

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МУЛЬТИВАРКИ	6
Меры предосторожности.....	7
Электрические требования.....	8
Утилизация отходов электрического оборудования.....	8
ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Части и принадлежности.....	9
Элементы управления.....	10
Доступные аксессуары.....	10
СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	11
СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОШАГОВЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ	13
РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	17
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И НАСТРОЙКИ	
Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия.....	18
Язык экрана.....	18
Последние использованные настройки.....	18
Использование таймера в качестве кухонного таймера.....	19
НАЧАЛО РАБОТЫ	
Перед первым использованием.....	20
Настройка мультиварки.....	20
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ	
Выбор режима приготовления.....	21
По окончании приготовления.....	22
Запекание на решетке.....	23
Готовка в корзинке на пару.....	23
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Короткие советы.....	24
УХОД И ЧИСТКА	
Очистка мультиварки.....	26
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	26
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	27

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

⚠ ОПАСНОСТЬ

Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.

⚠ ВНИМАНИЕ

Вы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических бытовых приборов следует всегда соблюдать основные указания по технике безопасности, что уменьшит риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей. Данные указания включают в себя следующее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Вынимая кастрюлю или снимая крышку, всегда используйте кухонные рукавички или прихватки.
3. Во избежание поражения электрическим током ни в коем случае не погружайте шнур, штепсель или корпус мультиварки в воду или другую жидкость.
4. Не позволяйте детям использовать миксер или играть с ним.
5. Всегда отключайте устройство от сети, если вы его не используете, или перед очисткой прибора. Перед тем как устанавливать или вынимать части из прибора, дайте ему остыть.
6. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Передайте бытовой прибор в ближайший сервисный центр на обследование, починку или регулировку.
7. Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими возможностями, пониженной остротой органов чувств или пониженными умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, только если они используют устройство под наблюдением, ознакомлены с правилами его безопасной эксплуатации и осознают потенциальные риски.

8. Использование не рекомендованных KitchenAid дополнительных приспособлений может привести к травмам.
9. Не используйте прибор на открытом воздухе.
10. Не допускайте свисания шнура питания с края стола или другой рабочей поверхности и контакта с горячими поверхностями, включая поверхность мультиварки.
11. Не ставьте прибор вблизи газовой или электрической печи, а также в нагретую духовку.
12. Особую осторожность следует соблюдать при передвигании прибора, если в нем находится горячее масло или другие горячие жидкости.
13. Не используйте устройство не по назначению.
14. Этот прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве.
15. Для отключения прибора от сети поверните все ручки управления в положение 0 ("Выкл."), после чего выньте вилку из розетки.
16. Готовьте только в съемной емкости.
17. Не заполняйте кастрюлю выше максимальной отметки.
18. Не используйте более 475 мл масла во время приготовления пищи в мультиварке.
19. Если во время или по окончании приготовления на панели управления не отображаются данные, возможно, во время цикла приготовления произошло отключение электроэнергии. Проверьте продукты, чтобы убедиться, что они готовятся при температуре не менее 74° С.
20. Перед сменой аксессуаров или деталей, которые двигаются во время использования, выключите прибор и отключите его от сети.
21. Данное устройство предназначено для использования в домашних и сходных с ними условиях: на кухнях в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; на фермах; клиентами в отелях, мотелях и других помещениях жилого типа; в домашних гостиницах, предоставляющих питание.
22. Если кастрюля переполнена, из нее может выливаться кипящая вода.
23. Кастрюля должна использоваться только с поставляемым в комплекте основанием.
24. **ВНИМАНИЕ:** перед тем, как снять кастрюлю с основания, убедитесь, что мультиварка выключена.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

Напряжение: 220-240 Вольт А.С.

Частота: 50/60 Герц

Мощность: 700 Ватт


ПРИМЕЧАНИЕ: Мультиварка оснащена заземленной вилкой. Чтобы свести к минимуму возможность поражения электрическим током, штепсель можно вставлять в розетку только одной стороной. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

Не используйте удлинители. Если шнур питания слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или техническому специалисту для переноса розетки.

Короткий шнур питания сводит к минимуму возможность запутаться в нем или споткнуться.


Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2012/19/EU по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство попадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Части и принадлежности

Русский

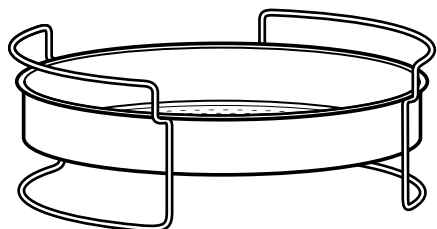
Кастриюла с антипригарным покрытием CERAMASHIELD и разливочным носиком

Крышка из закаленного стекла с отверстием-фильтром для слива

Встроенные ручки

Панель управления

KitchenAid



Аксессуар 2-в-1: корзинка для готовки на пару и решетка для жарки



Переверните, и вы получите удобную решетку для жарки

ЧАСТИ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Элементы управления

Регулировка температуры

Режим приготовления/
выбор опций < и >

Кнопка ВКЛ.
(POWER)



Настройка таймера

Экран температуры/
времени

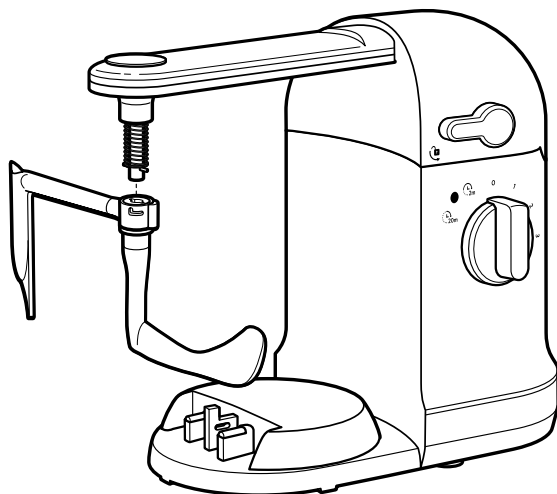
Экран режимов
приготовления

Вкл./индикатор
состояния

Доступные аксессуары

Устройство для помешивания 5KST4054 (продается отдельно)

Устройство для помешивания станет вашим персональным помощником независимо от того, что вы готовите. Достаточно одного нажатия, и специально разработанные поворачивающееся устройство и лопатка-скребок будут непрерывно помешивать ингредиенты, обеспечивая их равномерное нагревание и соединение.



СПРАВОЧНИК РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мультиварка предусматривает более 10 способов приготовления, включая ручной режим и 4 режима с пошаговыми инструкциями, специально разработанных для приготовления разнообразных блюд.

Краткая информация приведена ниже в разделах "Способы приготовления" и "Режимы приготовления с пошаговыми инструкциями", а более подробную информацию и советы для каждого режима приготовления можно найти на следующих страницах.



Поддержание температуры Готовка на медленном огне 1 Готовка на медленном огне 2 Варка на слабом огне Варка/готовка на пару Запекание Жарка Обжарка на сильном огне Ручной Суп Рисотто Плов Каша Йогурт Рис

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Способ приготовления	Заданная температура в °C	Мин. заданная температура в °C	Макс. заданная температура в °C	Поддержание температуры	Макс. время приготовления (ч.)
Обжарка на сильном огне	230°C	220°C	230°C	Ручной	2
Жарка	175°C	160°C	190°C	Ручной	2
Запекание	175°C	165°C	190°C	Ручной	2
Варка/готовка на пару	100°C	90°C	110°C	Ручной	5
Варка на слабом огне	95°C	85°C	100°C	Ручной	5
Готовка на медленном огне 1	Выс.	НЕТ	НЕТ	Авто	12
Готовка на медленном огне 2	Низ.	НЕТ	НЕТ	Авто	12
Поддержание температуры	75°C	НЕТ	НЕТ	НЕТ	24

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОШАГОВЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

Режим приготовления	Шаг 1: метод	Шаг 2: метод	Шаг 3: метод	Поддержание температуры
Рис	НЕТ	НЕТ	НЕТ	Авто
Суп	Жарка	Варка	Варка на слабом огне	Ручной
Ризотто	Жарка	Варка на слабом огне	НЕТ	Ручной
Плов	Жарка	Варка на слабом огне	Варка	Ручной
Каша	Варка	Варка на слабом огне	НЕТ	Ручной
Йогурт	Варка на слабом огне	Закваска	НЕТ	НЕТ

* На экране будет отображаться "Разогрев", пока не будет достигнута выбранная температура.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для наиболее эффективного применения каждого метода приготовления смотрите "Полезные советы для достижения наилучших результатов".

Обжарка на сильном огне (221–232° C)

Обжарка на сильном огне позволяет приготовить мясо для тушения, приготовления супа и других блюд. Высокая температура обеспечивает быстрое приготовление продукта снаружи с сохранением аромата и соков внутри.

Жарка (166–188° C)

Жарка предназначена для создания хрустящей корочки на мясе и овощах. Используйте этот метод для приготовления восточных блюд, стир-фрай, а также таких блюд для завтрака, как сосиски и яичница.

Варка/готовка на пару (89–111° C)

Варка/готовка на пару применяется для таких блюд, как каши, креветки на пару, а также для непрямого разогревания готовых продуктов с нежной текстурой, например, рыбы.

Запекание (165–190° C)

Используйте этот метод для приготовления пирогов, запеканок и других блюд.

Варка на слабом огне (85–99° C)

Варка на слабом огне идеально подходит для приготовления супов и тушеных блюд, способствуя созданию богатого и насыщенного вкуса.

Готовка на медленном огне (1 - при высокой и 2 - при низкой температуре)

Этот режим позволяет использовать мультиварку как медленноварку, которая идеально приготовит барбекю, чили, митболы и многое другое.

Поддержание температуры (74° C)

Режим поддержания температуры сохраняет готовые блюда теплыми, пригодными для подачи на стол, в течение 24 часов. В некоторых режимах приготовления режим поддержания температуры запускается автоматически. В других случаях этот режим можно выбрать вручную.

ВНИМАНИЕ: Используйте функцию поддержания температуры только с полностью готовыми продуктами. Функция поддержания температуры сохраняет приготовленные блюда теплыми, пригодными для подачи на стол.

В режимах приготовления с пошаговыми инструкциями используются разные способы приготовления для разных блюд. Нажимайте кнопку ▷, чтобы переходить от шага к шагу. Если вам необходимо вернуться на шаг назад, нажмите кнопку ◁.

Рис (белый/коричневый)

Режим "Рис" предназначен для приготовления разных видов риса: белого, коричневого, дикого, риса для суши и т.д. Данный режим предусматривает отдельные программы для приготовления белого и коричневого риса (см. таблицу).

1. Положите отмеренное количество риса в кастрюлю и добавьте воду.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание переливания воды через край промойте рис и тщательно слейте всю воду.

2. Нажмите ▷, чтобы найти режим "Рис". Нажмите ► для выбора режима.

3. На экране отобразится "Для белого нажмите <" и "Для коричневого нажмите >". Используйте ◁ или ▷ для выбора нужного вида риса, затем нажмите ►.

4. По окончании приготовления на экране отобразится надпись "Режим приготовления риса окончен, идет поддержание температуры", и мультиварка переключится в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания температуры в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления по умолчанию рассчитано на 190 г сухого риса. Время приготовления можно изменять в зависимости от количества риса.






Вид риса	Сухой рис (г)	Вода (мл)	Время (мин.)
Белый (длинное зерно)	190	415–475	35*
Белый (средняя длина зерна)	190	415–475	35*
Коричневый	190	415–475	55*
Суши/белый (короткое зерно)	190	415–475	35*




* Время по умолчанию

Суп

Жарка > Варка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Режим "Суп" предусматривает несколько запрограммированных шагов для приготовления супов и тушеных блюд от начала и до конца.







1. Нажмите , чтобы найти режим "Суп". Нажмите  для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Жарка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения жарки нажмите , чтобы перейти к варке
5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка". Для задания времени варки установите таймер, затем нажмите , чтобы начать обратный отсчет.

6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки нажмите , чтобы перейти в режим "Варка на слабом огне".
8. Для задания времени варки на слабом огне установите таймер, затем нажмите , чтобы начать обратный отсчет.
9. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Ризотто

Жарка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Режим "Ризотто" предусматривает несколько запрограммированных шагов для приготовления великолепного ризотто, от жарки мяса или овощей до варки риса на слабом огне.

1. Нажмите , чтобы найти режим "Ризотто". Нажмите  для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Жарка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения жарки нажмите , чтобы перейти в режим "Варка на слабом огне".
5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка на слабом огне". Для задания времени варки установите таймер, затем нажмите , чтобы начать обратный отсчет.
6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Плов

Жарка > Варка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Режим "Плов" предусматривает несколько запрограммированных шагов для приготовления сочного плова удобным и легким способом. Мультиварка выполнит все необходимые этапы от начальной подготовки мяса и овощей до финального приготовления.

1. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим "**Плов**". Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Жарка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения жарки нажмите \triangleright , чтобы перейти к варке.
5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка". Для задания времени варки установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.

6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки нажмите \triangleright , чтобы перейти в режим "Варка на слабом огне".
8. Для задания времени варки на слабом огне установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
9. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку \triangleright , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Каша

Варка > Варка на слабом огне > Поддержание температуры

Используйте этот режим для легкого и быстрого приготовления вкусных каш в любое время суток.

1. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим "**Каша**". Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
2. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Варка". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
3. Положите начальные ингредиенты.
4. После завершения варки нажмите \triangleright , чтобы перейти к варке на слабом огне.

5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Варка на слабом огне". Для задания времени варки на слабом огне установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
6. Добавьте оставшиеся ингредиенты.
7. После завершения варки на слабом огне нажмите кнопку \triangleright , чтобы перейти в режим поддержания температуры. Если не установить таймер, мультиварка будет работать в режиме поддержания в течение 24 часов, после чего автоматически отключится.

Йогурт

Варка на слабом огне > Закваска

 **ВНИМАНИЕ**
Опасность пищевого отравления

Используйте режим "Йогурт" только для приготовления йогуртов.

В противном случае может произойти пищевое отравление.

В режиме "Йогурт" используется более низкая температура, чем в других режимах, поэтому он предназначен только для приготовления йогурта. Не используйте его для приготовления других блюд, поскольку это может привести к пищевому отравлению.

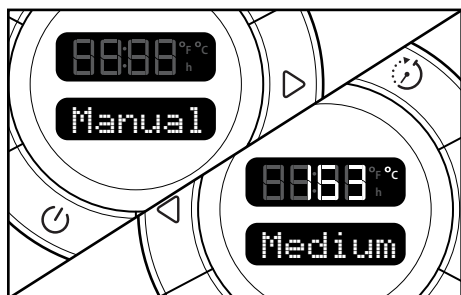
Используйте этот режим для приготовления вкусных домашних йогуртов.

1. Добавьте ингредиенты.
2. Нажмите \triangleright , чтобы найти режим "Йогурт". Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.

3. Мультиварка нагреется для работы в режиме "Варка на слабом огне". Для задания времени приготовления установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.
4. После завершения варки на слабом огне нажмите \triangleright , чтобы перейти в режим "Закваска".
5. Температура в мультиварке понизится для работы в режиме "Закваска". Для задания времени закваски установите таймер, затем нажмите \blacktriangleright , чтобы начать обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура, установленная по умолчанию для томления в режиме "Йогурт" (шаг 1), рассчитана на 0,95 л молока. Подождите 10-12 минут, пока молоко нагреется, и только потом добавляйте йогурт или закваску для приготовления йогурта. Если вы хотите увеличить или уменьшить количество йогурта, измените время приготовления и используйте кухонный термометр, чтобы убедиться, что температура молока достигла 85° С перед началом заквашивания (шаг 2).

Режимы ручного приготовления



Режим ручного приготовления предусматривает 6 программ, которые позволяют вам готовить так же, как на обычной плите: Низкая 1, Низкая 2, Средне-низкая, Средняя, Средне-высокая и Высокая. Каждую программу можно регулировать, как показано в таблице ниже.

Чтобы выбрать и настроить ручной режим:

1. Нажмите \triangleright для выбора "Ручного" режима. Нажмите \blacktriangleright для выбора режима.
1. На экране появится надпись "Средняя", с температурой равной 163°С.
2. Нажимайте \triangleleft или \triangleright для установки температуры с шагом, равным 5°С, или нажмите и удерживайте \triangleleft или \triangleright для перехода от одного режима ручного приготовления к другому.

Режимы ручного приготовления

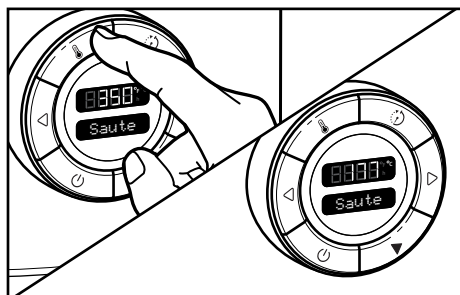



Режим ручного приготовления	Заданная температура в °С	Макс. температура в °С
Высокая	213°С	230°С
Средне-высокая	191°С	210°С
Средняя	163°С	190°С
Средне-низкая	121°С	160°С
Низкая 2	93°С	120°С
Низкая 1	74°С	90°С

* На экране будет отображаться «Разогрев», пока не будет достигнута выбранная температура.

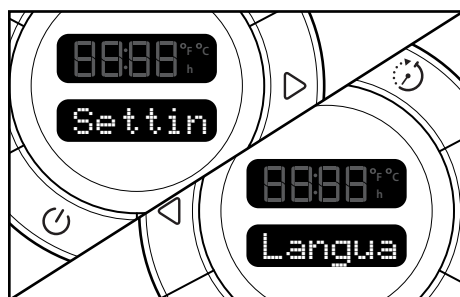
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И НАСТРОЙКИ

Переключение между градусами по Фаренгейту и градусами Цельсия








Чтобы переключить градусы по Фаренгейту на градусы Цельсия, нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды.

Язык экрана



Для изменения языка экрана:

1. Перейдите в "Настройки" и нажмите .
2. На экране отобразится **Language Selection (Выбор языка)**. Нажмите .
3. Нажмите  или , чтобы перейти к одному из языков:
Английский (по умолчанию)
Русский
Французский
Немецкий
Итальянский
Нидерландский
4. Нажмите  для выбора и сохранения настроек.



Английский



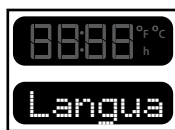
Русский



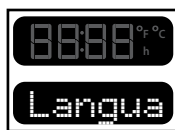
Французский



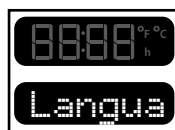
Немецкий



Итальянский

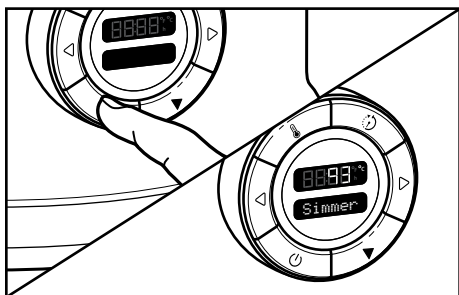


Испанский



Нидерландский

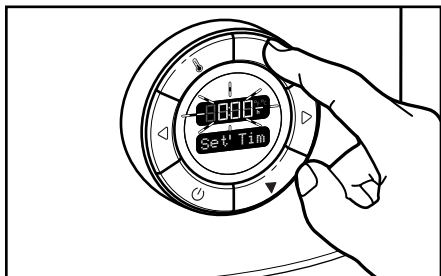
Последние использованные настройки




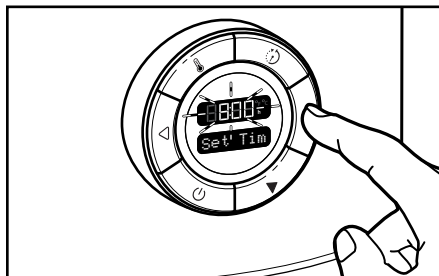
Если мультиварка остается подключенной к источнику питания, она запоминает способ или режим приготовления и температурные настройки, использованные в последний раз.





Использование таймера в качестве кухонного таймера

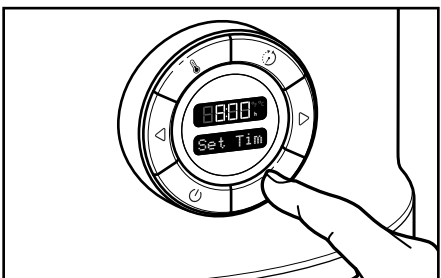
Таймер мультиварки, когда она не используется для приготовления пищи, можно использовать как кухонный таймер.




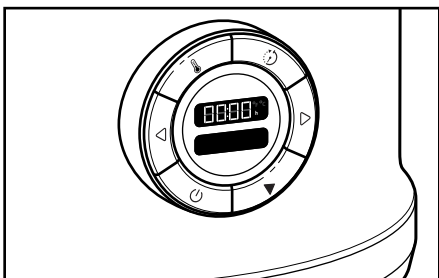
1 Нажмите и удерживайте .



2 Нажмите  или , чтобы увеличить или уменьшить время. Нажатие и удерживание кнопки  или  позволяет увеличить или уменьшить время быстрее.



3 Нажмите , чтобы начался обратный отсчет таймера. За 1 минуту до окончания прозвучит однократный звуковой сигнал, и время начнет отсчитываться в секундах.

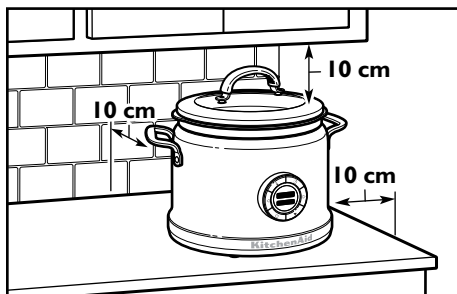


4 Когда на экране будет отображаться "00:00", прозвучат три звуковых сигнала.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Перед первым использованием

1. Поставьте мультиварку на сухую, плоскую и ровную поверхность, такую как кухонная стойка или стол.
2. Убедитесь, что края и задняя часть мультиварки находятся на расстоянии не менее 10 см от стен, шкафчиков или каких-либо предметов на стойке или столе. Оставьте место над мультиваркой, чтобы можно было снять крышку и не допустить испарения на поверхности шкафчиков.
3. Освободите прибор от упаковочного материала.
4. Вымойте крышку и кастрюлю в горячей мыльной воде. Высушите их.



Настройка мультиварки



1 Поместите кастрюлю в мультиварку.

⚠ ВНИМАНИЕ

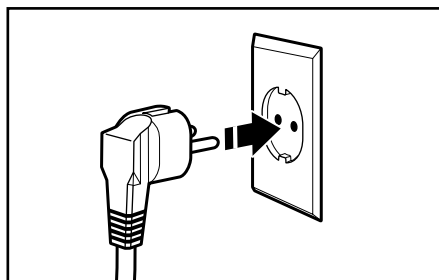


Опасность поражения электрическим током

**Подключите к заземленной розетке.
Не используйте адаптер или тройник.**

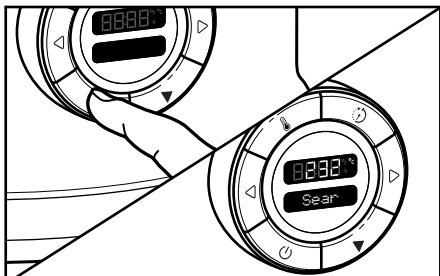
Не используйте удлинитель.


Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

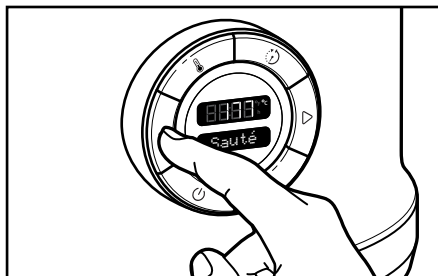




2 Подключите прибор к заземленной розетке. Теперь мультиварка готова к эксплуатации.

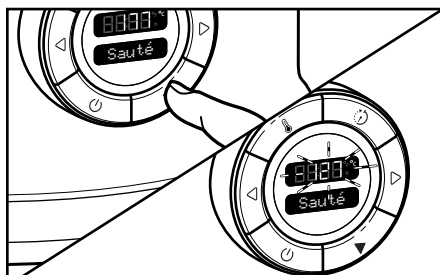
Выбор режима приготовления




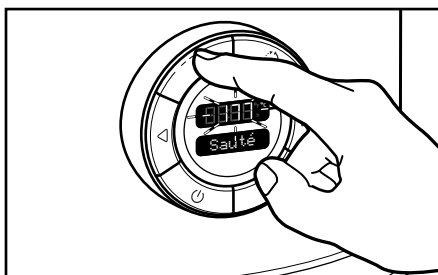
1 Нажмите .





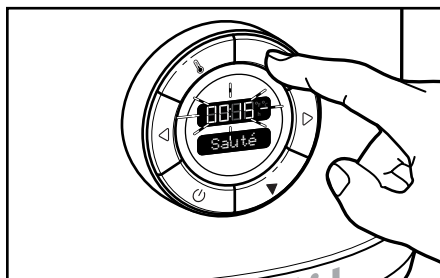
2 Нажмите кнопку  или , чтобы перейти к нужному режиму или способу приготовления. На экране отобразится температура приготовления по умолчанию.






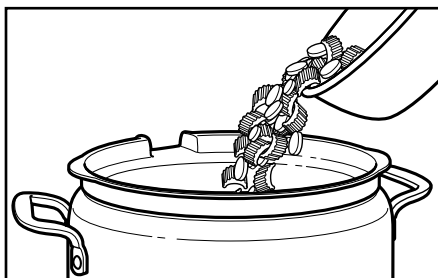
3 Нажмите , чтобы выбрать способ или режим приготовления. Отображаемая на экране температура будет меняться по мере нагревания мультиварки.



4 Для изменения температуры нажмите кнопку "ТЕМП." затем кнопку  или , чтобы уменьшить или увеличить температуру. Нажмите , чтобы подтвердить выбор. См. таблицу "Режимы приготовления".

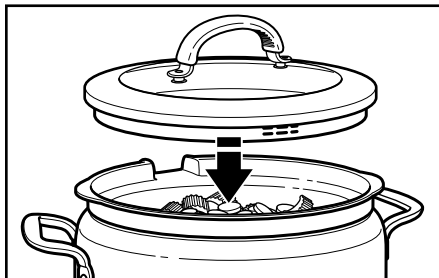


5 Чтобы задать время приготовления, нажмите "ТАЙМЕР" а затем нажмите кнопку  или  для увеличения или уменьшения времени. Нажмите , чтобы начался обратный отсчет таймера.

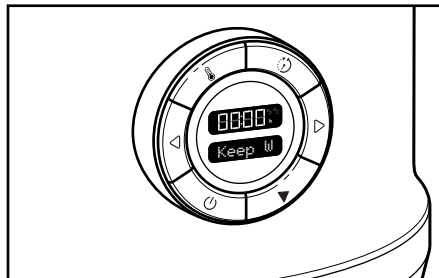


6 Поместите ингредиенты в кастрюлю.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ



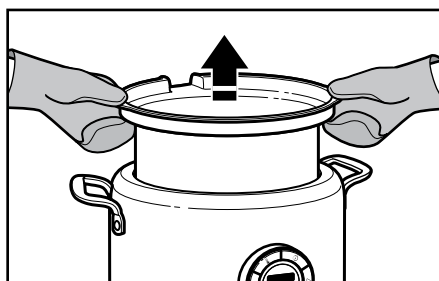
- 7** Закройте крышкой. Поверните крышку так, чтобы разливочный носик был закрыт, — это позволит сохранить пищу влажной.



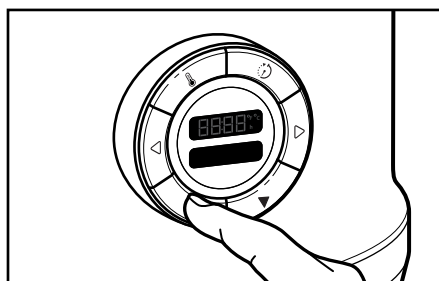
- 8** При использовании режима приготовления с пошаговыми инструкциями по завершении работы таймера (если он был настроен) прозвучит сигнал. Нажмите ►, и начнется обратный отсчет для следующего шага.


По истечении заданного времени мультиварка автоматически отключится. Если включен режим автоматического поддержания температуры, мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на 24 часа в таких режимах, как "Готовка на медленном огне" и "Рис".

По окончании приготовления



- 1** Снимая кастрюлю с основания и наклоняя ее для переливания, используйте прихватки или кухонные рукавички.



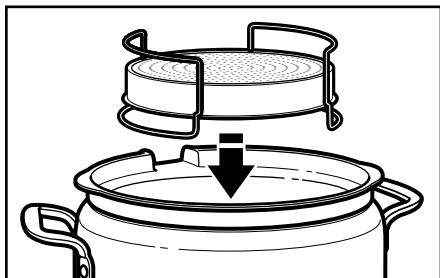
- 2** Чтобы выключить мультиварку, нажмите и удерживайте кнопку  в течение трех секунд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

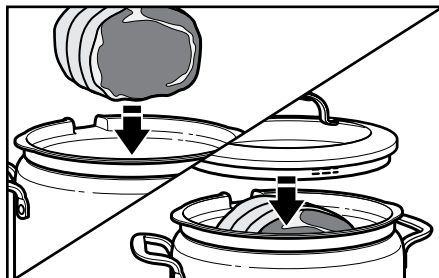
Мультиварка оснащена устройством, которое одновременно служит паровой корзиной и решеткой для жарки. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Паровую корзину и решетку для жарки нельзя использовать одновременно с устройством для помешивания.

Русский

Запекание на решетке

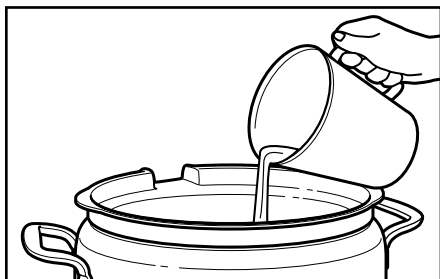


- 1 При использовании решетки для жарки положите ингредиенты для обычного приготовления в кастрюлю.

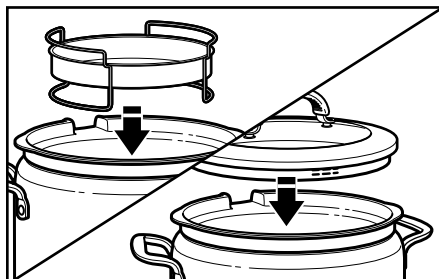


- 2 Опустите решетку для жарки / готовки на пару в кастрюлю, как показано на рисунке, и положите ингредиенты, которые необходимо пожарить, на решетку. Закройте крышкой.

Готовка в корзине на пару



- 1 Налейте на дно кастрюли воду. Для оптимального результата вода не должна превышать отметку STEAM ("ПАР") (примерно 0,5 л).



- 2 Опустите решетку для жарки / готовки на пару в кастрюлю, как показано на рисунке, и положите ингредиенты, которые необходимо приготовить на пару, в корзину. Закройте крышкой. По окончании приготовления достаньте продукты ложкой или кухонными щипцами.

Короткие советы

Чтобы максимально эффективно применять различные режимы приготовления, воспользуйтесь нижеприведенными советами.

Жарка и обжарка на сильном огне:

- Чтобы получить аппетитную корочку на мясе, промокните его бумажным полотенцем перед быстрым обжариванием или жаркой.
- При обжаривании мяса важно не помещать в кастрюлю слишком большое количество кусков. Обжаривайте около 0,25 кг мяса за один раз и следите за тем, чтобы мясо обжаривалось, а не тушилось в своем соку.
- При использовании растительного или сливочного масла для обжаривания добавляйте его только после предварительного нагрева мультиварки.
- Чтобы легко освободить кастрюлю от жира после жарки или обжаривания, закройте кастрюлю крышкой и поверните ее в положение слива, а затем слейте жир в жаропрочную емкость, держа кастрюлю прихватками.
- При обжаривании овощей, таких как морковь, сельдерей, лук и чеснок, сначала добавляйте ингредиенты, порезанные более крупно, и готовьте их несколько минут, а после добавляйте более мелко нарезанные ингредиенты, например, измельченный чеснок. Это обеспечит равномерное приготовление всех овощей и предотвратит подгорание чеснока.

Готовка на пару:

- Для готовки на пару не обязательно предварительно нагревать мультиварку; просто добавьте воду, поместите ингредиенты в корзинку для готовки на пару и установите режим "ГОТОВКА НА ПАРУ". По истечении времени предварительного нагрева нажмите кнопку "СТАРТ".
- Если выложить ингредиенты в один слой, они приготовятся быстрее. Если вы хотите приготовить большее количество продуктов, возможно, вам придется переключать их на середину корзинки в процессе приготовления.
- Нарезание продуктов кусочками приблизительно одинакового размера способствует более равномерному приготовлению.
- Убедитесь, что крышка закрывает разливочный носик кастрюли, — так приготовление на пару будет наиболее эффективным.

- Во время готовки на пару снимайте крышку медленно и осторожно.

Рис:

- Для достижения оптимальных результатов важно тщательно отмерять объем риса и воды.
- Некоторые виды риса перед приготовлением необходимо промыть водой. Другие виды риса не следует промывать, поскольку они обогащены витаминами и минералами. Промывание может привести к удалению добавленных питательных веществ. Если вы промываете рис перед приготовлением, отмерьте нужное количество перед промыванием и постарайтесь слить всю воду перед тем, как добавить рис в мультиварку.
- После добавления риса в кастрюлю мультиварки разровняйте рис по дну для оптимального результата. Не снимайте крышку во время приготовления.
- Большинство видов риса останутся слегка недоваренными по окончании режима "Рис". Если оставить приготовленный рис в кастрюле, не снимая крышки, в течение 5-10 минут, остатки влаги впитаются, и рис достигнет полной готовности.
- По желанию можно добавить растительное или сливочное масло, соль и приправы. Перед началом режима "Рис" перемешайте содержимое кастрюли. Для придания аромата вместо воды можно использовать другие жидкости. Попробуйте заменить воду бульоном из рыбы, птицы, овощей или мяса.
- По окончании приготовления риса и перед тем, как оставить его для достижения полной готовности, можно добавить мелко нарезанные свежие травы.
- Убедитесь, что крышка закрывает разливочный носик кастрюли, — так приготовление риса будет наиболее эффективным.

Суп:

- Советы относительно этого шага в режиме "Суп" можно найти в разделе "Жарка/обжарка на сильном огне".
- После обжаривания на дне кастрюли могут остаться приставшие кусочки пищи, которые сохраняют в себе аромат. Добавьте в кастрюлю немного жидкости, используемой в рецепте, и поскребите по дну деревянной лопаткой, чтобы сделать суп более ароматным и насыщенным.
- Нарезание продуктов кусочками приблизительно одинакового размера способствует наиболее равномерному приготовлению пищи.

- Не обязательно размораживать замороженные овощи перед добавлением в суп, однако в этом случае может потребоваться увеличение времени приготовления. Замороженное мясо необходимо размораживать перед использованием в режиме "Суп", иначе оно может приготовиться не полностью.
- Молочные продукты, такие как сливки, молоко или сыр, лучше добавлять ближе к концу приготовления, чтобы избежать расслоения.

Ризотто:

- Обычно для приготовления ризотто рис сначала обжаривается в масле, а затем уже добавляется жидкость в соответствии с рецептом. Подождите, пока мультиварка нагреется в режиме "Жарка", а затем добавьте сливочное или растительное масло в соответствии с рецептом. Добавьте указанное в рецепте количество риса и регулярно перемешивайте его в течение нескольких минут, пока края рисовых зерен не станут полупрозрачными (серединка при этом должна остаться белой). На этом этапе также можно добавить другие ингредиенты, которые нужно обжарить, например, лук, чеснок и другие овощи.
- Если в рецепте есть вино, влейте его в кастрюлю перед добавлением других жидкостей. Это позволит рису пропитаться ароматом вина.
- Перед добавлением жидкости в ризотто подогрейте ее на плите или в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Добавляйте горячую жидкость по 240 мл и непрерывно перемешивайте содержимое кастрюли, пока почти вся жидкость не впитается.
- Добавлять сыр, травы и другие деликатные ингредиенты лучше в последние несколько минут приготовления.
- Чтобы сохранить кремовую текстуру ризотто, снимите кастрюлю с основания мультиварки по окончании приготовления, если вы не собираетесь сразу подавать блюдо на стол.

Медленное приготовление:

- Готовя по своим любимым рецептам в мультиварке, придерживайтесь общего правила: увеличивайте объем добавляемых трав и пряностей при увеличении времени приготовления.

- Не используйте в мультиварке замороженное сырое мясо. Всегда размораживайте мясо перед медленным приготовлением. Размер кусочков, которые получаются в результате нарезки продуктов, может влиять на их вкус и текстуру. Для равномерного приготовления нарежьте овощи одинаковой плотности, такие как картофель, морковь и пастернак, кусочками одинакового размера. В целом, более плотные овощи следует нарезать мельче, чем овощи с нежной текстурой.
- Нарезание мяса крупными кусками позволяет увеличить время приготовления и при этом не передержать его.
- Некоторые продукты не предназначены для длительного приготовления. Паста, морепродукты, молоко, сливки или сметану следует добавлять за 2 часа до подачи на стол.
- Добавляйте приправы, свежие травы и быстро готовящиеся овощи ближе к концу приготовления. Например, горох, кукурузу и нарезанную ломтиками тыкву можно добавить в последние 10-20 минут.

Йогурт:

- Йогурт можно делать из цельного молока, молока с пониженным содержанием жира и обезжиренного молока. Из цельного молока или молока с содержанием жира 2% получится более густой йогурт.
- Для оптимального результата перед отцеживанием сыворотки заморозьте йогурт, если хотите получить более густую текстуру.
- Когда вы начнете делать собственный йогурт, вы можете использовать его для производства следующей партии. Используйте йогурт из старой партии 2-3 раза, а затем возьмите свежий.

Ручной:

- Если вам необходимо нагреть большой объем воды для приготовления пасты или других блюд, используйте "РУЧНОЙ" режим и выберите самую высокую температуру, равную 230° C. Обратите внимание, что на экране, вероятно, будет оставаться надпись "Предварительный нагрев" даже после того, как вода закипит, поскольку прибор измеряет температуру воды

Очистка мультиварки

Перед очисткой отсоедините мультиварку от розетки.

- Перед очисткой необходимо полностью остудить мультиварку и аксессуары.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие мочалки. Они могут поцарапать поверхность.
- Протрите внешнюю поверхность мультиварки чистой влажной тряпочкой и тщательно высушите. Если на поверхности есть въевшиеся пятна, допускается использование неабразивной чистящей жидкости.
- Керамическое антипригарное покрытие кастрюли мультиварки устойчиво к царапинам. Однако в случае падения или сильного удара на керамическом покрытии могут появиться сколы или трещины.

- Кастрюля мультиварки имеет антипригарное покрытие для более легкой очистки. Регулярное мытье в посудомоечной машине может снизить эффективность антипригарного покрытия.

ПРИМЕЧАНИЕ: Крышку и кастрюлю можно мыть в посудомоечной машине, однако для продления срока службы антипригарного покрытия рекомендуется мыть их в горячей мыльной воде вручную.

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если мультиварка повреждена или не работает

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не используйте адаптер или тройник.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

- **Подключена ли мультиварка к заземленной розетке?**
Включите кабель питания мультиварки в заземленную розетку.
- **Не сгорел ли сетевой предохранитель?**
Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен. Попробуйте отсоединить мультиварку от сети, а затем вновь подключить ее.
- **Мультиварка отключилась автоматически.**
Мультиварка оснащена функцией автоматического отключения. В зависимости от способа приготовления мультиварка автоматически отключается через 12-24 часа (24 часа в режиме поддержания температуры).
- **Если проблема не может быть решена:**
См. раздел "Гарантия и техническое обслуживание". Не возвращайте мультиварку продавцу — он не занимается сервисным обслуживанием.

Гарантия на мультиварку KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка: для моделей 5KMC4241 и 5KMC4244: полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>A. Ремонт в тех случаях, когда мультиварка используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.</p>

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.KitchenAid.eu

Гарантия на мультиварку KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
Европа, Ближний Восток и Африка: Для модели 5KMC4253: Полная гарантия сроком на один год, начиная со дня покупки.	Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.	A. Ремонт в тех случаях, когда мультиварка используется для операций, отличающихся от обычного приготовления домашней пищи. B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам.

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
125167, Москва
Красноармейская, дом 11,
корпус 2

Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

Более подробную информацию можно узнать на нашем сайте:

www.KitchenAid.eu