

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МУЛЬТИВАРКА С ФУНКЦИЕЙ СКОРОВАРКИ VITA - 132

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая мультиварка-скороварка ENDEVER Vita-132 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	4
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	5
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	6
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	7
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	8
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	8
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ	10
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	11
НАЧАЛО РАБОТЫ	12
НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	29
ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	30
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	32
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	33
ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ	34
УТИЛИЗАЦИЯ	36
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	36

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка:

Корпус	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемная чаша	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Ложка	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Контейнер-пароварка	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Мерный стакан	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Шнур питания	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	·	1 шт.
Книга рецептов	·	·	·	·	·	·	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1200 Вт

Номинальное напряжение: 220-240В, 50 Гц

Объем кастрюли: 6 л

Габаритные размеры: 31*31*36,5 см

Вес нетто: 4,6 кг

Цвет: черный/стальной

Длина шнура: 1 м

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка с функцией скороварки Endever Vita-132 – современная многофункциональная кухонная техника с оптимальным количеством программ – 16, которые были разработаны и внедрены с учетом последних научных разработок в области кухонной техники, а также потребностей и пожеланий самого потребителя. Используя программы, Вы сможете готовить любые блюда – вкусно и полезно! Благодаря удобному управлению и оптимальному набору современных функций, приготовление пищи превратится из обременительной обязанности в настоящее удовольствие!

Endever Vita-132 совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, скороварку, медленноварку, и др., что значительно экономит место на кухне! Затратив минимум усилий, в ней можно приготовить различные супы, каши, плов, пиццу, потушить или запечь мясо, курицу, рыбу и овощи, пожарить аппетитные стейки, сварить макароны, пельмени, сделать полезные «живые» йогурты, а также выпекать ароматные пироги, кексы, бисквиты и запеканки. Кроме того, эта скороварка незаменима для приготовления блюд детского и диетического питания на пару, сохраняя все витамины и полезные вещества в процессе приготовления.

В комплектацию прибора входит съемная кастрюля с покрытием, которое отличается высокой теплопроводностью и имеет самые высокие антипригарные свойства, позволяет готовить пищу с минимальным применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

В скороварке Endever можно приготовить пищу как для одного человека, так и для целой компании. Сам процесс приготовления не требует постоянного контроля, поэтому Вы сможете заниматься домашними делами или просто отдыхать или, например, положить в скороварку продукты с вечера, выбрать соответствующую программу, а утром только открыть крышку и разложить по тарелкам уже готовый теплый завтрак.

Приготовление пищи в мультиварке-скороварке не представляет никаких трудностей и не требует специальных навыков и умений, а, в соответствии с выбранной программой, происходит автоматически. Новая система управления, примененная в данной скороварке позволяет не только контролировать, но и поддерживать оптимальный режим температуры и давления на каждой программе. И как результат – отличный вкус, максимальное сохранение питательных веществ с минимальной затратой времени! Мультиварка с функцией скороварки Endever – это экономия ваших сил

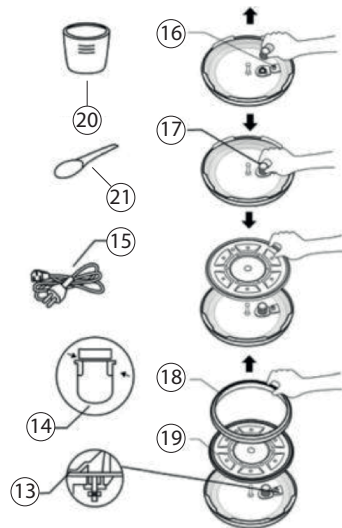
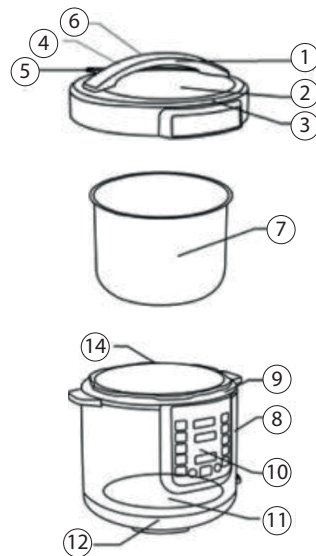
и времени! Она позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- 16 автоматических программ
- LED-дисплей
- Функция отложенного старта до 24 часов
- Автоподогрев до 24 часов
- Корпус из нержавеющей стали
- 3 режима регулировки уровня давления
- Защита от перегрева

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1 Ручка крышки
- 2 Крышка
- 3 Декоративное оформление крышки
- 4 Покрытие ручки
- 5 Клапан давления
- 6 Переключатель клапана выпуска пара
- 7 Съёмная чаша с антипригарным покрытием покрытием
- 8 Корпус
- 9 Рабочая камера
- 10 Панель управления с дисплеем
- 11 Нагревательный элемент
- 12 Основа с ножками
- 13 Рычаг механизма блокировки крышки
- 14 Каплесборник
- 15 Сетевой шнур с вилкой
- 16 Рычаг механизма блокировки крышки
- 17 Клапан выпуска пара с защитным кожухом
- 18 Уплотнительное кольцо
- 19 Внутренняя крышка
- 20 Мерный стакан
- 21 Ложка



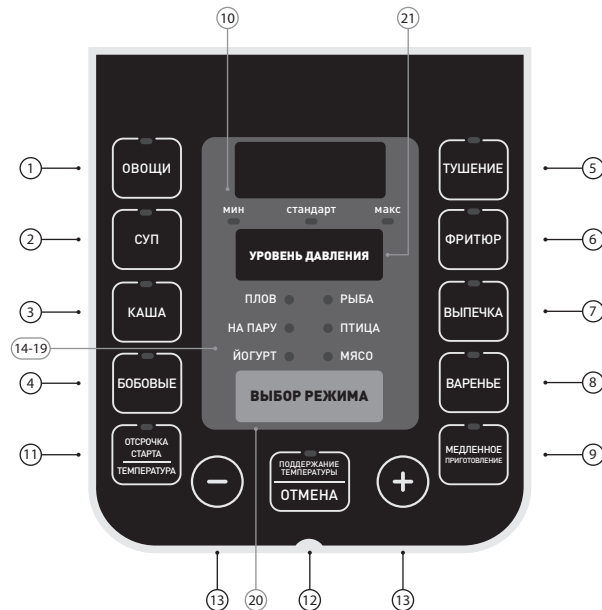
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Внешние кнопки

1. Программа Овощи
2. Программа Суп
3. Программа Каша
4. Программа Бобовые
5. Программа Тушение
6. Программа Фритюр
7. Программа Выпечка
8. Программа Варенье
9. Программа Медленное приготовление
10. Индикаторы: минимальное, стандартное, максимальное
11. Кнопка функции «Отложенный старт/ Температура»
12. Кнопка Поддержания температуры/ Отмена
13. Кнопки регулировки времени и температуры

Внутренние программы

14. Программа Плов
15. Программа На пару
16. Программа Йогурт
17. Программа Рыба
18. Программа Птица
19. Программа Мясо
20. Регулятор автоматических программ
21. Кнопка регулировки давления



ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке мультиварки с функцией скороварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на мультиварке-скороварке. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения устройства в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за мультиваркой с функцией скороварки следует отключить ее от электрической сети.

Для чистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и пр.

Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе скороварки.

ВНИМАНИЕ! Мультиварка-скороварка – сложное электротехническое устройство. Перед его включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Изучите функции управления и надписи на корпусе скороварки. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Устройство предназначена для использования только внутри помещений.

Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе скороварки посторонними предметами.

Не используйте устройство без клапана выхода пара.

При установке скороварки обеспечьте зазор не менее 10 см между скороваркой и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не устанавливайте скороварку на неровные и неустойчивые поверхности.

Не включайте устройство в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками. В целях Вашей безопасности, если Вы обнаружили дефект устройства, аксессуаров, кастрюли или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного Сервисного центра.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении устройства на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

Не пользуйтесь сетевым шнуром, предназначенным для другого устройства. Перед началом работы высвободите сетевой шнур. Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не допускайте самостоятельного включения и выключения скороварки малолетними детьми.

Не нагревайте кастрюлю на других нагревательных элементах. Не заменяйте внутреннюю кастрюлю другим контейнером. Использование несоответствующей кастрюли приводит к перегреву, что влияет на качество приготовления пищи, а также может быть причиной ожогов.

Не устанавливайте устройство в непосредственной близости от источников открытого огня, легковоспламеняющихся предметов, приборов отопления, а также в местах, где охлаждение устройства может ухудшиться. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на корпус устройства.

Следите за тем, чтобы поверхность кастрюли, ее дно, нагревательный элемент были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.

Не накрывайте устройство во время работы посторонними предметами. Крышка и корпус могут деформироваться, треснуть или изменить цвет, что ведет к появлению неисправностей.

Во избежание повреждения устройства и некачественного приготовления, не переключайте режимы и не выключайте скороварку из сети во время работы.

Во избежание получения ожогов, берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.

Во время эксплуатации прибора не накрывайте индикатор давления и клапан выхода пара посторонними предметами.

Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.

Категорически запрещается эксплуатация прибора, если уплот-

нительное кольцо на внутренней защитной крышке отсутствует или имеет какие-либо повреждения. Используйте уплотнительное кольцо, идущее в комплекте.

Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду или бульон). Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.

Во время работы прибора под давлением воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.

Снимать крышку с прибора разрешается только тогда, когда индикатор давления находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри скороварки достигло безопасного значения.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса скороварки. Не храните устройство в сырых, незащищенных от коррозии местах.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ

Для поддержания необходимой температуры и правильной работы программы плотно закрывайте крышку во время работы устройства.

Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали между кастрюлей и нагревательным элементом.

Прежде чем достать горячую кастрюлю из прибора, наденьте специальные кухонные рукавицы или дождитесь её остывания.

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в кастрюле.

Не используйте скороварку без кастрюли.

Для предотвращения повреждения внутренней поверхности кастрюли не промывайте в ней крупу.

Не используйте кастрюлю в качестве емкости для смешивания, взбивания или измельчения продуктов.

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.

Для чистки кастрюли используйте мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките прибор из коробки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или кастрюли. Использование скороварки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте съёмную кастрюлю тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус устройства внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите кастрюлю и корпус.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Проследите за тем, чтобы горячий пар, во время работы выходящий из клапана на крышке, не попадал на мебель или электроприборы. Ваше устройство готово к работе. Желаем Вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

Примечание! Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть скороварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

СБОРКА ПРИБОРА

1. Откройте крышку. Плотно удерживая ручку, поверните ее по часовой стрелке до положения фиксации, затем поднимите ее.

2. Перед началом использования промойте внутреннюю чашу теплой мыльной водой. Объем продуктов, закладываемых вместе с водой не должен быть уровень 3/5 общей высоты внутренней чаши. Для более твердых продуктов с меньшим количеством воды (жаркое из цыпленка или ягненка) допускается уровень не более 4/5 общей высоты.

- Минимальный уровень продуктов – 1/5 высоты чаши согласно маркировке.

- При приготовлении риса допускается закладка не более 12 чашек риса.

* Обычно для приготовления риса на каждую чашку риса требуется одна чашка воды. Эти пропорции могут меняться с учетом индивидуальных пожеланий.

3. Очистите внутреннюю чашу и нагревательную панель перед началом приготовления.

Убедитесь в отсутствии загрязнений на внутренней стороне внешней чаши и на поверхности нагревательной панели. Слегка поверните внутреннюю чашу, чтобы она хорошо прилегала к нагревательной панели.

4. Закрывание крышки

* Убедитесь, что силиконовое кольцо, установленное на устройстве, не повреждено, а внутренняя алюминиевая панель свободно проворачивается рукой.

* Закройте крышку и поверните ручку против часовой стрелки до щелчка.

5. Удалите серебряную наклейку, которая удерживает клапан сброса давления при транспортировке, убедитесь, что клапан опущен и может свободно двигаться, поверните клапан в положение блокировки воздуха.

6. Вставьте каплесборник, как показано на рисунке.

Включите устройство к питанию, при этом будет подан звуковой сигнал и замигают 5 индикаторов в середине панели. Устройство готово к работе.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Перед первым приготовлением блюд в скороварке рекомендуем налить в съемную чашу небольшое количество воды, установить программу «СУП» и дождаться ее завершения, а затем слить воду из чаши.

После установки внутренней чаши в скороварку, проверните ее до полного соприкосновения с нагревательным элементом. Перед выбором программы для приготовления, пожалуйста, убедитесь, что внутренняя чаша для еды установлена правильно. (Если внутренняя чаша неправильно размещена, запрещается начинать приготовление.)

Плотно закройте верхнюю крышку прибора во избежание плохого приготовления и утечки тепла в связи с плохой герметизацией.

При закрытой крышке ее конструкция обеспечивает герметичное соединение с корпусом изделия, что позволяет набирать в скороварке высокое давление. Во время работы, когда давление в скороварке выше атмосферного, крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере еще слишком высокое.

Откройте клапан выпуска пара и дождитесь, пока давление в приборе нормализуется.

ПРИМЕЧАНИЕ! При первом включении скороварки может появиться легкий запах дыма или пластика, сопровождающий выгорание заводской смазки. Это временное явление и не является поломкой или дефектом. Через некоторое время запах исчезнет.

Для определения количества риса или любой другой крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект скороварки. Рис будет вкусным и рассыпчатым, если его количество не будет превышать 8-ми мерных стаканчиков (при приготовлении 8-10 мерных стаканов, рис не будет рассыпчатым).

Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы впитывают воду по-разному. Не используйте съемную чашу скороварки для промывания ингредиентов / замешивания теста. Не разрезайте блюдо внутри миски. Следите за тем, чтобы продукты были ровно распределены по чаше.

Выкладывая ингредиенты в чашу скороварки, помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень воды / продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной внутри.

Во избежание недостаточной теплоизоляции запрещается оставлять ложку внутри емкости.

Внутренняя чаша покрыта двусторонним антипригарным или керамическим покрытием, поэтому запрещено использование металлических ложек или щеток.

1. Нажмите кнопки на левой или правой боковых панелях, чтобы выбрать программу, на дисплее отобразится время по умолчанию и продолжит мигать. Через 3 секунды устройство автоматически начнет приготовление.
2. Нажмите кнопки на левой или правой боковых панелях, чтобы выбрать программу, на дисплее отобразится время по умолчанию и продолжит мигать. Кнопки - и + предназначены для регулировки времени.
3. Нажмите кнопку «Уровень давления», чтобы выбрать уровень давления. Нажмите кнопку один раз, загорится индикатор низкого уровня давления. Это уровень низкого давления; нажмите кнопку дважды, это уровень среднего давления, и нажмите ее 3 раза, это уровень высокого давления. Через 3 секунды устройство автоматически начнет приготовление.
4. Нажмите кнопки на левой или правой боковых панелях, чтобы выбрать программу, на дисплее отобразится время нажатия по умолчанию и продолжит мигать.

Дважды нажмите кнопку «Отложенный старт/ Температура». Температура приготовления по умолчанию отобразится на дисплее и продолжит мигать. Нажмите кнопки «+» и «-», чтобы установить желаемую температуру приготовления. Через 3 секунды устройство автоматически подтвердит вашу настройку.

5. Нажмите кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА», чтобы выбрать программы в середине панели. Загорится соответствующий индикатор программы. Через 3 секунды устройство автоматически подтвердит вашу настройку.

6. Нажмите кнопку «Подогрев/ Отмена», чтобы отменить операцию.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Позволяет задать время, через которое начнет работу заранее выбранный автоматический режим приготовления. Отсрочка старта может быть установлена в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут.

Для этого:

1. После выбора режима и времени приготовления нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ/ТЕМПЕРАТУРА».

2. Нажимая на кнопки «+» и «-» установите нужное значение в интервале 0-24 часа с шагом установки в 5 минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку.

3. Через несколько секунд после окончания установки времени отложенного старта цифры на дисплее перестанут мигать и начнется обратный отсчет установленного времени.

4. Чтобы отменить установку нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА».

5. После этого введите параметрами режима заново.

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т.п.).

При установке времени старта следует учитывать, что работа введенного режима и начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, момент достижения необходимых значений температуры и давления.

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»

Эта функция позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80° С в течение 24 часов. Функция включается автоматически по окончании режима приготовления. Функция «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» недоступна в режиме «ЙОГУРТ».

После завершения работы индикатор кнопки выбранного режима выключится и раздастся звуковой сигнал.

Загорится желтый индикатор кнопки «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится «bb».

Для отключения режима «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА». Индикатор кнопки погаснет, прибор перейдет в режим ожидания.

Несмотря на то, что прибор может хранить продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять продукты в данном режиме более 2-3 часов, так как иногда это может привести к изменению их вкуса и ухудшению качества блюда.

Помните, что при работе функции поддержания тепла прибор также нагревается.

Используйте кухонные перчатки для извлечения чаши из прибора. Не накрывайте прибор в режиме поддержания тепла – это может привести к его поломке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

В скороварке реализованы 16 автоматических режимов приготовления, в которых заранее подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд из любых продуктов.

Рекомендуемые ручные установки времени приготовления при высоком давлении для различных продуктов приведены в соответствующей таблице.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к скороварке книги рецептов, разработанной специально для этой модели.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Использование скороварки позволит быстро приготовить разными способами овощи, мясо, рыбу, суп и многие другие блюда с сохранением большего количества полезных свойств продуктов, чем при классическом способе приготовления. При закрытом клапане выхода пара происходит герметизация рабочей камеры, где во время работы прибора набирается и поддерживается высокое давление. Благодаря этому закипание воды и пара происходит при температуре выше 100° С. При таких условиях время приготовления сокращается более чем в два раза, поэтому в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и микроэлементов.

В процессе работы прибора при высоком давлении к продуктам ограничен доступ кислорода, что также является важным условием сохранения всех полезных свойств приготовленной пищи.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Не пытайтесь готовить в скороварке без воды или какой-либо другой жидкости – это может серьезно повредить прибор.

Объем жидкости должен составлять, как минимум, 2 мерных стакана. Не используйте скороварку для жарки продуктов на масле под давлением-она предназначена исключительно для варки. Вы можете тушить в небольшом количестве масла или бульона.

Не заполняйте емкость мультиварки-скороварки продуктами и водой более чем на 4/5 или менее 1/5 от объема чаши. При варке продуктов, имеющих способность набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны, манты и т.п.). Не наполняйте чашу больше нежная 3/5 от ее объема, иначе клапан выпуска пара может засориться.

При выборе программы, вы можете выбрать три режима уровня давления: низкое, среднее, высокое.

Уровень давления:

Низкое – 30 кПа

Среднее – 50 кПа

Высокое – 70 кПа

КАША

Для быстрого приготовления рассыпчатых каш из круп, риса, гречки, предусмотрены 3 автоматических режима, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно положите в миску. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки 2/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «КАША». Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию значение времени приготовления – 12 минут.

5. Нажмите кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА». Выберите необходимое значение:

* минимальное (8 минут)

* стандартное (12 минут)

* максимальное (15 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «» + «и» - «установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек, дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится «bb». Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

СУП

Для приготовления различных супов и супов-пюре предусмотрены 3 автоматических режима, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту.

Уложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, был не выше пометки MAX на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «СУП». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут.

5. Нажимая кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА» выберите необходимое значение:

* минимальное (18 минут)

* стандартное (20 минут)

* максимальное (25 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек, дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветится «bb». Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

ФРИТЮР

Жир или растительное масло, разогревается до 170°C. Чаша также позволяет готовить во фритюре.

В наборе не предусмотрена специальная корзина для жарки.

1. Налейте в чашу количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус.

Убедитесь, что чаша плотно прилегает к нагревательному элементу.

2. Оставьте крышку открытой, подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку «ФРИТЮР». Загорится индикатор кнопки. Через несколько секунд дисплей перестанет мигать и начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. По умолчанию время работы режима «ФРИТЮР» составляет 10 минут.

Выбирая программу «ФРИТЮР», Вы можете регулировать температуру приготовления от 35 до 170°C.

4. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре.

5. Вставьте ручку в корзину для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.

6. Следуйте рекомендациям по рецепту. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее так, чтобы корзина осталась в чаше. Будьте осторожны: масло очень горячее!

7. Через указанное в рецепте время вставьте ручку в корзину для жарки во фритюре, приподнимите ее и зафиксируйте на краю чаши с помощью специального крючка на корзине.

Оставьте в таком положении на некоторое время, чтобы стекла масло.

8. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления на любом этапе и отменить все заданные настройки, нажав кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА».

ВЫПЕЧКА

Для выпечки бисквитов, пирогов, запеканок, а также для запекания мяса, рыбы и овощей предусмотрены 3 автоматических режима, ко-

торые можно выбирать в соответствии с рецептами, вида продукта и времени приготовления.

Готовьте в данном режиме только при открытом клапане выпуска пара. В режиме «ВЫПЕЧКА» функция отложенного старта не поддерживается.

1. Отмерьте ингредиенты и выложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов был не выше отметки 2/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение

«Открыто», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «ВЫПЕЧКА». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 35 минут.

5. Нажимая кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА» выберите необходимое значение:

* минимальное (25 минут)

* стандартное (35 минут)

* максимальное (45 минут)

6. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей

перестанет мигать и начнет отображать прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.

7. По прошествии времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

7. В случае необходимости вы можете прервать процесс приготовления и отменить все задачи на любом этапе, нажав кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА».

ВАРЕНЬЕ

Для приготовления варенья, повидла, джемов, различных десертов предусмотрены 3 автоматических режима, которые можно выбрать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1.Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Выложите их в чашу, залейте воду. Следите за тем, чтобы общий объем ингредиентов, включая жидкость, не был выше пометки MAX на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке при-

бора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «ВАРЕНЬЕ». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 10 минут.

5. Нажимая кнопку «выбор режима» выберите необходимое значение:

* минимальное (10 минут)

* стандартное (15 минут)

* максимальное (30 минут).

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

По прошествии времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания температуры.

Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПЛОВ

Для приготовления различных видов плова предусмотрены 3 автоматических режима, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чаши. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки 3/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «ПЛОВ». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 20 минут.

5. Нажимая кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА» выберите необходимое значение:

* минимальное (10 минут)

* стандартное (20 минут)

* максимальное (30 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима.

По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЫХ

Для приготовления различных видов гороха, фасоли, чечевицы и других аналогичных продуктов бобовых культур предусмотрены из автоматических режима, которые можно выбирать в соответствии с

рецептом, видов продуктов и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чаши. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки 3/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «БОБОВЫЕ». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 40 минут.

5. Нажимая кнопку «выбор режима» выберите необходимое значение:

* минимальное (10 минут)

* стандартное (25 минут)

* максимальное (40 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отложенный старт».

Кнопками « + » и « - » установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

НА ПАРУ

Для быстрого приготовления блюд на пару, предусмотрены 3 автоматических режима, которые можно выбирать в соответствии с рецептом, видом продукта и временем приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно положите контейнер-пароварку.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным эле-

ментом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «НА ПАРУ». Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию значение времени приготовления – 10 минут. Температура по умолчанию – 100 С.

5. Нажмите кнопку «выбор режима». Выберите необходимое значение:

* минимальное (5 минут)

* стандартное (10 минут)

* максимальное (15 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

Кнопками « + » и « - » установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек, дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

На дисплее высветится «bb». Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА». Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

9. В случае необходимости вы можете отменить все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

ТУШЕНИЕ

1. Для приготовления блюд на программе «ТУШЕНИЕ» отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чаши. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки 3/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «ТУШЕНИЕ». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 45 минут.

5. Нажимая кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА» выберите необходимое значение:

* минимальное (30 минут)

* стандартное (45 минут)

* максимальное (59 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для приготовления блюд на программе «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»:

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чаши. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки 3/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 2 часа.

5. Нажимая кнопку «выбор режима» выберите необходимое значение:

* минимальное (1 час)

* стандартное (2 часа)

* максимальное (5 часов)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Вы-

бирая программу «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ», Вы можете регулировать время приготовления от 1 минуты до 12 часов и температуру от 90 до 100°C, пользователь может установить время и температуру самостоятельно.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отложенный старт». Кнопками « + » и « - » установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ОВОЩИ

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чаши. Следите за тем, чтобы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки 3/5 на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «ОВОЩИ». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 6 минут.

5. Нажимая кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА» выберите необходимое значение:

* минимальное (2 минуты)

* стандартное (6 минут)

* максимальное (12 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛО-

ЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ЙОГУРТ

Эта функция запрограммирована на приготовление йогурта.

Налейте молоко в кастрюлю для приготовления пищи и закройте крышку. Убедитесь, что клапан сброса давления установлен в закрытое положение, нажмите кнопку «ЙОГУРТ», и на дисплее отобразится время по умолчанию приготовления 08:00. Используйте кнопки «+» или «-» для регулировки времени приготовления. Вы можете регулировать время приготовления от 4 часов до 10 часов

Нажимая кнопку «выбор режима» выберите необходимое значение:

* минимальное (8 часов)

* стандартное (10 часов)

* максимальное (12 часов)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «Отложенный старт». Кнопками « + » и « - » установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

Функция «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ» в данной программе не действует.

РЫБА

1. Выложите продукты в контейнер-пароварку для приготовления.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «Рыба». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 5 минуты.

5. Нажимая кнопку «выбор режима» выберите необходимое значение:

* минимальное (2 минуты)

* стандартное (5 минуты)

* максимальное (10 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками « + » и « - » установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей

перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

ПТИЦА

1. Выложите продукты в контейнер-пароварку для приготовления.

2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.

3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.

4. Нажмите кнопку «ПТИЦА». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 30 минут.

5. Нажимая кнопку «ВЫБОР РЕЖИМА» выберите необходимое значение:

* минимальное (10 минут)

* стандартное (30 минут)

* максимальное (45 минут)

Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.

6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.

7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ / ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

МЯСО

1. Выложите продукты в контейнер-пароварку для приготовления.
 2. Вставьте чашу в корпус, немного поверните и убедитесь, что чаша стоит без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку.
 3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение «Закрытый», подключите прибор к электросети.
 4. Нажмите кнопку «МЯСО». Загорится индикатор кнопки, на дисплее высветится и начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления – 25 минут.
 5. Нажимая кнопку «выбор режима» выберите необходимое значение:
 - * минимальное (15 минут)
 - * стандартное (25 минут)
 - * максимальное (59 минут)
- Помните, что время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры.
6. Чтобы задать время отложенного старта, нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+» и «-» установите нужное значение времени.
 7. Через несколько секунд после завершения настроек дисплей

перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. По достижении необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени работы прибора.

8. По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла.

9. Для отключения функции нажмите кнопку «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА».

Перед открытием крышки необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.

НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Уровень жидкости и продуктов в кастрюле не должен превышать отметку MAX на её внутренней поверхности.

Во избежание повреждения покрытия внутренней кастрюли, для помешивания и извлечения продуктов используйте только деревянные, силиконовые или мягкие пластиковые ложки и лопатки.

Во избежание повреждения покрытия внутренней съемной кастрюли, не используйте её в качестве емкости для смешивания, взбивания или измельчения продуктов.

Плотно закрывайте крышку устройства.

Вставьте внутренний резервуар в мультиварку-скороварку и проверните его, для того, чтобы убедиться, что резервуар прилегает к поверхности устройства. Перед выбором желаемого Вами режима, убедитесь, что внутренний резервуар плотно прилегает к поверхности скороварки. Если внутренний резервуар плохо закреплен, скороварка не сможет начать приготовления. Убедитесь в плотности установки во избежание повреждений.

Для равномерного нагрева пищи, не кладите ложку или другие предметы в резервуар.

Если на резервуаре появились следы коррозии, замените резервуар идентичным. Внутренний резервуар с антипригарным покрытием, поэтому не используйте металлические приборы в резервуаре. Не трите резервуар грубыми металлическими губками при мытье. В случае падения или других повреждений прибора, проверьте его работоспособность.

ВЫБОР ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Диапазон изменения времени	Время по умол-чанию, (мин)	Время по умолчанию при низком давлении, мин	Время по умолчанию при среднем давлении, мин	Время по умолчанию при высоком давлении, мин	Температура по умолчанию, (°C)	Диапазон изменения температуры	Отложенный старт	Поддержание температуры (час)
Овощи	1-59 мин/1 мин	6	2	6	12	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Суп	1-59 мин/1 мин	25	18	20	25	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Каша	1-99 мин/1 мин	12	8	12	15	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Бобовые	1-99 мин/1 мин	40	10	25	40	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Тушение	1-99 мин/1 мин	45	30	45	59	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Фритюр	1-59 мин/1 мин	10	5	10	15	160	35-170 / 5	0-24 ч/10 мин	24
Выпечка	1-99 мин/1 мин	35	25	35	45	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Варенье	1-99 мин/1 мин	15	10	15	30	-	-	0-24 ч/10 мин	24

Режим	Диапазон изменения времени	Время по умолчанию, (мин)	Время по умолчанию при низком давлении, мин	Время по умолчанию при среднем давлении, мин	Время по умолчанию при высоком давлении, мин	Температура по умолчанию, (°C)	Диапазон изменения температуры	Отложенный старт	Поддержание температуры (час)
Медленное приготовление	1-12 ч/5 мин	120	60	120	300	90	90-100 / 1	0-24 ч/10 мин	24
Плов	1-99 мин/1 мин	20	10	20	30	-	-	0-24 ч/10 мин	24
На пару	1-59 мин/1 мин	10	5	10	15	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Йогурт	4-10 ч/5 мин	480	420	480	540	40	30-45 / 5	0-24 ч/10 мин	-
Рыба	1-59 мин/1 мин	5	2	5	10	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Птица	1-99 мин/1 мин	30	10	30	45	-	-	0-24 ч/10 мин	24
Мясо	1-99 мин/1 мин	25	15	25	59	-	-	0-24 ч/10 мин	24

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Отключите шнур питания от сети. Дайте прибору полностью остыть. Протрите корпус и внутреннюю крышку скороварки слегка влажной тряпкой. Для его очистки не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы. Насухо протрите тряпкой.

Внутреннюю кастрюлю после использования бережно помойте мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства. Если у Вас что-то подгорело или прилипло ко дну кастрюли, замочите её на некоторое время с тёплой водой и моющим средством, после чего помойте кастрюлю, как описано выше. По окончании очистки, сполосните её чистой водой и тщательно высушите.

Мерный стакан, черпак, ложку для крупы, подставку-пароварку, промойте средством для мытья посуды, затем высушите.

Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ОЧИСТКА УПЛОТНИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА

Снимите внутреннюю защитную крышку мультиварки-скороварки. Тщательно промойте ее.

Снимите уплотнительное кольцо. Зажмите руками края уплотнительного кольца и потяните вверх. Промойте внутреннее уплотнительное кольцо водой, вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано немного моющего средства). В завершении верните уплотнительное кольцо на место.

ОЧИСТКА КАПЛЕСБОРНИКА

Во время работы устройства происходит постоянное испарение влаги, выход пара и, соответственно, образование конденсата, который скапливается внутри корпуса. Чтобы при открывании крышки конденсат не стекал в кастрюлю с приготовленным блюдом или на поверхность стола, с обратной стороны корпуса у основания крышки установлен специальный съёмный каплесборник для сбора конденсата. После окончания работы программы произведите очистку каплесборника.

Отключите устройство от сети. Откройте крышку, достаньте кастрюлю.

Немного приподнимите мультиварку-скороварку за переднюю часть, чтобы излишки влаги стекли в каплесборник.

Снимите каплесборник с корпуса. Для этого потяните его на себя за выступ.

Вылейте воду, промойте каплесборник, хорошо просушите его и снова закрепите на корпусе. Производите очистку парового клапана и каплесборника после каждого использования скороварки.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ПРОБЛЕМА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Устройство не включается	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству. Проверьте электропитание в электрической сети. Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель. Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.
Во время приготовления слышен посторонний шипящий звук	Возможно, возникновение звука вызвано наличием влаги на внешней поверхности кастрюли. Подождите, пока влага полностью испарится.
Пища приготовлена некачественно	Произведите внешний осмотр кастрюли и нагревательной поверхности на предмет деформации поверхностей. Очистите нагревательную поверхность и внешнюю сторону чаши от влаги, копоти, грязи или посторонних предметов. Проверьте расположение чаши относительно нагревательной поверхности.
Процесс приготовления занимает длительное время	Отрегулируйте время приготовления и подогрева пищи согласно инструкции.
Неравномерный нагрев пищи	Поворачивая чашу в корпусе мультиварки, обеспечьте максимально плотный и равномерный контакт днища кастрюли с нагревательным элементом.
Пища подгорает	Неправильно подобрано соотношение ингредиентов, воды или масла. Неправильно выбраны режим и время готовки. Плохо промыта чаша.

Выпечка не поднялась или не пропеклась	Слишком много теста в чаше. Использовались неподходящие ингредиенты или неверно подобрано их соотношение. Использовалось тесто с излишним содержанием сахара и фруктов. Тесто плохо вымешано. Неправильно выбрано время приготовления.
Выпечка подгорела	Мало теста в чаше. Дно чаши не смазано маслом. Чаша перед использованием плохо промыта. Неправильно выбрано время приготовления.
Крупа недоварилась	Неправильно подобрано соотношение воды и крупы.
Блюдо поменяло цвет или приобрело неприятный привкус	Длительное использование режима подогрева. Чаша перед использованием плохо промыта.
На дисплее появляется ошибка E1, E2, E3	Неисправности панели управления. Обратитесь в ближайший сервисный центр.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

<p>Не используйте посторонние предметы как внутренний резервуар</p>	<p>Расположение устройства</p>
<p>Использование посторонних предметов, может привести к перегреву, повлиять на качество пищи, привести к неправильному приготовлению и другим повреждениям</p>	<p>Во избежание деформации и других повреждений, которые могут повлиять на эффективность работы устройства, не ставьте прибор на газовую плиту или рядом с горячими поверхностями. Внутренний резервуар также не предназначен для использования на горячих поверхностях.</p>
<p>Следите за тем, чтобы внутренний резервуар и нагревательный элемент были чистыми</p>	<p>Уход и хранение шнура питания</p>
<p>Сохраняйте внутренний резервуар, нагревательный элемент и внутреннюю часть мультиварки в чистоте во избежание перегрева, который может привести к нежелательным последствиям.</p>	<p>Не используйте шнур питания, если на нем видны следы повреждения. Не тяните, не удлинняйте и не оставляйте тяжелые предметы на шнуре питания, это может повредить поверхность. В случае повреждения, используйте дополнительный кабель, идущий в наборе, или обратитесь в наш сервисный центр.</p>
<p>Не используйте полотенце или другие предметы, для накрытия прибора</p>	<p>Не отключайте прибор от электросети во время приготовления</p>
<p>Во время приготовления или режима поддержания температуры, нельзя накрывать прибор полотенцем или другими предметами. Это может привести к снижению эффективности и повредить поверхность устройства.</p>	<p>Выключение прибора или его отключение от электросети во время работы прибора - пагубно отразится на приборе. Это может привести к снижению эффективности приготовления, повредить нагревательный элемент и способствовать не равномерному приготовлению.</p>
<p>Не мыть в воде</p>	<p>Не используйте без внутреннего резервуара</p>
<p>Не мойте прибор в воде. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость во избежание удара электрическим током и других повреждений.</p>	<p>Не включайте мультиварку, если охладитель или внутренний резервуар не установлены внутри прибора. Это может способствовать перегреванию, сгоранию и другим повреждениям.</p>

<p>Высокая температура при приготовлении</p>	<p>Используйте мультиварку на 220В</p>
<p>Во время приготовления будет выходить пар из клапана выпуска пара. Не приближайтесь лицом или руками к клапану выпуска пара во избежание ожогов и других телесных повреждений.</p>	<p>Если напряжение Вашей электросети меньше 220В, нагревательный элемент не сможет функционировать должным образом и это может повлиять на качество приготовленной пищи. Также, напряжение более 220В может привести к возгоранию и другим повреждениям.</p>
<p>Не используйте одну электророзетку для нескольких электроприборов</p>	<p>Не допускается несанкционированный ремонт</p>
<p>Использование одной электророзетки для нескольких электроприборов, может привести к перегреву розетки и дальнейшим повреждениям</p>	<p>Несанкционированный ремонт устройства может привести к большим повреждениям и отмене гарантийного талона</p>
<p>Вставьте внутренний резервуар в мультиварку</p>	
<p>Высушите внутренний резервуар и убедитесь, что на нагревательном элементе нет остатков пищи. Вставьте внутренний резервуар в мультиварку и проверните его, для того чтобы убедиться, что резервуар прилегает к поверхности устройства. Не заливайте воду в устройство, во избежание повреждений или удара электрическим током.</p>	

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

 8(800) 5555-88-3



ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «ВЛКГрупп», 141009, Московская область, г. Мытищи, Олимпийский проспект, строение 10, помещение 9

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 24 месяца со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.