



VITESSE®  
*Home*

# МУЛЬТИВАРКА

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



"Vitesse France S.A.R.L."  
91 rue du Faubourg Saint Honore  
75008 Paris-France  
[www.vitessehome.com](http://www.vitessehome.com)



VS-599

**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:

- 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.
- 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.
- ПРОСТРАНСТВО!** Объем мультиварки VITESSE идеально подойдет для большой семьи. И Вы с радостью избавитесь от множества кухонных приборов и громоздкой посуды.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

<b>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	P/1
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	P/1
СХЕМА ПРИБОРА	P/4
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	P/5
ДИСПЛЕЙ	P/6
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ</b>	P/7
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	P/7
ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ	P/7
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ	P/8
Программа РИС	P/8
Режим «Жесткий рис»	P/9
Режим «Мягкий рис»	P/10
Программа КАША	P/11
Режим «Рисовая каша»	P/12
Режим «Овсяная каша»	P/13
Программа СУП	P/14
Режим «Суп»	P/15
Режим «Бульон»	P/16
Программа ТУШЕНИЕ	P/17
Режим «Быстрое тушение»	P/18
Режим «Томление»	P/19
Программа ЖАРКА	P/20
Программа ЙОГУРТ	P/21
Программа ПАРОВАРКА	P/22
Программа ВЫПЕЧКА	P/23
Функция ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	P/24
Функция ОТСРОЧКА СТАРТА	P/24
<b>ЧИСТКА И УХОД</b>	P/25
Очистка корпуса прибора	P/25
Очистка чаши	P/25
Очистка клапана выпуска пара	P/25
Меры предосторожности при использовании съемной чаши	P/26
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	P/27
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	P/28

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.

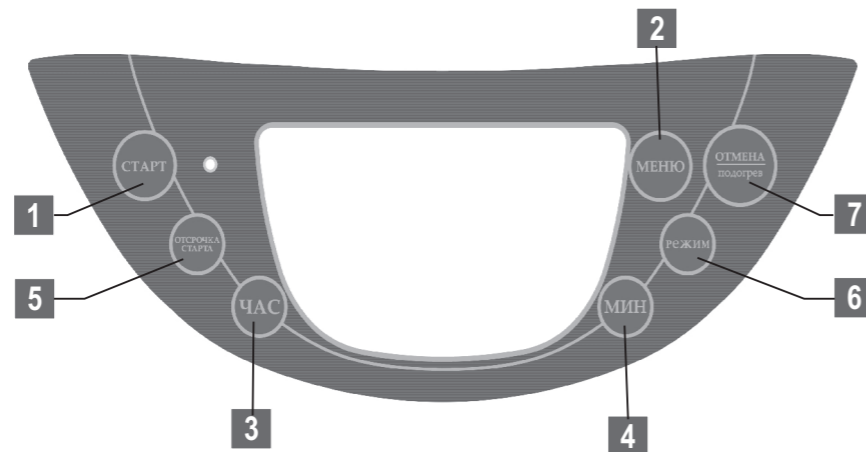
Не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Запрещается перекручивать или перегибать шнур питания. Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр за ремонтом.

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

### СХЕМА ПРИБОРА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «СТАРТ» - используется для начала работы выбранной программы
2. Кнопка «МЕНЮ» - для выбора программы приготовления
3. Кнопка «ЧАС» - для увеличения времени приготовления (в минутах)
4. Кнопка «МИН» - для уменьшения времени приготовления (в минутах)
5. Кнопка «ОТСРОЧКА СТАРТА» - используется для функции отложенного старта
6. Кнопка «РЕЖИМ» - используется для выбора режима приготовления или температурного режима приготовления блюда
7. Кнопка «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» для включения и выключения функции сохранения тепла готовых блюд и для отмены процесса приготовления на любом этапе.

### ВНИМАНИЕ!

#### Нажмите кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ»:

- Один раз для отмены текущей программы
- Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд для отключения прибора
- Для включения прибора нажмите любую кнопку на панели

## ДИСПЛЕЙ



1. Индикатор программы «ЖАРКА»
2. Индикатор программы «ЙОГУРТ»
3. Индикатор программы «ПАРОВАРКА»
4. Индикатор программы «ВЫПЕЧКА»
5. Индикатор программы «СУП»
6. Индикатор режима «Бульон»
7. Индикатор режима «Суп»
8. Индикатор программы «ТУШЕНИЕ»
9. Индикатор режима «Быстрое тушение»
10. Индикатор режима «Томление»
11. Индикатор режима «Овсяная каша»
12. Индикатор режима «Рисовая каша»
13. Индикатор программы «КАША»
14. Индикатор режима «Жесткий рис»
15. Индикатор режима «Мягкий рис»
16. Индикатор программы «РИС»

## 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 антипригарное покрытие, что поможет избежать пригорания ваших блюд. Для чистки внутренней поверхности чаши 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 в съемную 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

Первоначальные установки ПРОГРАММ служат для быстрого начала приготовления.

При необходимости, в соответствии с особенностями исходных продуктов или Вашими вкусовыми предпочтениями, воспользуйтесь выбором РЕЖИМА приготовления, если таковой предусмотрен соответствующей программой.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ

### ПРОГРАММА «РИС»

*Для приготовления различных сортов риса для гарнира на воде.*

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

**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **РИС** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.

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

6. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*

7. Отключите прибор от питающей сети.

### Режим «Жесткий рис»

Режим предназначен для приготовления рассыпчатого риса.

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

**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **РИС**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Жесткий рис** (загорится соответствующий световой индикатор).

5. *Автоматическое время приготовления: 45 минут.*

*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления задается микропроцессором, приготовление завершится автоматически.*

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*

8. Отключите прибор от питающей сети.

### Режим «Мягкий рис»

Режим предназначен для приготовления мягкого разваренного риса.

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

**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **РИС**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Мягкий рис** (загорится соответствующий световой индикатор).

5. *Автоматическое время приготовления: 55 минут.*

*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления задается микропроцессором, приготовление завершится автоматически.*

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*

8. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «КАША»

Предназначена для приготовления разнообразных каш рисовой, овсяной и других.

1. Налейте необходимое количество воды и засыпьте крупу в чашу.  
**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **КАША** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
6. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
7. Отключите прибор от питающей сети.

#### Режим «Рисовая каша»

Режим предназначен для приготовления рисовой каши.

1. Налейте необходимое количество воды и засыпьте крупу в чашу.  
**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **КАША**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Рисовая каша** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 45 минут.*  
Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
8. Отключите прибор от питающей сети.



#### Режим «Овсяная каша»

Режим предназначен для приготовления овсяной каши.

1. Налейте необходимое количество воды и засыпьте крупу в чашу.  
**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **КАША**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Овсяная каша** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 45 минут.*  
Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
8. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «СУП»

Предназначена для приготовления разнообразных супов, бульонов, компотов, киселя и т.д.

1. Налейте необходимое количество воды и положите ингредиенты в чашу согласно рецепту.  
**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **СУП** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
6. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
7. Отключите прибор от питающей сети.

### Режим «Суп»

Режим предназначен для приготовления классических супов.

1. Налейте необходимое количество воды и положите ингредиенты в чашу согласно рецепту.

**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **СУП**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Суп** (загорится соответствующий световой индикатор).

5. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 60 минут.*

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*

8. Отключите прибор от питающей сети.

### Режим «Бульон»

Режим предназначен для приготовления бульонов и прозрачных супов.

1. Налейте необходимое количество воды и положите ингредиенты в чашу согласно рецепту.

**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **СУП**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Бульон** (загорится соответствующий световой индикатор).

5. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 60 минут.*

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*

8. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для тушения и томления различных продуктов, в том числе мяса, птицы и овощей.

1. Положите в чашу ингредиенты и добавьте воду согласно рецепту.  
**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ТУШЕНИЕ** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
6. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
7. Отключите прибор от питающей сети.

#### Режим «Быстрое тушение»

Режим предназначен для тушения, приготовления различных овощных, мясных рагу и сое.

1. Налейте необходимое количество воды и положите ингредиенты в чашу согласно рецепту.  
**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Быстрое тушение** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 30 минут.*  
Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
8. Отключите прибор от питающей сети.

### Режим «Томление»

Режим предназначен для приготовления блюд, требующих длительного тушения (томления).

1. Налейте необходимое количество воды и положите ингредиенты в чашу согласно рецепту.

**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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**. Затем нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите режим **Томление** (загорится соответствующий световой индикатор).
5. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 45 минут.*

Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*

8. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Предназначена для обжарки различных продуктов.

1. Подготовьте необходимые продукты для жарки и добавьте в чашу немного 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 и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ЖАРКА** (загорится соответствующий световой индикатор).

При установке программы **ЖАРКА** на дисплее появится «1030», где первая цифра обозначает температурный режим приготовления, остальные три цифры время приготовления по умолчанию. Для изменения температурного режима нажмите кнопку **РЕЖИМ** и выберите необходимую степень обжарки:

«1» - Минимальная степень прожарки (на дисплее - **1030**)

«2» - Средняя степень прожарки (на дисплее - **2030**)

«3» - Интенсивная прожарка (на дисплее - **3030**)

5. Установите время приготовления. *Автоматическое время приготовления: 30 минут.* Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*

8. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

*Предназначена для приготовления домашнего йогурта.*

1. 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.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ЙОГУРТ** (загорится соответствующий световой индикатор). На дисплее появится значение «8:00».
5. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 8 часов.*  
Для изменения времени приготовления воспользуйтесь кнопками **ЧАС** и **МИН**.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.**
8. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «ПАРОВАРКА»

*Предназначена для приготовления различных блюд на пару.*

1. Подготовьте необходимые продукты для приготовления на пару, положите их в контейнер-пароварку. Добавьте в чашу мультиварки 500-600 мл воды и установите контейнер-пароварку.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ПАРОВАРКА** (загорится соответствующий световой индикатор).  
При установке программы **ПАРОВАРКА** на дисплее появится «1015», где первая цифра обозначает температурный режим приготовления, остальные три цифры - время приготовления по умолчанию. Для изменения температурного режима нажмите кнопку **РЕЖИМ** и выберите необходимую интенсивность парообразования (кипения воды):  
«1» - Минимальная степень (на дисплее - **1015**)  
«2» - Средняя степень (на дисплее - **2015**)  
«3» - Интенсивная (на дисплее - **3015**)
5. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 15 минут.*  
Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
8. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

*Предназначена для приготовления кексов, пирогов, запеканок.*

1. Подготовьте необходимые продукты для выпечки. При необходимости смажьте чашу мультиварки маслом (жиром) для легкого извлечения готового блюда.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка и подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ВЫПЕЧКА** (загорится соответствующий световой индикатор).

При установке программы **ВЫПЕЧКА** на дисплее появится «1025», где первая цифра обозначает температурный режим приготовления, остальные три цифры - время приготовления по умолчанию. Для изменения температурного режима нажмите кнопку **РЕЖИМ** и выберите необходимую интенсивность нагрева:

- «1» - Низкая температура (на дисплее - **1025**)
- «2» - Средняя температура (на дисплее - **2025**)
- «3» - Высокая температура (на дисплее - **3025**)

5. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 25 минут.*  
Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **ЧАС**. Каждое нажатие кнопки **ЧАС** увеличивает время приготовления на 1 минуту.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет приготовление.  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд. Нажмите на кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**, 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.*
8. 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 **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

*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 «ОТСРОЧКА СТАРТА»

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

*ПРИМЕЧАНИЕ: Данная функция не доступна на программе «ВЫПЕЧКА»*

1. Положите ингредиенты в соответствии с рецептом в чашу мультиварки.
2. Вставьте чашу в корпус. Закройте крышку до щелчка.
3. Выберите необходимую программу и режим приготовления кнопками **«МЕНЮ»** и **«РЕЖИМ»**.
4. Выберите если необходимо время приготовления кнопками **«ЧАС»** и **«МИН»**.
5. Нажмите на кнопку **ОТСРОЧКА СТАРТА** и установите желаемое время отложенного старта. Кнопка **«ЧАС»** устанавливает часы отсрочки, а кнопка **«МИН»** минуты соответственно.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Начнется обратный отсчет времени до старта приготовления.
7. 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 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: 700 Вт  
 Объем съемной чаши: 4 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 можете сохранить окружающую среду.

### ОБЩИЕ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	Время по умолчанию (минуты)	Возможность регулировки времени (минуты)
ЖАРКА	30	10-99
КАША / рисовая каша	45	10-180
КАША / овсяная каша	45	10-180
ПАРОВАРКА	15	10-120
ВЫПЕЧКА	25	15-45
СУП / суп	60	10-180
СУП / бульон	60	10-180
ТУШЕНИЕ / быстрое	30	10-60
ТУШЕНИЕ / томление	45	10-60
РИС / жесткий рис	45	*****
РИС / мягкий рис	55	*****
ЙОГУРТ	8 часов	6-12 часов



### 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 ПОМЕНИЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ		
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•	•			•	ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ	ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННЫХ 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						ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ	ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ	ВЫПЕЧКА СЫРАЯ	ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ	ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ	ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ		
Слишком много теста в чаше	•	•						<b>ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ</b>  <b>ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ</b>
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						•	•	