



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy



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

www.vitesse.ru

VITESSE®

Home

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VS-3002



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. Надеемся и в будущем Вы будете отдавать нам предпочтение.

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 автоматических программ приготовления 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 собой целый ряд обычных кухонных приборов и займет на кухне совсем немного места.

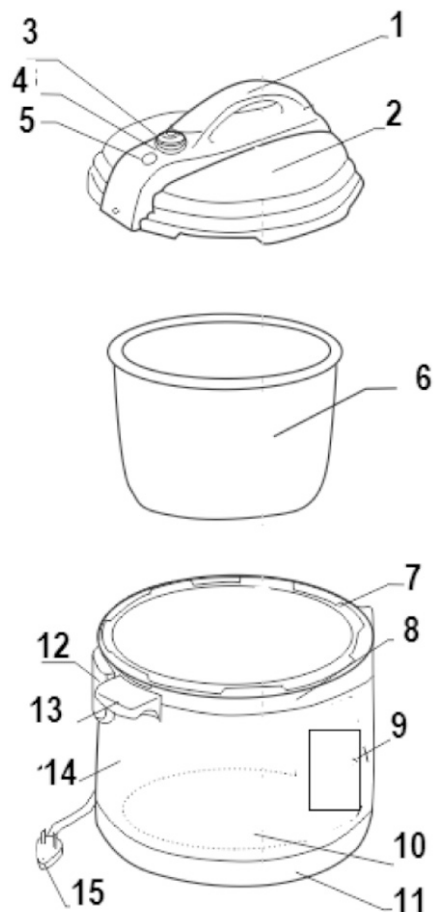
МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА ViTESSE - ВКУСНОЕ БЫСТРО!

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|------|
| УСТРОЙСТВО 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 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА | p/8 |
| Правила приготовления под давлением | p/8 |
| Приготовление Мяса | p/9 |
| Приготовление Птицы | p/10 |
| Приготовление Риса | p/11 |
| Приготовление Каши | p/12 |
| Приготовление Супов | p/13 |
| Приготовление Гречки | p/14 |
| Приготовление Рыбы | p/15 |
| Тушение | p/16 |
| Приготовление На пару | p/17 |
| Приготовление Плова | p/18 |
| Приготовление Йогурта | p/19 |
| Приготовление Выпечки | p/20 |
| Приготовление Бобовых | p/21 |
| Режим поддержания тепла готовых блюд | p/22 |
| Функция отсрочки старта | p/22 |
| ЧИСТКА И УХОД | p/23 |
| Основные правила | p/23 |
| Рекомендации по использованию съемной чаши | p/23 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | p/24 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | p/25 |

УСТРОЙСТВО 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. Дисплей с индикацией программ и показаниями времени
2. Кнопка **СТАРТ** (для запуска процесса приготовления)
3. Кнопка **ВРЕМЯ/ОТСРОЧКА** (для установки отсрочки старта)
4. Кнопка **ТЕПЛО/ОТМЕНА** (для включения режима поддержания тепла готовых блюд и отмены процесса приготовления)
5. Кнопка **МЕНЮ** (для выбора программы приготовления)
6. Кнопка «+» (для увеличения времени приготовления)
7. Кнопка «-» (для уменьшения времени приготовления)
8. Индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА** (показывает, что мультиварка находится в режиме сохранения тепла готовых блюд)
9. Индикатор **ОТСРОЧКА СТАРТА** (показывает, что мультиварка находится в режиме отложенного старта)
10. Индикатор **ПРИГОТОВЛЕНИЕ** (показывает, что мультиварка набрала необходимую температуру и давление и находится в процессе приготовления блюда)

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 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 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!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Мультиварка-скороварка ViTESSE оснащена 13 автоматическими режимами приготовления, в которых подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд из различных продуктов. Внимательно относитесь к выбору режима 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 вернутся 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 - она предназначена только для варки. Вы можете обжарить продукты в небольшом количестве масла с открытой крышкой.
- 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Для приготовления различных видов мяса.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом и выложите их в съемную чашу.

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. Выберите и установите необходимый уровень давления.

Для предварительной обжарки при нормальном давлении: налейте в чашу масло, закройте крышку и установите клапан в положение **«открыто»**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы также можете оставить крышку открытой, если Ваш рецепт требует помешивания продуктов в процессе обжарки.

Для приготовления под высоким давлением: налейте в чашу воду, закройте крышку до упора (пока не сработает блокировка) и установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**.

4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **МЯСО**.
6. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 25 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 40 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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.

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

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

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

9. 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.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПТИЦЫ

Для приготовления различных видов птицы.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом и выложите их в съемную чашу.

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. Выберите и установите необходимый уровень давления.

Для предварительной обжарки при нормальном давлении: налейте в чашу масло, закройте крышку и установите клапан в положение **«открыто»**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы также можете оставить крышку открытой, если Ваш рецепт требует помешивания продуктов в процессе обжарки.

Для приготовления под высоким давлением: налейте в чашу воду, закройте крышку до упора (пока не сработает блокировка) и установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**.

4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ПТИЦА**.
6. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 15 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 35 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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.

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

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

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

9. 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.

10. 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 рассыпчатого риса различных сортов.

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. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **РИС**.
7. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 12 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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** 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**.
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 КАШИ

Для приготовления различных жидких каш (в том числе молочных).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом. Выложите их в съемную чашу, 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. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **КАША**.
7. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 8 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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** 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**.
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 СУПОВ

Для приготовления различных супов (в том числе супов-пюре), компотов и напитков.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом. Выложите их в съемную чашу, 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. Выберите и установите необходимый уровень давления.
Для предварительной обжарки при нормальном давлении: налейте в чашу масло, закройте крышку и установите клапан в положение **«открыто»**.
ПРИМЕЧАНИЕ: Вы также можете оставить крышку открытой, если Ваш рецепт требует помешивания продуктов в процессе обжарки.
Для приготовления под высоким давлением: налейте в чашу воду, закройте крышку до упора (пока не сработает блокировка) и установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **СУП**.
6. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 20 минут.
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 40 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.
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.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
9. 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.
10. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.
ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРЕЧКИ

Для приготовления гречневой крупы

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом. Выложите их в съемную чашу, 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»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ГРЕЧКА**.
7. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 10 минут.
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.
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** 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**.
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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

Для приготовления различных видов рыбы.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом и выложите их в съемную чашу.

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. Выберите и установите необходимый уровень давления.

Для предварительной обжарки при нормальном давлении: налейте в чашу масло, закройте крышку и установите клапан в положение **«открыто»**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы также можете оставить крышку открытой, если Ваш рецепт требует помешивания продуктов в процессе обжарки.

Для приготовления под высоким давлением: налейте в чашу воду, закройте крышку до упора (пока не сработает блокировка) и установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**.

4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **РЫБА**.
6. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 5 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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.

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

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

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

9. 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.

10. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.

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

ТУШЕНИЕ

Для приготовления тушеного мяса, овощей, рагу.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом и выложите их в съемную чашу.

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. Выберите и установите необходимый уровень давления.

Для предварительной обжарки при нормальном давлении: налейте в чашу масло, закройте крышку и установите клапан в положение **«открыто»**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы также можете оставить крышку открытой, если Ваш рецепт требует помешивания продуктов в процессе обжарки.

Для приготовления под высоким давлением: налейте в чашу воду, закройте крышку до упора (пока не сработает блокировка) и установите клапан выпуска пара в положение **«закрыто»**.

4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ТУШЕНИЕ**.
6. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 35 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 50 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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.

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

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

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

9. 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.

10. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Для приготовления блюд на пару.

1. В съемную чашу налейте 500-600 мл воды.
2. Установите решетку пароварки и выложите на нее продукты для приготовления.

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

3. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
5. Установите клапан выпуска пара в положение **«закр»**.
6. Подключите прибор к электросети.
7. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ПАРОВАРКА**.
8. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 18 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 30 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛОВА

Для приготовления различных видов плова.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу, 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. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ПЛОВ**.
7. Установите время приготовления.

Автоматическое время приготовления: 30 минут.

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 40 минут.

Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.

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** 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**.
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 ЙОГУРТА

Для приготовления домашнего йогурта.

1. Разложите готовый йогурт в небольшие стеклянные баночки, налейте воду на дно чаши и поставьте баночки непосредственно в воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ЙОГУРТ**.
7. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 5 часов. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 12 часов. Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.
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** для запуска приготовления на установленной программе.
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ТЕПЛО/ОТМЕНА**.
9. По окончании приготовления обеспечьте спуск давления, переведя клапан выпуска пара в положение **«откр»**.
ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.
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 баночки с готовым йогуртом крышечками и уберите в холодильник для остывания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Для приготовления различных бисквитов, запеканок и т.п.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте съемную чашу мультиварки-скороварки маслом или жиром для более легкого извлечения готового блюда. Выложите в чашу подготовленные продукты и разровняйте.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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 **«откр»**.
ПРИМЕЧАНИЕ: готовьте в данном режиме только при открытом клапане выпуска пара.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ВЫПЕЧКА**.
7. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 28 минут. Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 5 до 45 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.
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** 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**.
10. Откройте крышку. 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЫХ

Для приготовления фасоли, маша, гороха и других бобовых культур.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом. Выложите их в съемную чашу, залейте воду.
Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **ТУШЕНИЕ**.
7. Установите время приготовления.
Автоматическое время приготовления: 30 минут.
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 50 минут.
Для установки времени приготовления используйте кнопки **«+»** и **«-»**.
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** 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**.
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.

РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА ГОТОВЫХ БЛЮД

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

Данная функция недоступна на программе «ЙОГУРТ».

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.

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** еще раз.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ СТАРТА

Функция отсрочки старта позволяет установить время, через которое Вы хотите начать приготовление блюда.

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

Вы можете установить время отсрочки старта в диапазоне от 30 минут до 24 часов.

ВНИМАНИЕ! Во избежание порчи продуктов не рекомендуем устанавливать отсрочку старта более, чем на 9 часов.

Для установки отсрочки старта необходимо:

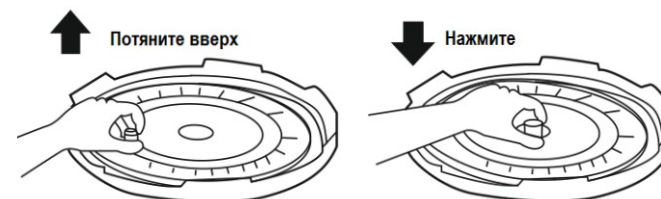
1. Положите продукты в чашу мультиварки, установите чашу и закройте крышку прибора, пока не сработает блокировка.
2. Установите необходимую программу приготовления и установите требуемое время в соответствии с инструкцией к программе.
3. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ОТСРОЧКА**, при этом на дисплее загорится «00.30» (30 минут).
Для увеличения времени отсрочки воспользуйтесь кнопками «+» и «-».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка-скороварка перейдет в режим ожидания старта приготовления.
5. По истечении заданного времени отсрочки мультиварка-скороварка начнет приготовление блюда в установленном режиме.

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 холодную воду, не наливайте холодную воду в пустую нагретую чашу).
- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить антипригарное покрытие.
- Съемная чаша может менять цвет в процессе эксплуатации вследствие контакта с водой и моющими средствами - это нормальное явление, не сказывающееся на функциональности и безопасности дальнейшей эксплуатации чаши.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1000 Вт

Объем съемной чаши: 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 можете 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 |
| | Деформация уплотнительного кольца | Замените кольцо на новое |
| Блюдо готовится слишком долго | 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 |