

2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления холодца.

Примечание: 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. Установите крышку мультиварки.

5. Подсоедините прибор к сети.

6. Выберите меню мультиварки и функцию **ХОЛОДЕЦ**, время приготовления 3 часа.

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

8. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Световой индикатор **ХОЛОДЕЦ** будет гореть до завершения программы. Прозвучит звуковой сигнал, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев. На дисплее загорится 00:bb.

9. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ПАР

1. Налейте в кастрюлю воды до нижней отметки, указанной на внутренней части кастрюли.

2. Установите решетку в кастрюлю.

3. Заложите продукты на решетку.

Примечание: перед закладкой продуктов, смажьте решетку маслом, так продукты не будут прилипать к решетке.

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. Установите крышку мультиварки.

6. Подсоедините прибор к сети.

7. Выберите меню мультиварки и функцию **ПАР**, время приготовления 40 мин.

8. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

9. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Световой индикатор **ПАР** будет гореть до завершения программы. Прозвучит звуковой сигнал,

прибор автоматически перейдет в режим Подогрев. На дисплее загорится 00:bb.

10. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

ПЛОВ

С помощью программы **ПЛОВ** Вы можете приготовить вкуснейший плов за короткое время. Для этого Вам понадобятся следующие ингредиенты:

морковь (примерно 200г) - 3шт.

луковицы среднего размера - 2 шт.

чеснок - 1/2 головки

куриная грудка - 400г

приправа для плова (если нет - добавьте зиру, молотый черный перец), соль - по вкусу

масло растительное - 80мл.

4 мерных стакана риса (жасминовый или индийский длиннозерный)

Примечание: используйте тот сорт риса, который варится быстро.

4 мерных стакана воды (вода должна покрывать рис на высоту одной фаланги пальца, примерно 2,5 см).

1. 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.

2. Подсоедините прибор к сети. Выберите меню мультиварки и функцию **ПЛОВ**. На дисплее появится фактическое время приготовления 45 минут.

3. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

4. Налейте в кастрюлю масло.

5. Добавьте предварительно очищенные и порезанные лук, морковь, зубчики чеснока, куриные грудки и приправу

6. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА.

7. Готовьте с открытой крышкой 25 минут, постоянно помешивая.

8. Добавьте предварительно промытый рис и залейте водой. Закройте крышку.

9. Готовьте до завершения программы.

Индикатор ПЛОВ будет гореть до завершения программы. По окончании процесса приготовления, прозвучит звуковой сигнал, прибор автоматически выключится. На дисплее загорится 00:00.

Примечание: в разделе приведен приблизительный рецепт плова. Результаты могут существенно варьироваться в зависимости от используемых продуктов, размера кусочков, на которые они порезаны, объема приготавливаемых продуктов и индивидуальных кулинарных и вкусовых пристрастий.

ВЫПЕЧКА

В приборе Вы можете выпекать пироги, торты, кексы (**нельзя печь булочки**).

1. Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного Вами рецепта.
 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. Установите крышку мультиварки.
 5. Подсоедините прибор к сети.
 6. Выберите **ВЫПЕЧКА**. Установите время 10 минут.
 7. Нажмите на СТАРТ, прогрейте кастрюлю. Световой индикатор ВЫПЕЧКА будет мигать до завершения программы. По окончании режима, прибор автоматически выключится.
 8. Выберите ВЫПЕЧКА. На дисплее появится фактическое время приготовления 55 минут.
 9. Для установки желаемого времени приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
 10. Поместите тесто в кастрюлю, разровняйте его так, чтобы дно кастрюли было полностью покрыто и тесто касалось стенок. Будьте осторожны, не прикасайтесь руками к поверхности кастрюли!
- Примечание:** не закладывайте тесто выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.
11. Плотно закройте крышку. **Не рекомендуется открывать крышку во время выпечки.**
- Примечание:** время приготовления зависит от объема и вида

выпечки.

12. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Световой индикатор ВЫПЕЧКА будет гореть до завершения программы. Для функции выпечка подогрев отсутствует. Прибор издаст звуковой сигнал о завершении.

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

Примечание: обычно изделие сверху не подрумянивается. Это является конструктивной особенностью прибора, а не дефектом. В данном приборе 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 или более минут.

ЙОГУРТ

1. Ингредиенты: Молоко - 1 л, йогурт - 150 мл, сахар - 3 ст.л. Смешайте все ингредиенты и поместите кастрюлю.

Примечание: 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. Установите крышку мультиварки.
4. Подсоедините прибор к сети.
5. Выберите меню мультиварки и функцию **ЙОГУРТ**. На дисплее появится фактическое время приготовления 9 часов.
6. Для установки желаемого времени приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
7. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Световой индикатор ЙОГУРТ будет мигать до завершения программы. Для функции ЙОГУРТ подогрев отсутствует. Прибор издаст звуковой сигнал о завершении.

Данная программа подходит для подъема дрожжевого теста. Для этого поместите тесто в кастрюлю, выберите функцию и установите время приготовления - 3 часа. Нажмите на ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА.

При необходимости регулируйте время самостоятельно.

ФУНКЦИИ СКОРОВАРКИ

Так как прибор работает под давлением, время приготовления продуктов сокращается, при этом еда не теряет вкусовые качества и энергетическую ценность, в пище сохраняется до 80 % полезных веществ. Овощи при обработке в скороварке не теряют цвет.

Перед началом приготовления прибор набирает давление. При наборе давления на дисплее отображается время приготовления и цифры мигают. По окончании набора давления таймер начинает обратный отсчет времени.

Для разного количества продуктов разное время набора давления. Для ускорения набора давления используйте горячую жидкость (вода / молоко / масло), например, для готовки супа, тушенки и т.д.

Время функций указано без учета времени набора давления. Обратный отсчет начинается после набора давления.

НА ПАРУ

Время приготовления 10 минут.

КАША

Время приготовления 15 минут.

Подогрев отсутствует.

ХОЛОДЕЦ

Время приготовления 1 час 30 минут.

На данной функции можно готовить ТУШЕНКУ, ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК (вес до 1 кг). При большем весе языка увеличивайте время соответственно.

МЯСО

Время приготовления 30 минут.

На данной функции можно готовить БОБЫ

СУП

На данной функции можно ТУШИТЬ

Время приготовления 25 минут.

НА ПАРУ

1. Налейте в кастрюлю воды.
2. Установите решетку в кастрюлю.
3. Заложите продукты.
4. Подключите прибор к сети. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее будет отображаться 00:00.
5. Установите крышку скороварки. Переведите рычажок клапана давления в положение "Закрыто".
6. Выберите меню скороварки.
7. Выберите функцию НА ПАРУ или установите свободные параметры (см. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ).
8. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. На дисплее отобразится время приготовления 10 минут. Прибор начнет набирать давление.
9. После набора давления прибор начнет работать. Пойдет обратный отсчет.
10. По окончании времени приготовления прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ. На дисплее загорится 00:bb.
11. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

КАША

Данная функция подходит для приготовления как каш на молоке, так и на воде.

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

Примечание: 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. Установите крышку скороварки. Переведите рычажок клапана давления в положение "Закрыто".

4. Подсоедините прибор к сети.

5. Выберите меню скороварки и функцию **КАША**. На дисплее появится фактическое время приготовления 15 минут.

6. Чтобы установить желаемое время приготовления, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

7. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. На дисплее отобразится время

приготовления 15 минут. Прибор начнет набирать давление.
 После набора давления прибор начнет работать. Пойдет обратный отсчет.
 Световой индикатор будет гореть до завершения программы. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически выключится. На дисплее загорится 00:00.

Каша рисовая (молочная)
Ингредиенты:
 Крупа - 1 мерный стаканчик
 Молоко - 3 мерных стаканчика
 Вода - 1 мерный стаканчик
 Соль и сахар по вкусу

Каша гречневая (молочная)
Ингредиенты:
 Крупа - 1 мерный стаканчик
 Молоко - 2 мерных стаканчика
 Вода - 2 мерных стаканчика
 Соль и сахар по вкусу

ХОЛОДЕЦ
 На данной функции можно готовить **ТУШЕНКУ**.

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

Примечание: 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. Установите крышку скороварки. Переведите рычажок клапана давления в положение "Закртыо".
5. Подсоедините прибор к сети.
6. Выберите меню скороварки и функцию **ХОЛОДЕЦ**, время приготовления 1 час 30 мин.
7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

8. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**. На дисплее отобразится время приготовления 1 час 30 минут. Прибор начнет набирать давление.
9. После набора давления прибор начнет работать. Пойдет обратный отсчет.
10. Световой индикатор будет гореть до завершения программы. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим **Подогрев**. На дисплее загорится 00:bb.
11. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**, чтобы отменить режим **Подогрев** (по желанию).

МЯСО

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.

Примечание: следите, чтобы все ингредиенты находились ниже верхней отметки, указанной внутри 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. Установите крышку скороварки. Переведите рычажок клапана давления в положение "Закртыо".
4. Подсоедините прибор к сети.
5. Выберите меню скороварки и функцию **МЯСО**, фактическое время приготовления 30 мин.
6. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
7. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**. Прибор начнет набирать давление.
8. После набора давления прибор начнет работать. Пойдет обратный отсчет.
9. Световой индикатор будет гореть до завершения программы. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим **Подогрев**. На дисплее загорится 00:bb.
10. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**, чтобы отменить режим **Подогрев** (по желанию).

На данной функции можно готовить **БОБЫ**.

Горох Нут и фасоль (красная/белая) необходимо замочить в теплой воде на 4 часа перед готовкой.

Воду слейте. Готовьте на воде 2 часа. Соль во вкусу.

По необходимости увеличьте время готовки.

Маш и чечевица не требуют предварительного замачивания.

Готовьте на воде 30 минут. Соль во вкусу.

СУП

На данной функции можно ТУШИТЬ.

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.

2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления супа.

Примечание: 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. Установите крышку скороварки. Переведите рычажок клапана давления в положение "Закрывается".

5. Подсоедините прибор к сети.

6. Выберите меню скороварки и функцию **СУП**, фактическое время приготовления 25 мин.

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

8. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Прибор начнет набирать давление.

9. После набора давления прибор начнет работать. Пойдет обратный отсчет.

10. Световой индикатор СУП будет гореть до завершения программы. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически перейдет в режим Подогрев. На дисплее загорится 00:bb.

11. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

АВТОНОМНАЯ ФУНКЦИЯ "ЖАРКА"

НЕ НАКРЫВАЙТЕ ПРИБОР КРЫШКОЙ!

1. Перед жаркой убедитесь, что кастрюля прибора чистая и сухая. Налейте в кастрюлю масло.

Примечание: следите, чтобы все ингредиенты находились ниже верхней отметки, указанной внутри 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. Выберите функцию ЖАРКА.

5. На дисплее высветится время 15 минут и температура 150 градусов.

Данная температура подходит для жарки котлет, мяса, овощей и т.д.

6. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Прибор начнет работать.

Примерно через 5-7 минут масло будет горячим и готовым к жарке.

7. Если повторно нажать ЖАРКА, на дисплее высветится температура 185 градусов.

Данная функция рассчитана для приготовления картофеля фри, чебуреков, пончиков и других блюд.

Дайте маслу нагреться 5-7 минут перед приготовлением.

Примерное время приготовления картофеля фри (330 грамм картофеля, 500 мл растительного масла) - 8 минут.

8. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Прибор начнет работать.

9. Постоянно следите за процессом приготовления и своевременно извлекайте готовый продукт. При готовке используйте кухонные рукавицы.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ! МАСЛО ПРИ ЖАРКЕ ОЧЕНЬ ГОРЯЧЕЕ!

ОЧИСТКА

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

Паровой клапан мультиварки

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

Клапан давления скороварки

Снимите насадку клапана давления, очистите, высушите и установите на место. Снимите клапан давления, промойте, высушите и установите на место.

Корпус и крышки

Очистите влажной губкой/мягкой тканью и протрите насухо.
Не мойте корпус прибора в воде!

Внутреннюю часть крышек можно промыть в воде. Высушите перед установкой.

Силиконовое кольцо крышек

Снимите кольцо, промойте в воде, высушите и установите на место.

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 решетку, ложку 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

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.

Скороварка Мультиварка с микропроцессорным управлением – это новейшая разработка в области кухонной техники и сочетает в себе преимущества обычной скороварки и мультиварки. Данный прибор, благодаря своей инновационной конструкции, безопасности, многофункциональности и простоте в использовании – идеальный помощник на кухне. Прибор имеет следующие преимущества по сравнению с другими приборами для приготовления пищи:

1. Скорость приготовления гораздо выше по сравнению с обычной электрической плитой. Прибор экономит около 20% времени и более 25% электричества при приготовлении вторых блюд, и около 40% времени и более 50% электричества при приготовлении каш и супов, холодца, тушенки, бобов и т.д.

2. По сравнению с другими скороварками и мультиварками, этот прибор безопаснее, так как имеет 9 видов защит.

3. Прибор экономит время и предлагает полный набор функциональных возможностей для профессионального приготовления пищи с автоматической настройкой параметров приготовления.

4. По сравнению с микроволновой печью, прибор полностью сохраняет питательные вещества, не испаряет влагу, не производит потенциально вредного излучения.

9 ВИДОВ ЗАЩИТ:**1. ЗАЩИТНЫЙ ЗАМОК**

Не позволяет открыть крышку "Скороварка" при высоком давлении внутри прибора. Это необходимо для предотвращения случайного ожога горячим паром. Пользователь может открыть крышку после того, как давление выровняется и защитный замок опустится.

2. КЛАПАН ДАВЛЕНИЯ

Стравливает избыточное давление в процессе работы.

3. ДАТЧИК ДАВЛЕНИЯ

Срабатывает при превышении давления внутри прибора выше допустимого значения. При этом происходит защитное отключение нагрева.

4. НАСАДКА КЛАПАНА ДАВЛЕНИЯ

Защитная насадка для предотвращения засорения клапана давления. Обеспечивает нормальный процесс стравливания избыточного давления.

5. КОНСТРУКТИВНАЯ ЗАЩИТА

Конструкция прибора предусматривает безопасное выравнивание давления. При превышении давления выше критического уровня внутренняя чаша опускается вниз образуя щель, через которую стравливается давление. Одновременно с этим происходит защитное отключение нагрева. После срабатывания защиты конструктивные элементы возвращаются в исходное состояние.

6. ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ

Снимает температурные показатели в реальном времени, обеспечивая автоматическое снижение нагрева при превышении температуры внутри прибора выше установленного значения.

7. ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Отключает нагрев при превышении температуры выше допустимого значения.

8. ТЕРМОПРЕДОХРАНИТЕЛЬ

Обесточивает весь прибор при перегреве выше критического уровня.

9. МИКРОКОНТРОЛЛЕРНАЯ ЗАЩИТА

Обеспечивает надежность работы прибора, контролируя совокупность факторов давления и температуры, а также отслеживая рабочий процесс выполнения выбранного режима. В случае необходимости

микроконтроллер производит защитное отключение.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



КРЫШКА "МУЛЬТИВАРКА"

КРЫШКА "СКОРОВАРКА"

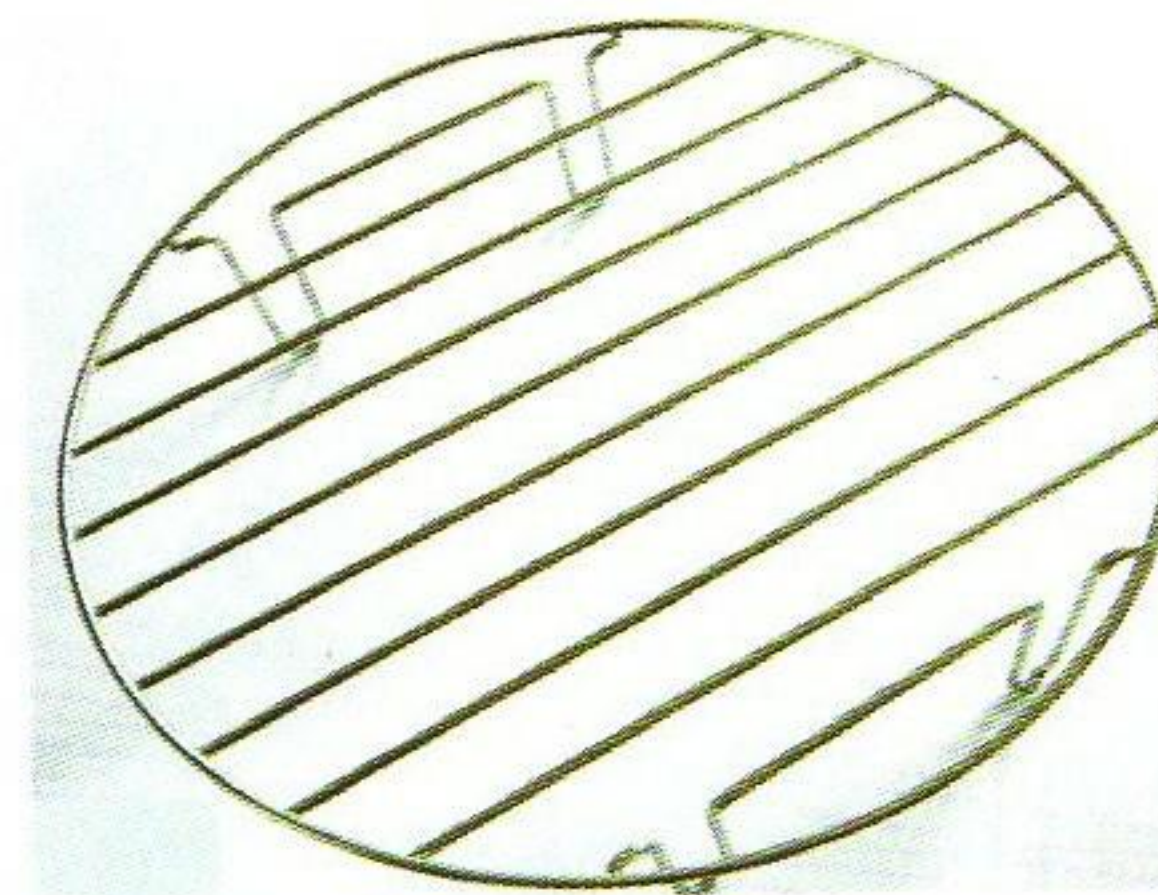


КЛАПАН



КЛАПАН

АКСЕССУАРЫ



РЕШЕТКА



ЛОЖКА



МЕРНЫЙ СТАКАНЧИК

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Скороварка Мультиварка заменяет такие приборы как:

- электрическая духовка/плита
- сковорода
- пароварка
- плоховарка
- кашеварка
- электрическая кастрюля
- фритюрница
- йогуртница
- скороварка
- прибор для подъема дрожжевого теста

и помогает сэкономить время и деньги.

ОСОБЕННОСТИ

Приготовление еды в **скороварке 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 продуктах полезные вещества при минимуме затраченного Вами времени. Система контролирует температуру приготовления. С помощью функции "Отсрочка времени" прибор позволяет сэкономить Ваше время. Вы можете загрузить пищу вечером, запустить нужную программу и на утро получить свежеприготовленный завтрак. Выбор блюд для скороварки мультиварки огромен, адаптировать к ней можно почти любой рецепт. В небольшом по габаритам приборе, благодаря объёмной кастрюле, можно приготовить обед на большую семью.

В приборе можно готовить диетическое и детское питание, а так же он способен справиться с любым, даже самым жестким мясом.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- прочитайте всю инструкцию перед первым подключением прибора и сохраните ее
- прибор предназначен только для домашнего использования.

Не использовать в промышленных целях. Эксплуатируйте прибор только по его прямому назначению

- не позволяйте детям играть или пользоваться прибором. Особое внимание уделяйте, если прибор эксплуатируется вблизи детей
- перед первым подключением к сети убедитесь, что величина и тип напряжения в ней, соответствуют указанным на приборе
- перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, т.к. удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара
- 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
- используйте только прилагаемый в комплекте шнур питания
- чтобы отсоединить прибор от сети, не тяните за шнур питания
- в случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен специализированным сервисным центром
- не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой / шнуром / вилкой
- следите за тем, чтобы шнур и вилка шнура всегда были чистыми и сухими
- во избежание электрического шока не вставляйте посторонние предметы в выходные отверстия прибора
- используйте прибор на твердой и ровной поверхности, подальше от края, во избежание опрокидывания
- не используйте прибор вблизи воды. Не используйте прибор вблизи ванн, душевых, бассейнов и т.д.
- не погружайте прибор, шнур питания в воду
- если прибор упал в воду, отсоедините его от сети, через некоторое время извлеките из воды. Не пользуйтесь прибором. Отнесите его в ближайший сервисный центр для проверки.
- не эксплуатируйте прибор мокрыми руками
- не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу
- 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.**
- держите прибор на расстоянии 1 метра от легковоспламеняющихся

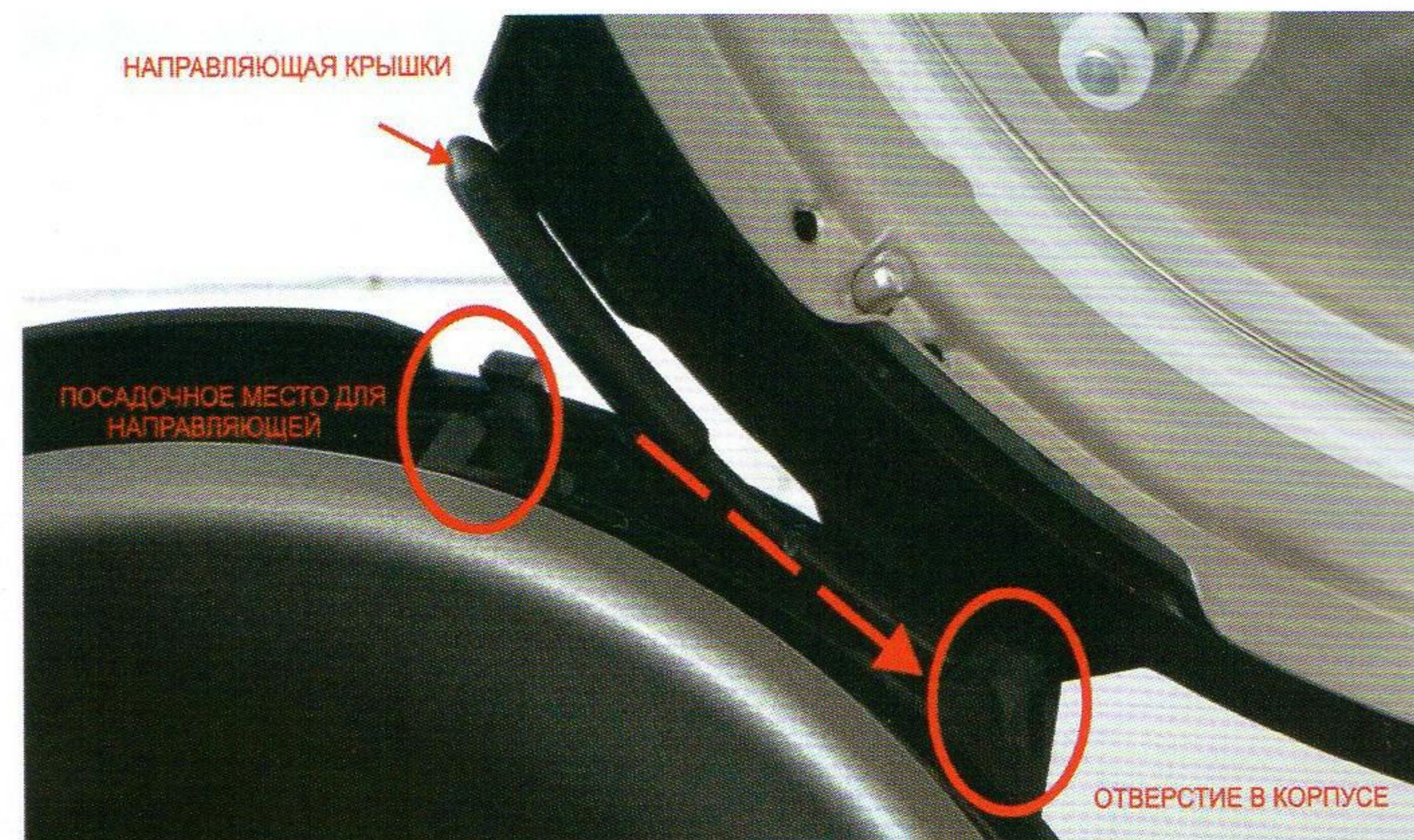
предметов таких, как мебель, диванные подушки, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.д.

- не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.)
- берегите лицо, руки и другие части тела от пара, выходящего из клапана, а так же при стравливании пара через клапан давления
- не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях
- не позволяйте шнуру питания перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей
- не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию
- не используйте для чистки прибора едкие или абразивные чистящие средства, а также жесткие или металлические губки/щетки
- 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
- прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находится под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КРЫШКАМИ

Для установки крышки на прибор сделайте следующие шаги:

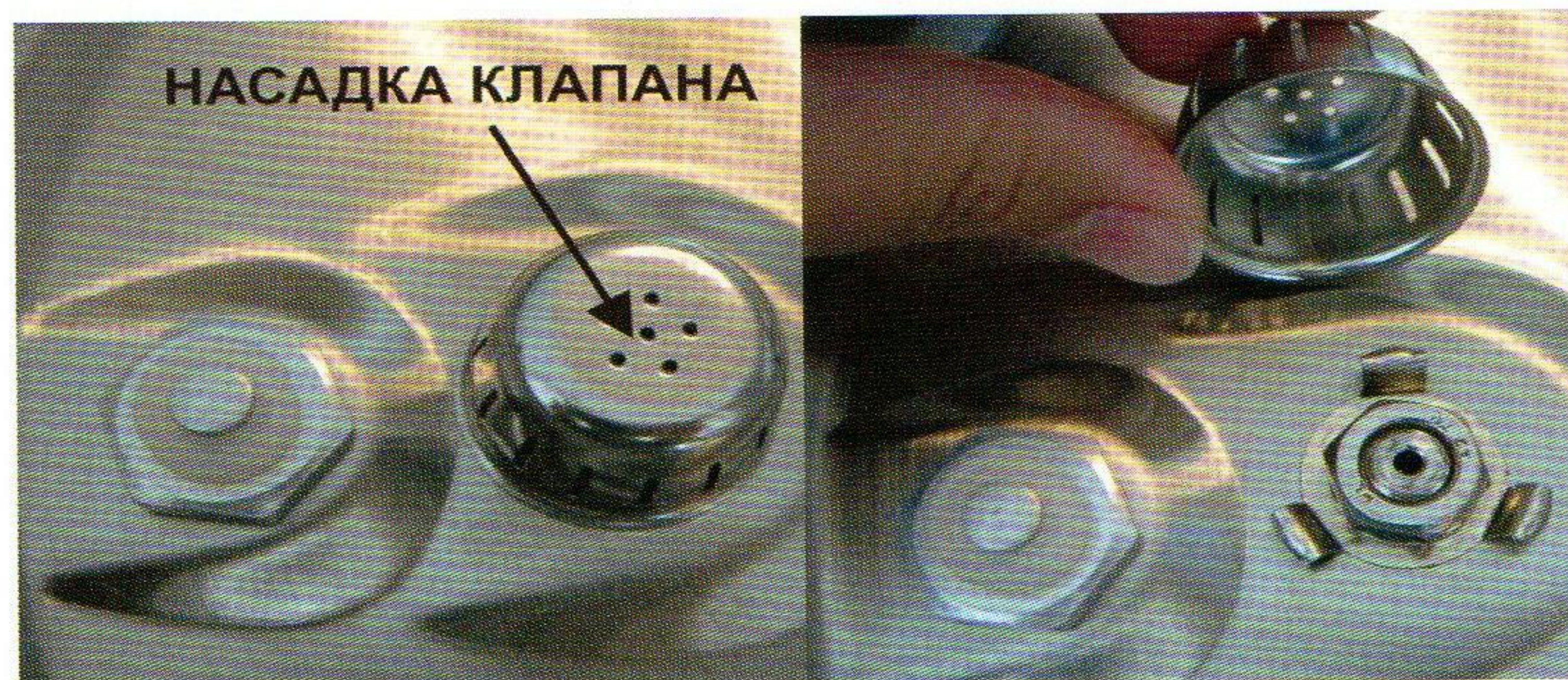
1. Вставьте направляющую крышки в отверстие в корпусе и поместите в посадочное место для направляющей.
2. Опустите крышку на прибор и поверните **вправо** для закрытия.



КРЫШКА "СКОРОВАРКА"



- не повреждайте и не теряйте уплотняющее силиконовое кольцо, так как его нельзя заменять другими резиновыми кольцами.
- следите за тем, чтобы во время использования крышка была правильно закрыта. Мы не несем никакой ответственности за последствия, возникшие в результате пренебрежения данным правилом безопасности.
- необходимо регулярно прочищать насадку клапана давления, предохраняющую от засора, а также следить, чтобы не засорились клапан давления и защитный замок.



Для снятия, потяните насадку на себя. После очистки и сушки установите насадку на место.

- не пытайтесь открыть крышку силой, если защитный замок не опустился. Отключите прибор и дождитесь оседания защитного замка.
- не нажимайте на защитный замок. При нажатии из него может вырваться струя горячего пара.
- не повреждайте и не теряйте клапан давления. Его нельзя заменять другим клапаном.
- не уплотняйте крышку полотенцем.
- перед приготовлением переведите рычажок клапана давления в положение "Закрото".
- во время готовки не трогайте клапан давления.
- не подносите к клапану лицо или руки, а также не трогайте крышку, чтобы не обжечься.
- по окончании времени приготовления отключите прибор и

дождитесь оседания защитного замка, после чего можете открыть крышку. Данный метод открытия предотвращает потерю влаги из жидких и вязких блюд.

- для ускоренного открытия крышки положите холодное мокрое плотное полотенце на клапан, переведите рычажок клапана давления в положение "Открыто" и стравите давление. Берегите лицо, руки и др. части тела от стравливаемого горячего пара.
- очищайте крышку сразу после приготовления.
- не используйте крышку на функции ЖАРКА.
- берегите лицо и руки от ожогов при открытии крышки. Не наклоняйтесь над прибором во избежание ожогов.
- для очистки крышки используйте влажную мягкую ткань/губку. Внутреннюю часть крышки можно мыть.

КРЫШКА "МУЛЬТИВАРКА"

- не повреждайте и не теряйте уплотняющее силиконовое кольцо, так как его нельзя заменять другими резиновыми кольцами.
- очищайте клапан и крышку сразу после приготовления. Клапан необходимо разобрать, помыть под водой, собрать и установить на место. Для очистки крышки прибора используйте влажную мягкую ткань/губку. Внутреннюю часть крышки можно мыть.
- во время готовки, не подносите лицо или руки к клапану, а также не трогайте крышку, чтобы не обжечься.
- не используйте крышку на функции ЖАРКА.
- берегите лицо и руки от ожогов при открытии крышки. Не наклоняйтесь над прибором во избежание ожогов.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КАСТРЮЛЕЙ

- используйте только оригинальную кастрюлю
- перед использованием убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной
- кастрюля имеет специальное антипригарное покрытие. Во избежание повреждения кастрюли, не мойте ее в щелочном растворе.
- мойте кастрюлю после каждого использования
- не мойте кастрюлю в посудомоечной машине
- не используйте жесткие, острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства для очистки кастрюли, во

избежание повреждения покрытия.

- не мойте кастрюлю сразу после использования. Дайте кастрюле немного остыть, затем вымойте в мыльной воде, сполосните 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 взбивайте и не мойте продукты в кастрюле, во избежание повреждения ее покрытия
- не роняйте и не ударяйте по кастрюле
- если кастрюля деформировалась, не используйте ее
- не применяйте силу, очищая кастрюлю
- 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 прогрева (см. раздел ВЫПЕЧКА)
- 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 ВЛАГОСБОРНИКОМ

- не повреждайте и не теряйте влагосборник
- перед приготовлением убедитесь в том, что влагосборник находится в приборе.
- периодически сливайте воду из влагосборника. Будьте осторожны, вода во влагосборнике может быть горячей.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ АКСЕССУАРАМИ

В комплект прибора входят следующие аксессуары: ложка, мерный стаканчик (160 мл) и решетка.

Решетка представляет собой универсальный аксессуар из нержавеющей стали, который можно использовать в скороварке, мультиварке, духовке и аэрогриле

Решетка подходит для жарки и для приготовления на пару.

Для приготовления на пару необходимо налить в кастрюлю воду ниже платформы решетки и поместить продукты на решетку.

Можно поместить на решетку жароустойчивую посуду с продуктами. Во избежание ожогов, извлекайте решетку / посуду, используя кухонные рукавицы или дайте прибору остыть.

- используйте только аксессуары входящие в комплект.
- для пробы, смешивания и изъятия пищи используйте прилагаемую в комплекте ложку или деревянную / силиконовую утварь.

ПРАВИЛА ПЕРЕНОСКИ ПРИБОРА

Переносить прибор нужно за две боковые ручки корпуса. Не тяните за ручку крышки, чтобы поднять или перенести прибор – крышка может оторваться от корпуса.

Будьте осторожны, если прибор горячий или загружен продуктами. Рекомендуем переносить прибор пустым или полностью остывшим.

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, решетку, ложку и мерный стаканчик вымойте в теплой мыльной воде, сполосните и протрите насухо.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер времени приготовления - это таймер обратного отсчета.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в прибор.
2. Выберите крышку. Установите и закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети. Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее загорится 00:00.
4. Выберите меню мультиварки или скороварки.
5. Выберите нужную Вам функцию, несколько раз касаясь выбранного меню.
6. Чтобы установить время приготовления, нажимайте ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (часы) и кнопку ▲ ▼ (± 5 минут). Для быстрого набора удерживайте кнопки соответственно.
7. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Начнется приготовление.
8. Когда окончится процесс приготовления, прозвучит звуковой

сигнал о завершении процесса, прибор автоматически перейдет в режим подогрев (на дисплее высветится 00:bb), либо прибор отключится (на дисплее высветится 00:00).

ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер отсрочки времени - это таймер обратного отсчета.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в прибор.
2. Выберите крышку. Установите и закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Выберите нужную Вам функцию.
5. Нажмите на ОТСРОЧКУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Дисплей обнулится.
6. Нажмите несколько раз на ОТСРОЧКУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, установите часы. Нажмите ▲ ▼, установите часы и минуты. Для быстрого набора удерживайте соответствующую кнопку.
7. Нажмите ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА. Цифры на дисплее будут показывать суммарное время: время отсрочки + время приготовления.
8. Как только окончится время отсрочки, прибор начнет готовить.
9. Когда окончится процесс приготовления, прозвучит звуковой сигнал о завершении процесса, прибор автоматически перейдет в режим подогрев (на дисплее высветится 00:bb), либо прибор отключится (на дисплее высветится 00:00).

- **ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до 24 часов.
- **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до 24 часов.
- **ПОДОГРЕВ** до 12 часов, кроме функций **ВЫПЕЧКА**, **ЙОГУРТ**, **ЖАРКА**, **КАША** (мультиварка и скороварка) и **ПЛОВ**

ФУНКЦИИ МУЛЬТИВАРКИ

НА ПАРУ

Время приготовления - 40 минут.

КАША

Подходит для приготовления круп на воде или на молоке.

Время приготовления геркулеса - от 30 минут.

Время приготовления РИСА / ГРЕЧКИ / ПШЕНА - от 40 минут.

СУП

Время приготовления - 1 час 30 минут.

ТУШЕНИЕ

Время приготовления - 1 час 30 минут.

ХОЛОДЕЦ

Время приготовления - 3 часа.

На данной функции можно готовить ТУШЕНКУ.

ЙОГУРТ

Время приготовления - 9 часов.

Данная программа также подходит для подъема дрожжевого теста.

ВЫПЕЧКА

Время приготовления - 55 минут.

ПЛОВ

Время приготовления - 45 минут.

Подогрев пищи в мультиварке

Если нужно подогреть пищу, можно использовать функцию СУП 20-30 мин. Если это хлеб, используйте функцию ВЫПЕЧКА, но измените время приготовления.

Если необходимо включить Подогрев на длительное время, выберите Суп на 5 минут. По окончании времени готовки прибор перейдет в режим Подогрев.

КАША

Данная функция подходит для приготовления круп как на молоке, так и на воде.

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

Примечание: 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. Установите крышку мультиварки.

4. Подсоедините прибор к сети.

5. Выберите меню мультиварки и функцию **КАША**. На дисплее появится фактическое время приготовления 30 минут.

6. Чтобы установить желаемое время приготовления, ознакомьтесь с разделом **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

7. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**. Световой индикатор **КАША** будет гореть до завершения программы. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал, прибор автоматически отключится. На дисплее загорится 00:00.

Каша рисовая (молочная)

Ингредиенты:

Крупа - 1 мерный стаканчик

Молоко - 3 мерных стаканчика

Соль и сахар по вкусу

Каша гречневая (молочная)

Ингредиенты:

Крупа - 1 мерный стаканчик

Молоко - 3 мерных стаканчика

Соль и сахар по вкусу

Каша пшенная (молочная)

Ингредиенты:

Крупа - 1 мерный стаканчик

Молоко - 4 мерных стаканчика

Соль и сахар по вкусу

СУП

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.

2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления супа.

Примечание: 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. Установите крышку мультиварки.

5. Подсоедините прибор к сети.

6. Выберите меню мультиварки и функцию **СУП**, фактическое время приготовления 1 час 30 минут.

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

8. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**. Световой индикатор **СУП** будет гореть до завершения программы. Прозвучит звуковой сигнал, прибор автоматически перейдет в режим **Подогрев**. На дисплее загорится 00:bb.

9. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**, чтобы отменить режим **Подогрев** (по желанию).

ТУШЕНИЕ

1. Налейте в кастрюлю немного растительного масла.

Выберите функцию **ЖАРКА 150С** на 10-15 минут. Обжарьте овощи, это придаст вкус блюду.

2. Положите мясо и остальные ингредиенты в кастрюлю. Налейте немного воды. Количество воды варьируется от 200 до 400 мл.

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

3. Установите крышку мультиварки.

4. Подсоедините прибор к сети.

5. Выберите меню мультиварки и функцию **ТУШЕНИЕ**, время приготовления 1 час 30 мин.

6. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

7. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**. Световой индикатор **ТУШЕНИЕ** будет гореть до завершения программы. Прозвучит звуковой сигнал, прибор автоматически перейдет в режим **Подогрев**. На дисплее загорится 00:bb.

8. Нажмите **ВКЛ/ВЫКЛ/ОТМЕНА**, чтобы отменить режим **Подогрев** (по желанию).

ХОЛОДЕЦ

На данной функции можно готовить ТУШЕНКУ с добавлением малого количества воды.

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.