



NOUS VIVONS SAIN  
We live healthy

# VITESSE® Home

## MULTI COOKER МУЛЬТИВАРКА

ТЕХНОЛОГИЯ 3D НАГРЕВА



# 3D



“Vitesse France S.A.R.L.” (Витессе, Франция)  
91 Рюе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция  
Сделано в Китае

[www.vitesse.ru](http://www.vitesse.ru)



# VS-578

## Уважаемый покупатель!

**Благодарим вас за выбор продукции торговой марки ViTESSE.**

**Надеемся, Вы и в будущем будете отдавать предпочтение продукции нашей компании.**

**МУЛЬТИВАРКА ViTESSE - универсальный прибор для приготовления пищи.**

**Технологи ViTESSE позаботились о том, чтобы мультиварка сочетала в себе самые важные для Вас характеристики - компактный размер и многофункциональность.**

### 8 ОЧЕВИДНЫХ ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ ViTESSE НА ВАШЕЙ КУХНЕ:

- 1. ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ!** Мультиварка ViTESSE тушит, жарит, варит, запекает и готовит на пару. Мясные и рыбные блюда, различные виды риса, всевозможные запеканки и каши, диетическое, детское и вегетарианское меню, пироги и десерты - вот лишь малая часть тех блюд, которые приготовит для Вас мультиварка ViTESSE.
- 2. ВРЕМЯ!** Благодаря тщательно продуманным деталям и высокой мощности нагрева мультиварка ViTESSE экономит до 30% времени приготовления! Вкусные полезные блюда в мультиварке ViTESSE будут готовы гораздо быстрее, чем на обычной газовой или электрической плите, а значит, у Вас появиться больше свободного времени.
- 3. ПРОСТРАНСТВО!** Объем мультиварки ViTESSE идеально подойдет для большой семьи. И Вы с радостью избавитесь от множества кухонных приборов и громоздкой посуды.
- 4. ЗДОРОВЬЕ!** Мультиварка ViTESSE сохраняет максимум полезных веществ и витаминов в продуктах, прекрасно подходит для детского рациона, а также поможет разнообразить диету легкими вкусными блюдами. И, в отличие от микроволновых печей, мультиварка ViTESSE не подвергает Вас и ваших близких вредному излучению. Вы заботитесь о здоровье и у вас мало времени для готовки? Мультиварка ViTESSE - Ваше лучшее решение.
- 5. ТРИ ШАГА К УСПЕХУ!** За приготовление в мультиварке ViTESSE отвечает микропроцессор. Он создает и контролирует оптимальную для каждого блюда температуру. Просто положите необходимые продукты, закройте крышку и нажмите нужные кнопки.
- 6. ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ!** Встроенный микропроцессор отвечает и за расчет времени приготовления. Функция отложенного старта позволит Вам получить горячее блюдо к определенному Вами часу. Заложите с вечера крупу, определите время завтрака, и получите утром вкусную кашу. Мультиварка ViTESSE никогда не опаздывает, но если задерживаетесь Вы - не беда! После окончания приготовления автоматически включится режим поддержания блюда в подогретом состоянии.
- 7. ЧИСТОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!** Чистить мультиварку ViTESSE очень просто, поэтому Вы с удовольствием будете ее использовать каждый день. Специальный паровой клапан не позволит вашему блюду «убежать», а антипригарное покрытие внутренней чаши - пригореть.
- 8. ПОЛЕЗНЫЕ МЕЛОЧИ!** В комплект мультиварки ViTESSE входит корзина пароварки, ложка, силиконовая лопатка и мерный стакан для максимально удобного использования, а также инструкция на русском языке с рекомендациями по приготовлению.

**МУЛЬТИВАРКА ViTESSE - ЭТО ВАШИ МУЛЬТИВОЗМОЖНОСТИ**

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |      |
|--|------|
| <b>РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>                   | P/1  |
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ                 | P/1  |
| СХЕМА ПРИБОРА  | P/4  |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                                    | P/5  |
| <b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ</b>                      | P/6  |
| ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ                              | P/6  |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ                     | P/6  |
| Программа РИС  | P/6  |
| Программа ПЛОВ                                       | P/7  |
| Программа ОБЖАРКА                                    | P/8  |
| Программа МОЛОЧНАЯ КАША                              | P/10 |
| Программа ГРЕЧКА                                     | P/11 |
| Программа СУП  | P/13 |
| Программа ПАРОВАРКА                                  | P/13 |
| Программа ЙОГУРТ                                     | P/15 |
| Программа ВЫПЕЧКА                                    | P/16 |
| Программа ТУШЕНИЕ                                    | P/17 |
| Программа ДЕСЕРТ                                     | P/18 |
| Программа ОВСЯНКА                                    | P/18 |
| Программа РИСОВАЯ КАША                               | P/19 |
| Программа МОЛОКО                                     | P/20 |
| Программа ПАСТА                                      | P/21 |
| Программа ОВОЩИ                                      | P/22 |
| Программа МЯСО                                       | P/23 |
| Программа ЗАПЕКАНИЕ                                  | P/24 |
| Программа ПОДОГРЕВ                                   | P/25 |
| Программа БОБОВЫЕ                                    | P/26 |
| Функция ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА                            | P/27 |
| Функция ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ                             | P/27 |
| <b>ЧИСТКА И УХОД</b>                                 | P/28 |
| Очистка корпуса прибора                              | P/28 |
| Очистка чаши   | P/28 |
| Очистка клапана выпуска пара                         | P/28 |
| Меры предосторожности при использовании съемной чаши | P/29 |
| <b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>                    | P/29 |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>                                    | P/30 |

Ru

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

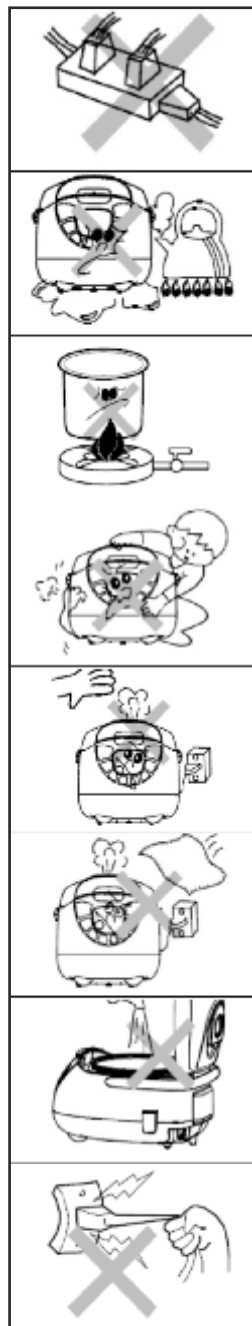
*При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям.*

*При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.*

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.** Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию.**
- В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен. **Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**
- Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. **Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.**
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). **Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**
- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. **Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением**

**требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.**

- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. **Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. **Не оставляйте прибор включенным без присмотра.**
- Не погружайте прибор в воду и не используйте его в помещениях с повышенной влажностью. **Запрещено использовать прибор на открытом воздухе, существует опасность выхода из строя из-за попадания влаги внутрь.**
- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. **Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.**
- Запрещён самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. **Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.**
- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора. **Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.**
- Во время работы прибор нагревается. Не трогайте руками корпус и крышку прибора и берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана. **Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.**



Запрещается подключать к одной розетке другие приборы кроме этого одновременно.

Размещайте прибор на ровную сухую устойчивую поверхность вдали от источников тепла.

Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за ними осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Не разрешайте детям играть с прибором.

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

Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать деформации и изменения цвета прибора.

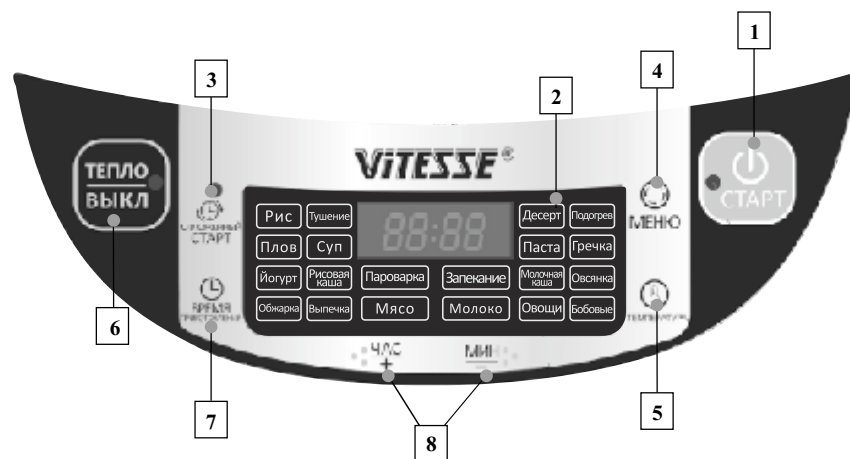
Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.

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

## СХЕМА ПРИБОРА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «Старт»  
(для запуска процесса приготовления)
2. Дисплей и индикаторы программ  
(для индикации времени приготовления и индикации программ)
3. Кнопка «Отложенный старт»  
(для включения функции отложенного старта)
4. Кнопка «Меню» (для выбора программы приготовления)
5. Кнопка «Температура»  
(для установки предусмотренных температурных режимов)
6. Кнопка «Тепло/Выкл»  
(для отмены процесса приготовления и включает функцию поддержания тепла готовых блюд)
7. Кнопка «Время приготовления»  
(для установки времени приготовления)
8. Кнопки установки времени и температуры  
(для регулировки времени и температуры)

### Нажмите кнопку «Тепло / Выкл»:

- один раз для отмены текущей программы
- нажмите и удерживайте в течение 5 секунд для отключения прибора
- нажмите любую кнопку, чтобы включить прибор

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Мультиварка имеет множество функций! Вы можете варить каши и супы, жарить, готовить на пару (овощи, рыбу, мясо), тушить, выпекать и готовить йогурт. Независимо от выбора функции, после приготовления блюда вы можете воспользоваться режимом подогрева.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
2. Откройте упаковку. Достаньте все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открытия.
4. Внутренняя чаша (кастрюля) мультиварки имеет керамическое покрытие, что поможет избежать пригорания ваших блюд. Для чистки внутренней поверхности чаши с керамическим покрытием используйте мягкую губку для посуды. После мытья тщательно вытрите прибор.
5. Установите все необходимые комплектующие.
6. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми. Убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
7. Убедитесь, что крышка мультиварки плотно закрыта.
8. Включите мультиварку в розетку.

**ВНИМАНИЕ! Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.**

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ

#### ПРОГРАММА «РИС»

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

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

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления риса, придерживаясь предложенной последовательности действий.

**Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились**

**ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.**

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **РИС**.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.*
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **РИС** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**. Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить режим поддержания тепла, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*
8. Отключите прибор от питающей сети.

### **ПРОГРАММА «ПЛОВ»**

*Предназначена для приготовления различных видов плова.*

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Подготовьте и положите в чашу мультиварки остальные ингредиенты для плова в соответствии с рекомендациями (на 260 г риса):

**60 г растительного масла**  
**400-500 г мяса (баранины или свинины)**  
**по 150 г моркови и репчатого лука**  
**650 мл воды (или бульона)**  
**Соль и специи по вкусу**

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

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

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ПЛОВ**.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.*
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ПЛОВ** погаснет, включится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**. Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*
8. Отключите прибор от питающей сети.

### **ПРОГРАММА «ОБЖАРКА»**

*Предназначена для быстрой обжарки и приготовления блюд во фритюре, а также быстрой обжарки в растительном масле.*

#### **БЫСТРАЯ ОБЖАРКА**

1. Налейте в чашу мультиварки небольшое количества масла.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, либо оставьте открытой.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ОБЖАРКА**.
6. Установите необходимую температуру приготовления.  
*Температурный режим по умолчанию: 120°C.*  
Вы можете изменить его на 140°C или 160°C нажатием на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** и далее кнопками «+» / «-».
7. Установите необходимое время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 30 минут.*

Вы можете изменить его в пределах 5-60 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».

8. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*
9. Через 1-2 минуты откройте крышку и поместите в мультиварку ингредиенты для обжарки.  
*ПРИМЕЧАНИЕ для получения оптимального результата рекомендуем помешивать продукты в процессе обжарки.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
10. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ОБЖАРКА** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго во избежание порчи продукта.*  
**ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта будьте предельно осторожны и внимательны, пользуйтесь прихватками и пластиковыми щипцами.**
11. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ВО ФРИТЮРЕ

1. Налейте в чашу мультиварки растительное масло (от 500 мл).  
Присоедините ручку к корзинке для фритюра (идет в комплекте) и положите в корзинку продукты для приготовления. Опустите корзинку в масло и отсоедините ручку.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ОБЖАРКА**.
6. Установите необходимую температуру приготовления.  
*Температурный режим по умолчанию: 120°C.*

Вы можете изменить его на 140°C или 160°C нажатием на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** и далее кнопками «+» / «-».

7. Установите необходимое время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 30 минут.*  
Вы можете изменить его в пределах 5-60 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».
8. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
9. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ОБЖАРКА** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять готовое блюдо в масле надолго во избежание порчи продукта и потери вкусовых качеств.*
10. Присоедините съемную ручку к корзинке с готовым продуктом и аккуратно извлеките. Дайте маслу стечь.  
**ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта будьте предельно осторожны и внимательны, пользуйтесь прихватками и пластиковыми щипцами.**
11. Отключите прибор от питающей сети.

#### **ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»**

*Для приготовления молочных каш из различных круп.*

1. Отмерьте крупу по рецепту, промойте до чистой воды. Положите все ингредиенты в чашу мультиварки в соответствии с рекомендациями:

| Продукт         | Пшено         | Овсяная крупа | Рис круглый   |
|-----------------|---------------|---------------|---------------|
|                 | жидкая/вязкая | жидкая/вязкая | жидкий/вязкий |
| Крупа           | 100 г/ 150 г  | 100 г/ 150 г  | 150 г/ 180 г  |
| Молоко          | 500 мл        | 500 мл        | 500 мл        |
| Сахар           | 2 ч. л.       | 2 ч. л.       | 2,5 ч. л.     |
| Соль            | 1 ч. л.       | 3/4 ч. л.     | 1,5 ч. л.     |
| Масло сливочное | 2 ст. л.      | 2 ст. л.      | 2 ст. л.      |

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

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

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **МОЛОЧНАЯ КАША**.
6. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 30 мин.*

Вы можете изменить его в пределах 10-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **МОЛОЧНАЯ КАША** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы отключить режим поддержания тепла готовых блюд, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

9. Отключите прибор от питающей сети.

#### **ПРОГРАММА «ГРЕЧКА»**

*Для приготовления гречневой и других видов каш.*

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

| Вид крупы | 2 чашки | 4 чашки | 6 чашек | 8 чашек |
|-----------|---------|---------|---------|---------|
| Гречневая | 600 мл  | 1200 мл | 1750 мл | 2350 мл |

**Мерная чашка, входящая в комплект:**

**130 г крупы - 1 мерная чашка**

**180 мл воды - 1 мерная чашка**

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

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

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ГРЕЧКА**.
6. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 30 мин.*

Вы можете изменить его в пределах 15-99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ГРЕЧКА** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы отключить режим поддержания тепла готовых блюд, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

9. Отключите прибор от питающей сети.



### ПРОГРАММА «СУП»

Предназначена для приготовления всевозможных супов, а также компотов и других напитков.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом и поместите их в чашу мультиварки.

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

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **СУП**.
6. Установите необходимое время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 1 час.*

Вы можете изменить его в пределах от 30 минут до 8 часов нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **СУП** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

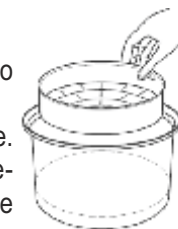
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

9. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ПАРОВАРКА»

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

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды.
2. Установите контейнер-пароварку в чашу, как показано на рисунке.
3. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
5. Подключите прибор к питающей сети.
6. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ПАРОВАРКА**.
7. Установите время приготовления.



*Автоматическое время приготовления: 5 минут.*

Вы можете увеличить его в пределах 5-60 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».

*В таблице приведены общие рекомендации по количеству и времени приготовления. Реальное время может отличаться от данных значений в зависимости от вида продукта, а также Ваших вкусовых предпочтений.*

| Продукт                    | Количество | Объем воды | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин) |
|----------------------------|------------|------------|---------------------------|
| <b>Мясо и птица</b>        |            |            |                           |
| Телятина филе              | 500 г      | 600 мл     | 40                        |
| Куриное филе               | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| Суфле мясное               | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| Фрикадельки                | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| Котлеты куриные            | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| Манты                      | 500 г      | 600 мл     | 40-50                     |
| <b>Рыба и морепродукты</b> |            |            |                           |
| Филе рыбы                  | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| <b>Овощи</b>               |            |            |                           |
| Картофель целый            | 500 г      | 600 мл     | 30-40                     |
| Картофель молодой          | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| Морковь                    | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| Свекла                     | 500 г      | 600 мл     | 40                        |
| Брокколи (морож.)          | 500 г      | 600 мл     | 30                        |
| <b>Творог</b>              |            |            |                           |
| Творожный гудинг           | 500 г      | 600 мл     | 40-50                     |

8. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
9. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ПАРОВАРКА** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
 Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*
10. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

*Предназначена для приготовления домашнего йогурта.*

1. Разложите сырье для йогурта (100 мл натурального йогурта на 1 л молока) по небольшим стеклянным баночкам. В чашу мультиварки налейте небольшое количество воды. Баночки с сырьем поставьте в воду.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ЙОГУРТ**.
6. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 8 часов.*  
 Вы можете изменить его в пределах от 6-12 часов нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

8. По окончании приготовления и мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ЙОГУРТ** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
 Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку. Накройте стаканчики с йогуртом крышечками и уберите в холодильник для остывания.  
**ВНИМАНИЕ! Не рекомендуем оставлять готовый йогурт в режиме поддержания тепла долгое время. Длительный процесс ферментации способствует появлению более выраженного кислого вкуса йогурта.**
9. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

*Для приготовления различных бисквитов и пирогов.*

1. Приготовьте тесто для выпечки в соответствии с вашим рецептом. Съёмную чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы испеченное изделие легче вынималось из чаши. Выложите тесто в чашу и разровняйте его.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ВЫПЕЧКА**.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически.* Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ВЫПЕЧКА** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
 Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

8. Отключите прибор от питающей сети.
9. Спустя 2-3 минуты выньте чашу из корпуса и аккуратно извлеките выпечку.  
**ВНИМАНИЕ! Всегда используйте кухонные перчатки или прихватки при извлечении чаши.**  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Если оставить выпечку в чаше на долгое время, выпечка может отсыреть.*
10. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

*Предназначена для приготовления всевозможных тушений и рагу.*

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу, залейте воду.  
**Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ТУШЕНИЕ**.
6. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 1 час.*  
Вы можете изменить его в пределах 1-8 часов нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ТУШЕНИЕ** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*
9. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ДЕСЕРТ»

*Предназначена для приготовления различных десертных блюд, муссов, запеканок и кремов.*

1. Приготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту. Чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы готовое изделие легче вынималось из чаши. Выложите подготовленные ингредиенты в чашу и разровняйте.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ДЕСЕРТ**.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически.* Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
7. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ДЕСЕРТ** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*
8. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ОВСЯНКА»

*Предназначена для приготовления овсяной и других видов каш.*

1. Отмерьте хлопья или крупу по рецепту. Положите крупу или хлопья в чашу и налейте воду в пропорции 1:3.  
*Вы также можете использовать свой рецепт приготовления каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.*  
**Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ОВСЯНКА**.
6. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 15 минут.*  
Вы можете изменить его в пределах от 5 до 60 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ОВСЯНКА** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*
9. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «РИСОВАЯ КАША»

*Предназначена для приготовления традиционной китайской рисовой каши и других каш из риса.*

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Положите рис в чашу и налейте воду в пропорции 1:3. Добавьте приправы.  
*Вы также можете использовать свой рецепт приготовления каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.*  
**Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то

программа будет выполнена некорректно.

4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **РИСОВАЯ КАША**.
6. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 45 минут.*  
Вы можете изменить его в пределах от 10 до 99 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» / «-».
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **РИСОВАЯ КАША** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.  
Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*
9. Отключите прибор от питающей сети.

#### ПРОГРАММА «МОЛОКО»

*Предназначена для подогрева молока.*

1. Налейте молоко в чашу.  
**Следите за тем, чтобы молоко находилось ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **МОЛОКО**.
6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически. Для прерывания*

приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**

7. По окончании приготовления мультитварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **МОЛОКО** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго во избежание порчи продукта.*

8. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ПАСТА»

*Предназначена для приготовления пасты, различных блюд из макаронных изделий.*

1. Налейте в чашу воду и добавьте немного оливкового масла (1 столовая ложка на 500 г воды). Положите в чашу макароны в пропорции 1:2 (1 часть макарон на 2 части воды) и слегка перемешайте.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете спагетти или другой вид длинных макарон, разломите их пополам перед помещением в чашу мультитварки.*

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.

4. Подключите прибор к питающей сети.

5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ПАСТА**.

6. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления 10 минут.*

Вы можете изменить его в пределах 5-30 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультитварка начнет работу.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультитварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультитварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**

8. По окончании приготовления мультитварка автоматически переключится

в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ПАСТА** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

9. Проверьте соответствие степени разварки макарон Вашим вкусовым предпочтениям. В случае повторного запуска программы проверьте уровень воды в чаше.

10. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ОВОЩИ»

*Предназначена для приготовления овощей, сое и вегетарианских блюд.*

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу, добавьте воду.

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

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.

4. Подключите прибор к питающей сети.

5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ОВОЩИ**.

6. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 5 минут.*

Вы можете изменить его в пределах 5-30 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультитварка начнет работу.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультитварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультитварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**

8. По окончании приготовления мультитварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ОВОЩИ** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**, чтобы выключить подогрев, и

откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

9. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «МЯСО»

*Предназначена для приготовления мяса в собственном соку или на небольшом количестве масла.*

**ВНИМАНИЕ! Не рекомендуем добавлять воду в чашу мультиварки при приготовлении в данном режиме.**

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

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу согласно рецепту. При желании чашу можно смазать небольшим количеством масла или жира.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **МЯСО**.
6. Установите необходимую температуру приготовления.  
*Температурный режим по умолчанию: 125°C.*  
Вы можете изменить ее в пределах 125-145°C с шагом 5°C, нажав на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.
7. Установите необходимое время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 30 минут.*  
Вы можете изменить его в пределах 10-60 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.
8. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
9. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится

в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **МЯСО** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

10. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

*Предназначена для различных видов запекания (мяса, ребрышек, птицы, рыбы, картофеля и других корнеплодов) с небольшим количеством масла или в собственном соку.*

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу согласно рецепту.  
**Следите, чтобы все ингредиенты находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ЗАПЕКАНИЕ**.
6. Установите необходимую температуру приготовления.  
*Температурный режим по умолчанию: 130°C.*  
Вы можете изменить ее в пределах 125-145°C с шагом 5°C, нажав на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.
7. Установите необходимое время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 50 минут.*  
Вы можете изменить его в пределах 30-90 минут нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.
8. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*  
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.
9. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится

в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **ЗАПЕКАНИЕ** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

10. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «ПОДОГРЕВ»

*Предназначена для разогрева готовой пищи и пастеризации.*

1. Положите подготовленные для разогрева продукты в чашу.

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

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **ПОДОГРЕВ**.
6. Установите необходимую температуру приготовления.

*Температурный режим по умолчанию: 60°C.*

Вы можете изменить ее в пределах 60-120°C с шагом 5°C, нажав на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*Время приготовления задается микропроцессором, процесс приготовления закончится автоматически. Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.*

8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры готовых блюд: индикатор **ПОДОГРЕВ** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

19. Отключите прибор от питающей сети.

### ПРОГРАММА «БОБОВЫЕ»

*Предназначена для приготовления различных бобовых (гороха, фасоли, нута, чечевицы и т.д.)*

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу. Добавьте воду в пропорции 1 часть бобовых на 2,5-3 части воды (в зависимости от вида бобовых).

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

2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Нажимая на кнопку **МЕНЮ**, установите программу **БОБОВЫЕ**.
6. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 40 минут.*

Вы можете изменить его в пределах от 30 минут до 2 часов нажатием на кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и далее кнопками **«+»** / **«-»**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления в мультиварке зависит от объема продуктов и их температуры, перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка осуществляет нагрев, он может занимать некоторое время.*

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

8. По окончании приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания тепла готовых блюд: индикатор **БОБОВЫЕ** погаснет, загорится индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ**.

Нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ**, чтобы выключить подогрев, и откройте крышку.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.*

9. Отключите прибор от питающей сети.

### **ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»**

Функция поддержания тепла готовых блюд - это состояние готовых блюд, когда они находятся в комфортном температурном режиме после завершения процесса приготовления. Функция включается автоматически по окончании программы приготовления, при этом загорается индикатор **ТЕПЛО/ВЫКЛ.** Чтобы отключить функцию, нажмите на кнопку **ТЕПЛО/ВЫКЛ.**

**ВНИМАНИЕ!** Для данной функции есть возможность ручной установки температурного режима поддержания тепла.

*Температурный режим поддержания тепла по умолчанию: 73°C.*

Вы можете изменить температуру на 63°C или 83°C, нажав на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА**, и далее кнопками «+» / «-».

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию или порче продукта.*

### **ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**

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

**ВНИМАНИЕ!** Функция отсрочки старта не предусмотрена для программ **Йогурт, Обжарка, Выпечка, Мясо, Запекание, Десерт, Паста, Молоко, Овсянка, Гречка и Подогрев.**

1. Положите ингредиенты в соответствии с рецептом в чашу мультиварки.
2. Вставьте чашу в корпус. Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа будет выполнена некорректно.
4. Подключите прибор к питающей сети.
5. Выберите необходимую программу, нажав на кнопку **МЕНЮ**.
6. При необходимости изменить время приготовления по умолчанию нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. Далее кнопками «+» / «-» установите необходимое время.
7. Нажмите на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** и при помощи кнопок «+» / «-» установите желаемое время отсрочки старта.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
9. Когда заданное время отсрочки старта истечет, выбранная программа приготовления автоматически запустится.

## **ЧИСТКА И УХОД**

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

### **ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА**

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

### **ОЧИСТКА ЧАШИ**

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте при этом средства для мытья посуды и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

### **ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА**

**Очистку выпускного клапана необходимо проводить каждый раз после использования прибора.**

1. Аккуратно снимите выпускной клапан. Не прикладывайте значительного усилия!
2. Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СЪЕМНОЙ ЧАШИ

- Во избежание повреждения внутреннего антипригарного покрытия чаши используйте для помешивания и извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые кухонные принадлежности.
- Ни в коем случае не разрезайте блюдо внутри съемной чаши!
- Избегайте перепадов температур при уходе за чашей (не помещайте горячую чашу в холодную воду, не наливайте холодную воду в пустую нагретую чашу).
- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить антипригарное покрытие.
- Съемная чаша может менять цвет в процессе эксплуатации вследствие контакта с водой и моющими средствами - это нормальное явление, не сказывающееся на функциональности и безопасности дальнейшей эксплуатации чаши.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1000 Вт  
 Объем съемной чаши: 4 л  
 Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

**ВНИМАНИЕ:** Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель оставляет за собой право вносить технологические изменения в прибор без дополнительного уведомления.

*Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.*



По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы можете сохранить окружающую среду.

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| № п/п | ПРОБЛЕМА  | ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА | РЕШЕНИЕ   |  |
|-------|---|-------------------|---|--|
| 1     | Индикатор не горит  | Нет нагрева       | 1. Мультиварка не подключена.<br>2. Нагрета глазная плита.<br>3. Отходят контакты панели управления.  | 1. Проверьте подключение.<br>2. Обратитесь в сервисный центр.  |
|       | Индикатор горит   | Чаша              | Чаша закрыта  | Обратитесь в сервисный центр   |
| 2     | Индикатор горит   | Нет нагрева       | 1. Вышел из строя температурный контроллер.<br>2. Вышел из строя нагревательный элемент.<br>3. Вышла из строя панель управления   | Обратитесь в сервисный центр   |
| 3     | Плита слишком долго готовится                               |                   | 1. Поврежден или деформирован нагревательный элемент.<br>2. Неправильно установлена чаша.<br>3. Постоянный объект между чашей и нагревательным элементом.<br>4. Кастрюля повреждена.<br>5. Главная плата вышла из строя.<br>6. Температурный датчик вышел из строя. | 1. Тщательно очистите и протрите нагревательный элемент.<br>2. Проверьте установку кастрюли.<br>3. Свяжитесь с сервисным центром.                                    |
| 4     | Рис сильно пригорает, не работает функция поддержания тепла |                   | 1. Повреждена плита.<br>2. Вышел из строя температурный контроллер  | Свяжитесь с сервисным центром  |
| 5     | Плита выжигает  |                   | 1. Повреждена плита<br>2. Нагрет верхний температурный контроллер   | Свяжитесь с сервисным центром  |
| 6     | Плита не доходит до кипения                                 |                   | 1. Повреждена плита<br>2. Нагрет верхний температурный контроллер   | Свяжитесь с сервисным центром  |
| 7     | E1 на дисплее   |                   | Нет питания на нижнем температурном контроллере   | Свяжитесь с сервисным центром  |
| 8     | E2 на дисплее   |                   | Нет питания на верхнем температурном контроллере  | Свяжитесь с сервисным центром  |
| 9     | E3 на дисплее   |                   | Короткое замыкание на нижнем температурном контроллере  | Свяжитесь с сервисным центром  |
| 10    | E4 на дисплее   |                   | Короткое замыкание на верхнем температурном контроллере   | Свяжитесь с сервисным центром  |
| 11    | E5 на дисплее   |                   | 1. Загрязнен или деформирован нагревательный элемент.<br>2. Неправильно установлена чаша.<br>3. Постоянный предмет между чашей и нагревательным элементом.<br>4. Нагрета глазная плита  | 1. Протрите нагревательный элемент. Если повреждена глазная плита – обратитесь в сервисный центр.<br>2. Установите чашу корректно.<br>3. Удалите посторонний предмет |

## ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ КРУП

| ПРИЧИНЫ   | ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ |                               |                                    | ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ «ТЕПЛО»    |                                   |                              | ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ |                    |   |
|---|----------------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|---|
|   | ЖЕЛТАЯ КРУПА               | КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ | КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРСВАРЕННАЯ | ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ | ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ | КРУПА ПОМЕНЯЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ |                   | ЗАХЛЫПЫ ЗАПАХ ПИЩИ | ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ   |
| Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы | •                          | •                             | •                                  | •                            | •                                 |                              |                   | •                  | <b>ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ</b><br><br><b>ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ</b> |
| Плохо промытая крупа                                    |                            |                               |                                    | •                            | •                                 | •                            |                   |                    |   |
| Посторонний предмет между чашей и нагревателем          | •                          | •                             | •                                  |                              | •                                 | •                            | •                 |                    |   |
| Готовка с большим количеством масла                     | •                          | •                             |                                    |                              |                                   | •                            |                   |                    |   |
| Неверное количество воды                                | •                          |                               | •                                  |                              |                                   |                              |                   |                    |   |
| Крышка неплотно закрыта                                 |                            |                               |                                    |                              |                                   | •                            | •                 | •                  |   |
| Плохо вымыта чаша                                       |                            |                               |                                    |                              |                                   | •                            | •                 |                    |   |

## ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

| ПРИЧИНЫ   | ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ |                   |                 |                               |                   |                   |                | ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ | ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ  |
|---|----------------------------|-------------------|-----------------|-------------------------------|-------------------|-------------------|----------------|---|---|
|   | ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ         | ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ | ВЫПЕЧКА ВЫИРАЯТ | ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ | ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ | ВЫПЕЧКА НЕ ГОТОВА | РЫХЛАЯ ВЫПЕЧКА |   |   |
| Слишком много теста в чаше  | •                          | •                 |                 |                               |                   |                   |                |   | <b>ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ</b><br><br><b>ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ</b> |
| Слишком мало теста в чаше   |                            |                   |                 | •                             | •                 |                   |                |   |   |
| Используется неподходящая смесь для кекса или ингредиенты не указанные в рецептах | •                          | •                 | •               |                               |                   |                   | •              |   |   |
| Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов  | •                          | •                 |                 | •                             | •                 |                   |                |   |   |
| Кекс треснул во время приготовления   | •                          | •                 |                 |                               |                   |                   | •              |   |   |
| Посторонний предмет между чашей и нагревателем                                    | •                          | •                 | •               |                               | •                 |                   |                |   |   |
| Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином                                     |                            |                   |                 | •                             |                   |                   |                |   |   |
| Готовый кекс слишком долго держали в чаше   |                            |                   | •               |                               | •                 |                   |                |   |   |
| Неправильное или слишком долгое вымешивание                                       |                            |                   |                 |                               |                   |                   | •              | •   |   |
| Неверное количество ингредиентов  |                            |                   |                 |                               |                   |                   | •              | •   |   |