



VITESSE[®]
Home

VITESSE[®]
МУЛЬТИВАРКА
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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



VS-596

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	2
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	2
СХЕМА ПРИБОРА	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ	7
Программа РИС-КРУПЫ	7
Программа ПЛОВ	8
Программа ЖАРКА	9
Программа МОЛОЧНАЯ КАША	10
Программа ГРЕЧКА	12
Программа СУП	13
Программа ВАРКА НА ПАРУ	14
Программа ЙОГУРТ	16
Программа ВЫПЕЧКА	16
Программа ТУШЕНИЕ	18
Функция ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ	19
Функция ОТСРОЧКА СТАРТА	19
ЧИСТКА И УХОД	20
Очистка корпуса прибора	20
Очистка чаши	20
Очистка конденсатора	20
Очистка клапана выпуска пара	20
Рекомендации по использованию съемной чаши	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	21
ПРИЛОЖЕНИЯ	22

Ru

Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение!

Торговая марка VITESSE® предлагает Вам коллекцию высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

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 пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком знания или опыта, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность, или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.

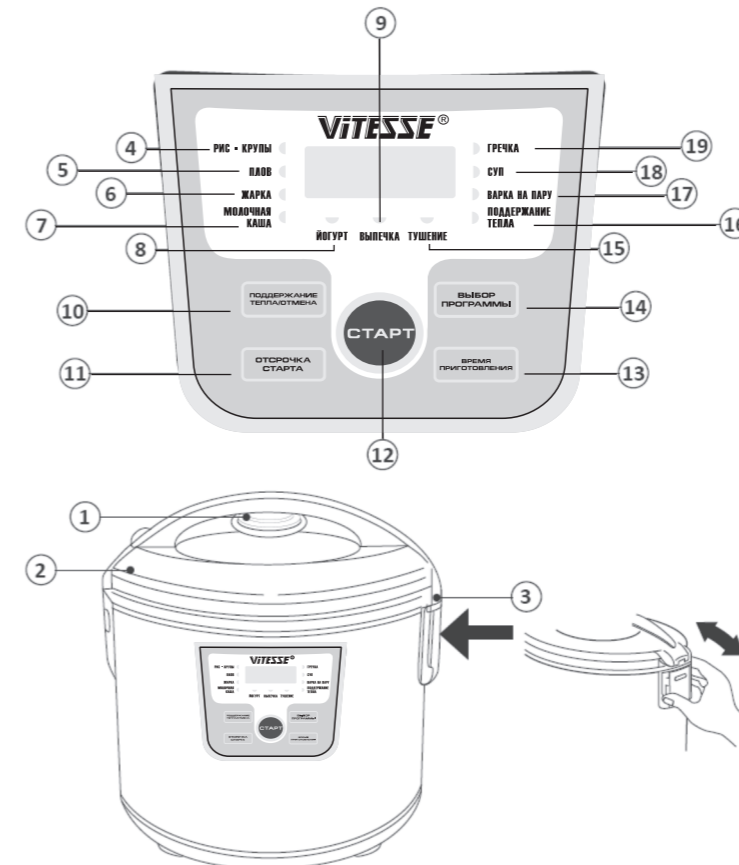
Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке.

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. Не перекручивайте и не перегибайте шнур питания. Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

СХЕМА ПРИБОРА



- | | |
|--|--|
| 1. Съёмный паровой клапан | 11. Кнопка «Отсрочка старта» |
| 2. Крышка прибора | 12. Кнопка «Старт» |
| 3. Конденсатор (предназначен для сбора конденсата при открывании крышки) | 13. Кнопка «Время приготовления» |
| 4. Индикация программы Рис-Крупы | 14. Кнопка «Выбор программы» |
| 5. Индикация программы Плов | 15. Индикация программы Тушение |
| 6. Индикация программы Жарка | 16. Индикация режима Поддержание тепла |
| 7. Индикация программы Молочная каша | 17. Индикация программы Варка на пару |
| 8. Индикация программы Йогурт | 18. Индикация программы Суп |
| 9. Индикация программы Выпечка | 19. Индикация программы Гречка |
| 10. Кнопка «Поддержание тепла/Отмена» | |

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 с антипригарным 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 во внутреннюю 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ

ПРОГРАММА «РИС-КРУПЫ»

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

1. Отмерьте рис по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.
2. Положите рис и приправы в чашу, залейте воду.
Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ, расположенного на внутренней поверхности чаши.
Вы также можете использовать свой рецепт приготовления риса, придерживаясь предложенной последовательности действий.
3. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **РИС-КРУПЫ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически.
Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**.
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **РИС-КРУПЫ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее при этом отобразятся символы **bb**.
Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
Несмотря на то, что режим поддержания тепла 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»

Предназначена для приготовления различных пловов.

1. Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, промойте, почистите и нарежьте.
2. Положите все ингредиенты в чашу в соответствии с рекомендациями:

На 200 г риса:

50 г растительного масла
300-400 г мяса (баранины или свинины)
100 г лука
100 г моркови
550 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.

3. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша 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. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ПЛОВ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически.
Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**.
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ПЛОВ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.
Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
Несмотря на то, что режим поддержания тепла 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 приготовления блюд во фритюре или быстрой обжарки в растительном масле.

ВНИМАНИЕ! Адекватная работа программы возможна только при использовании достаточного количества масла! Убедительно просим Вас учитывать это во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ:

1. Налейте в чашу мультиварки около 500 мл растительного масла и поместите продукты для приготовления.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите мультиварку к питающей сети.
5. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ЖАРКА**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 5 минут.
При необходимости Вы можете изменить его в пределах 5-60 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев мультиварки непосредственно перед стартом программы приготовления может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы приготовления сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.
8. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ЖАРКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.
Не рекомендуется оставлять блюдо в режиме поддержания тепла в данной программе во избежание его порчи. Отключите подогрев кнопкой **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА** и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Будьте аккуратны при извлечении готового блюда! Используйте кухонные вилки или прихватки.
9. Отключите прибор от питающей сети.

БЫСТРОЕ ОБЖАРИВАНИЕ

1. Налейте в чашу мультиварки растительное масло и положите продукты, которые хотите обжарить.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка или оставьте приоткрытой.
4. Подключите мультиварку к питающей сети.
5. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ЖАРКА**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 5 минут.
При необходимости Вы можете изменить его в пределах 5-60 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Для отмены нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев мультиварки непосредственно перед стартом программы приготовления может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы приготовления сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.
8. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ЖАРКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.
Не рекомендуется оставлять блюдо в режиме поддержания тепла в данной программе во избежание его порчи. Отключите подогрев кнопкой **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА** и откройте крышку.
9. Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

Для приготовления молочных каш из различных круп.

1. Отмерьте крупу по рецепту. Промойте ее до чистой воды.
Положите все ингредиенты в чашу в соответствии рекомендациями.
Мерная чашка, входящая в комплект:
100 г крупы ¾ мерной чашки
130 г крупы 1 мерная чашка
180 г крупы 1 1/3 мерной чашки

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.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для получения оптимального результата рекомендуем смешать молоко с водой в пропорции 1:1.

Вы можете использовать свой рецепт приготовления, придерживаясь 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 соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** установите режим **МОЛОЧНАЯ КАША**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 30 минут.
Вы можете изменить его в пределах 1-99 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев мультиварки непосредственно перед стартом программы приготовления может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы приготовления сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор **МОЛОЧНАЯ КАША** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

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

- Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ГРЕЧКА»

Для приготовления гречневой и друг видов каш.

- Отмерьте крупу по рецепту. Промойте ее до чистой воды. Положите все ингредиенты в чашу в соответствии с рекомендациями.

Вид крупы	2 чашки	4 чашки
Гречневая	600 мл	1200 мл
Рис круглый	650 мл	1250 мл
Перловая	700 мл	1300 мл

Мерная чашка, входящая в комплект:

130 г крупы 1 мерная чашка

180 мл воды 1 мерная чашка

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

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

- Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
- Подключите прибор к питающей сети.
- Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ГРЕЧКА**.
- Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 12 минут.
Вы можете изменить его в пределах 1-99 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу. Чтобы прервать процесс приготовления, нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев мультиварки непосредственно перед стартом программы приготовления может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы приготовления сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.

- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ГРЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**. Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

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

- Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «СУП»

Предназначена для приготовления всевозможных супов, тушений и рагу в достаточном количестве жидкости, а также компотов и напитков.

- Отмерьте все ингредиенты, промойте, нарежьте и положите в чашу.
Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
- Подключите прибор к питающей сети.
- Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** установите программу **СУП**.
- Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 30 минут.
Вы можете изменить его в пределах 1-99 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

- Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев мультиварки непосредственно перед стартом программы приготовления может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы приготовления сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.

- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор **СУП** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.
Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
Несмотря на то, что режим поддержания тепла рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.
- Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ВАРКА НА ПАРУ»

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

- Налейте в чашу мультиварки 500-550 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу, как показано на рисунке.
- 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 соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
- Подключите прибор к питающей сети.
- Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** установите режим **ВАРКА НА ПАРУ**.
- Установите время приготовления.



Автоматическое время приготовления: 10 минут.

Вы можете изменить его в пределах 1-99 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Продукт	Количество	Объем воды	Время (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
Свекла	500 г	600 мл	40
Брокколи (морож.)	500 г	600 мл	30
Творог			
Творожный пудинг	500 г	600 мл	40-50

В таблице приведены общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от конкретного вида продукта, а также Ваших предпочтений.

- Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев мультиварки непосредственно перед стартом программы приготовления может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы приготовления сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор **ВАРКА НА ПАРУ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.
Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
Несмотря на то, что режим поддержания тепла рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять блюдо в этом режиме надолго во избежание порчи продукта.
- Отключите прибор от питающей сети.

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашнего йогурта.

1. Разложите сырье для йогурта (100-200 мл натурального йогурта на 1 л молока) по небольшим стеклянным баночкам. В чашу мультиварки налейте небольшое количество воды и поставьте баночки с сырьем.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** установите программу **ЙОГУРТ**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 8 часов.
Вы можете изменить его в пределах 360-990 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**.
8. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ЙОГУРТ** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.
Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
9. Отключите прибор от питающей сети.
10. 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.

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Для приготовления различных бисквитов, пирогов, а также запеканок.

1. Приготовьте тесто для выпечки в соответствии с Вашим рецептом. Чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы испеченное изделие легче вынималось из чаши. Выложите тесто в чашу и выровняйте его.

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** установите программу **ВЫПЕЧКА**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 20 минут.
Вы можете изменить его в пределах 15-45 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев мультиварки непосредственно перед стартом программы приготовления может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы приготовления сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.
8. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ВЫПЕЧКА** погаснет, начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.
Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА / ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.
Несмотря на то, что режим поддержания тепла 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. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.
Пожалуйста, наденьте кухонные рукавицы или используйте прихватки, чтобы вынуть чашу. Если оставить выпечку в чаше на долгое время, выпечка может отсыреть. После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Очистка и уход».

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для запекания целых кусков мяса (не менее 400-500 г) в собственном соку или на небольшом количестве масла.

ВНИМАНИЕ! Не добавляйте воду в чашу мультиварки при приготовлении в данном режиме. Это вызовет некорректную работу таймера обратного отсчета.

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

1. Положите мясо и приправы в чашу, смазанную маслом или жиром.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**.
6. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 13 минут.

При необходимости Вы можете изменить его в пределах 1- 99 минут, нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от температуры продуктов и их количества. Предварительный нагрев перед стартом программы может занимать значительное время (о работе мультиварки свидетельствуют мигающие символы на дисплее). Старт выбранной программы сопровождается появлением на дисплее таймера обратного отсчета времени.

8. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла: индикатор **ТУШЕНИЕ** погаснет, загорится индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее отобразятся символы **bb**.

Нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

Несмотря на то, что режим поддержания тепла рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуем оставлять блюдо в этом режиме надолго во избежание его порчи.

9. Отключите прибор от питающей сети.

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

Функция поддержания температуры готовых блюд включается автоматически по окончании программы приготовления, при этом начнет мигать индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, на дисплее будут отображаться символы **bb**.

Для отключения функции поддержания тепла нажмите на кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА /ОТМЕНА**.

ВНИМАНИЕ! 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 продукта.

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»

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

1. Установите чашу с ингредиентами в корпус мультиварки.
2. Кнопкой **ВЫБОР ПРОГРАММЫ** установите необходимую программу приготовления.
3. Установите время приготовления в соответствии с инструкцией к выбранной программе приготовления.
3. Нажмите кнопку **ОТСРОЧКА СТАРТА**.
4. Кнопкой **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** установите необходимое время отсрочки. Однократное нажатие на кнопку устанавливает минуты (каждое нажатие добавляет 10 минут ко времени приготовления), нажатие и удерживание кнопки позволяет выставить часы.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**. На дисплее появится таймер обратного отсчета. Как только время отсрочки старта закончится, запустится выбранная программа приготовления.

ЧИСТКА И УХОД

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

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

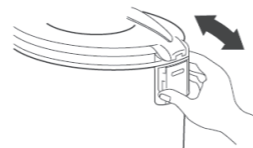
Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

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.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 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 съемную чашу уксус, поскольку это может повредить антипригарное покрытие.
- Съемная чаша может поменять 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: 500 Вт

Объем съемной чаши: 3 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 сможете сохранить окружающую среду.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

КОДЫ ОШИБОК		
КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотна закрыта крышка.	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева, вся жидкость в чаше выкипела или прибор был включен с пустой чашей.	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от сети, дайте остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду/ бульон и продолжайте приготовление.
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 «ПОДОГРЕВ»		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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА 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 неплотна закрыта						•	•	•		
Плохо вымыта чаша						•	•			

ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ							ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ	ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ	ВЫПЕЧКА СЫРАЯ	ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ	ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ	ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ	РЫХЛАЯ ВЫПЕЧКА	
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						•	•	

ДЛЯ ЗАМЕТОК
