



"Vitesse France S.A.R.L."
 91 rue du Faubourg Saint Honore'
 75008 Paris-France
www.vitessehome.com



МУЛЬТИВАРКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VS-572

**КЕРАМИЧЕСКОЕ
 ПОКРЫТИЕ
 ВНУТРЕННЕЙ ЧАШИ**

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции торговой марки VITESSE. Надеемся, Вы и в будущем будете отдавать предпочтение продукции нашей компании.

МУЛЬТИВАРКА VITESSE - универсальный прибор для приготовления пищи. Технологи VITESSE позаботились о том, чтобы мультиварка сочетала в себе самые важные для Вас характеристики - компактный размер и многофункциональность.

8 ОЧЕВИДНЫХ ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ VITESSE НА ВАШЕЙ КУХНЕ:

- 1. ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ!** Мультиварка VITESSE тушит, жарит, варит, запекает и готовит на пару. Мясные и рыбные блюда, различные виды риса, всевозможные запеканки и каши, диетическое, детское и вегетарианское меню, пироги и десерты - вот лишь малая часть тех блюд, которые приготовит для Вас мультиварка VITESSE.
- 2. ВРЕМЯ!** Благодаря тщательно продуманным деталям и высокой мощности нагрева мультиварка VITESSE экономит до 30% времени приготовления! Вкусные полезные блюда в мультиварке VITESSE будут готовы гораздо быстрее, чем на обычной газовой или электрической плите, а значит, у Вас появиться больше свободного времени.
- 3. ПРОСТРАНСТВО!** Объем мультиварки VITESSE идеально подойдет для большой семьи. И Вы с радостью избавитесь от множества кухонных приборов и громоздкой посуды.
- 4. ЗДОРОВЬЕ!** Мультиварка VITESSE сохраняет максимум полезных веществ и витаминов в продуктах, прекрасно подходит для детского рациона, а также поможет разнообразить диету легкими вкусными блюдами. И, в отличие от микроволновых печей, мультиварка VITESSE не подвергает Вас и ваших близких вредному излучению. Вы заботитесь о здоровье и у вас мало времени для готовки? Мультиварка VITESSE - Ваше лучшее решение.
- 5. ТРИ ШАГА К УСПЕХУ!** За приготовление в мультиварке VITESSE отвечает микропроцессор. Он создает и контролирует оптимальную для каждого блюда температуру. Просто положите необходимые продукты, закройте крышку и нажмите нужные кнопки.
- 6. ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ!** Встроенный микропроцессор отвечает и за расчет времени приготовления. Функция отложенного старта позволит Вам получить горячее блюдо к определенному Вами часу. Заложите с вечера крупу, определите время завтрака, и получите утром вкусную кашу. Мультиварка VITESSE никогда не опаздывает, но если задерживаетесь Вы - не беда! После окончания приготовления автоматически включится режим поддержания блюда в подогретом состоянии.
- 7. ЧИСТОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!** Чистить мультиварку VITESSE очень просто, поэтому Вы с удовольствием будете ее использовать каждый день. Специальный паровой клапан не позволит вашему блюду «убежать», а антипригарное покрытие внутренней чаши - пригореть.
- 8. ПОЛЕЗНЫЕ МЕЛОЧИ!** В комплект мультиварки VITESSE входит корзина пароварки, ложка, силиконовая лопатка и мерный стакан для максимально удобного использования, а также инструкция на русском языке с рекомендациями по приготовлению.

МУЛЬТИВАРКА VITESSE - ЭТО ВАШИ МУЛЬТИВОЗМОЖНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	P/1
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	P/1
СХЕМА ПРИБОРА	P/4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	P/5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	P/6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	P/6
ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ	P/7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ	P/8
Программа РИС/КРУПЫ	P/8
Программа ПЛОВ	P/9
Программа ЖАРКА	P/10
Программа МОЛОЧНАЯ КАША	P/12
Программа КАША	P/13
Программа МОЛОКО	P/14
Программа СУП	P/15
Программа ПАРОВАРКА	P/16
Программа ЙОГУРТ	P/18
Программа ВЫПЕЧКА	P/19
Программа ТУШЕНИЕ	P/20
Программа ДЕСЕРТ	P/21
Программа ПАСТА	P/22
Программа ОВОЩИ	P/23
Программа МЯСО	P/24
Программа ЗАПЕКАНИЕ	P/25
Функция ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	P/26
Функция ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	P/26
ЧИСТКА И УХОД	P/27
Очистка корпуса прибора	P/27
Очистка чаши	P/27
Очистка конденсатора	P/27
Очистка клапана выпуска пара	P/27
Меры предосторожности при использовании съемной чаши	P/28
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	P/29
ПРИЛОЖЕНИЯ	P/30

Ru

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям.

При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.** Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию.**
- В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен. **Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**
- Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. **Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.**
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). **Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**
- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. **Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением**

требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. **Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. **Не оставляйте прибор включенным без присмотра.**
- Не погружайте прибор в воду и не используйте его в помещениях с повышенной влажностью. **Запрещено использовать прибор на открытом воздухе, существует опасность выхода из строя из-за попадания влаги внутрь.**
- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. **Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.**
- Запрещён самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. **Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.**
- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора. **Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.**
- Во время работы прибор нагревается. Не трогайте руками корпус и крышку прибора и берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана. **Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.**



Запрещается подключать к одной розетке другие приборы кроме этого одновременно.

Размещайте прибор на ровную сухую устойчивую поверхность вдали от источников тепла.

Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за ними осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Не разрешайте детям играть с прибором.

Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке.

Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать деформации и изменения цвета прибора.

Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.

Не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Запрещается перекручивать или перегибать шнур питания. Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр за ремонтом.

СХЕМА ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения питания (для включения прибора)
2. Дисплей (для индикации показаний времени приготовления)
3. Кнопка «Отложенный старт» (для установки функции отложенного старта)
4. Поворотный джойстик «Старт/Меню»
(для выбора программ и старта процесса приготовления)
5. Кнопка «Подогрев/Отмена» (для прерывания приготовления и отмены всех настроек, а также включения функции подогрева готовых блюд)
6. Кнопка «Время» (для установки времени приготовления)
7. Индикация режимов приготовления
(демонстрирует выбранный режим приготовления)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Мультиварка имеет множество функций! Вы можете варить каши и супы, жарить, готовить на пару (овощи, рыбу, мясо), тушить, выпекать и готовить йогурт. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом подогрева.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
2. Откройте упаковку. Достаньте все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открытия.
4. Внутренняя чаша (кастрюля) мультиварки имеет керамическое покрытие, что поможет избежать пригорания ваших блюд. Для чистки внутренней поверхности чаши с керамическим покрытием используйте мягкую губку для посуды. После мытья тщательно вытрите прибор.
5. Установите все необходимые комплектующие.
6. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми. Убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
7. Убедитесь, что крышка мультиварки плотно закрыта.
8. Включите мультиварку в розетку.

ВНИМАНИЕ! Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

Перед первым приготовлением блюд в мультиварке рекомендуем налить всъемную чашу небольшое количество воды, установить программу **СУП** и дождаться ее завершения, а затем слить воду из чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении мультиварки может появиться легкий запах дыма или пластика, сопровождающий выгорание заводской смазки. Это временное явление и не является поломкой или дефектом. Через некоторое время запах исчезнет.

ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ

Выбор программ приготовления в мультиварке ViTESSE осуществляется с помощью *инновационного поворотного джойстика (4)*.

Для того, чтобы выбрать желаемую программу поверните джойстик по часовой или против часовой стрелки. При вращении джойстика осуществляется последовательный выбор программ, выбранная программа подсвечивается. Если вы пропустили необходимую программу достаточно просто повернуть джойстик в обратном направлении.

Помимо выбора программ приготовления джойстик служит и для старта процесса приготовления: выбрав необходимую программу приготовления, нажмите на джойстик, чтобы запустить процесс приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ

ПРОГРАММА «РИС/КРУПЫ»

Для приготовления различных сортов риса для гарнира на воде. Для приготовления вязких и молочных каш выбирайте другие программы.

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Положите рис в чашу мультиварки и налейте воду в пропорции 1:2 ½. Добавьте приправы.

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления риса, придерживаясь предложенной последовательности действий.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.

4. Подключите прибор к электросети.

5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **РИС/КРУПЫ**.

6. Установите необходимое время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 55 минут.

Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить режим поддержания тепла, и откройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ПЛОВ»

Для приготовления различных видов плова.

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Подготовьте и положите в чашу мультиварки остальные ингредиенты для плова в соответствии с рекомендациями (на 260 г риса):

60 г растительного масла
400-500 г мяса (баранины или свинины)
по 150 г моркови и репчатого лука
650 мл воды (или бульона)
Соль и специи по вкусу

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ПЛОВ**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 60 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
*Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.*
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Предназначена для быстрой обжарки блюд или приготовления блюд во фритюре.

БЫСТРАЯ ОБЖАРКА

1. Налейте в чашу мультиварки небольшое количества масла.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, либо оставьте открытой.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ЖАРКА**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 30 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. Через 1-2 минуты откройте крышку и поместите в мультиварку ингредиенты для обжарки.
ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения оптимального результата рекомендуем помешивать продукты в процессе обжарки.
9. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго во избежание порчи продукта.
ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта будьте предельно осторожны и внимательны, пользуйтесь прихватками и пластиковыми щипцами.
10. Отключите прибор от питающей сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ВО ФРИТЮРЕ

1. Налейте в чашу мультиварки растительное масло (от 500 мл).
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ЖАРКА**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 30 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять готовое блюдо в масле надолго во избежание порчи продукта и потери вкусовых качеств.
ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта будьте предельно осторожны и внимательны, пользуйтесь прихватками и пластиковыми щипцами.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

Для приготовления молочных каш из различных круп.

1. Отмерьте крупу по рецепту, промойте до чистой воды. Положите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с рекомендациями:

Продукт	Пшено жидкая/вязкая	Овсяная крупа жидкая/вязкая	Рис круглый жидкий/вязкий
Крупа	100 г/ 130 г	100 г/ 130 г	130 г/ 180 г
Молоко	500 мл	500 мл	500 мл
Сахар	2 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Соль	1 ч. л.	3/4 ч. л.	1,5 ч. л.
Масло сливочное	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления молочной каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **МОЛОЧНАЯ КАША**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 45 мин.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы отключить режим поддержания тепла готовых блюд, и откройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «КАША»

Предназначена для приготовления разнообразных каш, в том числе и традиционной китайской каши из риса.

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Положите рис в чашу и налейте воду в пропорции 1:3. Добавьте приправы.
Вы также можете использовать свой рецепт приготовления каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **КАША**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 30 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «МОЛОКО»

Предназначена для подогрева молока.

1. Налейте молоко в чашу.

Следите за тем, чтобы молоко находилось ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **МОЛОКО**.
6. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 20 минут.

Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго во избежание порчи продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «СУП»

Предназначена для приготовления всевозможных супов, тушения, а также компотов и других напитков.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом и поместите их в чашу мультиварки.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **СУП**.
6. Установите необходимое время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 60 минут.

Вы можете изменить его в пределах 10-180 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

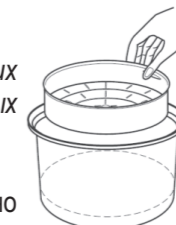
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ПАРОВАРКА»

Для приготовления различных блюд на пару, диетических блюд без использования масла, с сохранением полезных свойств продуктов.



1. Налейте в чашу 500-600 мл воды.
2. Установите контейнер-пароварку в чашу, как показано на рисунке.
3. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
5. Подключите прибор к питающей сети.
6. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ПАРОВАРКА**.
7. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 15 минут.

Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.

В таблице приведены общие рекомендации по количеству и времени приготовления. Реальное время может отличаться от данных значений в зависимости от вида продукта, а также Ваших вкусовых предпочтений.

Продукт	Количество	Объем воды	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)
Мясо и птица			
Телятина филе	500 г	600 мл	40
Куриное филе	500 г	600 мл	30
Суфле мясное	500 г	600 мл	30
Фрикадельки	500 г	600 мл	30
Котлеты куриные	500 г	600 мл	30
Манты	500 г	600 мл	40-50
Рыба и морепродукты			
Филе рыбы	500 г	600 мл	30
Овощи			
Картофель целый	500 г	600 мл	30-40
Картофель молодой	500 г	600 мл	30
Морковь	500 г	600 мл	30
Брокколи (морож.)	500 г	600 мл	30
Творог			
Творожный пудинг	500 г	600 мл	40-50

8. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
9. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
10. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашнего йогурта.

- Разложите сырье для йогурта (100 мл натурального йогурта на 1 л молока) по небольшим стеклянным баночкам. В чашу мультиварки налейте небольшое количество воды. Баночки с сырьем поставьте в воду.
- Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
- Подключите прибор к питающей сети.
- Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ЙОГУРТ**.
- Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 480 минут (8 часов).
 Вы можете изменить его в пределах от 360 до 990 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
- Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
- По окончании приготовления и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку. Накройте стаканчики с йогуртом крышечками и уберите в холодильник для остывания.
ВНИМАНИЕ! Не рекомендуем оставлять готовый йогурт в режиме поддержания тепла долгое время. Длительный процесс ферментации способствует появлению более выраженного кислого вкуса йогурта.
- Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Для приготовления различных бисквитов, запеканок и пирогов.

1. Приготовьте тесто для выпечки в соответствии с вашим рецептом. Съёмную чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы испеченное изделие легче вынималось из чаши. Выложите тесто в чашу и разровняйте его.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ВЫПЕЧКА**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 30 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.
10. Спустя 2-3 минуты выньте чашу из корпуса и аккуратно извлеките выпечку.
ВНИМАНИЕ! Всегда используйте кухонные рукавицы или прихватки при извлечении чаши.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если оставить выпечку в чаше на долгое время, выпечка может отсыреть.
11. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления всевозможных тушений и рагу.

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу, залейте воду.
Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 35 минут.
Вы можете изменить его в пределах от 5 до 99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ДЕСЕРТ»

Предназначена для приготовления различных десертных блюд, муссов, запеканок и кремов.

1. Приготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту. Чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы готовое изделие легче вынималось из чаши. Выложите подготовленные ингредиенты в чашу и разровняйте.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ДЕСЕРТ**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 45 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ПАСТА»

Предназначена для приготовления пасты, различных блюд из макаронных изделий.

1. Налейте в чашу воду и добавьте немного оливкового масла (1 столовая ложка на 500 г воды). Положите в чашу макароны в пропорции 1:2 (1 часть макарон на 2 части воды) и слегка перемешайте.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете спагетти или другой вид длинных макарон, разломите их пополам перед помещением в чашу мультиварки.
Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ПАСТА**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления 30 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Проверьте соответствие степени разварки макарон Вашим вкусовым предпочтениям. В случае повторного запуска программы проверьте уровень воды в чаше.
10. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ОВОЩИ»

Предназначена для приготовления овощей, сое и вегетарианских блюд.

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу, добавьте воду.
Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ОВОЩИ**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 45 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «МЯСО»

Предназначена для приготовления мяса в собственном соку или небольшом количестве масла.

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуем добавлять воду в чашу мультиварки при приготовлении в данном режиме.

ВАЖНО: Во время приготовления мяса рекомендуется переворачивать для получения равномерной корочки.

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу согласно рецепту. При желании чашу можно смазать небольшим количеством масла или жира.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **МЯСО**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 40 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

Предназначена для различных видов запекания (мяса, ребрышек, птицы, рыбы, картофеля и других корнеплодов) с небольшим количеством масла или в собственном соку.

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу согласно рецепту.
Следите, чтобы все ингредиенты находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**, установите программу **ЗАПЕКАНИЕ**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 60 минут.
Вы можете изменить его в пределах 5-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать значительное время.
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

Функция поддержания тепла готовых блюд – это состояние готовых блюд, когда они находятся в комфортном температурном режиме после завершения процесса приготовления. Функция включается автоматически по окончании программы приготовления. Чтобы отключить функцию, нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию или порче продукта.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

В мультиварке предусмотрена функция отсрочки старта, которая позволяет запустить программу приготовления через заданное время.

1. Положите ингредиенты в соответствии с рецептом в чашу мультиварки.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Выберите необходимую программу, поворачивая джойстик **СТАРТ/МЕНЮ**.
6. При необходимости изменить время приготовления по умолчанию нажмите кнопку **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** и установите желаемое время отсрочки старта. Каждое нажатие на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** увеличивает время отсрочки старта на 10 минут.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/МЕНЮ**. Начнется обратный отсчет времени до старта приготовления.
9. Когда заданное время отсрочки старта истечет, выбранная программа приготовления автоматически запустится.

ЧИСТКА И УХОД

Прежде, чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

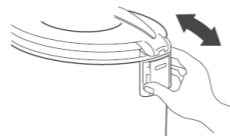
Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте при этом средства для мытья посуды и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА

Конденсатор предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки, снимайте и промывайте его после каждого использования.



ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

Очистку выпускного клапана необходимо проводить каждый раз после использования прибора.

1. Аккуратно снимите выпускной клапан, как показано на рисунке. Не прикладывайте значительного усилия!
2. Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СЪЕМНОЙ ЧАШИ

- Во избежание повреждения внутреннего антипригарного покрытия чаши используйте для помешивания и извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые кухонные принадлежности.
- Ни в коем случае не разрезайте блюдо внутри съемной чаши!
- Избегайте перепадов температур при уходе за чашей (не помещайте горячую чашу в холодную воду, не наливайте холодную воду в пустую нагретую чашу).
- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить антипригарное покрытие.
- Съемная чаша может менять цвет в процессе эксплуатации вследствие контакта с водой и моющими средствами - это нормальное явление, не сказывающееся на функциональности и безопасности дальнейшей эксплуатации чаши.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1100 Вт
 Объем съемной чаши: 7 л
 Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

ВНИМАНИЕ! Все материалы данного руководства были тщательно проверены. При обнаружении опечаток, опущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия

Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.



По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы поможете сохранить окружающую среду.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

КОДЫ ОШИБОК		
КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E5	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотно закрыта крышка.	Если у вас на дисплее высветился символ E с какой либо цифрой: - выключите мультиварку и отключите ее от электросети, - проверьте правильность установки чаши, - плотно закройте крышку, - спустя 10-15 минут вновь подключите мультиварку к сети. Если символы остаются на экране, и проблема не устранена - обратитесь в авторизованный сервисный центр.
ОБЩИЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ		
Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Мультиварка не включается	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Блюдо готовится слишком долго	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ КРУП

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ					ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ «ТЕПЛО»			НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	КРУПА ПОМЕНЯЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЦЦЫ	ПИЦЦА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ		
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•	•			•	ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ	
Плохо промытая крупа				•	•	•				
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•	•	•			
Готовка с большим количеством масла	•	•				•				
Неверное количество воды	•		•							
Крышка неплотно закрыта						•	•	•		
Плохо вымыта чаша						•	•			

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ						НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ	ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ	ВЫПЕЧКА СЫРАЯ	ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ	ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ	ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ		
Слишком много теста в чаше	•	•						ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ
Слишком мало теста в чаше				•	•			
Используется неподходящая смесь для кекса или ингредиенты не указанные в рецептах	•	•	•			•		
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов	•	•		•	•			
Кекс треснул во время приготовления	•	•				•		
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•			
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				•				
Готовый кекс слишком долго держали в чаше			•		•			
Неправильное или слишком долгое вымешивание						•	•	
Неверное количество ингредиентов						•	•	