЫК или СЕРДЦЕ мы можем сварить за 50 минут, сократив время приготовления в 3 раза.

ПРИМЕР № 3

Нам нужно сделать настой из целебных трав при температуре 70-80 градусов. Вскипятить молоко, но в то же время не караулить его, чтобы молоко не «убежало». Или сварить суточные ЦИ. Поставить на расстойку тесто при 37 градусах. «УПРАВЛЯЕМЫЕ» программы (режимы) в таких случаях легко решают эти задачи.

ПРИМЕР № 4

Мы можем готовить тушеное мясо с овощами или картофелем на АВТОПРОГРАММЕ «ТУШЕНОЕ МЯСО» как с предварительной обжаркой лука с мясом, так и без поджаривания в режиме «ПОДЖАРКА». В зависимости от того, кому какой вариант нравится.

15

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЩИ

РАЗЛИЧИЯ
АВТОПРОГРАММ
И
НАСТРАИВАЕМЫХ
ПРОГРАММ

16

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЦЦЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
АВТОПРОГРАММ

1

Положите продукты в чашу согласно рецепту.

2

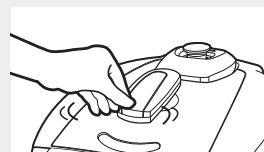
Перед тем как вставить чашу в мультиварку, удалите влагу на внешней поверхности чаши.

ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с мультиваркой всегда проверяйте наличие чаши в мультиварке во избежание случаев залива воды, масла и других продуктов в мультиварку до установки чаши.

3

Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО». Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.



Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО» – на панели загорится красный индикатор. При попытке запустить мультиварку при открытом затворе «Голосовой гид» оповестит вас об ошибке.

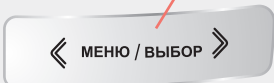


ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте крышку мультиварки, когда рычаг затвора находится в положении «ЗАКРЫТО», или что-то мешает закрытию крышки. В противном случае вы можете нанести механические повреждения чаше мультиварки запорным механизмом. Крышка мультиварки всегда должна закрываться легко и свободно.

4

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» выберите необходимую автоматическую программу, например, «ЗАПЕКАНКА».



5

Нажмите кнопку «старт».



6

За 10 минут до окончания приготовления «Голосовой гид» оповестит вас о выпуске пара (звуком паровоза). После выпуска пара разблокируется рычаг затвора крышки. Через 5 минут после выпуска пара «Голосовой гид» известит вас о готовности блюда.

ВНИМАНИЕ!

А) Не пытайтесь повернуть силой рычаг затвора, чтобы открыть крышку мультиварки. Рычаг затвора откроет крышку только после полного выпуска пара и падения давления внутри мультиварки.
В) Не прикасайтесь сразу после приготовления к нагретым частям мультиварки, таким как: чаша, устройство выпуска пара, внутренняя поверхность крышки.

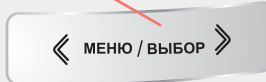
ВЫБОР ПОДПРОГРАММЫ.

Автопрограммы СУП, РИС, КАШИ, ГАРНИРЫ имеют по 2 подпрограммы:

Суп	Рис	Каши	Гарниры
ПОДПРОГРАММА 1	ПОДПРОГРАММА 1	ПОДПРОГРАММА 1	ПОДПРОГРАММА 1
Овощной суп	Рис обычный	Каши на воде	Гречка
ПОДПРОГРАММА 2	ПОДПРОГРАММА 2	ПОДПРОГРАММА 2	ПОДПРОГРАММА 2
Мясной суп	Суши рис	Молочные каши	Бобовые

Чтобы приготовить, например, «МОЛОЧНУЮ КАШУ»:

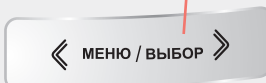
1) Кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» выберите программу «КАШИ»,



2) Нажмите кнопку «ВВОД»,



3) Кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» выберите подпрограмму «КАШИ НА МОЛОКЕ» с помощью появившихся на дисплее цифр 1 или 2. Команды «Голосового гида» делают выбор подпрограмм простым и легким.



4) Нажмите кнопку «старт».



17

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЦЦЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
АВТОПРОГРАММ

18

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЦЦЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
УПРАВЛЯЕМЫХ
ПРОГРАММ

1

Положите продукты в чашу согласно рецепту.

2

Перед тем как вставить чашу в мультиварку, удалите влагу на внешней поверхности чаши.

ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких либо действий с мультиваркой всегда проверяйте наличие чаши в мультиварке во избежание случаев залива воды, масла и других продуктов в мультиварку до установки чаши.

3

Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО». Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.



Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО» – на панели загорится красный индикатор. При попытке запустить мультиварку при открытом затворе «Голосовой гид» оповестит вас об ошибке.



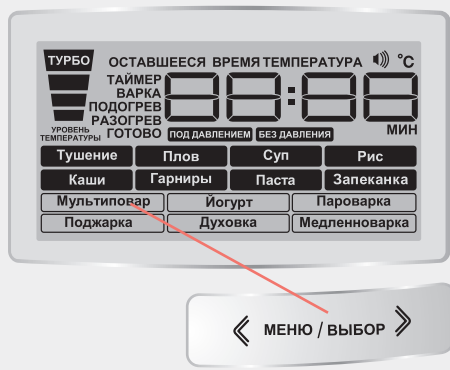
ЗАКРЫТО

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте крышку мультиварки, когда рычаг затвора находится в положении «ЗАКРЫТО», или что-то мешает закрытию крышки. В противном случае вы можете нанести механические повреждения чаше мультиварки запорным механизмом. Крышка мультиварки всегда должна закрываться легко и свободно.

4

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» выберите необходимую программу, например, «МУЛЬТИПОВАР». (Далее можете следовать подсказкам «Голосового гида»).



5

Кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» установите время приготовления.

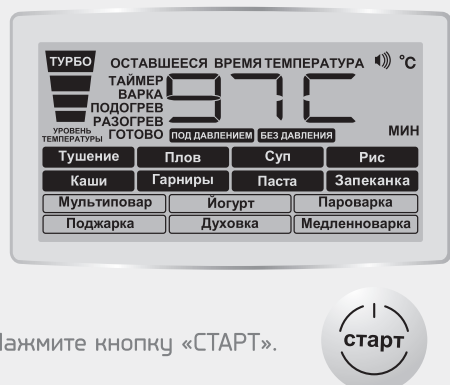


Нажмите кнопку «ВВОД».

ВВОД

5

Кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» установите температуру приготовления.



Нажмите кнопку «СТАРТ».

старт

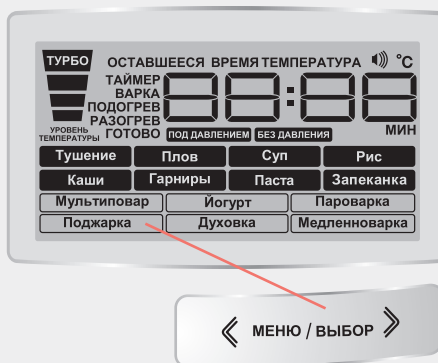
«ПОДЖАРКА»

Правильное использование программы:

ВНИМАНИЕ!

"Если вы выбрали в меню программу «ПОДЖАРКА», Откройте крышку и поверните ручку в положение "ЗАКРЫТО". Поджаривание производится только при открытой крышке мультиварки, т.к. «ПОДЖАРКА» – не автоматическая программа. В процессе поджаривания необходимо периодически перемешивать продукты в чаше, чтобы они равномерно поджарились и не подгорели.

- 1) Откройте крышку мультиварки и поверните ручку в положение «ЗАКРЫТО». На панели загорится индикатор закрытия крышки.
- 2) Кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» выберите программу «ПОДЖАРКА»



- 3) Кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» установите время поджаривания. Нажмите кнопку «ВВОД».

- 4) Кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» выберите уровень температуры.

- 5) Нажмите кнопку «СТАРТ».

ВНИМАНИЕ!

Поджаривание производится только с защитным экраном крышки мультиварки. Защитный экран предотвратит попадание масла в каналы выпуска пара. После поджаривания тщательно очищайте от масла все поверхности и детали мультиварки.

19

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЩИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
УПРАВЛЯЕМЫХ
ПРОГРАММ

20

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПИЩИ

ПОЛЕЗНАЯ
ИНФОРМАЦИЯ
О РИСЕ

Мультиварки с функцией скороварки Cuckoo превосходно готовят здоровую и вкусную пищу.

Как показывает практика, среди почитателей и поклонников Cuckoo все больше людей, которые исповедуют здоровый, активный образ жизни, ценят качество жизни.

Со своей стороны мы хотели бы внести свою частицу в популяризацию здорового образа жизни, рассказав вам о полезных и целебных свойствах короля продуктов – РИСА! Статистика показывает, что число потребителей риса в том или ином виде растет во всем мире стремительными темпами. Более половины человечества употребляют рис.

Рис, если его правильно сварить, является отличным абсорбентом, аналогично активированному углю.

При прохождении через кишечник он всасывает избыточные соли, шлаки, канцерогены и выводит его из организма. Рис, приготовленный таким образом, очищает организм. Рис не содержит ГЛЮТЕН, поэтому идеально подходит для детского питания. Рис ценится за свою ГИПОАЛЛЕРГЕННОСТЬ.

Опросы наших покупателей показывают, что многие из них варят рис, добавляя соль или масло во время приготовления. В таких случаях рис, впитав соль, масло или то и другое вместе взятое, теряет абсорбирующие свойства. Если вы хотите получить рис с такими свойствами, рекомендуем варить рис без соли и масла, а уже во время употребления можете использовать любые приправы и добавки. Мы предложили один из вариантов приготовления риса, что ни в коем случае не отвергает другие способы приготовления.

Не рекомендуем после приготовления промывать рис в проточной воде под краном – вы смываете весь аромат и вкус риса. Распространенное заблуждение: многие считают, что правильно приготовленный рис – это рис, который должен быть рассыпчатым, как сухая крупа. Рис не должен быть как каша-«размазня», но и пересыпаться как крупа тоже не должен. Сваренные зерна должны сохранять свою форму, но рисинки будут слегка клейкими.

На первый взгляд кажется, нет ничего проще, чем приготовление риса, но, как показывает практика – это далеко не так. Однако не стоит беспокоиться, когда у нас есть мультиварка Cuckoo.

По многочисленным просьбам наших покупателей в меню новейшей мультиварки CRP-HR08 добавлены АВТОПРОГРАММЫ «РИС» и «СУШИ РИС» с алгоритмами из Южной Кореи. Были отобраны программы, которые одинаково популярны в Корее, Японии, Китае, Вьетнаме, т.е. в тех странах, где рис является основным продуктом питания. Мы перечисляем эти страны, потому что рис в этих странах – основной продукт, и технологии приготовления риса там доведены до совершенства. Другими словами, вы можете готовить рис для суши, например, так же, как его готовят в Корее и Японии. Аналогичные мультиварки с такими же программами продаются в Японии, США и других странах.

Надеемся, мультиварка Cuckoo поможет вам взглянуть на рис с другой стороны!

НАСТРОЙКИ ПРИБОРА

РЕГУЛИРОВКА ГРОМКОСТИ ГОЛОСОВОГО ГИДА

1

Чтобы отрегулировать громкость или отключить «Голосовой Гид», нажмите кнопку «ЧАСЫ» и удерживайте более 2 секунд до начала работы «Голосового Гида». Если «Голосовой Гид» был отключен, и вы не слышите голосовых команд, о входе в режим настроек вы узнаете по мерцанию цифр на дисплее.



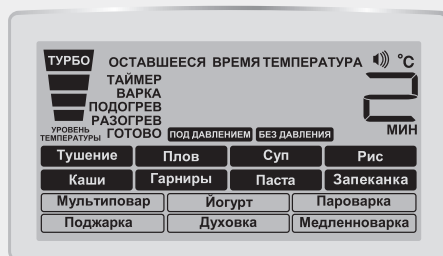
2

Кнопкой «ЧАСЫ» выберите режим регулировки громкости «Голосового Гида».



3

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» установите уровень громкости «Голосового Гида». Уровень громкости отображается цифрами на табло.



« МЕНЮ / ВЫБОР »

4

Сохраните настройки нажатием на кнопку «ВВОД».



ЧАСЫ – УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

1

Для установки текущего времени нажмите кнопку «ЧАСЫ» и удерживайте более 2 секунд до начала работы «Голосового Гида». Если «Голосовой Гид» был отключен, и вы не слышите голосовых команд, о входе в режим настроек вы узнаете по мерцанию цифр на дисплее.



2

Кнопкой «ЧАСЫ» выберите режим регулировки текущего времени.



3

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» установите текущее время. Время отображается на дисплее.



« МЕНЮ / ВЫБОР »

4

Сохраните настройки нажатием на кнопку «ВВОД».



22

НАСТРОЙКИ
ПРИБОРА
ГОЛОСОВОЙ
ГИД,
ЧАСЫ

ВКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА

1

Способность мультиварки Cuckoo CRP-HR08 длительное время сохранять тепло позволяет использовать ее как термос и экономить электроэнергию. Функция автоматического перехода в режим «ПОДОГРЕВ» после окончания приготовления не включена.

Если Вы хотите, чтобы после приготовления блюда мультиварка автоматически переходила в режим «ПОДОГРЕВ», кнопкой «ЧАСЫ» выберите режим подключения «АВТОПОДОГРЕВА».



2

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» выберите программу «ПОДКЛЮЧИТЬ АВТОПОДОГРЕВ» или «ОТКЛЮЧИТЬ АВТОПОДОГРЕВ». Сохраните настройки нажатием на кнопку «ВВОД».



РАЗОГРЕВ

1

«РАЗОГРЕВ» предназначен для разогрева холодной пищи, включается двойным нажатием на кнопку «ПОДОГРЕВ/РАЗОГРЕВ».



2

Длительность «РАЗОГРЕВА» составляет **9 МИНУТ** при температуре **113° С**, после чего мультиварка автоматически переходит в режим «ПОДОГРЕВА». В режиме «ПОДОГРЕВ» мультиварка работает 12 часов, после чего автоматически отключается.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДОГРЕВА

1

Для установки температуры «ПОДОГРЕВА» нажмите кнопку «ЧАСЫ» и удерживайте более 2 секунд до начала работы «Голосового Гида». Если «Голосовой Гид» был отключен, о входе в режим настроек вы узнаете по мерцанию цифр на дисплее.



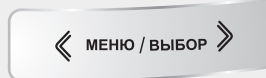
2

Кнопкой «ЧАСЫ» выберите режим установки температуры «ПОДОГРЕВА».



3

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» установите температуру «ПОДОГРЕВА».



4

Сохраните настройки нажатием на кнопку «ВВОД».



23

НАСТРОЙКИ
ПРИБОРА
ПОДОГРЕВ,
РАЗОГРЕВ

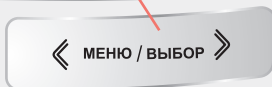
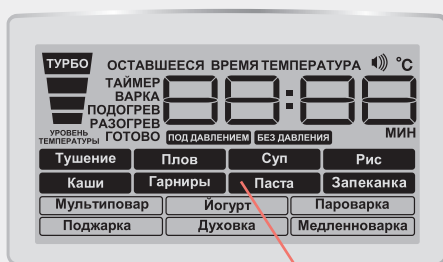
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА (ОТЛОЖЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) ДЛЯ АВТОПРОГРАММ

1

Проверьте, правильно ли установлено текущее время на часах мультиварки. Положите продукты в чашу согласно выбранному рецепту и блюду.

2

Выберите кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» из автоматического меню необходимую программу.



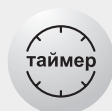
3

Закройте крышку мультиварки, поверните ручку затвора в положение «ЗАКРЫТО».



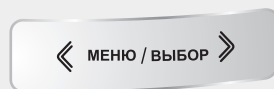
4

Нажмите кнопку «ТАЙМЕР», на дисплее будут мигать цифры.
(Следуйте подсказкам голосового гида)



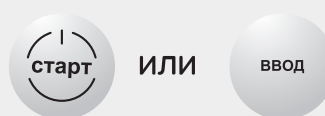
5

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» установите время, к которому должно приготовиться выбранное вами блюдо.



6

Нажмите кнопку «СТАРТ» или «ВВОД».



Используйте эту функцию, если вы хотите закончить приготовление в период между 1 часом до 13 часов.

Если время установки меньше 1 часа, то приготовление начинается сразу.

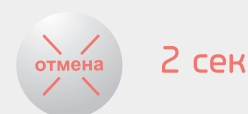
Если заданное время превышает 13 часов – На дисплее будет отображаться

13 Ч

а установленное время будет автоматически изменено на 13 часов.

7

Чтобы изменить сохраненное время приготовления сбросьте настройки нажатием кнопки «Отмена» и удерживайте ее в течение 2 секунд, потом настройте «ТАЙМЕР» заново.



24

НАСТРОЙКИ
ПРИБОРА
ТАЙМЕР

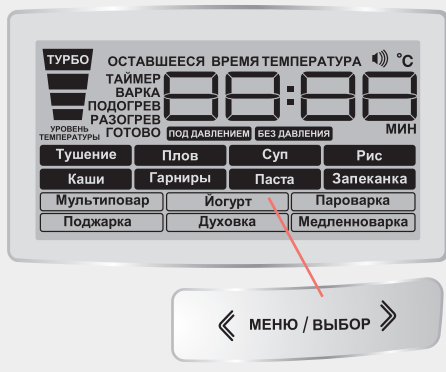
УСТАНОВКА ТАЙМЕРА (ОТЛОЖЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ) ДЛЯ НАСТРАИВАЕМЫХ ПРОГРАММ

1

Проверьте, правильно ли установлено текущее время на часах мультиварки.

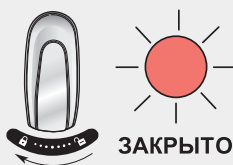
2

Выберите кнопкой «МЕНЮ/ВЫБОР» необходимую программу из меню управляемых программ.



6

Закройте крышку мультиварки, поверните рычаг в положение «ЗАКРЫТО».



7

Нажмите кнопку «ТАЙМЕР», на дисплее будут мигать цифры.



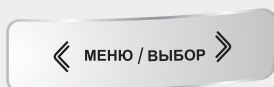
3

Нажмите кнопку «ВВОД».



4

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» установите необходимую температуру и/или время приготовления.

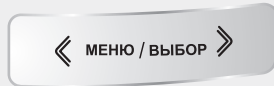


5

Положите продукты в чашу согласно выбранному рецепту и блюду.

8

Кнопками «МЕНЮ/ВЫБОР» установите время, к которому должно приготовиться выбранное вами блюдо.



9

Нажмите кнопку «СТАРТ». Голосовой гид известит вас «Блюдо запрограммировано».



25

НАСТРОЙКИ
ПРИБОРА
ТАЙМЕР

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

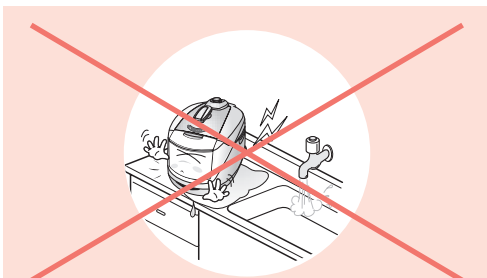
Обязательно соблюдайте меры предосторожности для безопасного и правильного использования устройства, а также предотвращения аварий и других опасных ситуаций!

ИЗБЕГАЙТЕ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ДЛЯ ЖИЗНИ И ЗДОРОВЬЯ СИТУАЦИЙ, СЛЕДУЯ УКАЗАННЫМ ДАЛЕЕ ИНСТРУКЦИЯМ:



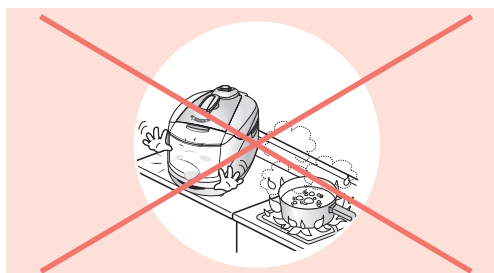
Во время пользования устройством не приближайте руки и лицо к регулятору давления и отверстию для автоматического выпуска пара. Не прикладывайте уши к корпусу мультиварки вблизи выпускного клапана.

- Есть опасность получить ожог. Не приближайте руки и лицо, так как пар, выходящий в процессе готовки, очень горячий.
- Особенно ограничьте доступ детей.



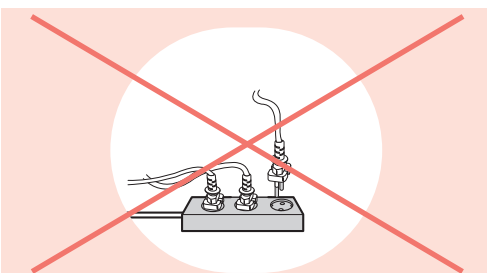
Не используйте устройство в местах, где в устройство может попасть вода, т.е. возле кухонной мойки, в ванной комнате и т.д., а также в местах хранения химических веществ и запыленных местах.

- Имеется опасность короткого замыкания и удара электрическим током.
- В случае попадания в устройства воды обязательно обратитесь в центр обслуживания клиентов по телефону 8-800-77-55-031.



Не используйте устройство в местах, освещаемых прямыми солнечными лучами, и вблизи газовых плит, электрических нагревателей и т.д.

- Это может стать причиной короткого замыкания, удара электрическим током или изменения формы или цвета устройства.
- Не помещайте шнур питания вблизи нагревательных приборов. От этого защитная оболочка шнура питания может расплавиться, что может стать причиной пожара или удара электрическим током. Обязательно как можно чаще проверяйте состояние шнура питания.
- Храните устройство на расстоянии не менее 2 метров от таких электрических приборов как аудиоаппаратура, телевизор и т.п.



Обязательно используйте электрическую розетку с напряжением электрического тока более 15А и 220В. Не используйте тройник для одновременного подключения нескольких устройств.

- Одновременное использование нескольких устройств или использование с другим устройством может стать причиной нагревания, возгорания, удара электрическим током. Обязательно как можно чаще проверяйте состояние электрической розетки.
- В случае попадания на электрическую вилку инородных веществ или влаги тщательно протрите ее перед использованием.
- Используйте удлинительный шнур с напряжением более 15А.

27

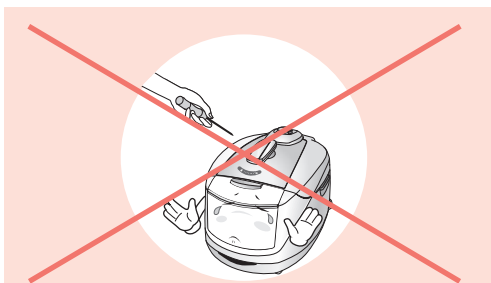
УХОД
ЗА ПРИБОРОМ

МЕРЫ
ПРЕДОСТО-
РОЖНОСТИ

28

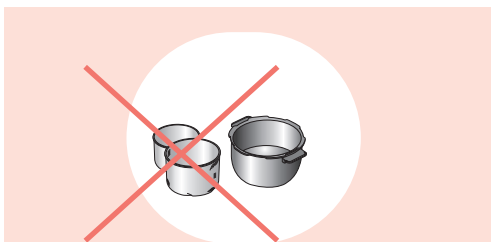
УХОД
ЗА ПРИБОРОМ

**МЕРЫ
ПРЕДОСТО-
РОЖНОСТИ**



Не разбирайте и не модифицируйте устройство.

- Это может стать причиной пожара или удара электрическим током.
 - Не позволяйте никому разбирать или ремонтировать устройство, кроме как специалисту сервисного центра.
- В случае необходимости ремонта или поломки обращайтесь по телефону центра обслуживания клиентов (8-800-77-55-031).



Не пользуйтесь чашами, которые не были специально разработаны для данного устройства и не готовьте без внутренней чаши. Не помещайте в устройство продукты или воду при отсутствии в нем внутренней чаши.

- Это может стать причиной неисправной работы или пожара в результате перегрева чаши.
 - Это может стать причиной удара электрическим током или поломки.
- В случае падения котелка на пол или изменения формы, а также в случае попадания в устройство продуктов или воды обязательно обратитесь в центр обслуживания клиентов по телефону 8-800-77-55-031.

Не храните устройство в местах легкодоступных для детей, или же в местах, где возможно самостоятельное использование устройства детьми.

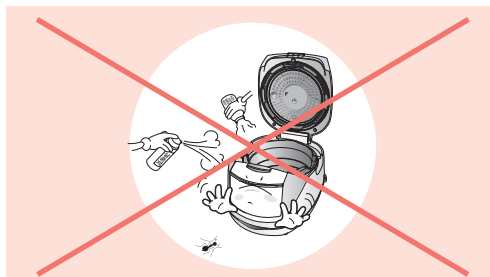
- Это может стать причиной получения ожогов из-за высокой температуры или удара электрическим током.



Не используйте устройство, закрыв или положив что-либо на регулятор давления или отверстие для автоматического сброса пара.

Не накрывайте отверстия для выхода пара полотенцем, салфетками и т.п. Не используйте выходящий пар для отпаривания или очистки каких-либо предметов.

- Есть опасность взрыва из-за давления.
- Это может стать причиной изменения формы и цвета корпуса, а также поломки устройства, возникновения трещин на декоративных поверхностях.

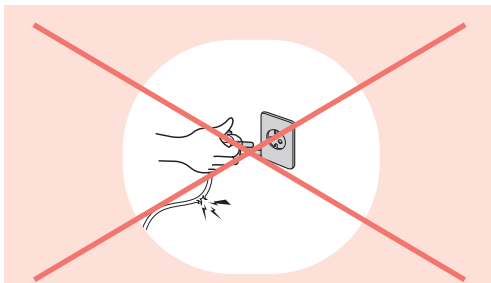


Не брызгайте и не помещайте в устройство пестициды и другие химические вещества.

- Есть опасность возникновения пожара.
- В случае попадания внутрь устройства тараканов и других насекомых обратитесь в центр обслуживания клиентов по телефону 8-800-77-55-031.

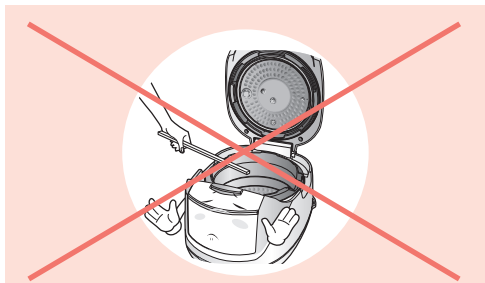
Не чистите устройство, поставив прибор под кран в раковину или кухонную мойку, и не позволяйте воде попадать внутрь устройства.

- Это может стать причиной короткого замыкания, удара током, пожара.
- В случае попадания в устройства воды прекратите использование устройства, выньте вилку из розетки и обратитесь в центр обслуживания клиентов по телефону 8-800-77-55-031.



При повреждении шнура питания или электрической вилки, а также при расшатывании розетки приостановите пользование устройством и обратитесь в центр обслуживания клиентов.

- В случае повреждения шнура питания или электрической вилки, в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций обратитесь к производителю, производителю или к специалисту сервисного центра для замены шнура питания.
- Производите ремонт только в указанных сервисных центрах на сайте www.cuckoo.ru

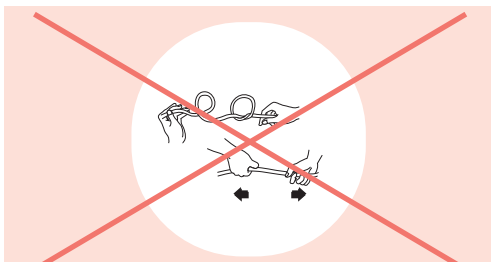


Не помещайте внутрь прибора металлические предметы – такие как провода, булавки и другие инородные предметы. Не допускайте попадания иголок, чистящих булавок и других металлических предметов в отверстия для впуска и выпуска воздуха, а также в щели.

Не используйте чистящую булавку кроме как для чистки отверстия для выпуска пара и не помещайте булавку в щели или отверстия в устройстве.

(Особенно, будьте внимательны с детьми.)

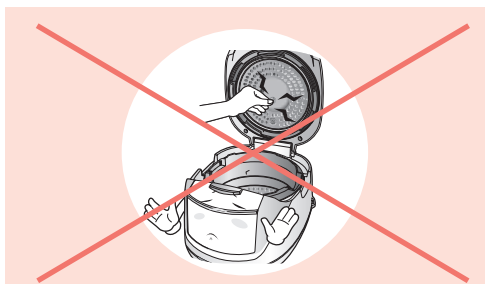
- Это может стать причиной удара электрическим током или пожара.



Не сгибайте, не связывайте и не растягивайте чрезмерно шнур питания.

Очищайте шнур электропитания от посторонних веществ с помощью сухой тряпки. Не ставьте на шнур питания тяжелые предметы и не допускайте того, чтобы шнур питания был придавлен самим устройством.

- Это может стать причиной удара электрическим током или пожара в результате короткого замыкания.
- Обязательно как можно чаще проверяйте состояние шнура питания и электрической вилки!



Не применяйте силу для очистки парового вентиля.

- Паровой вентиль может быть заблокирован при неправильной установке.

Удостоверьтесь, что паровой вентиль чистый до и после приготовления пищи.

- Поддерживайте чистоту прибора.
- Если у вас возникли проблемы с очисткой парового вентиля обратитесь в центр обслуживания клиентов по телефону 8-800-77-55-031.

В процессе готовки не поворачивайте ручку закрытия крышки в положение «ОТКРЫТО».

- Есть опасность получения ожогов или взрыва из-за давления в случае непроизвольного открытия крышки.
- После окончания готовки приведите в действие фиксирующую ручку крышки при полностью выпущенном паре.

Не открывайте крышку в процессе готовки.

- В процессе готовки крышка из-за давления не открывается. При непроизвольном открытии существует опасность получения ожогов или взрыва.

- В случае, когда в процессе готовки непроизвольного открывания крышки не избежать, нажмите кнопку сброса в течение 2 секунд и, удостоверившись в том, что давление внутри полностью уменьшилось, откройте крышку.

29

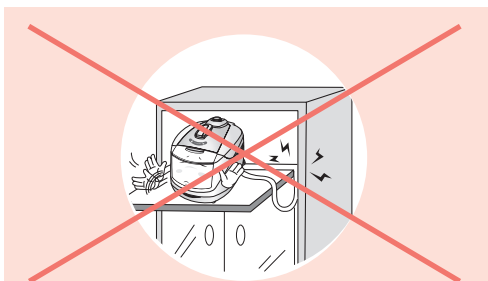
УХОД
ЗА ПРИБОРОМ

МЕРЫ
ПРЕДОСТО-
РОЖНОСТИ

30

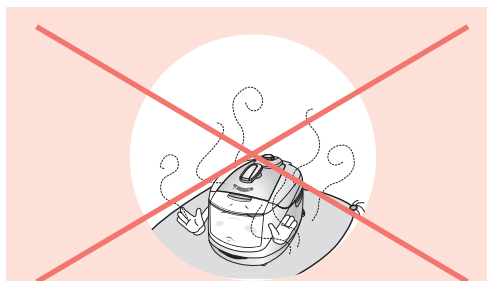
УХОД
ЗА ПРИБОРОМ

МЕРЫ
ПРЕДОСТО-
РОЖНОСТИ



Не ставьте прибор на неустойчивую поверхность, вблизи другого электрического прибора, в ниши, под полки или шкафы.

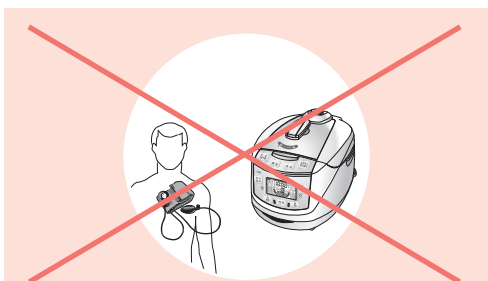
- Пар, выходящий при приготовлении блюда, может привести к возгоранию и электрическому шоку.
- Это может стать причиной пожара или удара электрическим током из-за прижатия шнура питания в промежутке между устройством и полкой. Обязательно как можно чаще проверяйте состояние шнура питания.



Не используйте устройство, установив его на микроволновую печь или на умывальник из нержавеющей стали.

ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор, подложив под устройство поддон, подушку, электрическое одеяло, металлический лист, алюминиевую фольгу и т.д.

- Эти предметы могут перекрыть вентиляционные отверстия, через которые поступает воздух для охлаждения процессора мультиварки.
- Это может стать причиной пожара или изменения формы устройства. Обязательно, как можно чаще проверяйте состояние устройства.



Лица, пользующиеся кардиостимуляторами и другими медицинскими вспомогательными устройствами, перед использованием устройства должны проконсультироваться с врачом.

- При работе данного устройства может оказываться влияние на нормальную работу кардиостимуляторов и других медицинских вспомогательных устройств, использующих электричество.

ВНИМАНИЕ! Для покупателей, использующих кардиостимулятор, рекомендуется модель СМС-М1051F.

Не используйте устройство на наклонной или неровной поверхности.

- Это может стать причиной ожогов или поломки устройства.
- Будьте внимательны, чтобы устройство не упало на пол, зацепившись шнуром питания за руку, ногу или другие предметы.



Не используйте устройство, положив на крышку предметы с магнитными свойствами или вблизи предметов с сильными магнитными свойствами.

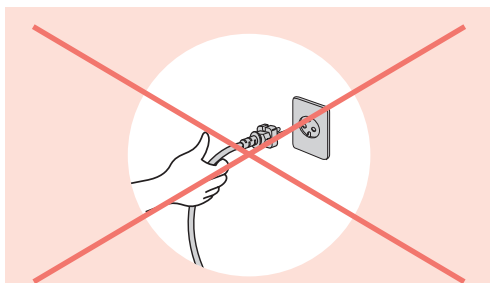
- Это может стать причиной поломки или нарушения нормальной работы устройства.

Не поднимайте устройство, взявшись за ручки котелка.

- При поднятии устройства за ручки котелка существует опасность открытия крышки.
- Поднимайте устройство, взявшись за пазы, расположенные с правой и левой стороны нижней части устройства.

Не используйте устройство, налив в него воду больше максимального объема.

- Это может стать причиной перелива воды, неудачной готовки или поломки устройства.

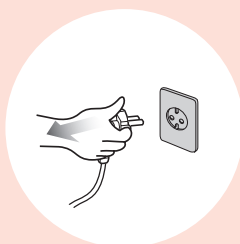


При выдергивании вилки держитесь за саму вилку, а не за шнур питания.

- Чрезмерное воздействие на шнур питания может стать причиной удара электрическим током или пожара.

Не трогайте электрическую вилку прибора мокрыми руками.

- При вытаскивании вилки из розетки влажными руками есть опасность получить удар током.
- Чрезмерное усилие, прилагаемое при вытаскивании, может повредить шнур электропитания и повлечь за собой удар электрическим током.

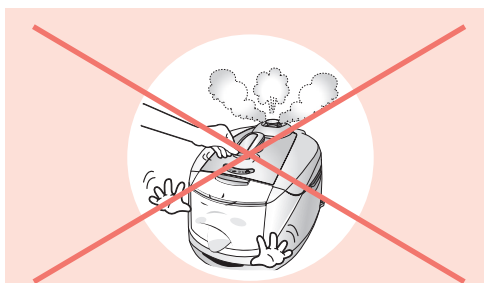


Если вы долго не пользуетесь устройством, вынимайте вилку из электрической розетки.

- Надолго оставленная в розетке вилка может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания, пожара из-за уменьшения изоляционных свойств.

Не используйте электрический ток кроме тока напряжением 220В.

- Это может стать причиной удара электрическим током или пожара.
- Устройство может перестать исправно функционировать.
- Для электрических сетей напряжением 110В не используйте трансформаторы, повышающие напряжение до 220В.



Не нужно прилагать чрезмерные усилия к ручке при закрытии и открытии крышки, если вы чувствуете сопротивление, после окончания приготовления пищи или во время подогрева.

- Это может стать причиной ожогов или поломки устройства.
- Наклонив регулятор давления, убедитесь в том, что весь пар был выпущен, после чего поверните фиксирующую ручку крышки.
- Будьте внимательны при открытии крышки после завершения приготовления пищи, так как есть опасность получения ожога из-за горячего пара.

Не дотрагивайтесь до регулятора давления, котелка, внутренних частей во время пользования или сразу после использования устройства, так как данные части очень горячие.

- Это может стать причиной ожогов из-за высокой температуры.
- Это может стать причиной ожогов из-за выпущенного из регулятора давления пара.

Будьте внимательны при автоматическом выпуске пара в процессе приготовления пищи.

- Будьте внимательны, так как пар выходит под напором с шипящим звуком.
- Особенно ограничьте доступ детей, так как это может стать причиной ожогов.

Не используйте устройство для разогрева или приготовления блюд, кроме тех которые указаны в меню.

- Это может стать причиной поломки или возникновения посторонних запахов.

Берегите устройство от сильных ударов и не роняйте его.

- Это может повлечь за собой поломку или проблемы с безопасной работой устройства.

31

УХОД
ЗА ПРИБОРОМ

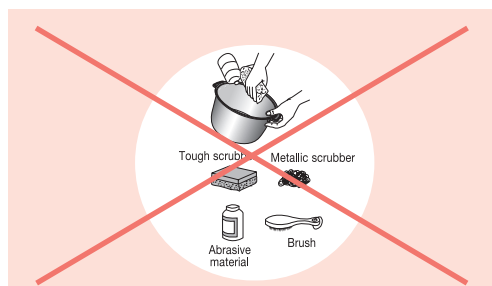
МЕРЫ
ПРЕДОСТО-
РОЖНОСТИ

32

УХОД ЗА ПРИБОРОМ МЕРЫ ПРЕДОСТО- РОЖНОСТИ

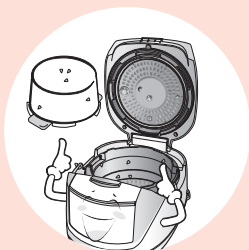
Не используйте чашу не по назначению и не ставьте ее на открытый огонь, газовые и электрические плиты.

- Могут возникнуть неполадки в устройстве из-за изменения цвета котелка или из-за изменения формы ручки.
- Могут расплавиться мягкие сплавы, такие как алюминий, золото, которые могут войти в состав слоев чаши.
- Могут расплавиться ручки чаши.
- Разрушится антипригарное покрытие чаши.
- Покрытие котелка может отслаиваться в результате использования чаши в качестве ступы для дробления зерна, орехов и т.п.
- Покрытие котелка может отслаиваться при перегреве на электрических и газовых плитах.



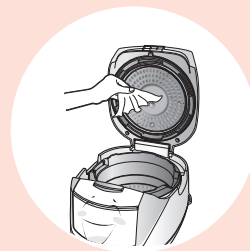
Не пользуйтесь жесткими скребками, металлическими щетками, абразивами и едкими жидкостями для мытья чаши (см. раздел «Уход за чашей мультиварки» на стр. 33).

- Покрытие чаши может отслаиваться, что приведет к поломке и проблемам с безопасной работой устройства.



Используйте устройство, предварительно очистив датчик температуры, внутреннюю часть и внутреннюю чашу от посторонних веществ.

- Перегрев внутренней чаши из-за неточной работы датчика температуры может привести к ошибкам процессора и пожару.



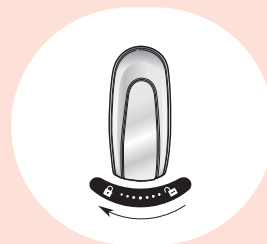
После готовки обязательно очищайте устройство (чашу, отделяемую крышку и резиновую прокладку).

- В противном случае после приготовления блюд на пару (курицы или ребрышек) при подогреве рис может приобрести неприятный запах.

После окончания готовки обязательно протрите оставшуюся в корпусе устройства влагу.

- Влага может стать причиной возникновения неприятных запахов или изменения цвета.
- Удаляйте воду, собравшуюся в емкости для воды.

Если во время пользования устройством возникнут странные звуки, запахи или пойдет дым, немедленно выдерните вилку из розетки и, выпустив все внутреннее давление, обратитесь в центр обслуживания клиентов по телефону 8-800-77-55-031.



Даже вынув из розетки вилку, всегда переводите фиксирующую ручку крышки в положение «закрыто».

- В случае если после готовки в котелке осталась горячая пища, даже при вынутой розетке, закройте крышку и переведите фиксирующую ручку крышки в положение «закрыто», в противном случае устройство может поменять свою форму или сломаться из-за внутреннего давления.
- Обязательно переводите фиксирующую ручку крышки в положение «закрыто» во время готовки или подогрева пищи.

Чаши мультиварок Cuckoo изготовлены из экологически чистых материалов, прошли соответствующую сертификацию и успешно эксплуатируются в Японии, США, Германии, Франции, Великобритании, Испании, Корее и др. странах. Антипригарное покрытие XWall является эксклюзивным патентом компании Cuckoo. Царапины и риски, в некоторых случаях глубокие, появляющиеся в результате эксплуатации, считаются нормой.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩЕНО:

1

Взбивать продукты в чаше мультиварки погружным блендером, миксером, ножом, венчиками, вилками, ложками и другими предметами.



2

Нарезать продукты ножом в чаше мультиварки. Бить ножом, ложкой, вилкой и другими столовыми приборами по бортам чаши с целью стряхнуть пищу – можно повредить покрытие чаши.



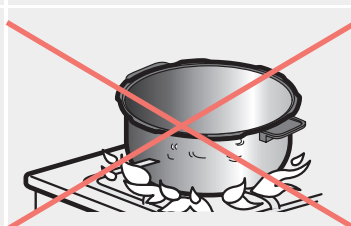
3

Использовать чашу в качестве ступы для дробления или измельчения орехов, сухих зерен, и т.п.



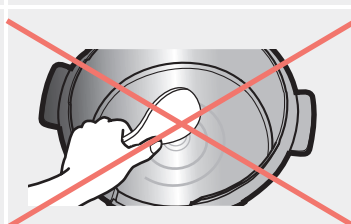
4

Использовать чашу в качестве кастрюли на газовых, электрических плитах и других нагревательных приборах.



5

При поджаривании на высоких температурах не прижимайте сильно ложку к стенкам чаши. Края ложки могут оплавиться и появившиеся острые заусенцы будут царапать покрытие чаши.



6

Мыть чашу до тех пор, пока не удалится эффект жирной поверхности, чтобы не стереть покрытие до металла – антипригарное покрытие чаши создает эффект жирной поверхности. Мойте чашу обычными моющими средствами или в посудомойке.



7 Использовать чашу вне мультиварки.

33

УХОД
ЗА ПРИБОРОМ

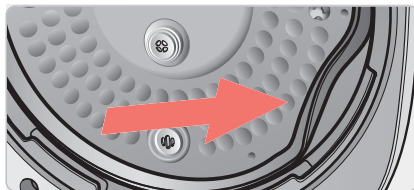
УХОД
ЗА ЧАШЕЙ
МУЛЬТИВАРКИ

34

УХОД ЗА ПРИБОРОМ ОЧИСТКА И УСТАНОВКА УПЛОТНИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА

ВНИМАНИЕ!

Неправильная установка уплотнительного кольца может вызвать выход воздуха из герметичного объема и падение давления. Выпаривание жидкости приводит к подгоранию продуктов, нарушению технологии приготовления и потере вкусовых качеств.



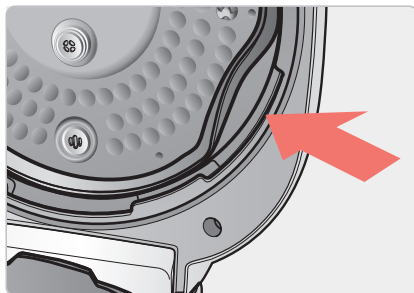
1

Уплотнительное кольцо снимайте с нижнего правого угла крышки мультиварки. Потяните за кольцо в том месте, где находится выступ на уплотнительном кольце.



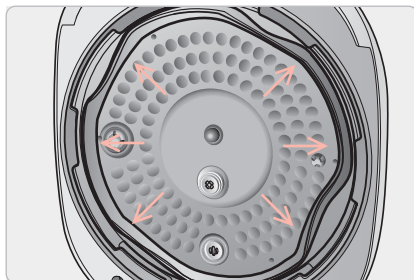
2

Отмойте кольцо от жира, остатков пищи и налета. Тщательно протрите кольцевую канавку, куда устанавливается уплотнительное кольцо, удалив при необходимости частицы пищи.



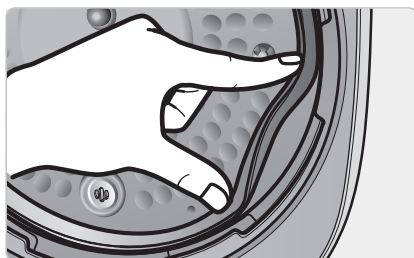
3

Устанавливать уплотнительное кольцо начинайте с того же места, с которого снимали – т.е. с нижнего правого угла крышки мультиварки. На крышке мультиварки есть 6 меток в виде круглых углублений диаметром 5мм, а на уплотнительном кольце – 6 точек.



4

Установку уплотнительного кольца начинают в тех местах, где находятся метки, совмещая их, чтобы они находились друг против друга.



5

Закрепив кольцо в 6 точках, вставляйте его, утапливая отрезками от меток к середине отрезка.

ВНИМАНИЕ!

Очистку внутренних поверхностей необходимо проводить после каждого приготовления пищи!

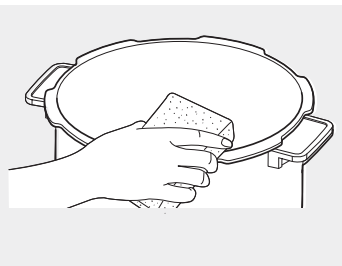
При отсутствии тщательной очистки устройства возможно появление неприятного запаха во время подогрева пищи. В особенности частой очистки требует область крышки. Во время очистки мультиварка должна быть отключена от электрической сети.

Протирайте корпус и крышку сухой тряпкой. Не используйте бензин или разбавитель.

Чаша

Чашу можно мыть в посудомоечной машине. Тщательно очищайте внешнюю и нижнюю сторону чаши от влаги и посторонних веществ.

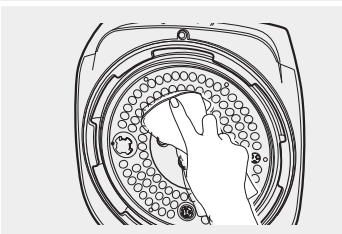
Грубые губки, щетки и абразивы могут повредить покрытие, поэтому используйте нейтральные моющие средства, мягкую тряпку или губку.



Крышка котелка

В случае наличия на крышке котелка остатков каши протрите с помощью кухонного полотенца.

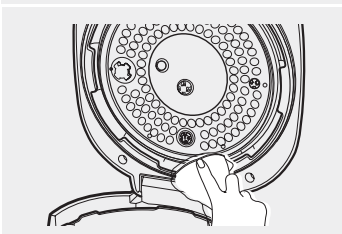
При очистке будьте осторожны, так как края крышки выполнены из металла.



Прокладка

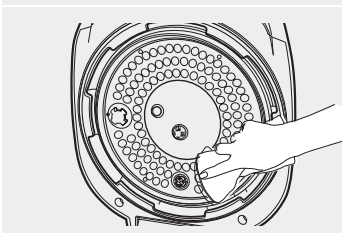
При очистке прокладки следите, чтобы она не выпала из своего места. Очищайте мягкими движениями, не отрывайте ее от устройства.

Если частично прокладка отошла, нажмите пальцем до полной фиксации.



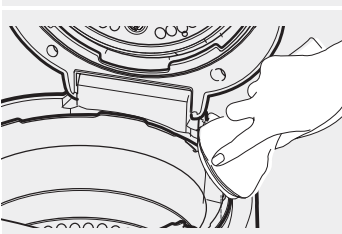
Отверстие для выпуска пара

Перед использованием и после на чисто протирайте отверстие для выпуска пара, чтобы оно не засорилось.



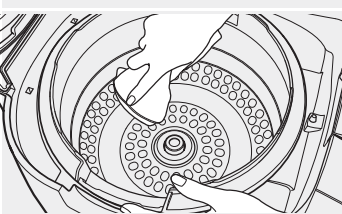
Место скопления влаги на корпусе

Конструкция устроена таким образом, что во время готовки влага стекает и скапливается в определенных местах. После готовки вытрите скопившуюся влагу сухим кухонным полотенцем.



Внутренняя часть корпуса

В случае попадания посторонних веществ на температурный датчик удалите их, не повредив металлическую пластину.

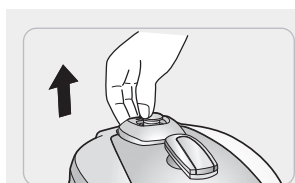


35

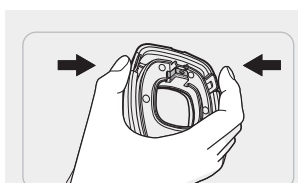
УХОД
ЗА ПРИБОРОМ
**ОЧИСТКА
ВНУТРЕННИХ
ПОВЕРХНОСТЕЙ**

ОЧИСТКА ПАРОГАСИТЕЛЯ

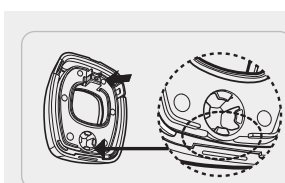
ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к парогасителю сразу после приготовления блюда – можно получить ожог!



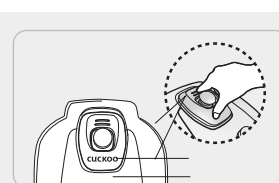
1
Снимите парогаситель, как изображено на рисунке.



2
Разберите парогаситель, нажав на крючки с двух сторон по направлению, указанному стрелками. Вымойте нейтральными моющими средствами и мягкой губкой.



3
При сборке клапана для мягкого выпуска пара установите нижнюю часть в нижний паз и, нажав пальцами по направлению, указанному стрелками, вставьте крючки с двух сторон.



4
Во время установки парогасителя на устройство прикрепите клапан как изображено на рисунке и, надавив, зафиксируйте его.

36

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОЧИСТКА ПАРОГАСИТЕЛЯ И РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! НЕЛЬЗЯ!

- 1) Закладка продуктов выше допустимого уровня, особенно жидкостей.
- 2) Неправильная установка температуры приготовления (установка слишком высокой температуры приготовления), для определенного блюда, продукта, жидкости и т.п.
- 3) Неправильное использование программ, например: Варка молочных каш на режиме «МУЛЬТИПОВАР» при температуре 120 градусов.

Вышеперечисленные ошибки могут привести к выбросу жидкости или продуктов из устройства выпуска пара. Это может привести к засорению выпускных клапанов маслом, жиром и другими продуктами, и, как следствие, к нарушению работы устройства. Если это все-таки произошло, попробуйте очистку паром. В отдельных случаях может потребоваться очистка выпускного клапана в сервисном центре.

ВНИМАНИЕ!

Если во время приготовления блюда произошел выброс жидкости, бульона или иных продуктов из устройства выпуска пара, сразу после окончания приготовления блюда – **ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕДИТЕ 1-2 РАЗА «ОЧИСТКУ ПАРОМ»** и промойте парогаситель.

ПАРОГАСИТЕЛЬ всегда должен быть чистым. После каждого приготовления осматривайте ПАРОГАСИТЕЛЬ. При обнаружении в ПАРОГАСИТЕЛЕ масла, жира и других продуктов, обязательно промойте его моющими средствами в теплой воде и сделайте чистку паром (см. стр. 38) во избежание накопления жира, масел и другой пищи в ПАРОГАСИТЕЛЕ и попадания (стекания) масла, жира и других продуктов из ПАРОГАСИТЕЛЯ в соленоидный клапан выпуска пара после приготовления пищи.

ОЧИСТКА РЕГУЛЯТОРА ДАВЛЕНИЯ



ОЧИСТКА ЕМКОСТИ ДЛЯ ВОДЫ И ОТВОДА ДЛЯ ВЛАГИ

Для очистки деталей используйте нейтральные моющие средства!



1
Снимите емкость для воды.

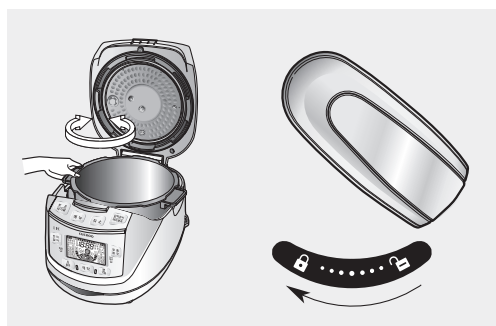
2
Как показано на рисунке, вставьте плоскую отвертку в паз и толкните в направлении, указанном стрелкой для снятия емкости для влаги.

3
Протрите отвод для влаги и емкость для влаги сухой тряпкой или помойте нейтральным моющим средством и мягкой губкой.

4
После очистки вставьте отвод для влаги, прикрепив к части А и надавив, как изображено на рисунке.

5
Вставьте емкость для воды, нажав по направлению, указанному стрелкой.

Меры предосторожности при незакрывающейся крышке. Не нужно прилагать излишние усилия для закрытия крышки. Это может стать причиной поломки. При незакрывающейся крышке проверьте следующее:



1. Проверьте, до конца ли котелок вставлен в корпус устройства. (Вставьте ручки котелка в пазы на корпусе устройства)
2. При взгляде на ручку открытия крышки сверху, она должна быть в положении, изображенном на рисунке сверху, только в этом случае крышка закроется.
3. При наличии в устройстве пищи, выделяющей пар или горячей воды, в момент закрытия крышки давление может вырасти, что может препятствовать закрытию крышки. В данном случае выпустите пар с помощью регулятора давления, после чего закройте крышку и поверните ручку открытия крышки по часовой стрелке, в результате чего крышка соединится с корпусом.

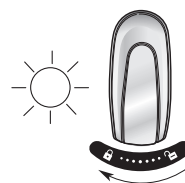
1. Во время готовки закройте крышку или переведите фиксирующую ручку крышки в положение «закрыто». На дисплее появится знак «закрыто». Данная защитная функция указывает на то, что крышка закрыта, и можно выбрать функцию варки под давлением.

2. После завершения готовки переведите ручку крышки из положения «закрыто» в положение «открыто» и нажмите кнопку открытия крышки. В случае если из устройства не полностью выпущен пар, фиксирующая ручка крышки будет с трудом поворачиваться из положения «закрыто» в положение «открыто». В данном случае не стоит с усилием поворачивать фиксирующую ручку крышки, а с помощью регулятора давления выпустите полностью пар и попробуйте повернуть ручку еще раз.

3. При открытии и закрытии крышки всегда до конца переводите фиксирующую ручку в положение «открыто».

• Если на дисплее не появится знак «закрыто», функции кнопок варки под давлением не будут действовать.

• Крышка считается полностью закрытой только при повороте ручки до конца в положение «закрыто», если смотреть на область крышки сверху.



37

УХОД
ЗА ПРИБОРОМ

**ОЧИСТКА
ЕМКОСТИ
ДЛЯ ВОДЫ
И ОТВОДА
ДЛЯ ВЛАГИ**

Программа «ОЧИСТКА ПАРОМ» применяется в следующих случаях:

1. Для очистки паровой системы мультиварки, каналов выхода пара, выпускных клапанов от жира, частиц продуктов попадающих в систему во время эксплуатации мультиварки.
2. Для стерилизации чаши, внутренней поверхности крышки, паровой системы. Для очистки от пыли после долгого хранения.
3. «ОЧИСТКУ ПАРОМ» рекомендуется делать каждые 2 недели. При интенсивном ежедневном использовании мультиварки – 1 раз в неделю.
4. В случаях выброса жидкости и др. продуктов из клапана выпуска пара необходимо сделать «ОЧИСТКУ ПАРОМ» сразу после приготовления пищи.
5. Если мультиварка не набирает давление, постоянно выпуская пар из соленоидного клапана.

1

Налейте в чашу мультиварки 2 литра воды. Перед тем как вставить чашу в мультиварку, удалите влагу на внешней поверхности чаши. Вставьте чашу в мультиварку.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание выброса жидкости из выпускного клапана не заполняйте чашу выше отметки 3 литра!



2

Перед закрытием крышки мультиварки поверните рычаг затвора в положение «ОТКРЫТО». Закройте крышку мультиварки до щелчка замка крышки.

ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте крышку мультиварки, когда рычаг затвора находится в положении «ЗАКРЫТО» или что-то мешает закрытию крышки. В противном случае вы можете нанести механические повреждения чаше мультиварки запорным механизмом. Крышка мультиварки всегда должна закрываться легко и свободно.

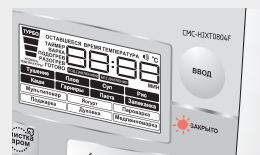


3

Поверните рычаг затвора в положение «ЗАКРЫТО» – на панели загорится красный индикатор. При попытке запустить мультиварку при открытом затворе голосовой гид оповестит вас об ошибке.



ЗАКРЫТО



4

Нажмите кнопку «ОЧИСТКА ПАРОМ» – загорится красный индикатор.



5

Нажмите кнопку «старт».



СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если у вас возникла проблема при эксплуатации мультиварки, прочтите следующую главу, прежде чем обращаться в сервисную службу к дилеру. Иногда мультиварка работает не так, как бы вам хотелось, потому что используется некорректно.

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРЬТЕ	СДЕЛАЙТЕ
Не работает «Голосовой гид» (не слышно голоса гида).	<ul style="list-style-type: none"> • Если вы отключали «Голосовой Гид», не забыли ли вы включить его? • Не уменьшали его громкость? 	<ul style="list-style-type: none"> • Включите «Голосовой Гид» (см. стр. 22). • Настройте громкость «Голосовой гида» согласно инструкции.
Не работают кнопки.	<ul style="list-style-type: none"> • Вставлена ли внутренняя чаша? • Проверьте напряжение. 	<ul style="list-style-type: none"> • Вставьте внутреннюю чашу. • Напряжение должно быть 220 В.
Знак на дисплее «E01».	Такой знак высвечивается в случае, когда вы нажали кнопку «СТАРТ», а рычаг находился в положении «ОТКРЫТО».	Поверните рычаг в положение «ЗАКРЫТО» и нажмите кнопку «СТАРТ».
Знак на дисплее «LJ».	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, вставлена ли внутренняя чаша? • Проверьте напряжение в сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • При отсутствии внутренней чаши кнопки не работают. • Пожалуйста, вставьте внутреннюю чашу.
Знаки на дисплее «E_», «E_t», «E_P».	Проблемы с температурным сенсором.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте чистоту 3D температурных сенсоров, верхнего и нижнего. • Обратитесь в сервисный центр.
Знак на дисплее «13 Но»	Загорается, если время отложенного приготовления превышает 13 часов.	Устанавливайте время отложенной готовки в пределах 13 часов. (См. стр. 24-25)
Вы не можете закрыть крышку прибора.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, нет ли остатков пищи на замке крышки и на запорном механизме. • Проверьте, правильно ли вставлена внутренняя чаша в устройство. • Рычаг находится в положении «ЗАКРЫТО». 	<ul style="list-style-type: none"> • Очистите прибор от остатков пищи на замке и на всех подвижных частях крышки (запорного механизма). • Вставьте правильно внутреннюю чашу в прибор. • Перед закрытием крышки, поверните рычаг в положение «ОТКРЫТО».
После окончания приготовления и оповещения о выпуске пара пар не сбрасывается и не снимается блокировка ручки.	Были ли у вас случаи выброса жидкости и продуктов из выпускного клапана после окончания приготовления?	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку «ОТМЕНА», выньте вилку из розетки. Дайте время остыть прибору. После охлаждения прибора давление упадёт, крышка разблокируется. • Проведите «ОЧИСТКУ ПАРОМ» 2-3 раза. Если эти меры не помогут, обратитесь в специализированный сервисный центр для очистки выпускного клапана.

40

СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРЬТЕ	СДЕЛАЙТЕ
Пар выходит из-под крышки.	<ul style="list-style-type: none"> • Следите ли вы за чистотой уплотнительного кольца? • Если вы снимали уплотнительное кольцо, проверьте правильность установки уплотнительного кольца. • Не роняли ли вы чашу? Деформация чаши может служить причиной выпуска пара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сняв уплотнительное кольцо, промойте его согласно инструкции (см. инструкцию на стр. 34). • Если уплотнительное кольцо установлено с перекосом, выступ на кольце не совпадает с пазом на крышке, снимите кольцо и установите его заново (см. инструкцию на стр. 34). • Проведите «ОЧИСТКУ ПАРОМ» 2-3 раза. Если эти меры не помогут, обратитесь в специализированный сервисный центр.
Давление в мультиварке не поднимается, и пар постоянно выходит из соленоидного клапана.	Были ли у вас случаи выброса жидкости и продуктов из выпускного клапана после окончания приготовления?	Проведите «ОЧИСТКУ ПАРОМ» 2-3 раза. Если эти меры не помогут, обратитесь в специализированный сервисный центр для очистки выпускного клапана.
Если фиксирующая ручка не поворачивается в положение «открыто».	<ul style="list-style-type: none"> • Вы поворачивали ручку «ОТКРЫТЬ/ЗАКРЫТЬ» во время приготовления? • Вы поворачивали ручку «ОТКРЫТЬ/ЗАКРЫТЬ» до выпуска пара из прибора? 	<ul style="list-style-type: none"> • Не открывайте крышку в процессе приготовления. • Не прилагайте излишнее усилие при открытии крышки. • Если вам необходимо открыть крышку во время варки, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку «ОТМЕНА», затем выпустите пар.
Блюдо не приготовилось или проварилось не до конца.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, сколько приборов и какой мощности подключены в ту же розетку, что и ваша мультиварка. • Проверьте количество загруженных продуктов. • Проверьте качество продуктов. • Правильно ли Вы выбрали «АВТОПРОГРАММУ» или режим приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> • Подключите прибор отдельно от других приборов – возможно, не хватает мощности сети. • Масса продуктов должна соответствовать рекомендуемой. • Попробуйте приготовить тот же продукт, но из другого магазина. • Еще раз проверьте выбор режима приготовления.
Если кнопка «ОТМЕНА» не функционирует во время приготовления.	Не нагрелась ли внутренняя чаша?	<ul style="list-style-type: none"> • Удерживайте кнопку «ОТМЕНА» в течение 2 сек., если вы хотите в целях безопасности отменить программу во время приготовления. • Будьте осторожны – вместе с паром может быть выброшено содержимое, что может повлечь ожоги!
Необычные звуки.	<ul style="list-style-type: none"> • Есть ли свистящие звуки? • Есть ли звуки выходящего пара? 	<ul style="list-style-type: none"> • Звуки, похожие на свист, издает второй вентилятор охлаждения компьютера. Это считается нормой. • Шипящие звуки выходящего пара из выпускного клапана считаются нормой.

41

СЕРВИСНАЯ
ИНФОРМАЦИЯ

**ВОЗМОЖНЫЕ
НЕПОЛАДКИ И
ИХ УСТРАНЕНИЕ**

ОБРАЩЕНИЕ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ

Прибор при длительной эксплуатации может изнашиваться и ломаться под воздействием таких факторов как жар, влажность, пыль и т.д.

В случае обнаружения следующих признаков:

1. Признаки, не указанные на страницах 40-41 в графе «ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ»;
 2. Удар током при касании прибора рукой;
 3. Сильный запах горелых продуктов;
 4. Утечка пара из других мест кроме специального отверстия для выпуска пара;
 5. Прочие неполадки и поломки;
- приостановите использование устройства. Выдерните вилку из розетки, выпустите пар, после чего обязательно обратитесь в сервисную службу по тел. 8-800-77-55-031.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Права пользователя

Пользователь может получать бесплатное обслуживание в течение 2 лет от даты покупки в случае возникновения поломки в процессе эксплуатации устройства. Однако, в случае возникновения поломки из-за стихийных бедствий или ошибок пользователя, при возникновении поломки даже в период бесплатного обслуживания, помощь будет предоставлена за счет пользователя.

Ответственность по обслуживанию за счет пользователя

При обращении за обслуживанием в нижеприведенных случаях при возникновении поломки даже в период бесплатного обслуживания, помощь будет предоставлена за счет пользователя.

- 1) В случае возникновения поломки из-за помещения в устройство посторонних предметов (вода, кофе, игрушки и т.д.)
- 2) В случае повреждения или возникновения функциональных поломок в результате падения или нанесения ударов.
- 3) В случае возникновения повреждений или деформаций из-за использования разбавителей, бензина и других органических растворителей.

4) В случае возникновения поломок в результате использования не оригинальных деталей и комплектующих (адаптеры, аккумуляторы, фильтры, карманы для пыли и т.д.). Используйте оригинальные детали, приобретенные в сервисных центрах.

5) В случае возникновения поломки из-за неправильного электрического напряжения.

6) В случае умышленного демонтажа устройства и утери или повреждения деталей.

7) В случае возникновения поломки из-за ремонта или разборки мультиварки лицом, не являющимся специалистом представительства CUSCOO или авторизованного сервисного центра.

8) В случае возникновения поломки из-за стихийных бедствий (молнии, пожара, наводнений, газа, порчи солью, землетрясений и т.д.).

9) В случае возникновения поломки в результате несоблюдения предупреждающих указаний, указанных в «РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ». (При игнорировании предупредительных указаний срок возможной эксплуатации устройства может сократиться).

10) В случае возникновения поломки в результате прочих ошибочных действий пользователя.

11) В случае несоблюдения правил эксплуатации чаши, описанных в разделе «Уход за чашей мультиварки» на стр. 33.

В руководство по эксплуатации включен ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.

Перед использованием мультиварки обязательно ознакомьтесь с содержанием «РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ». После ознакомления храните его в месте, всегда доступном для пользователей устройства.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН CUSCOO выдается только один раз. Гарантийный срок: 2 года. В случае обращения для получения услуг по ремонту необходимо предъявить ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН с указанной датой приобретения. Только в этом случае можно получить весь спектр услуг, поэтому храните ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН в надежном месте.

Мойка инструментов, регулировка, пояснения к пользованию не являются поломкой.

СРОК СЛУЖБЫ ПРИБОРА

На данное изделие устанавливается срок службы 5 лет с момента продажи.

Несмотря на это при должном уходе и правильной эксплуатации изделие может прослужить гораздо больший срок вследствие высокого качества изготовления.

Рекомендуется проходить профилактическое техническое обслуживание (вне рамок гарантии) каждый год в сервисных центрах производителя.

После истечения гарантийного срока наша Сервисная служба готова предложить свои услуги.

Изготовитель имеет право вносить изменения в конструкцию, изменять комплектацию и характеристики Изделия, не уведомляя об этом потребителей.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти на сайте www.cusckoo.ru

43

СЕРВИСНАЯ
ИНФОРМАЦИЯ
ГАРАНТИЙНАЯ
ИНФОРМАЦИЯ

Телефон сервисного центра:
8-800-77-55-031

44

СЕРВИСНАЯ
ИНФОРМАЦИЯТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ

Индукционная мультиварка модель	СМС-НЈХТ0804F
Программы приготовления	МУЛЬТИПОВАР, СКОРОВАРКА, ДУХОВКА, ПАРОВАРКА, ЙОГУРТ, ПОДЖАРКА, ЗАПЕКАНКА
Автоматические программы	14
Расширяемые программы 2S	8
Настраиваемые программы	15
Специальные программы	2
Книга рецептов – 257 рецептов	Есть
Приготовление под давлением	Есть
Приготовление без давления	Есть
Приготовление на пару	Есть
Самоочистка / стерилизация автоматическая	Есть
Давление рабочее / макс.	78,4 / 117,6 kPa (1,2 kgf /cm ²)
Объем чаши	4 л
Количество порций	1 – 8
Металлическая основа чаши	Сталь, титан
Покрытие чаши	Антипригарное покрытие чаши XWall – эксклюзивный патент Cuckoo, NTOP
Ненагревающиеся ручки чаши	Есть
Мойка в посудомоечной машине	Разрешена
Система нагрева «3D2C»	Двухконтурный 3D нагрев
Типы нагревателей	Индукционный инверторный (IH), теневые
Индукционный инверторный (IH) нагреватель	1-й внутренний контур
Теновые нагреватели в крышке и боковых стенках	2-й внешний контур
3D температурные сенсоры	Есть
Подогрев/Разогрев отключаемый	Есть
Работа в режиме термоса	Есть
Температура Подогрева/Разогрева	35-89 / 113°C
Температура приготовления	35~150
Время приготовления макс.	12 часов

Потребляемая мощность / Варка	1240W
Потребляемая мощность / Подогрев	740W
Напряжение	230V, 50Hz
Голосовой гид / отключаемый	Есть
Язык	Русский
Точки «Брайля» на кнопках «Старт», «Отмена» для слепых или слабовидящих людей	Есть
Количество степеней защиты	21
Энергосберегающий режим	ENERGY WINNER 2006, 2007, 2008, 2009
Защитный экран	Есть
Панель управления 2S	Есть
Тип управления	Электронное
ЖК-дисплей	Есть
Встроенные часы	Есть
Часы, формат 24:00	Есть
Таймер (отсрочка приготовления до 13 часов)	Есть
Система мягкого выпуска пара	Есть
Контейнер для сбора конденсата	Есть
Длина шнура	1.4 метра
Вес	6.7 кг
Размеры / длина x ширина x высота/	36.7 см x 27.4см x 27.4см
Цвет	Серебристый металл
Сертификаты, подтверждающие эксклюзивность и экологическую чистоту технологий Cuckoo, XWall	<ul style="list-style-type: none"> • Japan Chemical Institute (Certificat №160007064EQ02) • USA, Microbac Laboratories, Inc, (Report 0803399) • SGC Testing Korea Co. Ltd (Test Report F690501/LF – CT-SULP07-00164)
Страна изготовитель:	Южная Корея

45

СЕРВИСНАЯ
ИНФОРМАЦИЯ
**ТЕХНИЧЕСКИЕ
ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Creative Technology

CUCCKOO

www.cuckoo.co.kr

www.cuckoo.ru

www.cuckoo-club.ru

Creative Technology

СУСКОО

Гарантийный талон: СК14 № 000000

Уважаемый покупатель!

Компания Cuckoo Electronics благодарит вас за приобретение нашего изделия и гарантирует, что по своим качественным и техническим характеристикам оно соответствует общепринятым мировым стандартам.

Обращаем Ваше внимание на недопустимость использования изделий торговой марки «СУСКОО» без предварительного изучения инструкции по использованию изделия, гарантийного талона и проверки правильности его заполнения.

Условия гарантийного обслуживания:

Полностью и правильно заполненный гарантийный талон, подтверждающий исправность купленного вами изделия, даёт право на гарантию, включающую в себя бесплатное устранение дефектов изготовления и замену некачественных деталей на все изделия (кроме изделий для коммерческого использования) в течение 24 (двадцати четырёх) месяцев с момента продажи. На изделия коммерческого использования гарантия действительна в течение 12 (двенадцати) месяцев с момента продажи.

Изделие должно быть приобретено на территории России и использовано исключительно для бытовых нужд (не для коммерческого использования, если изделие не предназначено для этого).

Пожалуйста, сохраняйте оригинал квитанции (кассового чека) о покупке с указанием даты покупки, а также сверяйте информацию на изделии с данными, указанными в гарантийном талоне.

ИЗДЕЛИЕ		ДАТА ПРОДАЖИ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР		ФИРМА-ПРОДАВЕЦ	
МОДЕЛЬ	CRP-HR08	ТЕЛЕФОН	
АДРЕС ФИРМЫ-ПРОДАВЦА		М.П. ПРОДАВЦА	ПОДПИСЬ

КУПОН 1 СК 14 № 000000

Для клиента
Заказ-наряд.....
Дата обращения.....
Дата ремонта.....
Содержание ремонта:

КУПОН 2 СК 14 № 000000

Для клиента
Заказ-наряд.....
Дата обращения.....
Дата ремонта.....
Содержание ремонта:

КУПОН 3 СК 14 № 000000

Для клиента
Заказ-наряд.....
Дата обращения.....
Дата ремонта.....
Содержание ремонта:

КУПОН 1 СК 14 № 000000

Для представительства
Заказ-наряд.....
Модель.....
Серийный номер.....
Дата продажи.....
Дата ремонта.....
Проявление дефекта:

КУПОН 2 СК 14 № 000000

Для представительства
Заказ-наряд.....
Модель.....
Серийный номер.....
Дата продажи.....
Дата ремонта.....
Проявление дефекта:

КУПОН 3 СК 14 № 000000

Для представительства
Заказ-наряд.....
Модель.....
Серийный номер.....
Дата продажи.....
Дата ремонта.....
Проявление дефекта:

Внимание!

Эксплуатация неисправных изделий запрещена. Эксплуатация незаземленных изделий, если это не предусмотрено инструкцией по использованию изделия, запрещена.

При соприкосновении с нагревающимися поверхностями или жидкостями внутри изделий будьте осторожны, помните, что после выключения изделия необходимо время для его остывания.

Необходимо помнить, что повреждение сетевого или питающего шнура, а также попадание прибора, находящегося под напряжением, в воду может привести к поражению электрическим током. Исключение составляют приборы, предназначенные для работы с водой.

Для нормальной работы изделий необходимо использовать только качественные продукты, очищенную воду без примесей.

Гарантия не распространяется на недостатки, вызванные: подключением в сеть с электрическими характеристиками, отличающимися от указанной информации на изделии; попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых, домашних животных, пыли и т.д.; непредусмотренной инструкцией по эксплуатации разборкой или вмешательством в конструкцию изделия, а также вскрытием неуполномоченными на это лицами или сервисными центрами; естественным износом частей (имеющих ограниченный срок службы), расходных материалов: электрические лампы, аккумуляторные батареи, накопители для мусора, лезвия, сетки, терки, резинки, пластиковые клапаны, чаши и т.д.; отложением накипи вне зависимости от используемой воды; воздействием высоких температур на нетермостойкие части; использованием некачественных принадлежностей и насадок; недостаточной или некачественной профилактической чисткой изделия; повреждением в результате природных катаклизмов и несчастных случаев; механическими повреждениями, возникшими при транспортировке, в результате удара или приложения к изделию чрезмерной силы; ограничением поступления воздуха или воды для охлаждения нагреваемых поверхностей через специально предусмотренные полости или отверстия; некачественным или полным отсутствием заземления, необходимого для эксплуатации изделия согласно инструкции; нагревом пустого изделия без посуды (мультиварки, рисоварки, скороварки и т.д.); применением металлических столовых приборов при эксплуатации посуды и абразивных материалов при чистке и мойке посуды.

На данное изделие устанавливается срок службы 5 лет с момента продажи. Несмотря на это, при должном уходе и правильной эксплуатации изделие может прослужить гораздо больший срок вследствие высокого качества изготовления.

За дополнительной информацией о сервисном центре в Вашем городе (регионе) обращайтесь в торговую организацию по месту приобретения изделия СУСКОО или по телефону горячей линии:

8-800-77-55-031

рабочее время: пн –пт, 9-18 ч. (московское время)

После истечения гарантийного срока наша Сервисная служба готова предложить свои услуги, в том числе рекомендуемое инструкцией профилактическое техническое обслуживание.

КУПОН 1 СК 14 № 000000

Ремонт

Клиент.....

Адрес.....

Телефон.....

КУПОН 1 СК 14 № 000000

Основная информация

АСЦ.....

Телефон АСЦ.....

Мастер.....

Подпись, печать:

КУПОН 2 СК 14 № 000000

Ремонт

Клиент.....

Адрес.....

Телефон.....

КУПОН 2 СК 14 № 000000

Основная информация

АСЦ.....

Телефон АСЦ.....

Мастер.....

Подпись, печать:

КУПОН 3 СК 14 № 000000

Ремонт

Клиент.....

Адрес.....

Телефон.....

КУПОН 3 СК 14 № 000000

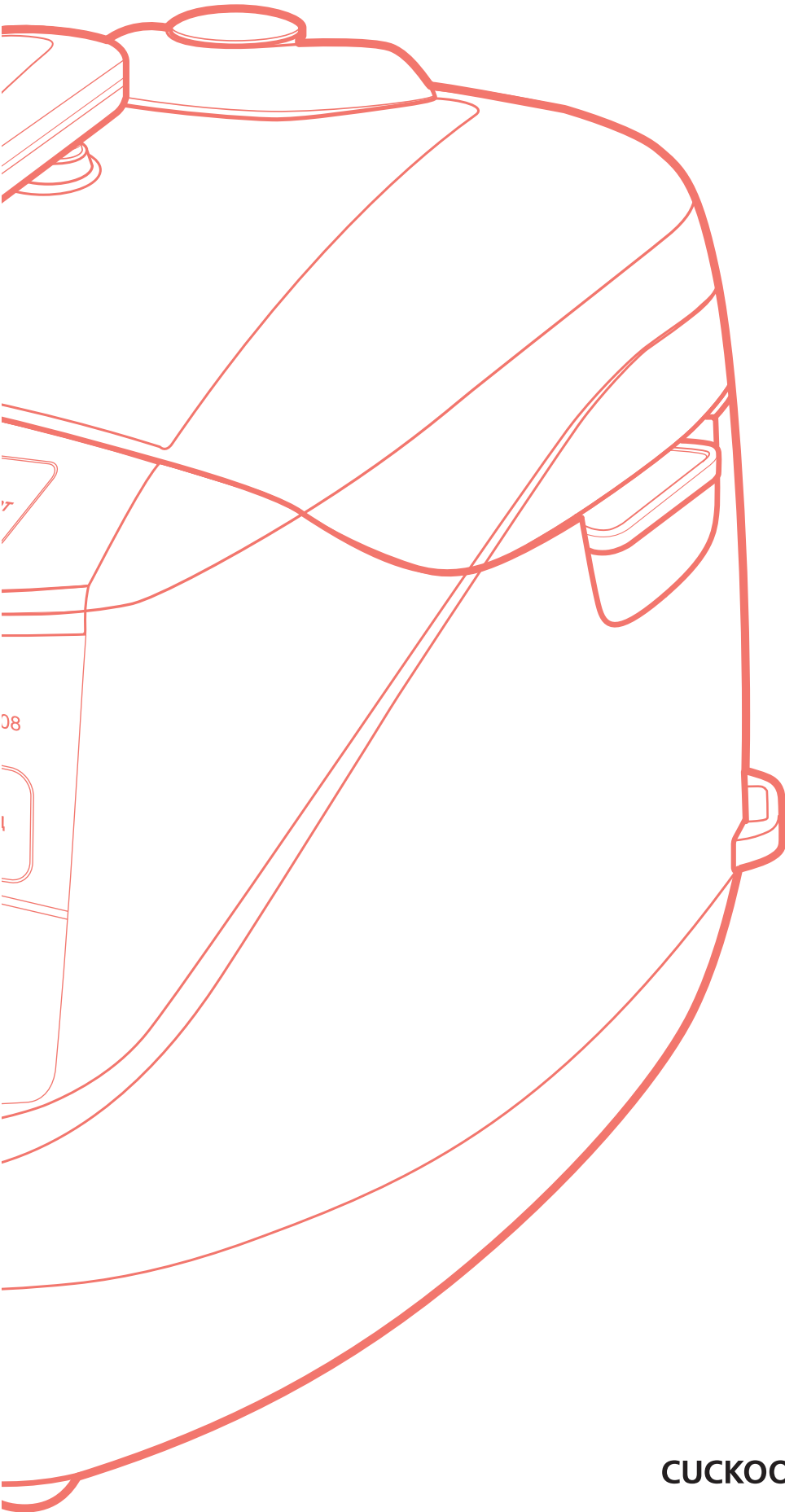
Основная информация

АСЦ.....

Телефон АСЦ.....

Мастер.....

Подпись, печать:



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.