

# Pioneer

## Руководство Пользователя



Мультварка  
MC501



## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике **Pioneer**. Мультиварка Pioneer MC501 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. В его конструкции экологичность, компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания.

Мультиварка Pioneer MC501 существенно сэкономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

45 автоматических программ с возможностью их ручной коррекции дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд.

Специальная программа «Мой рецепт» позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом.

Даже если вы никогда не умели готовить, с мультиваркой Pioneer MC501 это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.*

## СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ .....	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ .....	6
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ .....	10
УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ .....	13
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	19
МОЙ РЕЦЕПТ .....	19
СУП .....	20
ХОЛОДЕЦ .....	21
ЖАРКА .....	22
ВАРКА НА ПАРУ .....	22
ТУШЕНИЕ .....	23
ТОМЛЕНИЕ .....	24
ПЛОВ .....	25
СОСИСКИ .....	25
КРУПА .....	26
МОЛОЧНАЯ КАША .....	26
РАЗОГРЕВ .....	27
СОТЕ .....	28
ВЫПЕЧКА .....	28
ПАСТА .....	29
ЗАПЕКАНИЕ .....	29
ЙОГУРТ .....	30
ГЛИНТВЕЙН .....	31
БУЛЬОН .....	31
ПЕЛЬМЕНИ .....	32
ПИЦЦА .....	32
ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО .....	33
ТВОРОГ .....	34
ОВСЯНКА .....	34
РИС .....	35
СТЕРИЛИЗАЦИЯ .....	36
ВАРЕНЬЕ .....	36
БОБЫ .....	37
БУЖЕНИНА .....	38
КОМПОТ .....	38
СТЕЙК .....	39
ОВОЩИ .....	39

НАСТОЙКА.....	40
СОУС.....	41
БИСКВИТ.....	41
ГРЕЧКА.....	42
СУФЛЕ.....	42
ЗАПЕКАНКА.....	43
ПОЛЕНТА.....	44
ЛАПША.....	44
ПАЭЛЬЯ.....	45
ЖАРЕННЫЙ РИС.....	46
СУП ИЗ БАРАНИНЫ.....	46
РАЗМОРОЗКА.....	47
ЗАЖАРКА.....	47
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ.....	48
ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА».....	48
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	49
РАССТОЙКА ТЕСТА.....	49
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ.....	49
СТЕРИЛИЗАЦИЯ.....	50
ПАСТЕРИЗАЦИЯ.....	51
ЧИСТКА И УХОД.....	52
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	53
ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	53
РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ*.....	57
РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ».....	58
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	58
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	63
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	64
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	64
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	65
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	65

## НАЗНАЧЕНИЕ

Мультиварка представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

***Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в мультиварке непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.***

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота

электросети соответствует указанным на маркировке изделия.

- После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он обеспечивает надежное заземление корпуса мультиварки.



- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники и разветвители.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сам прибор, сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора. Убедитесь в том,

что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений прибора, сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.



- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями, в том числе с самой мультиваркой. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Помните: случайное повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электрическим током. Поврежденный электрошнур требует срочной замены.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Содержите вилку питания в чистоте, периодически протирайте ее, чтобы очистить от пыли и других загрязнений.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- При подключении к электросети шнур питания должен лежать

свободно, не допускайте, чтобы он был натянут.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Перед тем, как отключить прибор от электросети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и ни одна программа не запущена.
- Размещайте устройство на сухой, ровной, устойчивой термостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.



- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы. Это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее 10 см со всех сторон и 30 см сверху.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциаль-

но огнеопасных объектов, таких как мебель, шкафы, шторы и пр. Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.

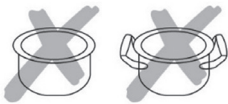


- Во время работы прибора крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.
  - Во избежание ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
  - Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
  - Не используйте мультиварку без уплотнительного кольца крышки или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
  - Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается погружать корпус прибора, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости, или помещать их под струю воды!
  - В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электросети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
  - Не используйте прибор вне помещений.
  - Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
  - Не заливайте воду в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.
  - Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Неисполнение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков, перегреву и к повреждению прибора. При возникновении необычных для нормальной работы



мультиварки звуков, запахов, дыма и других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр.

- Используйте только те съёмные детали и аксессуары, которые входят в комплект поставки.



- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки.
- Не оставляйте устройство без присмотра, обязательно выключайте прибор и отключайте его от электросети, если вы им не пользуетесь, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к опасному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.

- Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы в любых режимах, кроме тех, при которых допускается работа с открытой крышкой.
- При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!
- Запрещается поднимать или перемещать устройство во время работы. Перемещайте мультиварку только предварительно отключив устройство от электросети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высокой температуры, прямых солнечных лучей и влаги.
- При использовании мультиварки будьте особенно внимательно, если рядом есть маленькие дети или домашние животные.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать прибор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором, а также его заводской упаковкой.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными прибора-

ми, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.



- При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.



- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.

**Производитель не несет ответственности за повреждения или ущерб, которые возникли в результате использования мультиварки не по назначению, несоблюдения мер безопасности и предосторожности, а также порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.**

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

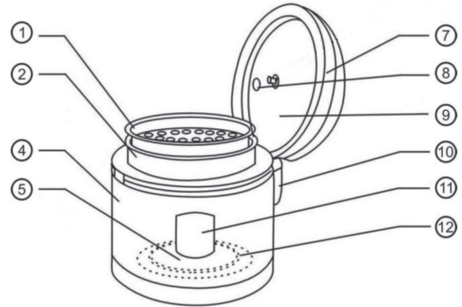
- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу другой ёмкостью, либо чашей от другой мультиварки.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Не используйте чашу в качестве контейнера для хранения продуктов.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Антипригарное

покрытие чаши мультиварки, поврежденное в ходе эксплуатации устройства не является основанием для гарантийной замены чаши.

- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность чаши.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше сначала остыть.
- Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.
- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

## УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии.



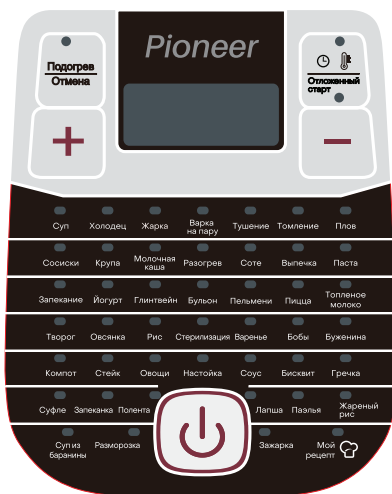
1. Решетка для приготовления на пару
2. Чаша
4. Корпус прибора
5. Датчик температуры
7. Крышка
8. Паровой клапан
9. Внутренняя теплоизолирующая часть крышки
10. Отсек для сбора конденсата
11. Панель управления
12. Нагревательные элементы

## Аксессуары



1. Лопатка
2. Половник
3. Мерный стакан
4. Решетка для приготовления на пару
5. Шнур питания



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### Кнопки панели управления

**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА** – Кнопка отмены выполнения программы.

- В режиме выбора программ, в ходе выполнения программы приготовления или после ее окончания нажатие данной кнопки прерывает выполнение программы, сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания.
- Светодиодный индикатор на кнопке означает, что мультиварка находится в режиме автоподогрева после окончания выполнения программы приготовления.

  – Кнопка установки времени и температуры приготовления, а также времени отложенного старта. После выбора программы приготовления (кроме программ «Жарка», «Пицца», «Варенье» и «Мой рецепт») нажмите кнопку один раз

для перехода в режим управления временем приготовления или два раза для перехода в режим управления временем отложенного старта.


Для программ «Жарка», «Пицца», «Варенье» и «Мой рецепт» первое нажатие кнопки служит для перехода в режим управления временем приготовления, второе нажатие переводит мультиварку в режим управления температурой приготовления, третье нажатие переводит мультиварку в режим управления временем отложенного старта. Увеличивайте или уменьшайте выбранный параметр кнопками **+** или **–**.



### **Внимание.**

**Изменение температуры доступно только для программ «Мой рецепт», «Жарка», «Пицца» и «Варенье».**



Мигающий красный светодиодный индикатор на кнопке означает, что мультиварка находится в режиме управления временем или температурой приготовления, а мигающий зеленый светодиодный индикатор на кнопке означает, что мультиварка находится в режиме управления временем отложенного старта.



**—** – Кнопка выбора программы приготовления / уменьшения времени приготовления / уменьшения температуры приготовления / уменьшения времени отсрочки приготовления.

После включения мультиварки кнопка  служит для выбора программы приготовления. Каждое нажатие кнопки служит для циклического перемещения в списке программ на одну программу назад.


После выбора программы приготовления и выбора одного из параметров приготовления нажатием кнопки  , кнопкой  вы можете


уменьшить значение выбранного параметра.

 – Кнопка выбора программы приготовления / увеличения времени приготовления / увеличения температуры приготовления / увеличения времени отсрочки приготовления. После включения мультиварки кнопка  служит для выбора программы приготовления. Каждое нажатие кнопки служит для циклического перемещения в списке программ на одну программу вперед.

После выбора программы приготовления и выбора одного из параметров приготовления нажатием кнопки  , кнопкой  вы можете

увеличить значение выбранного параметра.

 – Кнопка запуска выполнения программы.

После выбора программы приготовления и в случае необходимости изменения ее параметров нажмите кнопку  для запуска выполнения программы. Если для выполнения программы был установлен режим

отложенного старта, то на дисплее начинается обратный отсчет времени до начала процесса приготовления. Когда истечет время отложенного старта (или если оно не было установлено, то сразу после запуска) мультиварка перейдет к выполнению программы приготовления с установленными ранее параметрами. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до окончания выполнения программы приготовления.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед первым использованием

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Упаковочные материалы храните подальше от детей.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем после окончания готовки произвести полную очистку мультиварки.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного пролива жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

***Важно! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и кастрюли являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!***

Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в режиме «Варка на пару» в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину. После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте

воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с открытой крышкой.

## Порядок работы

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку открытия крышки.
  - Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
  - Извлеките чашу из мультиварки. Внимание! Используйте только оригинальную чашу, не имеющую вмятин и деформаций, не заменяйте ее чашей от другой мультиварки либо другой емкостью.
  - Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.
2. Поместите необходимые продукты в чашу.
  - Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.
3. Установите чашу в мультиварку.
  - Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.
  - Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.
  - В программах «Жарка», «Варка на пару», «Сосиски»,

«Паста», «Пельмени», «Стейк», «Стерилизация», «Компот» помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до рабочей температуры. В программе «Жарка» и «Стейк» прогрев осуществляется с установленной в прибор пустой чашей, с небольшим количеством масла на дне чаши. В остальных программах прогрев производится с водой в чаше, соответственно рецепту. Крышка прибора во время прогрева должна быть закрыта. Отсчет времени приготовления начинается только после выхода мультиварки на рабочий температурный режим.

4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта
  - Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.

### **Внимание!**


**При неправильном положении крышки результат приготовления может не отвечать требованиям.**

5. Включите мультиварку в сеть
  - На дисплее загорится индикация «- - -». Прибор находится в ждущем режиме.
  - Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

- Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»)
6. Нажатием кнопок **+** и **-** выберите программу приготовления.
    - Каждое нажатие кнопки **+** переключает программу приготовления циклически на одну программу вперед.
    - Каждое нажатие кнопки **-** переключает программу приготовления циклически на одну программу назад.
    - Рядом с названием выбранной программы на панели управления загорится светодиодный индикатор. На дисплее будет мигать время ее выполнения по умолчанию.

### **Внимание!**

**Таблички с названиями программ не являются кнопками выбора программ.**

8. Установите время приготовления блюда.
  - Нажмите кнопку  Остановленный старт один раз.
    - Последовательным нажатием кнопок **+** или **-** установите время приготовления, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию. При изменении времени приготовления кнопкой **+** время приготовления увеличивается, а кнопкой **-** уменьшается.
    - Диапазон и шаг изменения времени – согласно выбран-

ной программе приготовления.

## **Внимание!**

**Изменение времени приготовления во время выполнения программы невозможно.**

9. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программ «Жарка», «Пицца», «Варенье» и «Мой рецепт»). См. описание этих программ ниже. Для остальных программ изменение температуры приготовления невозможно и этот шаг необходимо пропустить.

- Нажмите кнопку  второй


раз. На дисплее начнет мигать значение температуры приготовления.

- Последовательным нажатием кнопок **+** или **-** установите температуру приготовления, если в рецепте указана температура, отличная от заданной по умолчанию. При изменении температуры приготовления кнопкой **+** температура приготовления увеличивается, а кнопкой **-** – уменьшается.
- Диапазон и шаг изменения температуры – согласно выбранной программе приготовления.

## **Внимание!**

**Изменение температуры приготовления во время выполнения программы невозможно**



10. В случае необходимости установить время отложенного старта, по истечении которого мультиварка должна начать выполнение программы приготовления.

- Для этого нажмите кнопку  в третий раз для про-

грамм «Жарка», «Пицца», «Варенье» и «Мой рецепт» или во второй раз для всех остальных программ. Мультиварка перейдет в режим установки времени отсрочки начала выполнения программы приготовления. Кнопками **+** и **-** установите требуемое время, по истечении которого мультиварка должна начать процесс приготовления.

Подробнее особенности работы отложенного старта описаны ниже в разделе «Функция Отложенный старт»

11. Запустите программу приготовления.

- Нажмите кнопку .
- Мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Световой индикатор рядом с названием программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
- При использовании отложенного старта будет гореть зеленый индикатор отложенного старта рядом с кнопкой  и на дисплее начнется обратный отсчет времени до начала процесса приготовления.



Если режим отложенного старта не используется, то на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы приготовления.

- Для большинства программ будет гореть индикатор режима подогрева рядом с кнопкой **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев».
- Прибор не переходит в режим «Подогрев» по завершении программ с температурой приготовления менее 75°C.

### **Внимание!**

**При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.**

## 12. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Индикатор выполняемой программы приготовления погаснет.
- Прибор перейдет в режим «Подогрев», если это предусмотрено программой приготовления. На дисплее будут отображаться символы «bb», обозначающие работу мультиварки в режиме «Подогрев».

## 13. Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.



Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

## Функция Отложенный старт



Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени путем включения мультиварки через запрограммированный промежуток времени.

**Однако, пожалуйста, не откладывайте выполнение программы на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.**



Для активации функции «Отложенный старт»:

- Выберите программу приготовления.
- Нажмите кнопку  и задайте время приготовления.
- Для программ в которых доступно изменение температуры нажмите кнопку  второй раз

дайте температуру приготовления.

- Нажмите кнопку  еще раз.
- Если режим отложенного старта доступен для выбранной программы, то мультиварка перейдет в режим установки времени отложенного старта. Зеленый световой индикатор отложенного старта рядом с кнопкой  начнет мигать, а значение времени отложенного старта по умолчанию будет мигать

на дисплее, обозначая что мультитварка находится в режиме установки времени отложенного старта.

- С помощью кнопок **+** и **-** установить время, через которое мультитварка должна начать выполнение программы приготовления.
- Нажмите кнопку . Мультитварка подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени до начала выполнения программы приготовления. Зеленый индикатор отложенного старта рядом с кнопкой  будет гореть по-

стоянно до тех пор, пока не начнется выполнение выбранной программы.

- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор отложенного старта погаснет, и мультитварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы приготовления в соответствии с настройками выбранной программы.

## Прерывание программы

При необходимости вы можете прервать прохождение программы в любое время. Для этого нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, мультитварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

## Режим «Подогрев»

После выполнения большинства программ приготовления мультитварка автоматически переходит в режим «Подогрев», осуществляющий поддержание температуры готового блюда на уровне около 70°C. Об активации автоматического перехода в режим «Подогрев» после окончания приготовления говорит индикатор режима подогрева рядом с кнопкой **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

Когда основная программа приготовления будет закончена и мультитварка перейдет автоматически в режим «Подогрев», то на панели управления погаснет индикатор рядом с названием программы, индикатор режима подогрева будет продолжать гореть, а на дисплее будут отображаться символы «bb», обозначающие работу мультитварки в режиме «Подогрев».

Остановить режим подогрева можно только после окончания программы приготовления нажатием на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отменить режим подогрева до окончания основной программы приготовления невозможно.

*Примечание.*

*Прибор не переходит автоматически в режим «Подогрев» после окончания выполнения программ «Йогурт», «Глинтвейн», «Настойка», «Разморозка». После выполнения программы «Мой рецепт» прибор автоматически переходит в режим*

«Подогрев» только если была установлена температура приготовления не менее 75°C.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЙ РЕЦЕПТ

В данной модели мультиварки реализована программа ручной настройки «Мой рецепт», которая позволяет устанавливать различную температуру и время приготовления.

Для программы «Мой рецепт» доступна функция отложенного старта.






1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку. Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.
3. Установите чашу в мультиварку. Всегда проверяйте правильность установки чаши.
4. Закройте крышку или же оставьте открытой (в зависимости от рецепта).

Руководствуясь особенностями приготовления (если возможно сильное кипение с пенообразованием или жарка) крышка должна быть заблаговременно открыта во избежание убегаания продукта,


либо для помешивания и переворачивания ингредиентов.

### Внимание!

**При неправильном положении крышки результат выполнения программы может не отвечать требованиям.**


5. Подключите мультиварку к электросети. На дисплее загорится индикация «- - -». Прибор находится в ждущем режиме.
6. Нажмите кнопку . Загорится индикатор программы «Мой рецепт» и на дисплее будет мигать индикатор времени приготовления по умолчанию .
7. Нажмите кнопку . Значение времени приготовления по умолчанию на дисплее будет мигать. Последовательным нажатием кнопок  и  установите время приготовления блюда от 1 минуты до 12 часов. Для ускоренного изменения времени приготовления удерживайте соответствующую кнопку в нажатом положении.

Шаг изменения времени переменный:

- 1 минута в диапазоне от 1 до 45 минут,
  - 5 минут - от 45 минут до 1 часа 30 минут,
  - 10 минут - от 1 часа 30 минут до 3 часов,
  - 20 минут - от 3 часов до 12 часов.
8. Нажмите кнопку  второй раз. Мультиварка перейдет в режим


установки температуры приготовления. На дисплее отобразится температура приготовления по умолчанию и цифры на дисплее начнут мигать, обозначая что мультиварка находится в режиме установки температуры приготовления. Кнопками **+** и **-** установите необходимую температуру приготовления.

Диапазон температуры может варьироваться от 35°C до 160°C в зависимости от рецепта приготовления блюда. Шаг изменения температуры переменный: 5°C в диапазоне от 35°C до 110°C и 10°C в диапазоне от 110°C до 160°C.

9. В случае необходимости использования отложенного старта Нажмите кнопку 

еще раз и установите отсрочку начала выполнения программы.

10. Запустите программу

- Запустите программу, нажав кнопку . Устройство подаст звуковой сигнал. При использовании отложенного старта будет гореть индикатор отложенного старта и старта на дисплее начнется обратный отсчет времени до начала процесса приготовления.

Если режим отложенного старта не используется, то на дисплее начнется обратный отсчет времени выполнения программы.

Если температура приготовления была установлена не ниже 75°C, то будет гореть индикатор активности режима «Подогрев». Это озна-

чает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев». Если температура приготовления была установлена ниже 75°C, то мультиварка не будет переходить автоматически в режим подогрева и индикатор режима подогрева гореть не будет.

10. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- После завершения программы приготовления, если температура приготовления была установлена не ниже 75°C, то будет гореть индикатор активности режима «Подогрев» и прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев».

11. Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


## СУП

Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.


Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Суп».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 4 часов с минимальным шагом 10 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ХОЛОДЕЦ


Программа «Холодец» служит для приготовления холодца. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Холодец».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 6 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 2 до 8 часов с минимальным шагом 1 час.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного

времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ЖАРКА

Программа «Жарка» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.


Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку открытой. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.


### Внимание!


**Не оставляйте мультиварку без присмотра в режиме «Жарка».**

Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Жарка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 60 минут с минимальным шагом 5 минут. Отсчет времени начинается с момента достижения чашей мультиварки установленного значения температуры.

Нажмите кнопку  еще раз. Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать, обозначая что мультиварка находится в режиме установки температуры приготовления. Кнопками **+** и **-** установите необходимую температуру приготовления. Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 100 до 160°C с шагом 10°C.

Запустите программу, нажав кнопку . Начнется предварительный разогрев чаши до установленной температуры.

После разогрева чаши и подачи звукового сигнала поместите в чашу продукты. На дисплее мультиварки начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы. Во время жарки необходимо помешивать продукт и контролировать его готовность.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## ВАРКА НА ПАРУ

Программа «На пару» позволяет приготовить пищу на пару, сохра-


няя витамины и полезные свойства продуктов. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Налейте в чашу воды. Рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды. Максимальное количество воды – 1/2 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-** выберите программу «Варка на пару».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Отсчет времени начинается после закипания воды. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 60 минут с минимальным шагом 1 минута.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен). Обратный отсчет времени приготовления отобразится на дисплее после закипания воды.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал

и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ТУШЕНИЕ

Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Тушение».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 8 часов с минимальным шагом 30 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Сле-

дуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## ТОМЛЕНИЕ

Программа «Томление» имитирует процесс приготовления блюд в русской печи. Блюдо готовится долго в режиме медленного тушения при постоянно повышающейся температуре, что позволяет сохранить полезные свойства продуктов и придать им неповторимый вкус. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку. Предварительная обжарка ингре-

диентов осуществляется в программе «Жарка».

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Томление».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 часа до 8 часов с минимальным шагом 10 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.




## ПЛОВ


Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Плов».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожида-

ния. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## СОСИСКИ


Данная программа предназначена для приготовления сосисок. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Налейте в чашу воды, максимальное количество воды – 2/3 объема чаши. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Сосиски».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 15 минут. Отсчет времени начинается с момента закипания воды. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 8 до 50 минут с минимальным шагом 1 минута.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## КРУПА

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из круп. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Крупа».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## МОЛОЧНАЯ КАША

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Молочная каша».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа 30

минут с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

### **Внимание!**

**По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме «Подогрев» более чем на 15 минут.**

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.



## **РАЗОГРЕВ**


Эта программа служит для разогрева уже готовых блюд.

Во время разогрева рекомендуется держать крышку закрытой. Некоторые блюда при разогреве тре-


буют контроля степени разогрева, помешивания и переворачивания, при этом допускается открывание крышки.

Поместите готовое блюдо, которое Вы хотите разогреть, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки  или , выберите программу «Разогрев».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 60 минут с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите


прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## СОТЕ


Данная программа предназначена для приготовления соте и других блюд из овощей. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Соте».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 8 часов с минимальным шагом 30 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мульт-

тварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ВЫПЕЧКА


Программа «Выпечка» служит для выпекания коржей, кексов, пирогов и приготовления прочих блюд из уже готового теста. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Выложите тесто в чашу и разровняйте. Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было легче извлекать.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Выпечка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 3,5 часов с минимальным шагом 10 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени при-

готовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ПАСТА


Данная программа предназначена для варки макаронных изделий.

### **Внимание!**

**Во время приготовления в данной программе рекомендуется до закипания воды держать крышку закрытой, после закипания и добавления продуктов в чашу – открытой, так как при варке некоторых продуктов образуется много пены.**


Налейте в чашу воды. Максимальное количество воды – 2/3 объема чаши. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Паста».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 минут. Отсчет вре-

мени начинается с момента достижения чашей рабочей температуры. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 20 минут с минимальным шагом 1 минута.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен).

После достижения чашей рабочей температуры и подачи звукового сигнала поместите в чашу продукты. Не закрывайте крышку мультиварки. На дисплее мультиварки начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## ЗАПЕКАНИЕ

Программа «Запекание» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных много-


компонентных запеканок и прочих блюд. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Запекание».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 2 часов 30 минут с шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите


прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

### ЙОГУРТ


В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура (+38°C - +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Йогурт».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 4 до 12 часов с минимальным шагом 30 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим

ожидания. По окончании программы «Йогурт» мультиварка в режим «Подогрев» не переходит.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ГЛИНТВЕЙН


Программа предназначена для приготовления глинтвейна. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Глинтвейн».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 до 40 минут с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Глинтвейн» мультиварка в режим «Подогрев» не переходит.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## БУЛЬОН


Программа «Бульон» предназначена для приготовления куриных и мясных бульонов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Бульон».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1,5 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1,5 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта

был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ПЕЛЬМЕНИ


Данная программа предназначена для варки пельменей.

### **Внимание!**

**Во время приготовления в данной программе рекомендуется до закипания воды держать крышку закрытой, после закипания и добавления продуктов в чашу – открытой, так как при варке образуется много пены.**


Налейте в чашу воды. Максимальное количество воды – 2/3 объема чаши. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Пельмени».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной

программы – 15 минут. Отсчет времени начинается с момента достижения чашей рабочей температуры. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 50 минут с минимальным шагом 1 минута.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен).

После закипания воды и подачи звукового сигнала поместите в чашу продукты. Не закрывайте крышку мультиварки. На дисплее мультиварки начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.



## ПИЦЦА


Данная программа предназначена для приготовления популярно-




го итальянского блюда – пиццы. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки  или , выберите программу «Пицца».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 до 60 минут с минимальным шагом 5 минут.

Повторно нажмите кнопку  и установите наиболее подходящую для приготовления температуру. Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 120 до 160°C с шагом 10°C.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожида-



ния. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО


Программа «Топленое молоко» предназначена для приготовления топленого молока. Блюдо готовится путем продолжительной выдержки молока при температуре, близкой к температуре кипения, что позволяет придать молоку неповторимый топленый вкус. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки  или , выберите программу «Топленое молоко».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 6 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 до 8 часов с минимальным шагом 30 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного стар-

та (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ТВОРОГ


Программа «Творог» предназначена для самостоятельного приготовления творога или различных сыров из молочных продуктов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Творог».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 35 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 до 50 минут с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ОВСЯНКА

Программа предназначена для быстрого приготовления овсяной и каши. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Овсянка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время пригото-

ления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 60 минут с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

### **Внимание!**

**По окончании программы «Овсянка» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.**

Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.



Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## **РИС**

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных


гарниров из риса или других круп. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки  или , выберите программу «Рис».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

**По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».**

По окончании программы «Рис» не рекомендуется оставлять блюдо в режим «Подогрев» более чем на 15 минут.

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.


Вы можете остановить работу мультиварки в любой момент и не дожидаясь полного выкипания воды в чаше. Для этого просто нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## СТЕРИЛИЗАЦИЯ


Программа предназначена для стерилизации посуды на пару. Детали выполнения стерилизации смотрите в разделе «Дополнительные возможности».

Налейте в чашу воды. Рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды. Максимальное количество воды – 1/2 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Поместите стерилизуемые изделия в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Стерилизация».

Нажмите кнопку  и установите время стерилизации. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Отсчет времени начинается после закипания воды. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1,5 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен). Обратный отсчет

времени приготовления отобразится на дисплее после закипания воды.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## ВАРЕНЬЕ

Программа предназначена для приготовления варенья. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.


Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Варенье».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 4 часов с минимальным шагом 5 минут.

Нажмите кнопку  еще раз. Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать, обозна-

чая что мультиварка находится в режиме установки температуры приготовления. Кнопками **+** и **-** установите необходимую температуру приготовления. Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 102°C до 106°C с шагом 2°C.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## БОБЫ


Данная программа предназначена для приготовления блюд из бобовых. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Бобы».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 4 часов с минимальным шагом 10 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## БУЖЕНИНА

Программа предназначена для запекания буженины. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Буженина».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 60 минут с минимальным шагом 5 минут. Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного


времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## КОМПОТ


Программа служит для приготовления компотов из ягод и фруктов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу у «Компот».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Отсчет времени приготовления начинается с момента закипания воды. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1,5 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен). Обратный отсчёт времени приготовления отобразится на дисплее после закипания воды.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал

и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## СТЕЙК


Программа «Стейк» служит для жарки стейков. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. Допускается открывать крышку для проверки готовности продукта или чтобы перевернуть его в процессе приготовления. Продукты для приготовления помещайте в уже разогретую чашу.

### **Внимание!**

**Не оставляйте мультиварку без присмотра если вы готовите продукты с открытой крышкой.**


Установите пустую чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Стейк».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может ва-

рироваться от 10 минут до 40 минут с минимальным шагом 5 минут. Отсчет времени начинается с момента достижения чашей мультиварки рабочей температуры.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . Начнется предварительный разогрев чаши до установленной температуры.

После разогрева чаши и подачи звукового сигнала поместите в чашу продукты. На дисплее мультиварки начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы. Во время приготовления стейков необходимо переворачивать продукт и контролировать его готовность.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## ОВОЩИ

Данная программа предназначена для приготовления рагу из овощей. Поддерживаемая температу-


ра позволяет сохранить полезные свойства продуктов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Овощи».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 8 часов с минимальным шагом 20 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите


прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## НАСТОЙКА


Программа «Настойка» служит для приготовления различных настоев на травах и других продуктах. Настаивание в этой программе осуществляется на протяжении продолжительного времени, но при невысокой температуре. Это позволяет лучше сохранить в настое полезные вещества. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Настойка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 12 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 6 до 12 часов с минимальным шагом 1 час.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).




По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Настойка» мультитварка в режим «Подогрев» не переходит.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## СОУС

Данная программа предназначена для приготовления различных соусов и подлив. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку. Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Соус».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 до 60 минут с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени при-

готовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## БИСКВИТ

Программа «Бисквит» служит для выпечки бисквита из уже готового теста. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Выложите тесто в чашу и разровняйте. Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы бисквит было легче извлекать. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Бисквит».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 50 минут до 1,5 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Сле-

дуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ГРЕЧКА


Программа предназначена для приготовления гарнира из гречневой крупы. Оптимальные температурные параметры и равномерный нагрев чаши позволяют приготовить великолепный рассыпчатый гарнир. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Гречка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 25 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## СУФЛЕ


Программа предназначена специально для приготовления суфле. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Выложите тесто в чашу и разровняйте. Установите чашу в мультиварку. Можете смазать чашу сливочным маслом, чтобы десерт было легче извлекать.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Суфле».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 50 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 2 часов с минимальным шагом 10 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ЗАПЕКАНКА


Программа «Запеканка» служит для приготовления запеканки. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Выложите подготовленную смесь для запеканки в чашу и разровняйте. Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы запеканку было легче извлекать.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Запеканка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 40 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 10 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен). Обратный отсчёт времени приготовления отобразится на дисплее после закипания воды.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожида-

ния. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## ПОЛЕНТА

Программа предназначена для приготовления поленты – традиционного итальянского блюда из кукурузной крупы и сыра. Оптимальные температурные параметры и равномерный нагрев чаши позволяют приготовить великолепное блюдо. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Полента».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 4 часов с минимальным шагом 5 минут. Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта

был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ЛАПША

Программа предназначена для приготовления лапши. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Лапша».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 35 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 4 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Сле-

дуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».



Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ПАЭЛЬЯ


Программа предназначена для приготовления паэлья – национального блюда испанской кухни. Традиционно паэлью готовят с морепродуктами в большом казане на открытом огне. Приготовить это блюдо в мультиварке можно как с морепродуктами, так и с другими основными ингредиентами: курицей, говядиной, свининой или овощами. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

В случае необходимости предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка». Последовательно нажимая кнопки  или , выберите программу «Паэлья».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час 10 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ЖАРЕННЫЙ РИС


Программа предназначена для приготовления обжаренного риса. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Жареный рис».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного


времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## СУП ИЗ БАРАНИНЫ


Программа предназначена для приготовления супов с бараниной. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Суп из баранины».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 8 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Муль-

тиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## РАЗМОРОЗКА


Программа предназначена для размораживания замороженных продуктов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Разморозка».

Нажмите кнопку  и установите необходимое время размораживания. Время размораживания по умолчанию для данной программы – 25 минут. Диапазон времени размораживания может варьироваться от 5 минут до 4 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ЗАЖАРКА


Программа предназначена для приготовления барбекю. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку.

Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Зажарка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 50 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный

отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

Мультитварка может быть использована для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультитварки сливочным маслом перед приготовлением;

- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.


Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «Молочная каша» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Мой рецепт». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

## ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА»

Рекомендуется использовать эту процедуру перед механической чисткой мультитварки.

- Налейте в чашу 600–1000 мл воды.
- Установите чашу в корпус мультитварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Последовательно нажимая кнопки **+** или **-**, выберите программу «Варка на пару».



- Вручную установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.
- По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
- Выключите мультиварку и вылейте воду из чаши.

Затем произведите окончательную чистку мультиварки (см. соответствующий раздел).


## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ


### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается на 50–70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки в программе «Мой рецепт» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Нажмите кнопку  и выберите программу «Мой рецепт». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы, в ходе которой на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

### Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно при-


правляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты.

В программе «Мой рецепт» вы можете приготовить фондю у себя дома.

Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Нажмите кнопку  и выберите программу «Мой рецепт». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

**Для бутылочек и крупных предметов** наиболее подходит водяной способ (по принципу автоклава).

Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Суп». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.

При необходимости вы можете скорректировать установленные по умолчанию значения времени приготовления.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сиг-

нал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

Выключите мультиварку, выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

**Для сосок и мелких предметов** (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару. Залейте в чашу 600–1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Стерилизация». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления.

Скорректируйте установленное по умолчанию значение времени приготовления. Необходимое для стерилизации на пару время составляет обычно от 10 до 30 минут.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сиг-

нал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке можно пастеризовать продукты с использованием программы «Мой рецепт».

Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.

Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

Подключите прибор к электросети и выберите программу «Мой рецепт» по умолчанию значение времени приготовления 5 минут.

Скорректируйте вручную время пастеризации (см. таблицу ниже) и установите необходимую температуру 70°C.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	30	40	40	50	50	60

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.

Дайте прибору полностью остыть. Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите с помощью мягкой ткани. Не мойте чашу для приготовления пищи в посудомоечной машине. Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие средства.

После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте ей остыть.

Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора. Очищайте корпус прибора по мере не-

обходимости, при этом используйте мягкую ткань, слегка смоченную в чистой теплой воде. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, растворителей (бензин, ацетон и т. п.), средств с содержанием щелочей, кислот, других активных веществ и средств для мытья посуды.

После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный у основания петли крепления крышки мультиварки. Потяните за ручку конденсатоприемника и выньте его из корпуса мультиварки. Промойте, просушите его и установите на место.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона помещенного в 1 литр воды в течение 20 минут на программе «Варка на пару».

### **Внимание!**

**Если вы не уверены в безопасности использования какого-либо моющего средства – не используйте его. Порча антипригарного покрытия чаши, деталей корпуса и т.п. после использования агрессивного моющего средства или абразива не покрывается гарантией производителя.**

## **ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортированием или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## **ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

## Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины		Способы решения
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>		<p>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</p> <p>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора, и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.</p>
<p>Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>		<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</p> <p>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений диска нагревателя.</p>
<p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления.</p> <p>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</p> <p>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</p> <p>Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.</p>		<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</p>
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.</p>		<p>Наливайте воду в чашу обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.</p>
При жарке:	<p>Вы залили в чашу слишком много растительного масла.</p>	<p>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</p> <p>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.</p>
	<p>Избыток влаги в чаше.</p>	<p>Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте.</p> <p>Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.</p>

При варке:	Выкипание бульона при варке	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
------------	-----------------------------	---

## Продукт переварился

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло в режиме автоподогрева.	Длительное использование режима автоподогрева нежелательно.

## При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
<p>Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).</p> <p>Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</p> <p>Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промойте до чистой воды.</p>

## Блюдо пригорает

Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.	<p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику.</p> <p>Ничто не должно мешать движению подпружиненного датчика.</p> <p>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.</p>
--	--

<p>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</p> <p>Антипригарное покрытие чаши повреждено.</p> <p>Нарушена форма чаши.</p>	<p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена.</p>
<p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.</p>
<p>Вы установили слишком большое время приготовления.</p>	<p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p>
<p>При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.</p>	<p>При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.</p>
<p>При тушении: в чаше недостаточно влаги.</p>	<p>Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</p>
<p>При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).</p>	<p>Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.</p>
<p>При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.</p>	<p>Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).</p>

## Выпечка получилась влажной

<p>Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.).</p>	<p>Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.</p>
<p>Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.</p>	<p>Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.</p>



## Выпечка не поднялась

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ\*

Продукт	Вес, г /кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины /говядин (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 /35
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	20
Рыба (филе)	500	500	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5
Манты /хинкали	500	500	20
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овощи (свежемороженные)	500	500	20
Яйцо на пару	3 шт.	500	20

\* Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

## РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
40°C	расстойка теста, приготовление йогуртов и подогрев детского питания
50°C	брожение, закваска
60°C	приготовление зеленого чая или помадки
70°C	приготовление пунша
80°C	приготовление глинтвейна и белого чая
90°C	приготовление красного чая
100°C	приготовление безе или варенья
110°C	стерилизация
120°C	приготовление сахарного сиропа
130°C	приготовление запеканки и тушеного мяса
140°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
150°C	запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
160°C	жарка, приготовление картофеля фри

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа приготовления	Время и температура приготовления по умолчанию	Диапазон изменения времени и температуры	Рекомендуемое положение крышки	Авто переход в режим "Подогрев"
Суп	1 ч 97°C	от 1 ч до 4 ч с шагом 10 мин	закрыта	да
Холодец	6 ч 93°C	от 2 ч до 8 ч с шагом 1 ч	закрыта	да
Жарка	30 мин 160°C	от 10 мин до 60 мин с шагом 5 мин, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 100°C до 160°C с шагом 10°C	открыта	да

Варка на пару	5 мин 115-120°C	от 5 мин до 60 мин с шагом 1 мин отсчет времени начинается с момента закипания воды	закрыта	да
Тушение	2 ч 93°C	от 30 мин до 8 ч с шагом 30 мин	закрыта	да
Томление	5 ч первая четверть времени приготовления 45°C, вторая- 65°C, третья- 85°C, четвертая - 95°C	от 1 ч до 8 ч с шагом 10 мин	закрыта	да
Плов	1 ч 120-125°C основное время приготовления 145-150°C завершающая стадия	от 20 мин до 2 ч, с шагом 5 мин	закрыта	да
Сосиски	15 мин 125°C основное время приготовления 150°C завершающая стадия	от 8 мин до 50 мин с шагом 1 мин отсчет времени начинается с момента закипания воды	закрыта	да
Крупа	40 мин 115°C основное время приготовления 115°C + 5 мин завершающая стадия	от 20 мин до 2 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Молочная каша	1 ч 95°C	от 10 мин до 1,5 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Разогрев	20 мин 105°C	от 10 мин до 60 мин, с шагом 5 мин	закрыта	да
Соте	2 ч 90°C	от 1 ч до 8 ч с шагом 30 мин	закрыта	да
Выпечка	1 ч 130°C	от 30 мин до 3,5 ч с шагом 10 мин	закрыта	да
Паста	8 мин 105-115°C основное время приготовления 140°C завершающая стадия	от 5 мин до 20 мин с шагом 1 мин отсчет времени начинается с момента достижения рабочей температуры	закрыта до закипания воды и открыта после	да
Запекание	30 мин 145°C	от 10 мин до 2,5 ч, с шагом 5 мин	закрыта	да

# Руководство Пользователя

Йогурт	8 ч 38-42°C	от 4 ч до 12 ч с шагом 30 мин	закрыта	нет
Глинтвейн	30 мин 65°C	от 20 мин до 40 мин с шагом 5 мин	закрыта	нет
Бульон	1,5 ч 97°C	от 5 мин до 1,5 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Пельмени	15 мин 125°C основное время приготовления 140°C завершающая стадия	от 5 мин до 50 мин с шагом 1 мин отсчет времени начинается с момента достижения рабочей температуры	закрыта до закипания воды и открыта после	да
Пицца	20 мин 120°C	от 20 мин до 60 мин с шагом 5 мин от 120°C до 160°C с шагом 10°C	закрыта	да
Топленое молоко	6 ч 93°C	от 5 ч до 8 ч с шагом 30 мин	закрыта	да
Творог	35 мин 95°C	от 10 мин до 50 мин с шагом 5 мин	закрыта	да
Овсянка	5 мин 96°C	от 5 мин до 60 мин с шагом 5 мин	закрыта	да
Рис	40 мин 115°C основное время приготовления 115°C + 5 мин завершающая стадия	от 20 мин до 2 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Стерилизация	20 мин 115-120°C	от 5 мин до 1,5 ч, с шагом 5 мин отсчет времени начинается с момента закипания воды	закрыта	да
Варенье	1 ч 104°C	от 30 мин до 4 ч, с шагом 5 мин 102°C, 104°C, 106°C (шаг 2°C)	закрыта	да
Бобы	1 ч 93°C	от 1 ч до 4 ч с шагом 10 мин	закрыта	да
Буженина	40 мин 140°C	от 30 мин до 60 мин с шагом 5 мин	закрыта	да
Компот	20 мин 110°C	от 5 мин до 1,5 ч с шагом 5 мин отсчет времени начинается с момента закипания воды	закрыта	да
Стейк	30 мин 160°C	от 10 мин до 40 мин с шагом 5 мин отсчет времени начинается с момента достижения рабочей температуры	закрыта	да

Овощи	1 ч 93°C	от 20 мин до 8 ч с шагом 20 мин	закрыта	да
Настойка	12 ч 55°C	от 6 ч до 12 ч с шагом 1 ч	закрыта	нет
Соус	30 мин 93°C	от 10 мин до 60 мин с шагом 5 мин	закрыта	да
Бисквит	1 ч 150°C	от 50 мин до 1,5 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Гречка	25 мин 115°C С основное время приготовления 115°C + 5 мин завершающая стадия	от 20 мин до 2 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Суфле	50 мин 120-130°C	от 30 мин до 2 ч с шагом 10 мин	закрыта	да
Запеканка	1 ч 120°C	от 40 мин до 90 мин с шагом 10 мин	закрыта	да
Полента	1,5 ч 95°C	от 5 мин до 4 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Лапша	35 мин 97°C	от 5 мин до 4 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Паэлья	1 ч 10 мин 140°C	от 5 мин до 2 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Жареный рис	30 мин 130°C	от 5 мин до 2 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Суп из баранины	2 ч 95°C	от 5 мин до 8 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Разморозка	25 мин 65°C	от 5 мин до 4 ч с шагом 5 мин	закрыта	нет
Зажарка	50 мин 160°C	от 5 мин до 2 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Мой рецепт	5 мин 100°C	Время: от 1 мин до 12 ч с шагом: 1 минута в диапазоне от 1 до 45 минут 5 минут - от 45 минут до 1 часа 30 минут 10 минут - от 1 часа 30 минут до 3 часов 20 минут - от 3 часов до 12 часов. Температура: от 35°C до 160°C с шагом: 5°C в диапазоне от 35°C до 110°C 10°C в диапазоне от 110°C до 160°C. (в зависимости от рецепта)	закрыта / открыта	да, если установлена температура приготовления $\geq 80^\circ\text{C}$

В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

**Например:** при установленной температуре в 115 С и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 С (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. Разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сброс программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

При отказе в работе, невыполнении команд, появлении необычных надписей на дисплее, прежде, чем обращаться в сервисный центр, попробуйте выяснить и устранить проблему самостоятельно, ориентируясь на информацию в таблицах ниже. Возможно это – не неисправность, а ошибка в эксплуатации или случайный сбой в работе.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Неисправность блока управления или неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
На дисплее отображаются коды ошибок E1 – E4	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент
	Неисправность схемы управления мультиваркой	В случае появления ошибок E1-E4 обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов.

Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:

~220–240 В, 50 Гц

Номинальная мощность: 900 Вт

Объем чаши: 6 л

Покрывание чаши: антипригарное

Автоматических программ: 45

### ПРИМЕЧАНИЕ:

*В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.*



## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД. Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED. Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

*\* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).





*pioneer-bt.ru*

*Pioneer*