



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

[www.vitesse.ru](http://www.vitesse.ru)



# МУЛЬТИВАРКА

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VS-3013

## Уважаемый покупатель!

*Благодарим вас за выбор продукции торговой марки VITESSE. Надеемся, Вы и в будущем будете отдавать предпочтение продукции нашей компании.*

**МУЛЬТИВАРКА VITESSE - универсальный прибор для приготовления пищи.** Технологи VITESSE позаботились о том, чтобы мультиварка сочетала в себе самые важные для Вас характеристики - компактный размер и многофункциональность.

### 8 ОЧЕВИДНЫХ ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ VITESSE НА ВАШЕЙ КУХНЕ:

- 1. ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ!** Мультиварка VITESSE тушит, жарит, варит, запекает и готовит на пару. Мясные и рыбные блюда, различные виды риса, всевозможные запеканки и каши, диетическое, детское и вегетарианское меню, пироги и десерты - вот лишь малая часть тех блюд, которые приготовит для Вас мультиварка VITESSE.
- 2. ВРЕМЯ!** Благодаря тщательно продуманным деталям и высокой мощности нагрева мультиварка VITESSE экономит до 30% Вашего времени! Вам не нужно постоянно находиться на кухне и следить за приготовлением блюда, а значит, с мультиваркой VITESSE у Вас появится больше свободного времени.
- 3. ПРОСТРАНСТВО!** Объем мультиварки VITESSE идеально подойдет для большой семьи. И Вы с радостью избавитесь от множества кухонных приборов и громоздкой посуды.
- 4. ЗДОРОВЬЕ!** Мультиварка VITESSE сохраняет максимум полезных веществ и витаминов в продуктах, прекрасно подходит для детского рациона, а также поможет разнообразить диету легкими вкусными блюдами. И, в отличие от микроволновых печей, мультиварка VITESSE не подвергает Вас и ваших близких вредному излучению. Вы заботитесь о здоровье и у вас мало времени для готовки? Мультиварка VITESSE Ваше лучшее решение.
- 5. ТРИ ШАГА К УСПЕХУ!** За приготовление в мультиварке VITESSE отвечает микропроцессор. Он создает и контролирует оптимальную для каждого блюда температуру. Просто положите необходимые продукты, закройте крышку и нажмите нужные кнопки.
- 6. ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ!** Встроенный микропроцессор отвечает и за расчет времени приготовления. Функция отложенного старта позволит Вам получить горячее блюдо к определенному Вами часу. Заложите с вечера крупу, определите время завтрака, и получите утром вкусную кашу. Мультиварка VITESSE никогда не опаздывает, но если задерживаетесь Вы - не беда! После окончания приготовления автоматически включится режим поддержания блюда в подогретом состоянии.
- 7. ЧИСТОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!** Чистить мультиварку VITESSE очень просто, поэтому Вы с удовольствием будете ее использовать каждый день. Специальный паровой клапан не позволит вашему блюду «убежать», а антипригарное покрытие внутренней чаши - пригореть.
- 8. ПОЛЕЗНЫЕ МЕЛОЧИ!** В комплект мультиварки VITESSE входит комплект полезных аксессуаров для максимально удобного использования, а также инструкция на русском языке с рекомендациями по приготовлению.

**МУЛЬТИВАРКА VITESSE - ЭТО ВАШИ МУЛЬТИВОЗМОЖНОСТИ**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>УСТРОЙСТВО ПРИБОРА</b> _____	p/1
Схема прибора_____	p/1
Панель управления_____	p/2
<b>ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ</b> _____	p/3
Меры безопасности_____	p/3
Перед первым включением_____	p/6
Включение / выключение прибора_____	p/6
<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА</b> _____	p/7
Настройки приготовления_____	p/8
Режим поддержания тепла готовых блюд_____	p/9
Функция отсрочки старта_____	p/10
Рекомендации по использованию съемной чаши_____	p/10
Приготовление блюда_____	p/11
Программа КРУПЫ_____	p/11
Программа КАШИ_____	p/12
Программа ПАРОВАРКА_____	p/13
Программа СУПЫ_____	p/14
Программа МАКАРОНЫ_____	p/15
Программа ТУШЕНИЕ_____	p/16
Программа ВЫПЕЧКА_____	p/17
Программа ЗАПЕКАНИЕ_____	p/18
Программа ОБЖАРКА_____	p/19
Программа ФРИТЮР_____	p/20
Программа ТОМЛЕНИЕ_____	p/22
Программа ФОНДЮ_____	p/23
<b>ЧИСТКА И УХОД</b> _____	p/24
Очистка корпуса_____	p/24
Очистка чаши_____	p/24
Очистка конденсатора_____	p/24
Очистка клапана выпуска пара_____	p/24

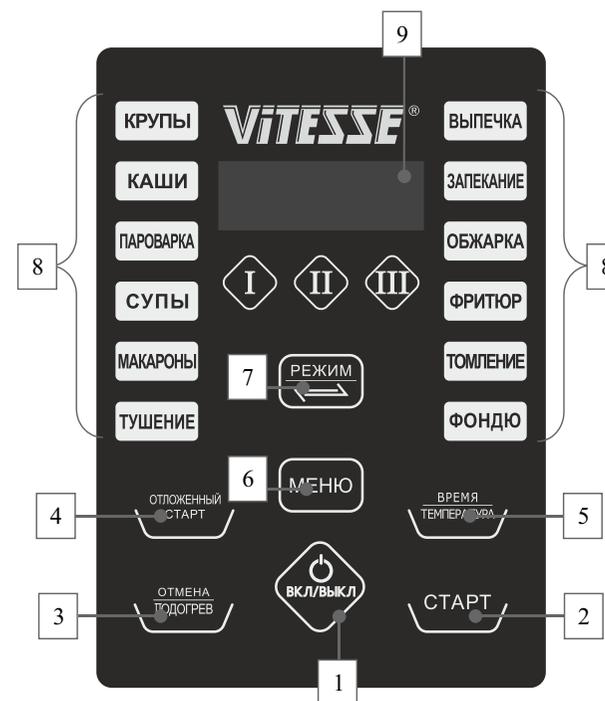
**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**\_\_\_\_\_ p/25

**ПРИЛОЖЕНИЯ**\_\_\_\_\_ p/26

## СХЕМА ПРИБОРА



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» (для включения и выключения прибора)
2. Кнопка «СТАРТ» (для запуска процесса приготовления)
3. Кнопка «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» (для включения и отключения режима поддержания тепла готовых блюд, а также отмены текущих настроек на любом этапе)
4. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (для установки отсрочки старта приготовления)
5. Кнопка «ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА» (для установки времени и температуры приготовления (для некоторых программ))
6. Кнопка «МЕНЮ» (для выбора программы приготовления)
7. Кнопка «РЕЖИМ/↔» (для выбора режима приготовления, а также и переключения между установкой температуры и времени приготовления (для некоторых программ))
8. Индикаторы программ приготовления
9. Дисплей

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

---

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

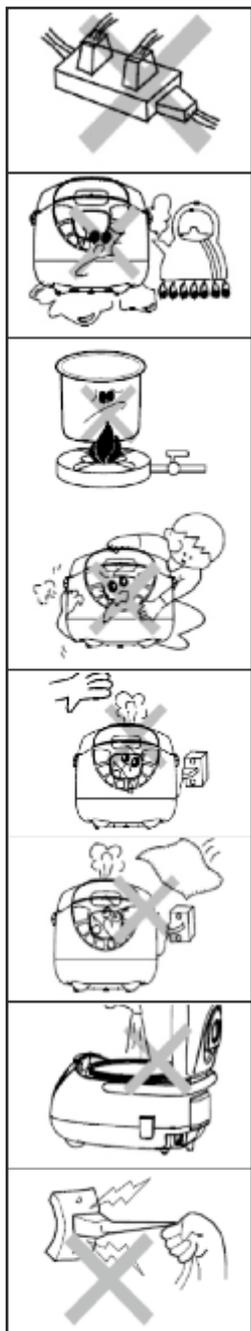
### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

*При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям.*

*При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы.*

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. **Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора.**
- Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. **Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию.**
- В целях безопасности при подключении к сети, прибор должен быть заземлен. **Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.**
- Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод. **Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.**
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам). **Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.**
- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. **Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.**

- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов детям для игр. **Не оставляйте детей рядом во время работы прибора. Держите прибор в недоступном для них месте.**
- Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. **Не оставляйте прибор включенным без присмотра.**
- Не погружайте прибор в воду и не используйте его в помещениях с повышенной влажностью. **Запрещено использовать прибор на открытом воздухе, существует опасность выхода из строя из-за попадания влаги внутрь.**
- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. **Если он неисправен, отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.**
- Запрещён самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в конструкцию прибора. **Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.**
- Используйте прибор по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора. **Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.**
- Во время работы прибор нагревается. Не трогайте руками корпус и крышку прибора и берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана. **Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.**



Запрещается подключать к одной розетке другие приборы кроме этого одновременно.

Размещайте прибор на ровную сухую устойчивую поверхность вдали от источников тепла.

Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.

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 ними осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Не разрешайте детям играть с прибором.

Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке.

Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать деформации и изменения цвета прибора.

Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости. Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.

Не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Запрещается перекручивать или перегибать шнур питания. Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр за ремонтом.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
2. Откройте упаковку. Достаньте все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открытия.
4. Внутренняя чаша (кастрюля) мультиварки имеет антипригарное покрытие, что поможет избежать пригорания ваших блюд. Для чистки внутренней поверхности чаши с антипригарным покрытием используйте мягкую губку для посуды. После мытья тщательно вытрите прибор.
5. Установите все необходимые комплектующие.
6. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми. Убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
7. Убедитесь, что крышка мультиварки плотно закрыта.
8. Включите мультиварку в розетку.

**ВНИМАНИЕ! Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.**

Перед первым приготовлением блюд в мультиварке рекомендуем налить в съемную чашу небольшое количество воды, установить программу **ПАРОВАРКА (режим приготовления овощей)** и дождаться ее завершения, а затем слить воду из чаши.

*ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении мультиварки 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.*

## ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

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

Для того, чтобы отключить прибор: нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.

Для того чтобы включить прибор: нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** снова.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Мультиварка VITESSE оснащена 12 программами и 36 автоматическими режимами, в которых подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд из различных продуктов.

Кроме того, для получения желаемого результата в приготовлении сложных блюд, Вы можете воспользоваться гибкими ручными настройками температуры для некоторых программы.

Внимательно относитесь к выбору настроек приготовления и следуйте нашим рекомендациям.

## НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мультиварка оснащена 12 базовыми программами приготовления, каждая из которых работает в трех различных автоматических режимах приготовления.

Полный список программ и доступных режимов приведен в таблице:

БАЗОВАЯ ПРОГРАММА	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			Дополнительно
	I	II	III	
КРУПЫ	Рис	Гречка	Плов	
КАШИ	Овсяная	Молочная	Рисовая	
ПАРОВАРКА	Овощи	Рыба	Рис / Мясо	
СУПЫ	Бульон	Борщ	Мясной суп	
МАКАРОНЫ	Паста	Лагша	Макароны	
ТУШЕНИЕ	Овощи	Рыба	Мясо	доступна регулировка температуры приготовления
ВЫПЕЧКА	Пицца	Пирог	Хлеб	
ЗАПЕКАНИЕ	Птица	Рыба	Мясо	
ОБЖАРКА	Мясо	Рыба	Овощи	
ФРИТЮР	Мясо	Рыба	Картофель	
ТОМЛЕНИЕ	Йогурт	Рисовое вино	Молоко	
ФОНДЮ	Сырное фондю	Шоколадное фондю	Хот Пот (Соус)	

### ВЫБОР ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все 12 программ приготовления позволяют настраивать время приготовления в широких временных пределах.

Для 6 программ (**ВЫПЕЧКА**, **ЗАПЕКАНИЕ**, **ОБЖАРКА**, **ФРИТЮР**, **ТОМЛЕНИЕ** и **ФОНДЮ**) предусмотрена возможность настройки не только времени, но и температуры приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** Переключение установки времени и температуры осуществляется с помощью кнопки  на панели управления.

### **РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА ГОТОВЫХ БЛЮД**

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

*ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания тепла готовых блюд рассчитан на 8 часов и более, не рекомендуем оставлять готовое блюдо в этом режиме надолго во избежание его пересушивания, порчи и потери вкусовых качеств.*

*Для подогрева готового блюда:*

1. Поместите продукты в чашу для приготовления.
2. Установите чашу в скороварку. Убедитесь, что она установлена правильно и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ** на панели управления.
6. Для прерывания процесса подогрева нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

### **ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ СТАРТА**

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

1. Положите ингредиенты в соответствии с рецептом в чашу мультиварки.
2. Вставьте чашу в корпус и закройте крышку.
3. Выберите необходимую программу в соответствии с инструкцией по ее установке.
4. Нажмите на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** на панели управления.
5. Установите желаемое время отсрочки нажатием на кнопку **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**.
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
7. Когда заданное время отсрочки старта истечет, выбранная программа приготовления автоматически запустится.

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

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЪЕМНОЙ ЧАШИ**

- Во избежание повреждения внутреннего антипригарного покрытия чаши используйте для помешивания и извлечения продуктов только деревянные, силиконовые или пластиковые кухонные принадлежности.
- Ни в коем случае не разрезайте блюдо внутри съемной чаши!
- Избегайте перепадов температур при уходе за чашей (не помещайте горячую чашу в холод, не наливайте холодную воду в нагретую чашу).
- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить покрытие.
- Чаша может менять цвет в процессе эксплуатации вследствие контакта с водой и моющими средствами - это нормальное явление, не сказывающееся на безопасности дальнейшей эксплуатации чаши.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

### ПРОГРАММА «КРУПЫ»

Для приготовления различных сортов риса, гречки для гарнира и плова.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду в пропорции 1,5 части воды на 1 часть риса (или ориентируйтесь на собственные вкусовые предпочтения).  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **КРУПЫ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление</b>	<b>Рис</b>	<b>Гречка</b>	<b>Плов</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	55	60

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**.  
Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.*
9. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
10. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

### ПРОГРАММА «КАШИ»

Для приготовления овсяной, рисовой и других видов каш, а том числе с добавлением молока.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу для приготовления и залейте воду (либо воду и молоко).  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **КАШИ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление каши</b>	<b>Овсяная</b>	<b>Молочная</b>	<b>Рисовая</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	35	60

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.*
9. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
10. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

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

### **ПРОГРАММА «ПАРОВАРКА»**

Для приготовления различных блюд на пару, диетических блюд без использования масла, с сохранением полезных свойств продуктов.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. В чашу для приготовления налейте 500-600 мл воды и установите решетку для приготовления на пару. Равномерно разложите продукты на решетке.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажав кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ПАРОВАРКА**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление на пару</b>	<b>Овощи</b>	<b>Рыба</b>	<b>Мясо</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	20	45

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.*
9. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
10. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

### **ПРОГРАММА «СУПЫ»**

Для приготовления бульонов, прозрачных супов, мясных и овощных супов, борщей и т.д.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу и залейте воду.
- Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажав кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **СУПЫ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление</b>	<b>Бульон</b>	<b>Борщ</b>	<b>Мясной суп</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	70	60

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.*
9. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
10. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

### **ПРОГРАММА «МАКАРОНЫ»**

Для приготовления итальянской пасты в соусе, домашней лапши и отварных макарон.

1. Налейте в чашу воду и положите макароны в пропорции 1:2 (1 часть макарон на 2 части воды) и слегка перемешайте. В случае приготовления отварных макарон добавьте немного оливкового масла (1 столовая ложка на 500 г воды) или следуйте рецепту.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы используете спагетти или другой вид длинных макарон, разломите их пополам перед помещением в чашу мультиварки.*

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

2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **МАКАРОНЫ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление</b>	<i>Паста</i>	<i>Лапша</i>	<i>Макароны</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	35	45

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

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

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

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

11. Проверьте соответствие степени разварки макарон Вашим вкусовым предпочтениям. В случае повторного запуска программы проверьте уровень воды в чаше.

### **ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»**

Для приготовления овощных рагу, всевозможных тушений с мясом, рыбой и морепродуктами, а также приготовления холодца.

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

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

2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ТУШЕНИЕ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>тушение</b>	<i>Овощи</i>	<i>Рыба</i>	<i>Мясо</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	50	60

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

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

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

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

## **ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»**

Для выпечки различных видов пиццы, открытых пирогов, запеканок, бисквитов и хлеба.

1. Приготовьте тесто и ингредиенты для выпечки в соответствии с рецептом. Съёмную чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы испеченное изделие легче вынималось из чаши. Выложите тесто в чашу и разровняйте его. При необходимости добавьте все необходимые ингредиенты.

**Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.**

2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съёмный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ВЫПЕЧКА**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>выпечка</b>	<i>Пицца</i>	<i>Пирог</i>	<i>Хлеб</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	45	35	60

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

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

9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне от 130 до 150°C.

*Температура по умолчанию: 140°C.*

*ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .*

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

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

12. Отключите прибор от питающей сети.

13. Спустя 2-3 минуты выньте чашу из корпуса и аккуратно извлеките выпечку.

**ВНИМАНИЕ! Всегда используйте кухонные перчатки или прихватки при извлечении чаши.**

*ПРИМЕЧАНИЕ: Если оставить выпечку в чаше на долгое время, выпечка может отсыреть.*

## **ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»**

Для запекания птицы, рыбы, различных видов мяса, а также овощей и фруктов.

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

**Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.**

2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съёмный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ЗАПЕКАНИЕ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>запекание</b>	<i>Птица</i>	<i>Рыба</i>	<i>Мясо</i>
время приготовления по умолчанию (мин.)	30	20	60

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

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

9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне от 140 до 160°C.

*Температура по умолчанию: 150°C.*

**ПРИМЕЧАНИЕ:** *чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .*

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

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

### **ПРОГРАММА «ОБЖАРКА»**

*Для жарки всевозможных различных продуктов, а также для предварительной обжарки перед приготовлением супов, тушеней и т.д.*

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. В чашу для приготовления налейте немного масла.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку, либо оставьте приоткрытой для удобного помешивания ингредиентов.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ОБЖАРКА**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>обжарка</b>	<b>Мясо</b>	<b>Рыба</b>	<b>Овощи</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	30	45	18

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.

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

9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне от 140 до 160°C.

*Температура по умолчанию: 150°C.*

**ПРИМЕЧАНИЕ:** *чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .*

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

11. Спустя 2-3 минуты добавьте в чашу ингредиенты для обжарки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** *помешивайте ингредиенты в процессе обжарки для их равномерного приготовления.*

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

13. Осторожно извлеките содержимое из чаши.

**ВНИМАНИЕ!** *Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы и прихватки.*

### **ПРОГРАММА «ФРИТЮР»**

*Для приготовления во фритюре различных видов мяса, рыбы, морепродуктов, фруктов и овощей (в том числе, картофеля-фри).*

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом. В чашу для приготовления налейте 500-600 мл растительного масла.

**Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал отметку МАХ на внутренней стороне чаши.**

2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку, либо оставьте приоткрытой.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.

5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ФРИТЮР**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление во фритюре</b>	<b>Мясо</b>	<b>Рыба</b>	<b>Картофель</b>
время приготовления по умолчанию (мин.)	25	35	15

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне от 5 до 99 минут.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.*
9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  $\rightleftarrows$  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне от 150 до 170°C.  
*Температура по умолчанию: 160°C.*  
*ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку  $\rightleftarrows$ .*
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. Спустя несколько минут опустите в масло ингредиенты для приготовления во фритюре.  
**ВНИМАНИЕ! Будьте аккуратны при обращении с нагретым маслом! Используйте кухонные щипцы или шумовку для помещения и извлечения ингредиентов! Во избежание ожогов надевайте кухонные рукавицы.**
12. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
13. Осторожно извлеките содержимое из чаши, используя кухонные щипцы или шумовку.  
**ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы и прихватки.**

### ПРОГРАММА «ТОМЛЕНИЕ»

*Для приготовления блюд, требующих длительного приготовления в деликатных температурных режимах (домашнего йогурта, рисового вина, а также подогрева молока).*

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рекомендациями по приготовлению и поместите их в съемную чашу.  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.**
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до упора.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ТОМЛЕНИЕ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
<b>приготовление</b>	<b>Йогурт</b>	<b>Рисовое вино</b>	<b>Подогрев молока</b>
время приготовления по умолчанию	8 часов	36 часов	15 минут

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне:  
*режим **Йогурт** - от 6 до 12 часов (шаг установки - 30 минут)*  
*режим **Рисовое вино** - от 25 до 72 часов (шаг установки - 30 минут)*  
*режим **Молоко** - от 5 до 99 минут (шаг установки - 1 минута)*  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.*
9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  $\rightleftarrows$  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне:  
*режимы **Йогурт** и **Рисовое вино** - от 30 до 50°C*  
*режим **Молоко** - от 50 до 70°C*  
*ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку  $\rightleftarrows$ .*
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

## ПРОГРАММА «ФОНДЮ»

Для приготовления сырного и шоколадного фондю, а также популярного блюда азиатской кухни Хот Пот (обмакивание кусочков мяса, овощей, хлеба и т.д. в горячий ароматный соус непосредственно перед употреблением).

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу.  
Следите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальную отметку на внутренней стороне чаши.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Приготовление блюд на данной программе не требует закрывания крышки. Однако, Вы можете прикрыть ее в случае необходимости.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Включите прибор, нажатием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** на панели управления.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** выберите программу **ФОНДЮ**.
7. Нажатием кнопки **РЕЖИМ** установите необходимый режим приготовления:

символ на панели	I	II	III
приготовление	Сырное фондю	Шоколадное фондю	Хот Пот (Соус)
время приготовления по умолчанию (мин.)	15	20	120

8. Установите необходимое время приготовления с помощью кнопки **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА**. Вы можете регулировать время в диапазоне:
  - режимы **Сырное** и **Шоколадное фондю** - от 5 до 99 минут
  - режим **Хот Пот (Соус)** - от 60 до 180 минут

*ПРИМЕЧАНИЕ:* Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимой температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев.
9. Установите необходимую температуру: нажмите кнопку  (на дисплее появятся цифры, демонстрирующие текущую настройку температуры (°C)), далее кнопкой **ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА** установите температуру в диапазоне:
  - режимы **Сырное** и **Шоколадное фондю** - от 30 до 50°C
  - режим **Хот Пот (Соус)** - от 110 до 130°C

*ПРИМЕЧАНИЕ:* чтобы вернуться к установкам времени, вновь нажмите кнопку .
10. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек на любом этапе нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.
11. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ**.

## ЧИСТКА И УХОД

Прежде, чем приступить к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл.

### ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

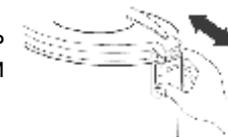
Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

### ОЧИСТКА ЧАШИ

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте при этом средства для мытья посуды и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

### ОЧИСТКА КОНДЕНСАТОРА

Конденсатор предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки, снимайте и промывайте его после каждого использования.



### ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА

Очистку выпускного клапана необходимо проводить каждый раз после использования прибора.

1. Аккуратно снимите выпускной клапан, как показано на рисунке. Не прикладывайте значительного усилия!
2. Полностью разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 700 Вт

Объем съемной чаши: 5 л

Параметры питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

**ВНИМАНИЕ!** Все материалы данного руководства были тщательно проверены. При обнаружении опечаток, опущений и несоответствий компания оставляет за собой право окончательной трактовки. Дизайн и характеристики прибора могут быть изменены без предварительного уведомления. Перед приобретением ознакомьтесь с фактическими характеристиками изделия

*Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.*



По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы сможете сохранить окружающую среду.

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

КОДЫ ОШИБОК		
КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ ОШИБКИ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E1-E5	Системная ошибка, возможен выход из строя электронной платы или нагревательного элемента, либо неплотное закрыта крышка.	Если у вас на дисплее высветился символ E с какой либо цифрой: - выключите мультиварку и отключите ее от электросети. - проверьте правильность установки чаши. - плотно закройте крышку, - спустя 10-15 минут вновь подключите мультиварку к сети. Если символы остаются на экране, и проблема не устранена - обратитесь в авторизованный сервисный центр.
ОБЩИЕ ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ		
Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Мультиварка не включается	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений

## ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ КРУП

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ			ПРОБЛЕМА В РЕЖИМЕ «ТЕПЛО»			ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ		
	ЖЕЛТАЯ КРУПА	КРУПА ПОЛУЧАЕТСЯ НЕДОВАРЕННАЯ	КРУПА СЛИШКОМ МЯГКАЯ, ПЕРЕВАРЕННАЯ	ПРИГОРЕВШАЯ КАША НА ДНЕ ЧАШИ	ВОДА ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	КРУПА ПОМЕНЯЛА ЦВЕТ ВО ВРЕМЯ		ЗАХЛЫБ ЗАПАХ ПИЩИ	ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	•	•	•	•	•			•	<b>ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ</b>
Плохо промытая крупа				•	•	•			
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•		•	•	•	•	
Готовка с большим количеством масла	•	•			•				
Неверное количество воды	•		•						
Крышка неплотно закрыта					•		•	•	
Плохо вымыта чаша					•		•		

## ПРОБЛЕМЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

ПРИЧИНЫ	ПРОБЛЕМЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ						НЕТ НАПРЯЖЕНИЯ	ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ
	ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ	ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ	ВЫПЕЧКА СЪЕХАЛ	ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ	ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ	ВЫПЕЧКА НЕ Т ОДНОВЯСЬ		
Слишком много теста в чаше	•	•						
Слишком мало теста в чаше				•	•			
Используется неподходящая смесь для кекса или ингредиенты не указанные в рецептах	•	•	•				•	
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов	•	•		•	•			
Кекс треснул во время приготовления	•	•					•	
Посторонний предмет между чашей и нагревателем	•	•	•			•		
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				•				
Готовый кекс слишком долго держали в чаше			•		•			
Неправильное или слишком долгое вымешивание							•	•
Неверное количество ингредиентов							•	•