



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE® Home

МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ГОЛОСОВОЕ
СОПРОВОЖДЕНИЕ



"Vitesse France S.A.R.L."
91 rue du Faubourg Saint Honore
75008 Paris-France
www.vitessehome.com



VS-3003



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. 8 программ приготовления в сочетании с 24 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 - ВАШИ
МУЛЬТИВОЗМОЖНОСТИ!**

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, 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 **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** 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 **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** 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.

ПРИМЕЧАНИЕ: функция запоминания текущих настроек не доступна для режима поддержания тепла готовых блюд.

**Готовьте с ViTESSE! Готовьте с удовольствием!
Bon appetit!**

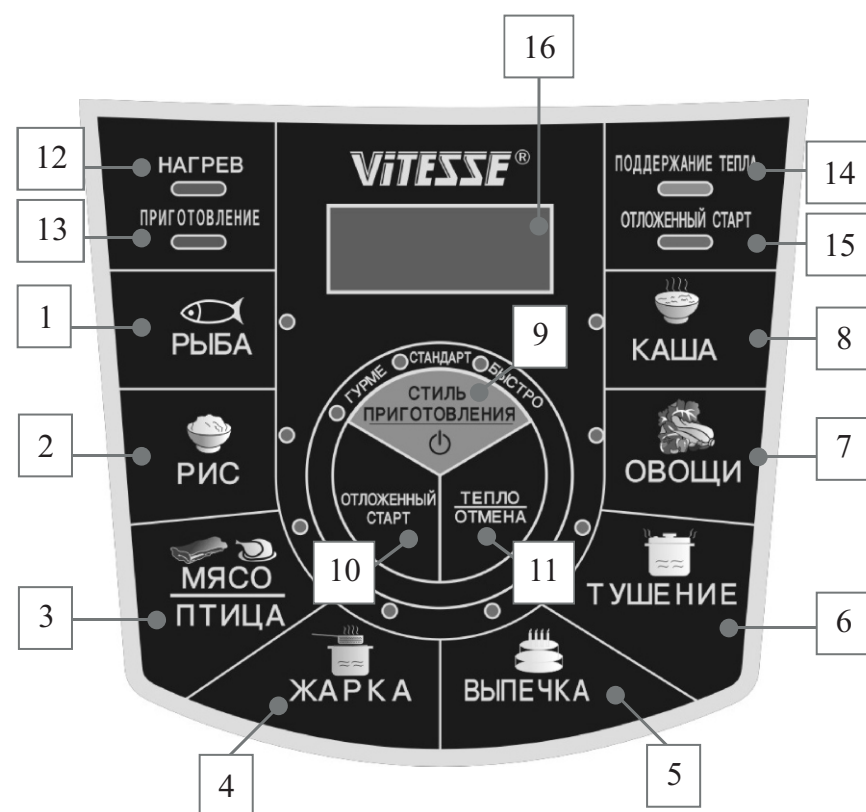
СОДЕРЖАНИЕ

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
Правила приготовления под давлением	p/9
Настройки приготовления (стиль приготовления)	p/10
Рекомендации по использованию съемной чаши	p/10
Режим поддержания тепла готовых блюд	p/11
Функция отсрочки старта	p/12
Приготовление птицы	p/13
Приготовление рыбы	p/14
Тушение	p/15
Приготовление каши	p/16
Приготовление риса	p/17
Приготовление овощей	p/18
Жарка	p/19
Выпечка	p/20
ЧИСТКА И УХОД	p/21
Корпус и крышка	p/21
Клапан выпуска пара	p/21
Чаша для приготовления	p/21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	p/22
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	p/23

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «**РЫБА**» - для выбора программы приготовления рыбы
2. Кнопка «**РИС**» - для выбора программы приготовления риса и круп
3. Кнопка «**МЯСО/ПТИЦА**» - для выбора программы приготовления мяса и птицы
4. Кнопка «**ЖАРКА**» - для выбора программы обжарки
5. Кнопка «**ВЫПЕЧКА**» - для выбора программы приготовления выпечки
6. Кнопка «**ТУШЕНИЕ**» - для выбора программы тушения
7. Кнопка «**ОВОЩИ**» - для выбора программы приготовления овощей
8. Кнопка «**КАША**» - для выбора программы приготовления каши
9. Кнопка «**СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**» - для выбора стиля приготовления блюда с соответствующими индикаторами
10. Кнопка «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» - для установки отсрочки приготовления
11. Кнопка «**ТЕПЛО/ОТМЕНА**» - для включения режима поддержания тепла готовых блюд и отмены текущих настроек
12. Индикатор «**НАГРЕВ**» - информирует, что прибор находится в состоянии предварительного нагрева
13. Индикатор «**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**» - информирует, что прибор достиг необходимой температуры и давления и начал приготовление
14. Индикатор «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**» - информирует, что включен режим сохранения тепла
15. Индикатор «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» - информирует, что включена отсрочка старта приготовления
16. Дисплей

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор не предназначен для промышленного использования. Используйте его только в домашних условиях.
- Используйте прибор только по назначению, т.е. с целью приготовления пищи.
- Использование прибора в иных целях является нарушением правил надлежащей эксплуатации.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение в сети совпадает с заявленными параметрами напряжения прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Не рекомендуется подключать прибор к сети через удлинитель. Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор к электросети только через заземленные розетки. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям 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

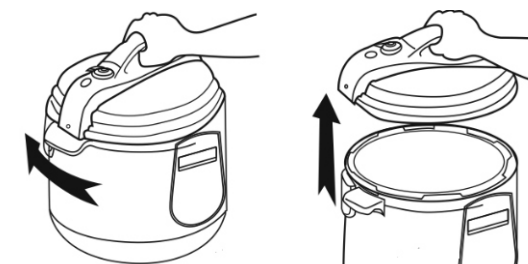
1. Распакуйте мультиварку. Удалите все пакеты, упаковочный пенопласт, наклейки и ярлыки. Убедитесь, что вместе с упаковкой не выбрасываете комплектующие и аксессуары.
2. Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
3. Откройте крышку (см. раздел «Открытие / закрытие крышки»).
4. Промойте съемную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

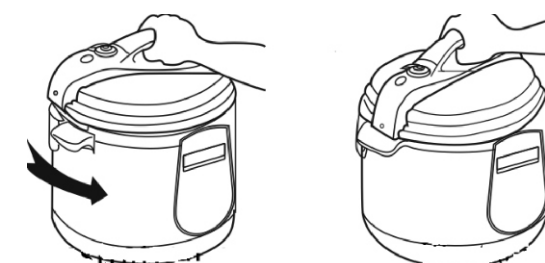
Для того, чтобы открыть крышку:

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!

Положение ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ - клапан выпуска пара закрыт.

Клапан выпуска пара автоматически установлен в положение «Закр^ыто».

Для того, чтобы начать процесс приготовления при высоком давлении:

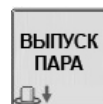
- 1) Закройте крышку прибора, пока не сработает блокировка.
- 2) Подключите прибор к электросети.

В этом положении в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться давление, и весь последующий процесс приготовления блюда происходит при высоком давлении.

ВНИМАНИЕ! По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.

Положение НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ - клапан выпуска пара открыт.

На крышке прибора рядом с клапаном выпуска пара расположена кнопка «ВЫПУСК ПАРА», предназначенная для запуска процесса спуска давления внутри прибора.



Для того, чтобы начать процесс приготовления при нормальном давлении:

- 1) Закройте крышку прибора, пока не сработает блокировка.
- 2) Подключите прибор к электросети и запустите процесс приготовления на необходимой программе.
- 3) Незамедлительно нажмите кнопку «ВЫПУСК ПАРА» на крышке прибора.

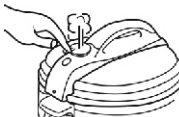
ВНИМАНИЕ! При нажатой кнопке «ВЫПУСК ПАРА» (открытом клапане выпуска пара) в рабочей камере прибора сохраняется давление, близкое к атмосферному. Не следует произвольно открывать крышку во время работы прибора! Показатели давления в рабочей камере могут динамично изменяться, обеспечивая оптимальный процесс приготовления. По завершении приготовления отключите прибор от сети, убедитесь, что из клапана выпуска не выходит пар, и только затем открывайте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: для программы ЖАРКА рекомендовано приготовление при открытой крышке. Если крышка прибора открыта, дополнительные манипуляции с клапаном выпуска пара не требуются. Процесс приготовления происходит при нормальном давлении естественным образом.

Для того, чтобы нормализовать давление внутри прибора (после приготовления под высоким давлением):

- 1) Дождитесь окончания процесса приготовления (или завершите работу текущей программы принудительно, нажав на кнопку ТЕПЛО/ОТМЕНА на панели управления).
- 2) Нажмите кнопку «ВЫПУСК ПАРА» на крышке прибора.

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!



- 3) Отключите прибор от сети и дождитесь полного спуска давления (пар более не выходит).
- 4) Откройте крышку прибора.

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 ТЕПЛО/ОТМЕНА на панели управления в течение 3 секунд.

Для включения прибора нажмите любую кнопку на панели управления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Мультиварка-скороварка ViTESSE оснащена 8 программами и 24 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 (СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Стиль приготовления сочетает в себе установки времени и температуры приготовления. Вы можете устанавливать необходимый стиль приготовления в зависимости от продукта и личных вкусовых предпочтений и получать неизменно превосходный результат.

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.

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 менять цвет в процессе эксплуатации вследствие контакта с водой и моющими средствами - это нормальное явление, не сказывающееся на безопасности дальнейшей эксплуатации чаши.

РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА ГОТОВЫХ БЛЮД

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

Данная функция недоступна на программе «ОБЖАРКА».

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», «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. Установите необходимый стиль приготовления.
5. Нажмите на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** на панели управления.
6. Установите желаемое время отложенного старта с помощью кнопки **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**.
7. В течение 5 секунд запустится обратный отсчет до начала приготовления выбранной программы.
8. Когда заданное время отсрочки старта истечет, выбранная программа приготовления автоматически запустится.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА и ПТИЦЫ

Для приготовления различных видов мяса и 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 **«закрывается»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Для выбора программы нажмите кнопку **МЯСО/ПТИЦА** на панели управления.
7. Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
8. Время приготовления блюда, с учетом выбранного стиля, составляет:

для стиля приготовления ГУРМЕ: 25 минут

для стиля приготовления СТАНДАРТ: 20 минут

для стиля приготовления БЫСТРО: 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.

9. Через 5 секунд программа автоматически запустится.
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 РЫБЫ

Для приготовления различных видов рыбы.

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. Для выбора программы нажмите кнопку **РЫБА** на панели управления.
7. Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
8. Время приготовления блюда, с учетом выбранного стиля, составляет:

для стиля приготовления ГУРМЕ: 7 минут

для стиля приготовления СТАНДАРТ: 6 минут

для стиля приготовления БЫСТРО: 5 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.

9. В течение 5 секунд программа автоматически запустится.
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 **«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.

ТУШЕНИЕ

Для различных тушений, мясных, овощных и рыбных рагу, а также супов и напитков.

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. 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. Время приготовления блюда, с учетом выбранного стиля, составляет:

для стиля приготовления ГУРМЕ: 45 минут

для стиля приготовления СТАНДАРТ: 40 минут

для стиля приготовления БЫСТРО: 35 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.

9. Через 5 секунд программа автоматически запустится.
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 **«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 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. Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
8. Время приготовления блюда, с учетом выбранного стиля, составляет:

для стиля приготовления ГУРМЕ: 20 минут
для стиля приготовления СТАНДАРТ: 15 минут
для стиля приготовления БЫСТРО: 10 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.

9. Через 5 секунд программа автоматически запустится.
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.

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

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** на панели управления.
7. Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
8. Время приготовления блюда, с учетом выбранного стиля, составляет:

для стиля приготовления ГУРМЕ: 14 минут
для стиля приготовления СТАНДАРТ: 12 минут
для стиля приготовления БЫСТРО: 10 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.

9. Через 5 секунд программа автоматически запустится.
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 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. Для выбора программы нажмите кнопку **ОВОЩИ** на панели управления.
7. Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
8. Время приготовления блюда, с учетом выбранного стиля, составляет:

для стиля приготовления ГУРМЕ: 3 минуты

для стиля приготовления СТАНДАРТ: 2 минуты

для стиля приготовления БЫСТРО: 1 минута

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

9. Через 5 секунд программа автоматически запустится.
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 **«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.

ЖАРКА

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. Для выбора программы нажмите кнопку **ЖАРКА** на панели управления.
7. Установите необходимый стиль приготовления.

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

для стиля приготовления ГУРМЕ: 140°C

для стиля приготовления СТАНДАРТ: 160°C

для стиля приготовления БЫСТРО: 180°C

Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.

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

8. Через 5 секунд программа автоматически запустится.
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!

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.
4. Установите клапан выпуска пара в положение «открыто».
5. Подключите прибор к электросети.
6. Для выбора программы нажмите кнопку **ВЫПЕЧКА** на панели управления
7. Установите необходимый стиль приготовления.
Стиль приготовления по умолчанию: стандарт.
Вы можете изменить его нажатием кнопки **СТИЛЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
8. Время приготовления блюда, с учетом выбранного стиля, составляет:

*для стиля приготовления ГУРМЕ: 47 минут
для стиля приготовления СТАНДАРТ: 45 минут
для стиля приготовления БЫСТРО: 43 минуты*

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

9. Через 5 секунд программа автоматически запустится.
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. Отключите прибор от питающей сети.
12. 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.

ЧИСТКА И УХОД

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

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

КОРПУС И КРЫШКА

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

КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

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

ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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
	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