



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy



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

www.vitesse.ru

VITESSE®

Home

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VS-3004



**КЕРАМИЧЕСКОЕ
ПОКРЫТИЕ
ВНУТРЕННЕЙ ЧАШИ**

Уважаемый покупатель! Вы сделали правильный выбор!

Торговая марка ViTESSE предлагает Вам коллекцию высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

Благодарим Вас за выбор продукции ViTESSE.

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 мультиварке-скороварке ViTESSE полностью автоматизирован. 13 программ приготовления в сочетании с 75 автоматическими режимами позволят готовить всевозможные вкусные блюда из мяса, птицы, рыбы, различных морепродуктов, варить всевозможные супы, каши и гарниры, выпекать и обжарить, тушить и томить. 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!

Просим Вас ознакомиться с дополнительными возможностями Вашего нового кухонного прибора от ViTESSE, прежде чем приступить к его эксплуатации.

Для Вашего удобства Мультиварка-скороварка ViTESSE нового поколения оснащена уникальной функцией **голосовым сопровождением процесса управления**.

Мультиварка-скороварка ViTESSE поможет выбрать тот или иной стиль приготовления, режим давления или температурный режим, предупредить о переходе в статус поддержания тепла готовых блюд и прерывании программы приготовления.

Благодаря приятному голосовому сопровождению Мультиварка-скороварка ViTESSE позволит вам не ошибиться с выбором программы, идеально подойдет для людей с низкой остротой зрения, а также обеспечит высочайшее удобство управления новинкой, даже в условиях недостаточной освещенности помещения.

*Для того, чтобы **отключить** функцию голосового сопровождения:*

- нажмите и удерживайте кнопку **УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ** в течение 5 секунд,
- дальнейшее функционирование мультиварки-скороварки будет происходить без голосового сопровождения.

*Для того чтобы **включить** функцию голосового сопровождения снова:*

- нажмите и удерживайте кнопку **УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ** в течение 5 секунд,
- мультиварка-скороварка продолжит работу с голосовым сопровождением.

Помимо функции голосового сопровождения мультиварка-скороварка ViTESSE оснащена полезной функцией **запоминания текущих настроек**: если во время приготовления блюда прекратилась подача электроэнергии и была снова возобновлена не позднее, чем через 30 минут, мультиварка-скороварка возобновит работу и продолжит приготовление в заданном режиме.

Готовьте с ViTESSE! Готовьте с удовольствием!

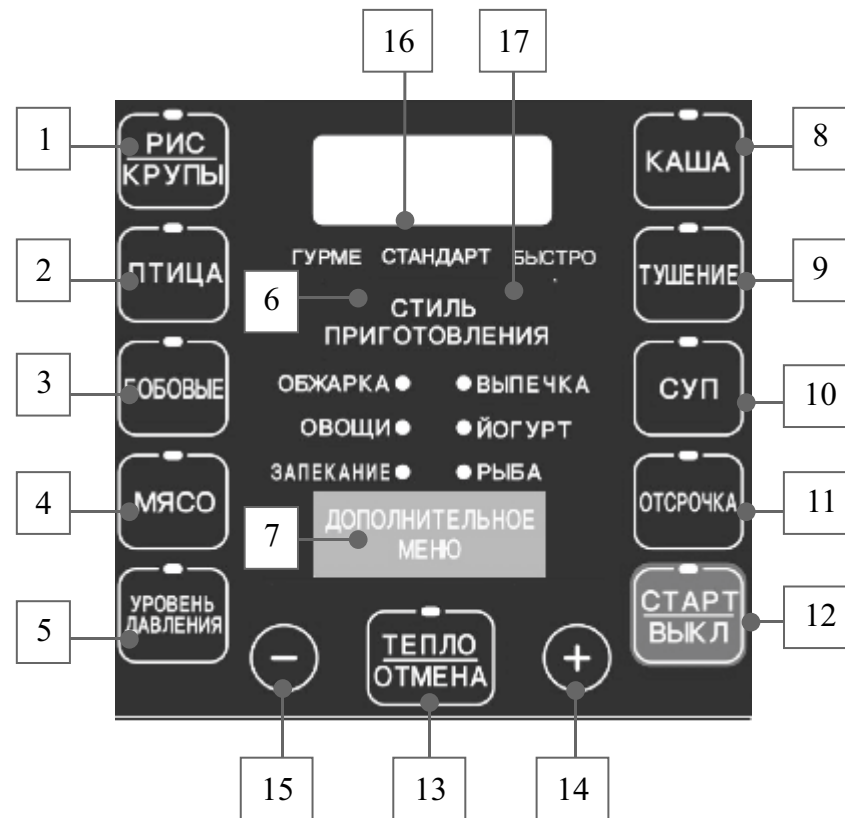
СОДЕРЖАНИЕ

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	p/1
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	p/2
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	p/4
Меры безопасности	p/4
Перед первым включением	p/6
Открытие / закрытие крышки	p/6
Клапан выпуска пара	p/7
Выключение прибора	p/8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	p/9
Настройки приготовления	p/10
Приготовление птицы	p/11
Приготовление мяса	p/12
Приготовление бобовых	p/14
Тушение	p/15
Приготовление супов	p/17
Приготовление риса	p/18
Приготовление каши	p/19
Приготовление рыбы	p/20
Приготовление овощей	p/21
Обжарка	p/22
Запекание	p/23
Выпечка	p/24
Йогурт	p/25
Режим поддержания тепла готовых блюд	p/26
Функция отсрочки старта	p/27
ЧИСТКА И УХОД	p/28
Основные правила	p/28
Рекомендации по использованию съемной чаши	p/29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	p/30
ПРИЛОЖЕНИЕ	p/31

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «**РИС/КРУПЫ**» для выбора программы приготовления риса
2. Кнопка «**ПТИЦА**» для выбора программы приготовления птицы
3. Кнопка «**БОБОВЫЕ**» - для выбора программы приготовления бобовых
4. Кнопка «**МЯСО**» для выбора программы приготовления мяса
5. Кнопка «**УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ**» включает возможность регулировки давления для некоторых программ.
6. Кнопка «**СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**» служит для выбора стиля приготовления для некоторых программ
7. Кнопка «**ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ**» с индикаторами выбранных программ, позволяет выбрать следующие программы приготовления **Обжарка, Овощи, Запекание, Выпечка, Йогурт, Рыба**
8. Кнопка «**КАША**» - для выбора программы приготовления каши
9. Кнопка «**ТУШЕНИЕ**» - для выбора программы тушения
10. Кнопка «**СУП**» - для выбора программы приготовления супа
11. Кнопка «**ОТСРОЧКА**» служит для установки отложенного старта приготовления
12. Кнопка «**СТАРТ**» предназначена для старта приготовления
13. Кнопка «**ТЕПЛО/ОТМЕНА**» предназначена для включения и отключения режима поддержания тепла готовых блюд и отмены приготовления на любом этапе.
14. Кнопка «**+**» служит для увеличения времени и давления в некоторых программах
15. Кнопка «**-**» служит для уменьшения времени и давления в некоторых программах
16. Цифровой дисплей
17. Индикаторы выбранного стиля приготовления

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 НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

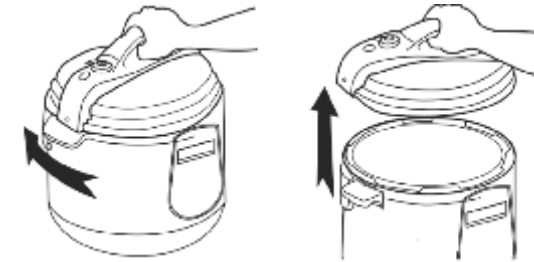
1. Распакуйте мультиварку. Удалите все пакеты, упаковочный пенопласт, наклейки и ярлыки. Убедитесь, что вместе с упаковкой не выбрасываете комплектующие и аксессуары.
2. Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
3. Откройте крышку (см. раздел «Открытие / закрытие крышки»).
4. Промойте съемную 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.

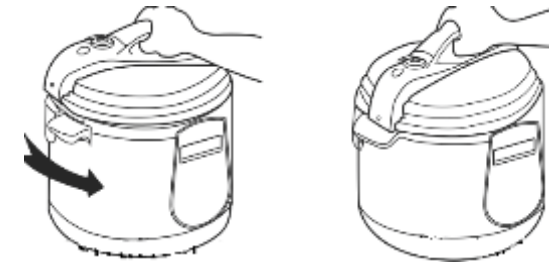
Для того, чтобы открыть крышку:

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 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 «Закр^ыто», 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 «Закр^ыто» - Давление нагнетается.

Положение НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ - клапан выпуска пара открыт:
 Поверните переключатель в положение «Откр^ыто», 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 «Откр^ыто» - Давление не нагнетается.

ВНИМАНИЕ! При открытии клапана выпуска пара во время 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!



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Для того, чтобы отключить прибор: нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** на панели управления в течение 3 секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Мультиварка-скороварка ViTESSE оснащена 13 программами и 75 автоматическими режимами, в которых подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд из различных продуктов. Внимательно относитесь к выбору настроек приготовления и следуйте нашим рекомендациям для достижения наилучшего результата.

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 вернуться к норме, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время 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

УРОВНИ ДАВЛЕНИЯ

В мультиварке есть возможность выбирать разные уровни давления при приготовлении (30, 40, 50, 60 и 70 кПа) для программ **МЯСО, ПТИЦА, БОБОВЫЕ** и **ТУШЕНИЕ**. Благодаря гибкому подбору уровня давления под конкретный продукт Вы получите неизменно превосходный результат.

Есть несколько простых закономерностей, позволяющих правильно подобрать уровень давления для того или иного блюда: чем мягче изначально продукт, тем ниже уровень давления вы можете выставить.

Например: при приготовлении гуся на программе ПТИЦА следует установить 70 кПа (у гуся достаточно жесткое мясо), а для курицы достаточно 40-50 кПа.

Такой же подход необходимо использовать при приготовлении мяса, бобовых культур или при тушении.

Помимо непосредственного воздействия на продукт при высоком давлении сокращаются затраты времени, таким образом, используя регулировку стилей приготовления и уровня давления можно добиться оптимальных результатов для любого рецепта.

СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Стиль приготовления сочетает в себе установки времени и температуры приготовления.

Выбор стиля приготовления в мультиварке-скороварке VITESSE предусмотрен на программах **БОБОВЫЕ, ПТИЦА, МЯСО, ЗАПЕКАНИЕ, ТУШЕНИЕ, СУП** и **ОБЖАРКА**.

Режим **ГУРМЕ**: естественное приготовление при невысокой температуре и максимальном времени. Блюдо получается сочным и мягким.

Режим **СТАНДАРТ**: блюдо готовится при усредненных значениях температуры и времени.

Режим **БЫСТРО**: приготовление происходит за минимальное время благодаря высоким температурам.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПТИЦЫ

Для приготовления различных видов птицы.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.

4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**. Подключите прибор к электросети.

5. Для выбора программы нажмите кнопку **ПТИЦА** на панели управления.

6. Установите необходимый стиль приготовления.

Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.

Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

7. Установите необходимый уровень давления.

Уровень давления по умолчанию: 50 кПа.

Вы можете изменить его в пределах от 30 до 70 кПа с шагом 10 кПа нажатием на кнопку **УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» и «-».

8. Время приготовления блюда (в минутах), с учетом выбранных настроек приготовления, приведено в таблице:

«ПТИЦА»		СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
		ГУРМЕ	СТАНДАРТ	БЫСТРО
Уровень давления (кПа)	30	29	24	19
	40	27	22	17
	50	25	20	15
	60	23	18	13
	70	21	16	11

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.*

9. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
10. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
11. 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.
12. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Для приготовления различных видов мяса.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**. Подключите прибор к электросети.
5. Для выбора программы нажмите кнопку **МЯСО** на панели управления.
6. Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
7. Установите необходимый уровень давления.
Уровень давления по умолчанию: 50 кПа.
Вы можете изменить его в пределах от 30 до 70 кПа с шагом 10 кПа нажатием на кнопку **УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ** и далее кнопками **«+»** и **«-»**.

8. Время приготовления блюда (в минутах), с учетом выбранных настроек приготовления, приведено в таблице.

«МЯСО»		СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
		ГУРМЕ	СТАНДАРТ	БЫСТРО
Уровень давления (кПа)	30	44	41	34
	40	42	38	32
	50	40	35	30
	60	38	32	28
	70	36	29	26

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

9. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
10. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
11. 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.
12. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЫХ

Для приготовления бобовых фасоли, маша, гороха и т. п.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.

4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрото»**.

5. Подключите прибор к электросети.

6. Для выбора программы нажмите кнопку **БОБОВЫЕ** на панели управления.

7. Установите необходимый стиль приготовления.

Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.

Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

8. Установите необходимый уровень давления.

Уровень давления по умолчанию: 50 кПа.

Вы можете изменить его в пределах от 30 до 70 кПа с шагом 10 кПа нажатием на кнопку **УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» и «-».

9. Время приготовления (в минутах), с учетом выбранных настроек приготовления, приведено в таблице:

« БОБОВЫЕ »		Стиль приготовления		
		ГУРМЕ	СТАНДАРТ	БЫСТРО
Уровень давления (кПа)	30	85	60	55
	40	60	55	50
	50	55	50	45
	60	50	45	40
	70	45	40	35

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/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.

11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.

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.

ТУШЕНИЕ

Для различных тушений, мясных, овощных и рыбных рагу.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.

4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрото»**.

5. Подключите прибор к электросети.

6. Для выбора программы нажмите кнопку **ТУШЕНИЕ** на панели управления.

7. Установите необходимый стиль приготовления.

Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.

Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

8. Установите необходимый уровень давления.

Уровень давления по умолчанию: 50 кПа.

Вы можете изменить его в пределах от 30 до 70 кПа с шагом 10 кПа нажатием на кнопку **УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ** и далее кнопками «+» и «-».

9. Время приготовления (в минутах), с учетом выбранных настроек приготовления, приведено в таблице:

«ТУШЕНИЕ»		Стиль приготовления		
		ГУРМЕ	СТАНДАРТ	БЫСТРО
Уровень давления (кПа)	30	49	44	39
	40	47	42	37
	50	45	40	35
	60	43	38	33
	70	41	36	31

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/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ

Для различных супов, бульонов, компотов.

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку МАХ на внутренней стороне чаши.
- Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
- Установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**.
- Подключите прибор к электросети.
- Для выбора программы нажмите кнопку **СУП** на панели управления.
- Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
- Время приготовления (в минутах) зависит от выбранного стиля приготовления и составляет соответственно:

«СУП»		Стиль приготовления		
		ГУРМЕ	СТАНДАРТ	БЫСТРО
Уровень давления (кПа)	50	30	25	20
		40	23	18
		50	21	16
		60	19	14

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.

- Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
- По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
- 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.
- Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

Для приготовления различных видов риса и круп.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу. 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 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закр»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Для выбора программы нажмите кнопку **РИС/КРУПЫ** на панели управления.
7. Время приготовления на данной программе задается автоматически и составляет 12 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.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.

9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.

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

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАШИ

Для приготовления различных видов каш (в том числе с добавлением молока).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду (либо воду и молоко).

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закр»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Для выбора программы нажмите кнопку **КАША** на панели управления.
7. Время приготовления на данной программе задается автоматически и составляет 15 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.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.

9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.

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

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

11. 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

Для приготовления различных видов рыбы и морепродуктов.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закр»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ** выберите программу **РЫБА**.
7. Время приготовления на данной программе задается автоматически и составляет 6 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.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«откр»**.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Для приготовления различных овощей.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закр»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ** выберите программу **ОВОЩИ**.
7. Время приготовления на данной программе задается автоматически и составляет 2 минуты.

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.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«откр»**.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ОБЖАРКА

Для обжаривания различных продуктов (мяса, овощей, рыбы и т.д.)

1. Подготовьте ингредиенты для обжарки в соответствии с рецептом и добавьте в чашу немного масла.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Не закрывайте и не блокируйте крышку!
ВНИМАНИЕ! Данная программа предназначена для обжаривания продуктов при открытой крышке, не блокируйте и не закрывайте крышку при приготовлении блюда на этой программе!
4. Установите клапан выпуска пара в положение «открыто».
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ** выберите программу **ОБЖАРКА**.
7. Установите необходимый стиль приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выбор стиля приготовления для данной программы соответствует выбору температуры приготовления (см. таблицу).

«ОБЖАРКА»	Стиль приготовления		
	ГУРМЕ	СТАНДАРТ	БЫСТРО
Температура приготовления	140°C	160°C	180°C

Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.

Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
9. Через несколько минут положите в мультиварку подготовленные для обжарки продукты.
10. По завершении приготовления нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
ВНИМАНИЕ! В данной программе Вы самостоятельно контролируете степень обжарки продукта и его готовность. Будьте внимательны и аккуратны!

ЗАПЕКАНИЕ

Для различных видов запекания (мяса, ребрышек, птицы, рыбы, картофеля и других корнеплодов) с небольшим количеством в собственном соку.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и добавьте воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение «закрото».
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ** выберите программу **ЗАПЕКАНИЕ**.
7. Установите необходимый стиль приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выбор стиля приготовления для данной программы соответствует выбору температуры и времени приготовления.

«ЗАПЕКАНИЕ»	Стиль приготовления		
	ГУРМЕ	СТАНДАРТ	БЫСТРО
Температура приготовления (°C)	115°C	125°C	135°C
Время приготовления (мин.)	45	40	35

Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.

Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
10. 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.
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ВЫПЕЧКА

Для приготовления кексов, бисквитов, пирогов и запеканок.

1. Приготовьте тесто для выпечки в соответствии с вашим рецептом. Съемную чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы испеченное изделие легче вынималось из чаши. Выложите тесто в чашу и разровняйте его.

Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«открыто»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ** выберите программу **ВЫПЕЧКА**.
7. Время приготовления на данной программе задается автоматически и составляет 45 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 и нагнетание давления.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**. При повторном нажатии подогрев снова будет включен.
10. Отключите прибор от питающей сети.

11. 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.

ЙОГУРТ

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. 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.
6. Нажатием кнопки **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ** выберите программу **ЙОГУРТ**.
7. Время приготовления на данной программе задается автоматически и составляет 8 часов.

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.

8. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ** для запуска приготовления на установленной программе.
9. По окончании приготовления обеспечьте спуск давления, переведя клапан выпуска пара в положение **«открыто»**.
10. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.
11. Накройте стаканчики с йогуртом крышечками и уберите в холодильник для остывания.

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.

Данная функция недоступна на программах «ОБЖАРКА» и «ЙОГУРТ».

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 **ТЕПЛО/ОТМЕНА** на панели управления.
6. Для прерывания процесса подогрева нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ СТАРТА

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

Данная функция недоступна на программах: «ВЫПЕЧКА», «ОБЖАРКА», «ЙОГУРТ», «ЗАПЕКАНИЕ», «РЫБА», «ОВОЩИ».

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 **ОТСРОЧКА** на панели управления.
5. Установите желаемое время отложенного старта с помощью кнопок «+» и «-».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВЫКЛ.**
7. Когда заданное время отсрочки старта истечет, выбранная программа приготовления автоматически запустится.

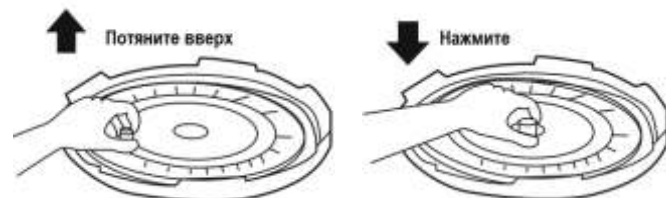
ВНИМАНИЕ! Не оставляйте в съемной чаше скоропортящиеся продукты (мясо, рыбу, молочные продукты) при комнатной температуре более, чем на 2 часа. При температуре выше 30°C не оставляйте продукты более, чем на 1 час.

ЧИСТКА И УХОД

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

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

1. Отключите прибор от электросети и дайте остыть.
2. Промойте съемную чашу в теплой мыльной воде мягкой губкой. Протрите чашу насухо снаружи и внутри. Слейте воду из конденсатора.
3. Протрите корпус скороварки влажной губкой. Не погружайте его в воду.
4. Переверните крышку и снимите защитный экран, потянув вверх за металлический штырек. Промойте экран в теплой мыльной воде. Если на силиконовое кольцо на ободке экрана попали частицы пищи, снимите кольцо с защитного экрана и тщательно промойте. Протрите экран и кольцо насухо и установите обратно.



5. **ВНИМАНИЕ!** Если экран и кольцо установлены неправильно, прибор будет работать некорректно. Уплотнительное кольцо всегда должно было чистым, гибким, без трещин. Не используйте прибор, если кольцо повреждено. Обратитесь в сервис-центр.
6. Для очистки клапана выпуска пара возьмите за него и аккуратно потяните вверх. Прочистите в теплой мыльной воде при помощи маленькой щеточки. Высушите клапан, а затем установите обратно.
ВНИМАНИЕ! Детали мультиварки не предназначены для чистки в посудомоечной машине.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 900 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
	Перебой 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