

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции торговой марки ViTESSE. Надеемся, Вы и в будущем будете отдавать предпочтение продукции нашей компании.

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА ViTESSE - универсальный прибор для приготовления пищи.

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

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

Мультиварка-скороварка ViTESSE - многофункциональный электрический кухонный прибор, который изменит Ваш взгляд на кухонную технику.

Благодаря современным технологиям приготовления пищи мультиварка-скороварка ViTESSE позволит Вам готовить любимые блюда гораздо быстрее, без добавления масла и пищевых добавок.

При этом Вы не только существенно снизите затраты электроэнергии (по сравнению с обычной электрической плитой), но и сохраните в продуктах необходимые витамины и питательные вещества. Блюда в мультиварке-скороварке получаются ароматными, полезными и необыкновенно вкусными.

Процесс приготовления в мультиварка-скороварке ViTESSE тщательно продуман: 12 программ приготовления в сочетании с 36 автоматическими режимами, а также возможность ручной регулировки температуры приготовления позволят готовить всевозможные блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, варить супы, каши и гарниры, выпекать и обжаривать, тушить и томить. Кроме того, с мультиваркой-скороваркой ViTESSE Вы легко разнообразите привычное меню новыми рецептами - приготовите азиатское блюдо Хот Пот для всей семьи, полакомитесь сырным или шоколадным фондю и даже сварите рисовое вино! А благодаря режиму поддержания тепла готовых блюд Вы можете сохранить блюдо теплым до момента подачи к столу.

Мультиварка-скороварка ViTESSE заменит несколько кухонных приборов и займет на кухне совсем немного места.

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА ViTESSE - ВКУСНОЕ БЫСТРО!

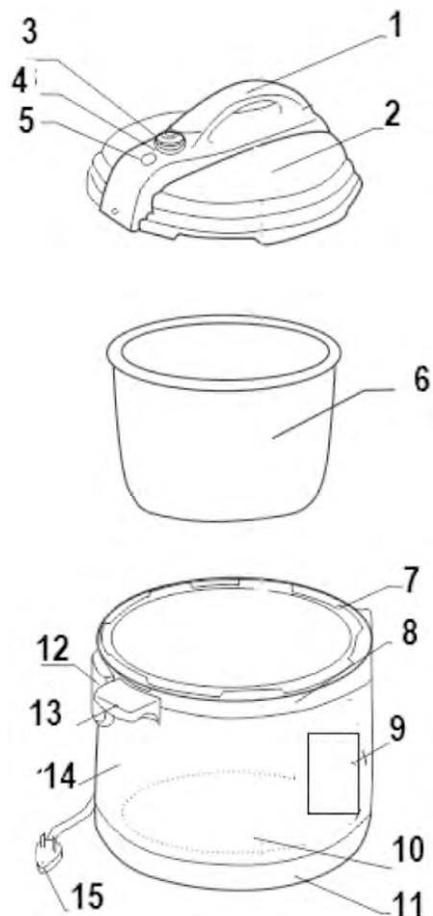
СОДЕРЖАНИЕ

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА _____	p/1
Схема прибора_____	p/1
Панель управления_____	p/2
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ _____	p/3
Меры безопасности_____	p/3
Перед первым включением_____	p/5
Открытие / закрытие крышки_____	p/6
Клапан выпуска пара_____	p/7
Включение / выключение прибора_____	p/7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА _____	p/8
Правила приготовления под давлением_____	p/8
Настройки приготовления_____	p/9
Рекомендации по использованию съемной чаши_____	p/10
Режим поддержания тепла готовых блюд_____	p/10
Функция отсрочки старта_____	p/11
Приготовление блюд_____	p/12
Программа КРУПЫ_____	p/12
Программа КАШИ_____	p/13
Программа ПАРОВАРКА_____	p/15
Программа СУПЫ_____	p/16
Программа МАКАРОНЫ_____	p/18
Программа ТУШЕНИЕ_____	p/19
Программа ВЫПЕЧКА_____	p/21
Программа ЗАПЕКАНИЕ_____	p/22
Программа ОБЖАРКА_____	p/24
Программа ФРИТЮР_____	p/25
Программа ТОМЛЕНИЕ_____	p/27
Программа ФОНДЮ_____	p/28
ЧИСТКА И УХОД _____	p/30
Корпус и крышка_____	p/30
Клапан выпуска пара_____	p/30
Чаша для приготовления_____	p/30
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ _____	p/31
ПРИЛОЖЕНИЯ _____	p/32

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

СХЕМА ПРИБОРА

1. Ручка крышки
2. Крышка
3. Клапан давления
4. Ручка регулировки положения клапана
5. Предохранительный поплавковый клапан
6. Внутренняя чаша
7. Теплоизолятор
8. Уплотнительное кольцо
9. Панель управления
10. Нагревательный элемент
11. Основание
12. Конденсатор для влаги
13. Ручка для удержания
14. Корпус
15. Кабель питания



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» (для включения и выключения прибора)
2. Кнопка «СТАРТ» (для запуска процесса приготовления)
3. Кнопка «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (для включения и отключения режима поддержания тепла готовых блюд, а также отмены текущих настроек на любом этапе)
4. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (для установки отсрочки старта приготовления)
5. Кнопка «ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА» (для установки времени и температуры приготовления (для некоторых программ))
6. Кнопка «МЕНЮ» (для выбора программы приготовления)
7. Кнопка «РЕЖИМ/↔» (для выбора режима приготовления, а также и переключения между установкой температуры и времени приготовления (для некоторых программ))
8. Индикаторы программ приготовления
9. Дисплей

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор не предназначен для промышленного использования. Используйте его только в домашних условиях.
- Используйте прибор только по назначению, т.е. с целью приготовления пищи.
- Использование прибора в иных целях является нарушением правил надлежащей эксплуатации.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение в сети совпадает с заявленными параметрами напряжения прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Не рекомендуется подключать прибор к сети через удлинитель. Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор к электросети только через заземленные розетки. В противном случае прибор не будет отвечать требованиями защиты от поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не касайтесь руками корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные прихватки или рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором, открывая крышку.**
- При отключении прибора от электросети, извлекайте шнур питания сухими руками. Не тяните за провод, держитесь за вилку. Всегда отключайте прибор от сети после использования, во время чистки или перемещения.
- Следите, чтобы шнур электропитания не касался острых краев и углов и находился на достаточном удалении от источников тепла. Не перекручивайте и не перегибайте шнур.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, т.к. это может затруднить его вентиляцию.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте прибор в хорошо вентилируемых помещениях.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не

- оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.
- Прибор не предназначен для хранения в нем продуктов и посторонних предметов.
- Не накрывайте прибор во время работы. Не размещайте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов, близко к шторам, стенам и т.п. Не наклоняйтесь над крышкой прибора во время спуска давления во избежание получения ожогов!
- Не перемещайте прибор во время приготовления. Будьте аккуратны при перемещении прибора, если в нем находится горячая еда или жидкость.
- Каждый раз перед началом приготовления убедитесь, что съемная чаша находится внутри прибора и установлена должным образом, без перекосов. Не помещайте в чашу продукты и не доставайте чашу из прибора, если он подключен к электросети.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети и остыл. Для чистки используйте только неабразивные моющие средства и мягкие губки.
- Ни в коем случае не погружайте сам прибор или шнур питания в воду или другие жидкости. Не используйте прибор, если шнур питания или штепсельная вилка повреждены.
- Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервисный центр.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ ПРИ ЛЮБЫХ НЕИСПРАВНОСТЯХ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте мультиварку. Удалите все пакеты, упаковочный пенопласт, наклейки и ярлыки. Убедитесь, что вместе с упаковкой не выбрасываете комплектующие и аксессуары.
2. Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
3. Откройте крышку (см. раздел «Открытие / закрытие крышки»).
4. Промойте съемную чашу в мыльной воде, тщательно просушите.
5. Протрите корпус мультиварки влажной тканью.

ВНИМАНИЕ! Никогда не погружайте мультиварку в воду или другие жидкости. Не мойте детали устройства в посудомоечной машине!

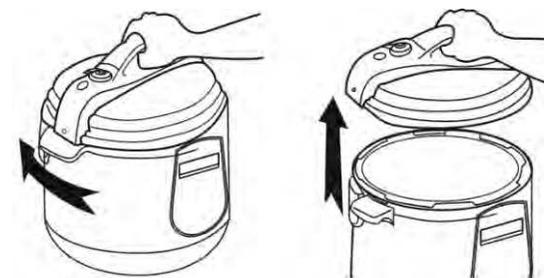
6. Установите прибор на твердую, ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
7. Убедитесь, что в процессе работы прибора не будет затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар не попадал на покрытия, обои, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
8. Перед приготовлением удостоверьтесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов, силиконовое кольцо и кожух клапана выпуска пара на внутренней стороне крышки чистые и установлены правильно.
9. Следите за тем, чтобы между чашей и нагревательным элементом не было посторонних предметов.
10. Установите конденсатор на предусмотренное место до щелчка.

ОТКРЫТИЕ / ЗАКРЫТИЕ КРЫШКИ

Закрытая крышка обеспечивает ее герметичное соединение с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Во время приготовления крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь нормализации давления.

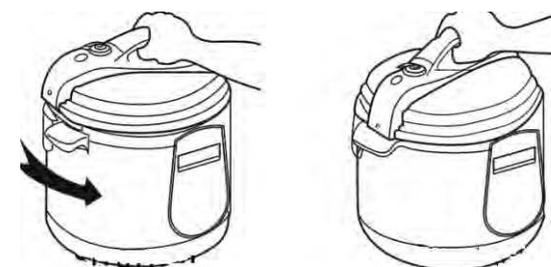
Для того, чтобы открыть крышку:

Поверните крышку по часовой стрелке до упора и откройте за ручку.



Для того, чтобы закрыть крышку:

Опустите крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.



ВНИМАНИЕ! Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не выходит пар. Во ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте ручку на крышке прибора для его перемещения. Для этого есть ручки на корпусе.

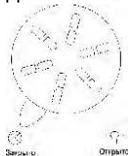
КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Мультиварка-скороварка VITESSE оснащена клапаном выпуска пара (давления), который расположен на крышке. Благодаря ему можно использовать прибор как для приготовления пищи под высоким давлением, так и при обычном атмосферном давлении.

ВНИМАНИЕ! Выбор режима работы мультиварки-скороварки производится переключением клапана!

ПРИМЕЧАНИЕ: Переключатель клапана выпуска пара не имеет жестко зафиксированного положения и не щелкает при повороте. Свободный поворот является нормальным функциональным свойством клапана.

Положение ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ - клапан выпуска пара закрыт: Поверните переключатель в положение «**Закрыто**», не прилагая усилий. При повороте он слегка опустится. В этом положении в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться давление. По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.



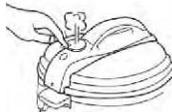
Клапан давления в положении «**Закрыто**» - Давление нагнетается.

Положение НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ - клапан выпуска пара открыт: Поверните переключатель в положение «**Открыто**», не прилагая усилий. При повороте он слегка поднимется. В этом положении в процессе работы в приборе будет сохраняться обычное атмосферное давление.



Клапан давления в положении «**Открыто**» - Давление не нагнетается.

ВНИМАНИЕ! При открытии клапана выпуска пара во ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА или по окончании процесса приготовления следует вертикальный выброс горячего пара. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над крышкой и не держите над струей пара незащищенных частей тела!



ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Благодаря специально предусмотренной возможности, Вы можете отключить мультиварку-скороварку VITESSE от сети, не вытаскивая сетевой шнур.

Для того, чтобы отключить прибор: нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.

Для того чтобы включить прибор: нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** снова.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Мультиварка-скороварка VITESSE оснащена 12 программами и 36 автоматическими режимами, в которых подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд из различных продуктов.

Кроме того, для получения желаемого результата в приготовлении сложных блюд, Вы можете воспользоваться гибкими ручными настройками температуры для некоторых программы.

Внимательно относитесь к выбору настроек приготовления и следуйте нашим рекомендациям.

ПРИМЕЧАНИЕ: Каждый раз при установке программы приготовления обращайтесь особое внимание на рекомендованный режим давления (нормальное или высокое).

Мультиварка-скороварка VITESSE оборудована многоуровневой системой безопасности. Если показатели температуры или давления в чаше приготовления перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. Так, при превышении давления и температуры сработает специальная система защиты, благодаря которой давление снизится и прекратится нагрев. Когда показатели вернутся к норме, процесс приготовления возобновится. Если за определенное ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА этого не произойдет, специальное устройство отключит электропитание и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

ВНИМАНИЕ! ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ!

- Не готовьте в мультиварке-скороварке без воды или какой-либо другой жидкости. Это может привести к повреждению прибора.
- Объем жидкости должен составлять минимум 2 мерных стакана.
- Не используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов на масле **под давлением**.
- Не заполняйте чашу мультиварки-скороварки продуктами и водой более, чем на 80%, т.к. свободный объем необходим для нагнетания давления в процессе приготовления. В случае приготовления бобовых, риса и круп общий объем не должен превышать 60% объема чаши.

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мультиварка оснащена 12 базовыми программами приготовления, каждая из которых работает в трех различных автоматических режимах приготовления.

Полный список программ и доступных режимов приведен в таблице:

БАЗОВАЯ ПРОГРАММА	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			Дополнительно
	I	II	III	
КРУПЫ	Рис	Гречка	Плов	доступна регулировка температуры приготовления
КАШИ	Овсяная	Молочная	Рисовая	
ПАРОВАРКА	Овощи	Рыба	Рис / Мясо	
СУПЫ	Бульон	Борщ	Мясной суп	
МАКАРОНЫ	Паста	Лепша	Макароны	
ТУШЕНИЕ	Овощи	Рыба	Мясо	
ВЫПЕЧКА	Пицца	Пирог	Хлеб	
ЗАПЕКАНИЕ	Птица	Рыба	Мясо	
ОБЖАРКА	Мясо	Рыба	Овощи	
ФРИТЮР	Мясо	Рыба	Картофель	
ТОМЛЕНИЕ	Йогурт	Рисовое вино	Молоко	
ФОНДЮ	Сырное фондю	Шоколадное фондю	Хот Пот (Соус)	

ВЫБОР ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все 12 программ приготовления позволяют настраивать время приготовления в широких временных пределах.

Для 6 программ (**ВЫПЕЧКА**, **ЗАПЕКАНИЕ**, **ОБЖАРКА**, **ФРИТЮР**, **ТОМЛЕНИЕ** и **ФОНДЮ**) предусмотрена возможность настройки не только времени, но и температуры приготовления.

ВНИМАНИЕ! Переключение установки времени и температуры осуществляется с помощью кнопки $\leftarrow \rightleftarrows$ на панели управления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЪЕМНОЙ ЧАШИ

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

РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА ГОТОВЫХ БЛЮД

После окончания работы программы автоматически включается режим подогрева (поддержания тепла готовых блюд). В этом режиме Вы также можете подогреть готовое блюдо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания тепла готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуем оставлять готовое блюдо в этом режиме надолго во избежание его пересушивания, порчи и потери вкусовых качеств.

Для подогрева готового блюда:

1. Поместите продукты в чашу для приготовления.
2. Установите чашу в скороварку. Убедитесь, что она установлена правильно и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Установите клапан выпуска пара в положение «**открыто**».
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ** на панели управления.
6. Для прерывания процесса подогрева нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

1. Положите ингредиенты в соответствии с рецептом в чашу мультиварки.
2. Вставьте чашу в корпус и закройте крышку.
3. Выберите необходимую программу в соответствии с инструкцией по ее установке.
4. Нажмите на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** на панели управления.
5. Установите желаемое время отсрочки нажатием на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
7. Когда заданное время отсрочки старта истечет, выбранная программа приготовления автоматически запустится.

ВНИМАНИЕ! Не оставляйте в съемной чаше скоропортящиеся продукты (мясо, рыбу, молочные продукты) при комнатной температуре более, чем на 2 часа. При температуре выше 30°C не оставляйте продукты более, чем на 1 час.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

ПРОГРАММА «КРУПЫ»

Для приготовления различных сортов риса, гречки для гарнира и плова.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду в пропорции 1,5 части воды на 1 часть риса (или ориентируйтесь на собственные вкусовые предпочтения).
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрывается»**.
5. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **КРУПЫ**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление	Рис	Гречка	Плов
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	55	60

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**.
Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
13. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРОГРАММА «КАШИ»

Для приготовления овсяной, рисовой и других видов каш, а том числе с добавлением молока.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу для приготовления и залейте воду (либо воду и молоко).
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрyто»**.
5. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **КАШИ**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление каши	<i>Овсяная</i>	<i>Молочная</i>	<i>Рисовая</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	35	60

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
13. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ВАЖНО: свойства молока и круп могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что может существенно сказываться на результатах приготовления.

ПРОГРАММА «ПАРОВАРКА»

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

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. В чашу для приготовления налейте 500-600 мл воды и установите решетку для приготовления на пару. Равномерно разложите продукты на решетке.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрyто»**.
5. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ПАРОВАРКА**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление на пару	Овощи	Рыба	Мясо
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	20	45

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
13. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРОГРАММА «СУПЫ»

Для приготовления бульонов, прозрачных супов, мясных и овощных супов, борщей и т.д.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрyто»**.
5. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **СУПЫ**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление	Бульон	Борщ	Мясной суп
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	70	60

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.

10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение «открыто».
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
13. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРОГРАММА «МАКАРОНЫ»

Для приготовления итальянской пасты в соусе, домашней лапши и отварных макарон.

1. Налейте в чашу воду и положите макароны в пропорции 1:2 (1 часть макарон на 2 части воды) и слегка перемешайте. В случае приготовления отварных макарон добавьте немного оливкового масла (1 столовая ложка на 500 г воды) или следуйте рецепту.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете спагетти или другой вид длинных макарон, разломите их пополам перед помещением в чашу мультиварки.

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку, либо оставьте приоткрытой.
ПРИМЕЧАНИЕ: в данном режиме Вы можете не блокировать крышку.
4. Установите клапан выпуска пара в положение «открыто».
5. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **МАКАРОНЫ**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление	Паста	Лапша	Макароны
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	35	45

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.

10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. Отключите прибор от сети и спустя 2-3 минуты откройте крышку

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Для приготовления овощных рагу, всевозможных тушений с мясом, рыбой и морепродуктами, а также приготовления холодца.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрото»**.
5. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ТУШЕНИЕ**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
тушение	Овощи	Рыба	Мясо
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	50	60

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
13. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Для выпечки различных видов пиццы, открытых пирогов, запеканок, бисквитов и хлеба.

1. Приготовьте тесто и ингредиенты для выпечки в соответствии с рецептом. Съёмную чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы испеченное изделие легче вынималось из чаши. Выложите тесто в чашу и разровняйте его. При необходимости добавьте все необходимые ингредиенты.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение «открыто».
5. Подключите прибор к электросети, используя съёмный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ВЫПЕЧКА**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
выпечка	<i>Пицца</i>	<i>Пирог</i>	<i>Хлеб</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	35	60

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.
10. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите

температуру в диапазоне от 130 до 150°C.

Температура по умолчанию: 140°C.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .

11. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
13. Отключите прибор от питающей сети.
14. Спустя 2-3 минуты выньте чашу из корпуса и аккуратно извлеките выпечку.
ВНИМАНИЕ! Всегда используйте кухонные рукавицы или прихватки при извлечении чаши.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если оставить выпечку в чаше на долгое время, выпечка может отсыреть.

ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

Для запекания птицы, рыбы, различных видов мяса, а также овощей и фруктов.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съёмную чашу и залейте воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение «закр^ыто».
5. Подключите прибор к электросети, используя съёмный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ЗАПЕКАНИЕ**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
запекание	Птица	Рыба	Мясо
время приготовления по умолчанию (мин.)	30	20	60

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.

10. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне от 140 до 160°C.

Температура по умолчанию: 150°C.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .

11. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

12. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

13. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.

ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.

14. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРОГРАММА «ОБЖАРКА»

Для жарки всевозможных различных продуктов, а также для предварительной обжарки перед приготовлением супов, тушений и т.д.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. В чашу для приготовления налейте немного масла.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. **ВНИМАНИЕ! Не закрывайте и не блокируйте крышку на данной программе! При необходимости прикройте крышку (или ее случайном закрытии) клапан выпуска пара должен быть установлен в положение «открыто».**
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ОБЖАРКА**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
обжарка	Мясо	Рыба	Овощи
время приготовления по умолчанию (мин.)	30	45	18

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.

9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне от 140 до 160°C.

Температура по умолчанию: 150°C.

ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .

10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. Спустя 2-3 минуты добавьте в чашу ингредиенты для обжарки.
ПРИМЕЧАНИЕ: помешивайте ингредиенты в процессе обжарки для их равномерного приготовления.
12. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
13. Осторожно извлеките содержимое из чаши.
ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы и прихватки.

ПРОГРАММА «ФРИТЮР»

Для приготовления во фритюре различных видов мяса, рыбы, морепродуктов, фруктов и овощей (в том числе, картофеля-фри).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. В чашу для приготовления налейте 500-600 мл растительного масла.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал отметку МАХ на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. **ВНИМАНИЕ! Не закрывайте и не блокируйте крышку на данной программе! При необходимости прикрыть крышку (или ее случайном закрытии) клапан выпуска пара должен быть установлен в положение «открыто».**
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ФРИТЮР**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление во фритюре	Мясо	Рыба	Картофель
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	35	15

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.
9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне от 150 до 170°C.
Температура по умолчанию: 160°C.
ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. Спустя несколько минут опустите в масло ингредиенты для приготовления во фритюре.
ВНИМАНИЕ! Будьте аккуратны при обращении с нагретым маслом! Используйте кухонные щипцы или шумовку для помещения и извлечения ингредиентов! Во избежание ожогов надевайте кухонные рукавицы.
12. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
13. Осторожно извлеките содержимое из чаши, используя кухонные щипцы или шумовку.
ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы и прихватки.

ПРОГРАММА «ТОМЛЕНИЕ»

Для приготовления блюд, требующих длительного приготовления в деликатных температурных режимах (домашнего йогурта, рисового вина, а также подогрева молока).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рекомендациями по приготовлению и поместите их в съемную чашу.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**.
5. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
6. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ТОМЛЕНИЕ**.
8. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление	Йогурт	Рисовое вино	Подогрев молока
время приготовления по умолчанию	8 часов	36 часов	15 минут

9. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне:
*режим **Йогурт** - от 6 до 12 часов (шаг установки - 30 минут)*
*режим **Рисовое вино** - от 25 до 72 часов (шаг установки - 30 минут)*
*режим **Молоко** - от 5 до 99 минут (шаг установки - 1 минута)*
ПРИМЕЧАНИЕ: *Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.*
10. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне:

*режимы **Йогурт** и **Рисовое вино** - от 30 до 50°C*

*режим **Молоко** - от 50 до 70°C*

ПРИМЕЧАНИЕ: *чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .*

11. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
12. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
13. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
14. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРОГРАММА «ФОНДЮ»

Для приготовления сырного и шоколадного фондю, а также популярного блюда азиатской кухни Хот Пот (обмакивание кусочков мяса, овощей, хлеба и т.д. в горячий ароматный соус непосредственно перед употреблением).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. **ВНИМАНИЕ! Не закрывайте и не блокируйте крышку на данной программе! При необходимости прикройте крышку (или ее случайном закрытии) клапан выпуска пара должен быть установлен в положение «открыто».**
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ФОНДЮ**.

7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<i>приготовление</i>	<i>Сырное фондю</i>	<i>Шоколадное фондю</i>	<i>Хот Пот (Соус)</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	15	20	120

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне:
режимы Сырное и Шоколадное фондю - от 5 до 99 минут
режим Хот Пот (Соус) - от 60 до 180 минут
ПРИМЕЧАНИЕ: *Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.*
9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне:
режимы Сырное и Шоколадное фондю - от 30 до 50°C
режим Хот Пот (Соус) - от 110 до 130°C
ПРИМЕЧАНИЕ: *чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .*
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
 Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

ЧИСТКА И УХОД

Проводите процедуру очистки каждый раз после использования прибора или перед приготовлением, если он не использовался длительное время.

ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к чистке отключите прибор от электросети, отсоедините сетевой шнур и дождитесь полного остывания прибора.

КОРПУС И КРЫШКА

- Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью, а затем насухо.
ВНИМАНИЕ! Для безопасности Вашей и окружающих помните, что любой контакт электроприборов с водой опасен! Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм следите, чтобы съемный сетевой шнур, вилка и основание прибора не соприкасались с водой или иной жидкостью! Категорически запрещается мыть или погружать корпус прибора в воду или мыть его в посудомоечной машине!
- Снимите уплотнительное силиконовое кольцо с внутренней стороны крышки. Промойте его в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.
ВНИМАНИЕ! Если уплотнительное кольцо установлено неправильно, прибор будет работать некорректно. Уплотнительное кольцо всегда должно было чистым, гибким, без трещин. Не используйте прибор, если кольцо повреждено. Обратитесь в сервис-центр.
- Внутреннюю поверхность крышки протрите чистым влажным кухонным полотенцем.
- В верхней левой части прибора за установлен конденсатор (контейнер для сбора конденсата). Снимите контейнер, промойте теплой водой с мылом и высушите.

КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Клапан выпуска пара следует чистить особенно тщательно, так как наличие загрязнений может привести к его блокировке, и мешает клапану стабилизировать давление внутри прибора в процессе приготовления! Для чистки основания предохранительного клапана рекомендуется использовать щетку.

ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Извлеките съемную чашу для приготовления из прибора.
- Промойте ее в теплой мыльной воде, а затем ополосните чистой водой.
- Протрите чашу насухо снаружи и внутри.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1000 Вт

Объем съемной чаши: 5 л

Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

ВНИМАНИЕ! Все материалы данного руководства были тщательно проверены. При обнаружении опечаток, опущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия.

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



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

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Крышка негерметично соединяется с корпусом прибора. Во время приготовления из-под крышки выходит пар	Уплотнительное кольцо в крышке прибора отсутствует или установлено с перекосом	Установите кольцо правильно
	Уплотнительное кольцо в крышке прибора загрязнено	Очистите кольцо
Блюдо готовится слишком долго	Деформация уплотнительного кольца	Замените кольцо на новое
	Перебои питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе прибора установлена с перекосом	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент