

• LED EZ COOKER •
•МУЛЬТИВАРКА LED EZ COOKER •

MODEL SK-A12
МОДЕЛЬ SK-A12

VESelectric

INSTRUCTION MANUAL WITH RECIPE BOOK
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ С
КНИГОЙ РЕЦЕПТОВ



VES ELECTRIC SPAIN

Фирма-изготовитель: Rotwein S.L., Испания
с/Diputacio 237,
6 1 08 007
Barcelona, Spain

Экспортный адрес: Rotwein S.L., Катар



VES ELECTRIC SPAIN

Откройте для себя мир бытовой техники
VESelectric

Удобствие — дело техники!

Соковыжималка VES 3003

Свежевыжатые соки круглый год!



- Широкая загрузочная горловина диаметром 74 мм
- Эффективность отжима сока до 75 %
- Система автоматического сброса отходов
- Мощность — макс. 800 Вт
- 2 скорости работы
- Режим ПУЛЬС
- Контейнер для мякоти — 2л
 - Кувшин для сока с сепаратором пены — 1 л

Чудо-сушилка VMD-1

Идеально подходит для сушки овощей, фруктов, грибов, орехов, зелени, лечебных трав, мяса, рыбы и хлеба!

- Мощность — 300 Вт
- 5 съемных секций
- Удобная панель управления
- Автоматическое отключение



Универсальный Экспресс Маринатор вакуумный VMR-10

Соления и маринады круглый год! Максимально за 9 минут!
Революционный! Легкий в использовании!



- Мощность — 9 Вт
- Объем канистры — 4 литра
- Максимальная масса загрузки — 2,3 кг
- Автоматическое отключение

Шашлык, сочное мясо, маринады, соления, гарниры, десерты, салаты, соусы, овощи, фрукты!

Чайник-термос VES 2008

Незаменим дома, на даче, на пикнике!

3 способа розлива воды!
5 температурных режимов (40/50/60/85/98)!

- Мощность — 900 Вт
- LCD-дисплей
- Объем — 4 л
- Режим поддержания температуры
- Вращение на 360°
- Резервуар из нержавеющей стали



Dear customer!

We highly appreciate you choosing VES Electric home appliances. From our side we guarantee excellent quality, perfect functioning and safety of your appliance upon keeping to all the rules of home exploitation. Before using the appliance, please, read carefully attached instruction.

GENERAL PRECAUTIONS

- the appliance is for home use only. Do not use for industrial purpose
- read all the instruction manual before the first operating and save it
- keep the power cord and plug always clean and dry
- use only the enclosed power cord
- to unplug the appliance do not pull the power cord
- if the supply cord is damaged, it must be replaced by the authorized service centre
- never immerse the appliance, cord and plug into water
- if the appliance fell down into water, unplug it immediately and do not hurry to take it out
- before cleaning let the appliance cool down to avoid burning
- during cooking the appliance becomes very hot. Do not touch the hot surfaces
- to avoid the electrical shock and appliance damage, do not insert any object into the openings of the appliance
- **WARNING:** do not use this appliance near water. Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water
- never use the appliance with wet hands
- never use the appliance on a damp floor
- never use the appliance with an extension lead
- before the first operating make sure that the voltage in your wall outlet is the same as on the appliance's rating label marked
- never use the appliance with the damaged wall outlet
- any examination, repair or adjustment must be done in an authorized

Service Center. Do not repair the appliance by yourself! If the opening of the appliance is detected, the appliance's guarantee will be canceled.

- never use the appliance near or on the hot surfaces
- never let the cord hang over the edge of the table or touch any hot surfaces
- always unplug the appliance when not in use/before cleaning
- before use connect the power cord to the appliance first, then plug into the wall outlet
- do not let children play or use the appliance
- give a high attention when the appliance is being used near the children
- use the appliance only for it's direct purpose
- never expose the appliance to fall down or to be kicked
- do not use any abrasive, chemical, alcohol-contained cleaners and hard brushes for cleaning the appliance
- fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies etc. **Do not cover the appliance!**
- while using the appliance, please, observe the safety precautions
- incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions of the appliance and injuries to the user
- if the appliance has been used with infringement of guide's instructions, the appliance's guarantee would be canceled and consumer would repair the appliance at his/her expense
- this appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

INFORMATION ABOUT THE INNER POT

- use the inner pot only with LED EZ cooker, do not use with other appliances
- the inner pot has a special carbon coating. Take care of the coating and never wash the inner pot in alkaline solution to avoid damage
- do not wash the inner pot in dishwashing machine

- never use hard brushes, scrubs to clean the inner pot to avoid damage of the coating
- do not wash the inner pot immediately after cooking. Let it cool down, then wash in warm soapy water and wipe dry
- to avoid burning take the hot inner pot out with kitchen gloves only or let the inner pot cool down before taking it out
- do not beat up, mix or wash food in the inner pot to avoid damage of the coating
- the inner pot coating will gradually rub away, it is necessary to use it gently
- do not drop down or beat the inner pot
- do not clean the inner pot with force
- do not put the inner pot on open fire
- do not put other objects (except food) into the inner pot
- do not use the appliance with other pots not enclosed in the set
- do not use the appliance without inner pot or with empty pot, as this can damage the appliance, except the preheating procedure. See **БЫПЕЧКА** (baking) section.
- before cooking make sure the inner pot is in full contact with the heating plate, by turning round
- wash the inner pot after each use
- do not fill the inner pot higher than top level mark
- before baking oil the inner pot
- before baking level the dough on the bottom of the inner pot, so that it could cover all the bottom and touch the walls.

INFORMATION ABOUT THE HEATING PLATE

- do not insert any objects between the inner pot and heating plate to avoid electric shock and damage of the appliance
- the heating plate and outside of the inner pot should always be dry and clean to avoid damage of the appliance
- do not wash or pour water on the heating plate. Clean it with wet soft cloth/sponge and wipe dry with the soft cloth
- the heating plate is very hot when the appliance is on. Do not touch it!
- never use hard brushes, scrubs to clean the heating plate to avoid damage of the heating plate

INFORMATION ABOUT THE LID

- during cooking close the lid tightly, except **ЖАПКА** (frying) function.
- take care of the face and hands while opening the lid. Do not bend over the appliance, while opening the lid.
- do not tear off the silicon ring from the lid, as it is part of the lid
- do not immerse the lid into water
- for cleaning use the wet soft cloth/sponge only

INFORMATION ABOUT STEAM VALVE AND WATER COLLECTOR

- take care of the face and hands from steam escaping from the valve
- after each use take out the steam valve from the lid, untwist it and wash under the running water and wipe dry
- place the water collector on the appliance and keep it there while cooking. Periodically pour out water from the water collector. Be careful as water can be hot!

INFORMATION ABOUT THE STEAMER

- do not use the steamer on open fire
- do not use the steamer without inner pot
- do not use steamer with other appliances
- do not use the appliance with the steamer not enclosed in the set
- before steaming pour water inside the inner pot not lower than bottom level mark
- before cooking oil the inside of the steamer, so the food will not stick to the bottom
- to avoid burning take the hot steamer out with kitchen gloves only

INFORMATION ABOUT ACCESSORIES

The item has the following accessories in the set: inner pot, steamer, scoop, spoon, measuring cup and detachable power cord.

- use only the enclosed accessories
- for food tasting or serving use only the enclosed spoon or scoop.
- Do not use metal cutlery, as they may damage the coating
- do not leave the accessories in the inner pot during cooking

ITEM CARRYING RULES

WHILE CARRYING HOLD THE APPLIANCE BODY WITH TWO HANDS TIGHTLY. BE CAREFUL WHEN THE APPLIANCE IS HOT OR CONTAINS FOOD. WE RECOMMEND TO MOVE THE APPLIANCE EMPTY ONLY. WHILE MOVING DON'T HOLD BY THE LID OR TOUCH THE OPEN LID BUTTON TO AVOID BURNS.

FEATURES OF LED EZ COOKER

Cooking in LED EZ cooker is extremely simple and does not require special skills and knowledge as microchip sets the time and temperature in accordance with the chosen function. And result – excellent taste, useful substances are as much as possible kept in groats at a minimum of time spent by you. 3D system controls cooking temperature in all points and supports an optimal temperature mode. The device allows to save a lot of time by Time booking function. You can place food at night, set the programme and have freshly cooked breakfast in the morning. The choice of dishes for LED EZ cooker is huge and nearly each recipe can be adapted to it. In the small device with big inner pot can be cooked the whole dinner for big family. LED EZ cooker can cook dietary and baby food and it is capable to cook even tough meat.

Our LED EZ cooker replaces such items as:

- electric stove
- frying pan
- steam cooker
- slow cooker
- rice cooker
- electric pot
- deep fryer

and helps to save a lot of time and money.

BEFORE USE

Remove the appliance from the package. Do not leave the packing (plastic bags, polystyrene etc.) within the reach of children since they could be dangerous. Keep the package for appliance storage.

Wipe the housing of the appliance with wet soft cloth. Wash the inner pot, spoon and scoop with soft cloth or sponge in warm soapy water

and wipe dry.

DESCRIPTION

1. lid
2. silicon ring
3. detachable steam valve
4. water collector
5. LED colorful control panel with intermittent indication lights
6. stainless steel body
7. scoop/spoon holder
8. inner pot



steamer



measuring cup (capacity about 160ml), spoon

LED DISPLAY DESCRIPTION



FUNCTIONS:**РИС/КАША (rice/porridge)**

Programmed time - 45 minutes.

ВЫПЕЧКА (baking)

Programmed time - 50 minutes.

ЖАРКА (frying)

Programmed time - 25 minutes

ПАР (steaming)

Programmed time - 40 minutes

М/ОГОНЬ (приготовление на медленном огне - roaching)

Programmed time - 40 minutes

ТУШЕНИЕ (stewing)

Programmed time - 50 minutes

СУП (soup)

Programmed time - 40 minutes

ВЫБОР (free choice)

Programmed time - 00 minutes (can be set as desired)

- **TIME BOOKING** from 00h00min to 15h55min.
- **SETTING OF COOKING TIME** for all functions, except ВЫБОР (free choice), is 05min - 99min
- Выбор (free choice) - 00min-99min
- **KEEP WARM** function for 24 hours.

OPERATION**РИС/КАША (rice/porridge)**

Using РИС/КАША function, you can cook rice/porridge either with water or with milk. Many recipes of porridges are in our recipe book. Please follow them accordingly.

1. Place 2 measuring cups of preliminary cleaned and washed rice in the inner pot. Pour 5 measuring cups of water inside the inner pot. Add salt and sugar to your taste.

Note: do not put food in the inner pot higher than top level mark.
Note: you can change the amount of water to your taste.

2. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

3. Close the lid tightly

4. Plug in the appliance to the wall outlet. Display will automatically show РИС/КАША function with programmed cooking time 45

minutes.

5. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.

6. Press СТАРТ key.

7. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

8. Press ОТМЕНА key to cancel Keep warm mode (if needed).

ВЫПЕЧКА (baking)

In the LED EZ cooker you can bake pies, cakes and tarts (**but not the buns**)

1. Prepare the dough, following recommendations of the recipe chosen by you (you can follow our recipe book).

2. Oil the inner pot well.

3. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

4. Close the lid tightly.

5. Plug in the appliance to the wall outlet.

6. Press the ФУНКЦИИ key one time. The pot indicator will stop on ВЫПЕЧКА function. Set 10 minutes.

7. Press СТАРТ key to heat up the inner pot. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

8. Press ОТМЕНА key to cancel Keep warm mode.

9. Choose ВЫПЕЧКА function again. The display will show 50 minutes.

10. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.

11. Put dough inside the inner pot and level it. So that it could cover all the bottom and touch the walls.

Note: do not put dough in the inner pot higher than top level mark.
12. Close the lid tightly. **We recommend not open the lid during baking.**

Note: baking time depends on the volume and kind of baked goods. You can set cooking time when trying your own recipes or following our recipe book.

13. Press СТАРТ key. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep

warm mode automatically.

Note: it is recommended to switch off keep warm function to avoid baked goods burn slightly or overdry. Press ОТМЕНА key (if needed).

14. Unplug the appliance. Take out the inner pot using the kitchen gloves and turn it upside down.

Note: usually the upper part of the baked goods is not brown in comparison with the bottom. This is not the defect of the item but its construction feature. With our 3D system the baked goods are baked through very well, even not brown on up. If you wish to have up brown, oil the inner pot and place the baked goods upside down, choose ВЫПЕЧКА function for 10 minutes or more.

ЖАРКА (frying)

ATTENTION! DO NOT CLOSE THE LID WHEN FRYING.

1. Put oil inside the inner pot. Put food inside the inner pot.

Note: do not put food in the inner pot higher than top level mark.

2. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

3. Plug in the appliance to the wall outlet.

4. Press the ФУНКЦИИ key several times to choose ЖАРКА function. The display will show cooking time 25 minutes.

5. To set the desired cooking time please refer to the Cooking time section.

6. Press СТАРТ key. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

7. Press ОТМЕНА key to cancel Keep warm mode (if needed).

ТУШЕНИЕ (stewing)

1. Pour some oil in the inner pot.

2. Put meat and other ingredients with some water inside the inner pot.

Note: do not put food in the inner pot higher than top level mark.

3. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

4. Close the lid tightly.

5. Plug in the appliance to the wall outlet.

6. Press ФУНКЦИИ key several times to choose ТУШЕНИЕ function. The display will show cooking time 50 minutes. Cooking time of stewing depends on the volume and kind of food.

7. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.

8. Press СТАРТ key. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

9. If you want to cancel the Keep warm mode, press ОТМЕНА key.

ПАП (steaming)

1. Pour water until the bottom level mark inside of the inner pot.

2. Place steamer in the inner pot.

3. Place food in the steamer.

Note: before placing the food oil the steamer, so the food will not stick to the bottom.

4. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

5. Close the lid.

6. Plug in the appliance to the wall outlet.

7. Press ФУНКЦИИ key several times to choose ПАП function. The display will show cooking time 40 minutes.

8. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.

9. Press СТАРТ key. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.

10. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm mode (if needed).

М/ОГОНЬ (приготовление на медленном огне - roaching)

1. Place the ingredients into the inner pot, pour necessary quantity of water.

Note: do not put food and water higher than top level mark inside the inner pot.

2. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.

3. Close the lid tightly.

4. Plug in the appliance to the wall outlet.
5. Press ФУНКЦИИ key several times to choose М/ОГОНЬ function. The display will show cooking time 40 minutes.
6. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.
7. Press СТАРТ key. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.
8. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm mode (if needed).

СУП (soup)

1. Put all ingredients into the inner pot.
 2. Pour necessary quantity of water for cooking soup into the inner pot.
- Note:** do not fill the inner pot higher than top level mark.
3. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.
 4. Close the lid tightly.
 5. Plug in the appliance to the wall outlet.
 6. Press ФУНКЦИИ key several times to choose СУП function. The display will show cooking time 40 minutes.
 7. To set the desired cooking time, please refer to the Cooking time section.
 8. Press СТАРТ key. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.
 9. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm function (if needed).

ВЫБОР (free choice)

1. Place food in the inner pot.
- Note:** do not fill the inner pot higher than top level mark.
2. Make sure that the outside of the inner pot and heating plate are clean and dry. Place the inner pot into the appliance. Turn it round for full contact with the heating plate.
 3. Close the lid tightly.
 4. Plug in the appliance to the wall outlet.
 5. Press ФУНКЦИИ key several times to choose ВЫБОР function. The display will show "00".

6. Set desired time for cooking by pressing ВРЕМЯ ГОТОВКИ key several times.
7. Press СТАРТ key. The pot light will blink until the function finishes. Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically.
8. Press ОТМЕНА key to cancel the Keep warm mode (if needed).

KEEP WARM (ПОДОГРЕВ)

Upon finishing of cooking process, the appliance will turn to Keep warm mode automatically. The display will show "bb".
To cancel this function, press ОТМЕНА key.
Note: do not use Keep warm mode to warm up the food.

TIME BOOKING (ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Time booking is countdown timer indicated with green color numbers.

1. Place the inner pot with food into the appliance.
2. Close the lid tightly.
3. Plug in the appliance to the wall outlet.
4. Choose the function you need.
5. Press ОТСРОЧКА/ЧАСЫ several times to set hours.
6. Press ОТСРОЧКА/МИНУТЫ several times to set minutes.
7. Press СТАРТ key. The "watch" light will be on. The green color numbers on the display will show how long you should wait before the appliance starts cooking.

COOKING TIME (ВРЕМЯ ГОТОВКИ)

Cooking time is countdown timer indicated with red color numbers.

1. Place the inner pot with food into the appliance.
2. Close the lid tightly.
3. Plug in the appliance to the wall outlet.
4. Choose the function you need.
5. Press ВРЕМЯ ГОТОВКИ several times to set cooking time (minutes).
6. Press СТАРТ key.

COOKING TIME AND TIME BOOKING

1. Place the inner pot with food into the appliance.
2. Close the lid tightly.
3. Plug in the appliance to the wall outlet.

4. Choose the function you need by pressing ФУНКЦИИ key.
5. Press ВРЕМЯ ГОТОВКИ several times to set the cooking time (minutes).
6. Press ОТСРОЧКА/ЧАСЫ several times to set hours.
7. Press ОТСРОЧКА/МИНУТЫ several times to set minutes.
8. Press СТАРТ.

FOOD WARMING

If you need to warm up the food, use ВЫБОР function for 10-15 minutes. If it is bread, use ВЫПЕЧКА function, but change the cooking time.

NOTE: You can not defrost the food in LED EZ cooker. For this purpose, please use convection ovens of VES Electric AX 747D/730/745/999, VES 777/787/747/767/797.

CLEANING

- Unplug the appliance and take away the power cord.
- Wait until the appliance cools down.

Steam valve

Take out the steam valve from the lid, untwist it. Wash under the running water, wipe dry. Assemble back.

Body, lid, steam valve hole.

Clean with the wet soft cloth/sponge and wipe dry.

Do not immerse the body/lid into the water!

Inner pot

Never use force to clean the inner pot. Wait until the pot cools down, pour warm water inside the inner pot (in case of hard dirt) and leave it for some time, then carefully wash it with soft cloth/sponge in warm soapy water. Do not wash in the dishwashing machine.

There is no guarantee for the inner pot.

Water collector

Clean after each use of the appliance.

Accessories

Clean with the soft cloth/sponge in soapy water, rinse and wipe dry.

STORAGE

Store the appliance in cold dry place, far from children.

SAVE THIS INSTRUCTION

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед началом использования прибора, пожалуйста, полностью прочитайте данную инструкцию.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях
- прочитайте всю инструкцию перед первым подключением прибора и сохраните ее
- следите за тем, чтобы шнур и вилка шнура всегда были чистыми и сухими
- используйте прилагаемый в комплекте шнур питания. Не используйте его с другими устройствами
- чтобы отсоединить прибор от сети, не тяните за шнур питания
- в случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен специализированным сервисным центром, во избежание опасности
- никогда не погружайте прибор, шнур питания в воду
- если прибор упал в воду, отсоедините его от сети и не спешите извлекать из воды
- во избежание ожога, перед чисткой дайте прибору остыть
- во время использования прибора он сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора
- во избежание электрического шока не вставляйте посторонние предметы в выходные отверстия прибора
- **ВНИМАНИЕ:** Не используйте прибор вблизи воды. Не используйте прибор вблизи ванн, душевых, бассейнов и т.д.
- никогда не эксплуатируйте прибор мокрыми руками
- никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу
- никогда не эксплуатируйте прибор с удлинительным шнуром
- перед первым подключением к сети убедитесь, что величина и тип напряжения в ней, соответствуют указанным на приборе

- никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой
- проверка, ремонт и регулировка должны осуществляться в специализированном сервисном центре. **Не ремонтируйте прибор самостоятельно! В случае обнаружения сервисным центром вскрытия прибора, гарантия с прибора снимается.**
- никогда не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях
- никогда не позволяйте шнуру питания перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей
- всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется и перед чисткой
- перед использованием вставьте шнур питания в разъем прибора, затем подсоедините его к сети
- не позволяйте детям играть или пользоваться прибором
- особое внимание уделяйте, если прибор эксплуатируется вблизи детей
- эксплуатируйте прибор только по его прямому назначению
- никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию
- никогда не используйте для чистки прибора едкие или абразивные чистящие средства, а также жесткие или металлические губки/щетки
- имеется риск возгорания, если прибор был накрыт полотенцем и т.п., или соприкасался легковоспламеняющихся материалов – занавески. **Не накрывайте прибор!**
- в процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности
- при эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца
- этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или психическими возможностями, с недостатком опыта или знаний по его эксплуатации, а, так же, детьми

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КАСТРЮЛЕЙ

- используйте кастрюлю только с мультиварой LED EZ cooker, не используйте ее с каким-либо другим прибором

- кастрюля имеет специальное угольное покрытие. Во избежание повреждения кастрюли, не мойте ее в щелочном растворе
- не мойте кастрюлю в посудомоечной машине
- не используйте жесткие, острые чистящие средства для чистки кастрюли, во избежание повреждения покрытия
- не мойте кастрюлю сразу после использования. Дайте кастрюле немного остыть, затем вымойте в мыльной воде и протрите насухо
- во избежание ожогов извлекайте кастрюлю из прибора, надев кухонные рукавицы или дайте кастрюле остыть перед тем как извлечь ее из прибора
- не мешайте, не взбивайте и не мойте продукты в кастрюле, во избежание повреждения ее покрытия
- покрытие кастрюли будет постепенно стираться, необходимо использовать ее бережно
- не роняйте и не ударяйте по кастрюле
- не применяйте силу, очищая кастрюлю
- не ставьте кастрюлю на открытый огонь
- не оставляйте посторонние предметы (кроме еды) в кастрюле
- не используйте прибор с кастрюлей, не входящий в комплект
- не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей, так как это может привести к поломке прибора, кроме прогревания (см. раздел ВЫПЕЧКА)
- перед использованием убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной, повернув ее по часовой стрелке
- мойте кастрюлю после каждого использования
- не заполняйте кастрюлю выше верхней отметки
- перед выпечкой смазывайте кастрюлю маслом
- перед выпечкой разравнивайте тесто на дне кастрюли, чтобы дно было полностью покрыто и тесто касалось стенок кастрюли

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛАСТИНОЙ

- не вставляйте никакие предметы между кастрюлей и нагревательной пластиной. Это может стать причиной электрического шока или поломки прибора

- нагревательный элемент прибора и внешняя сторона кастрюли всегда должны быть чистыми и сухими во избежание поломки прибора
- не мойте и не мочите нагревательную пластину. Протирайте ее влажной тканью/губкой, затем вытирайте насухо
- нагревательная пластина очень сильно нагревается во время работы прибора. Не дотрагивайтесь до нее!
- не используйте жесткие чистящие средства для чистки прибора

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КРЫШКОЙ

- во время готовки плотно закрывайте крышку, кроме функции ЖАРКА
- берегите лицо и руки от ожогов при открывании крышки. Не наклоняйтесь над прибором.
- не снимайте силиконовое кольцо с крышки прибора, так как оно является частью крышки
- не погружайте крышку прибора в воду
- для чистки крышки прибора используйте только влажную мягкую ткань/губку

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПАРОВЫМ КЛАПАНОМ И ВЛАГОСБОРНИКОМ

- во время использования прибора берегите лицо и руки от пара, выходящего из парового клапана
- после каждого использования прибора снимайте клапан с крышки, раскрутите его, промойте под проточной водой и вытрите насухо. Заново соберите.
- поместите влагосборник в прибор. Периодически сливайте воду из влагосборника. Будьте осторожны, вода во влагосборнике может быть очень горячей

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТИМЕРОМ

- не используйте стимер на открытом огне
- не используйте стимер без кастрюли
- не используйте стимер с другими приборами
- не используйте прибор со стимером, не входящим в комплект
- перед готовкой на пару не наливайте в кастрюлю воду ниже нижней отметки

- перед готовкой на пару смажьте стимер, тогда пища не будет прилипать к стимеру
- во избежание ожогов, извлекайте стимер из прибора, используя кухонные рукавицы

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ АКСЕССУАРАМИ

В комплект прибора входят следующие аксессуары: кастрюля, стимер, половник, ложка, мерный стаканчик и съемный шнур питания.

- используйте только аксессуары входящие в комплект
- для пробы и смешивания пищи используйте только прилагаемые в комплекте ложку и половник. Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут повредить покрытие кастрюли
- не оставляйте аксессуары в кастрюле во время использования прибора

ПРАВИЛА ПЕРЕНОСКИ ПРИБОРА

ПРИ ПЕРЕНОСКЕ ПРИБОРА ОБХВАТИТЕ ЕГО ДВУМЯ РУКАМИ. НЕ БЕРИТЕСЬ ЗА КРЫШКУ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К КНОПКЕ, ОТКРЫВАЮЩЕЙ КРЫШКУ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЕСЛИ ПРИБОР ГОРЯЧИЙ ИЛИ ЗАГРУЖЕН ПРОДУКТАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕНОСИТЬ ПРИБОР ПУСТЫМ И ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫВШИМ.

Наша мультиварка LED EZ cooker заменяет такие приборы как:

- **электрическая духовка**
- **сковорода**
- **медленноварка**
- **пароварка**
- **рисоварка**
- **электрическая кастрюля**
- **фритюрница**

и помогает сэкономить время и деньги.

ОСОБЕННОСТИ

Приготовление еды в мультиварке предельно просто и не требует особых навыков и знаний. Расчёт необходимого времени приготовления, управление температурой берёт на себя микропроцессор в соответствии с выбранной Вами программой. А результат – превосходный вкус, максимально сохраненные в крупах полезные вещества при минимуме затраченного Вами времени. Система 3D контролирует температуру приготовления во всех точках и поддерживает оптимальный температурный режим. С помощью функции Отсрочка времени прибор позволяет экономить Ваше время. Вы можете загрузить пищу вечером, запустить нужную программу и на утро получить свежеприготовленный завтрак. Выбор блюд для мультиварки огромен, адаптировать к ней можно почти любой рецепт. В небольшом по габаритам приборе, благодаря объёмной кастрюле, можно приготовить обед на большую семью.

В мультиварке можно готовить диетическое и детское питание, а так же она способна справиться с любым, даже самым жестким мясом.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора.

Корпус прибора протрите влажной тканью. Кастрюлю, стимер, ложку и половник вымойте в теплой мыльной воде, сполосните и протрите насухо.

ОПИСАНИЕ

1. крышка
2. силиконовое кольцо
3. съемный паровой клапан
4. влагосборник
5. цветная LED панель управления с мигающим световым индикатором
6. корпус из нержавеющей стали
7. держатель для ложки и половника
8. кастрюля

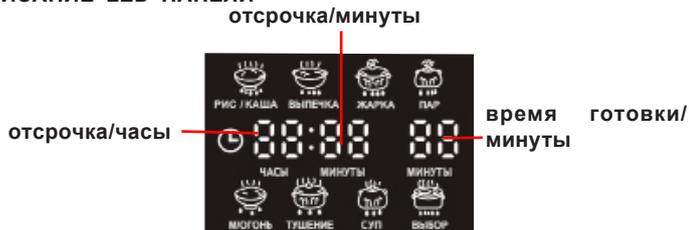


пароварка



мерный стаканчик, (примерно 160 мл) ложка, половник

ОПИСАНИЕ LED ПАНЕЛИ



• ФУНКЦИИ

РИС/КАША

Запрограммированное время приготовления - 45 минут.

ВЫПЕЧКА

Запрограммированное время приготовления - 50 минут.

ЖАРКА

Запрограммированное время приготовления - 25 минут.

ПАР

Запрограммированное время приготовления - 40 минут.

М/ОГОНЬ (приготовление на медленном огне)

Запрограммированное время приготовления - 40 минут.

СУП

Запрограммированное время приготовления- 40 минут.

ТУШЕНИЕ

Запрограммированное время приготовления - 50 минут

ВЫБОР

Запрограммированное время приготовления - 00 минут (устанавливается самостоятельно)

• **ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ** от 00ч.00мин. до 15ч.55мин.

• **ВРЕМЯ ГОТОВКИ** для всех функций 05мин-99мин, кроме функции ВЫБОР.

Выбор 00мин - 99мин

• **ПОДОГРЕВ** - 24 часа

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РИС/КАША

С помощью программы РИС/КАША Вы можете приготовить рис/кашу как на молоке, так и на воде. **Смотрите рецепты для каш в нашей книге рецептов.**

1. Выложите 2 мерных стаканчика предварительно промытого риса в кастрюлю мультиварки, налейте 5 мерных стаканчиков воды. Добавьте соль и сахар по вкусу.

Заметка: можете изменить количество воды по своему вкусу.

Заметка: не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Поместите кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

3. Плотно закройте крышку.
4. Подсоедините прибор к сети. Дисплей автоматически покажет функцию РИС/КАША время приготовления 45 минут.
5. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
6. Нажмите на кнопку СТАРТ.
7. Индикатор функции будет мигать до завершения программы. По окончании процесса приготовления, прибор автоматически перейдет в режим Прогрев.
8. Для отмены режима Прогрев, нажмите на кнопку ОТМЕНА (по желанию).

ВЫПЕЧКА

В мультиварке LED EZ cooker Вы можете выпекать пироги, торты, кексы (**нельзя печь булочки**).

1. Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного Вами рецепта (Вы можете воспользоваться нашей книгой рецептов).
2. Обильно смажьте кастрюлю маслом или маргарином.
3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина чистые и сухие. Поместите кастрюлю в мультиварку. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
4. Плотно закройте крышку.
5. Подсоедините прибор к сети.
6. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ один раз. Световой индикатор остановится на функции ВЫПЕЧКА. Установите время 10 минут.
7. Нажмите на СТАРТ, прогрейте кастрюлю. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. По окончании режима, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
8. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев.
9. Выберите функцию ВЫПЕЧКА еще раз. На дисплее появится фактическое время приготовления 50 минут.
10. Для установки желаемого времени приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
11. Поместите тесто в кастрюлю, разровняйте его так, чтобы дно кастрюли было полностью покрыто и тесто касалось стенок.

Заметка: не закладывайте тесто выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

12. Плотно закройте крышку. **Не рекомендуется открывать крышку во время выпечки.**

Заметка: время приготовления зависит от объема и вида выпечки. Вы можете установить желаемое время приготовления или следовать рекомендациям в нашей книге рецептов.

13. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. По окончании режима, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

Заметка: рекомендуется сразу по окончании приготовления выключить режим Подогрев, чтобы выпечка не подгорела и не высохла. Нажмите на кнопку ОТМЕНА (по желанию).

14. Отсоедините прибор от сети. Надев кухонные рукавицы, извлеките кастрюлю из корпуса. Затем, переверните ее вверх дном.

Заметка: обычно изделие сверху не подрумянивается. Это является конструктивной особенностью прибора, а не дефектом. С системой 3D изделие полностью пропекается, даже если не подрумянивается сверху. Если Вы желаете получить румяный верх, смажьте кастрюлю маслом и переверните изделие вверх дном. Выберите функцию ВЫПЕЧКА на 10 минут или больше.

ЖАРКА

ВНИМАНИЕ! НЕ ЗАКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ ПРИБОРА ВО ВРЕМЯ ЖАРКИ.

1. Налейте в кастрюлю растительного масла. Положите все ингредиенты в кастрюлю.

Заметка: не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

3. Подсоедините прибор к сети.

4. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выбрав функцию ЖАРКА. На дисплее появится фактическое время приготовления 25 минут.

5. Для установки желаемого времени приготовления, пожалуйста,

ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.

6. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
7. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ТУШЕНИЕ

1. Налейте в кастрюлю немного растительного масла.
2. Положите все ингредиенты в кастрюлю. Налейте немного воды.

Заметка: не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
4. Плотно закройте крышку.
5. Подсоедините прибор к сети.
6. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите программу ТУШЕНИЕ. На дисплее появится фактическое время приготовления 50 минут. Время тушения зависит от типа и количества продуктов.
7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
9. Для отмены режима Прогрев нажмите на кнопку ОТМЕНА.

ПАР

1. Налейте в кастрюлю воды до нижней отметки, указанной на внутренней части кастрюли.
2. Установите стимер в кастрюлю.
3. Заложите продукты в стимер.

Заметка: перед закладкой продуктов в стимер, смажьте его маслом, так продукты не будут прилипать к стимеру.

4. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что

кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

5. Плотно закройте крышку.
6. Подсоедините прибор к сети.
7. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию ПАР. На дисплее появится фактическое время приготовления 40 минут.
8. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
9. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
10. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

М/ОГОНЬ (приготовление на медленном огне)

1. Поместите в кастрюлю ингредиенты, налейте необходимое количество воды.

Заметка: следите за тем, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательный элемент сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
3. Плотно закройте крышку.
4. Подсоедините прибор к сети.
5. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию М/ОГОНЬ. На дисплее появится фактическое время приготовления 40 минут.
6. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.
7. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
8. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

СУП

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.
2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления супа.

Заметка: следите, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.

3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

4. Плотно закройте крышку.

5. Подсоедините прибор к сети.

6. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию СУП. На дисплее появится фактическое время приготовления 40 мин.

7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ГОТОВКИ.

8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

9. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ВЫБОР

1. Поместите кастрюлю с продуктами в мультиварку.

Заметка: не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

3. Плотно закройте крышку.

4. Подсоедините прибор к сети.

5. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выбрав функцию ВЫБОР. На дисплее появятся цифры "00".

6. Нажмите несколько раз на кнопку ВРЕМЯ ГОТОВКИ, установив желаемое время приготовления.

7. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

8. Нажмите на кнопку ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ПОДОГРЕВ

По завершении программы, режим Подогрев включается автоматически. На экране появляются буквы "bb". Чтобы выключить данную функцию, нажмите на кнопку ОТМЕНА.

Заметка: не пользуйтесь режимом Подогрев для разогревания пищи.

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер отсрочки времени - это таймер обратного отчета, обозначается цифрами зеленого цвета.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.

2. Плотно закройте крышку.

3. Подсоедините прибор к сети.

4. Выберите нужную Вам функцию.

5. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/ЧАСЫ. Установите часы.

6. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/МИНУТЫ. Установите минуты.

7. Нажмите на кнопку СТАРТ. На дисплее загорится индикатор "часы". Цифры зеленого цвета на дисплее будут показывать сколько времени осталось до начала работы мультиварки.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Таймер времени готовки - это таймер обратного отчета, обозначается цифрами красного цвета.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.

2. Плотно закройте крышку.

3. Подсоедините прибор к сети.

4. Выберите нужную Вам функцию.

5. Нажмите несколько раз на кнопку ВРЕМЯ ГОТОВКИ, установив время приготовления (минуты).

6. Нажмите на кнопку СТАРТ.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ И ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ, установив курсор у нужной программы.
5. Нажмите несколько раз на кнопку ВРЕМЯ ГОТОВКИ, установив желаемое время приготовления.
7. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/ЧАСЫ. Установите часы.
8. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/МИНУТЫ. Установите минуты.
9. Нажмите на кнопку СТАРТ.

Подогрев пищи

Если нужно подогреть пищу, можно использовать функцию ВЫБОР 10-15 мин. Если это хлеб, используйте функцию ВЫПЕЧКА, но измените время приготовления.

Заметка: в мультиварке LED EZ cooker нельзя размораживать продукты. Для этих целей используйте аэрогрили от VES Electric AX 747D/730/745/999, VES777/787/747/767/797.

ОЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети и уберите шнур.
- Дайте прибору остыть.

Паровой клапан

Извлеките паровой клапан из крышки прибора, раскрутите его. Промойте под проточной водой, протрите насухо. Соберите паровой клапан и вставьте в крышку.

Корпус, крышка, отверстие для клапана.

Очистите влажной губкой/мягкой тканью и протрите насухо.

Не мойте корпус прибора/крышку в воде!

Кастрюля

Не применяйте силу для очистки кастрюли. В случае сильного загрязнения кастрюли, подождите пока кастрюля остынет, налейте в нее воду, оставьте на некоторое время, затем аккуратно вымойте губкой. Не мойте в посудомоечной машине.

Внимание! гарантия на кастрюлю отсутствует.

Влагосборник

Мойте влагосборник после каждого использования прибора.

Аксессуары

Вымойте стимер, ложку, половник и мерный стаканчик в теплой мыльной воде, затем сполосните и протрите насухо.

ХРАНЕНИЕ

Храните прибор в прохладном сухом месте, вдали от детей.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ