



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy



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

www.vitesse.ru



МУЛЬТИВАРКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VS-3000

**КЕРАМИЧЕСКОЕ
ПОКРЫТИЕ
ВНУТРЕННЕЙ ЧАШИ**

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

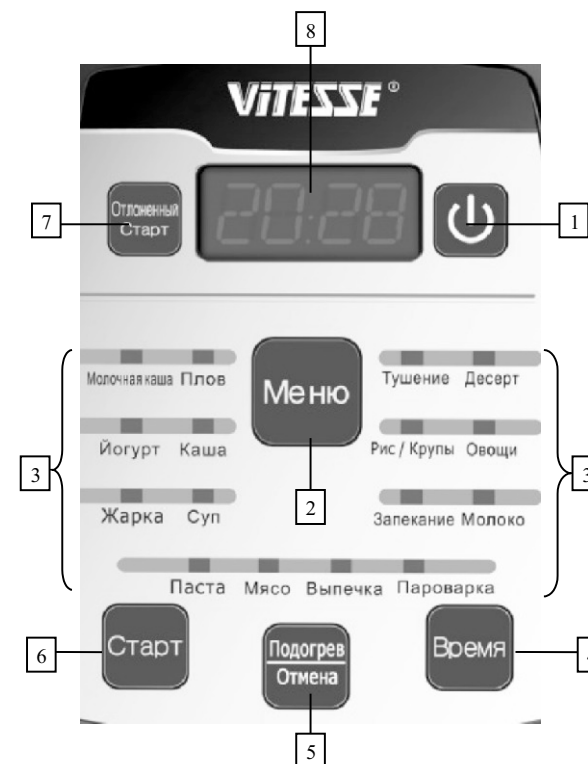
| | |
|---|------|
| УСТРОЙСТВО ПРИБОРА _____ | P/1 |
| Схема прибора _____ | P/1 |
| Панель управления _____ | P/2 |
| ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ _____ | P/3 |
| Меры безопасности _____ | P/3 |
| Перед первым включением _____ | P/4 |
| Включение / выключение прибора _____ | P/4 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА _____ | P/7 |
| НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ _____ | P/7 |
| Автоматические программы приготовления _____ | P/7 |
| Выбор времени приготовления _____ | P/7 |
| РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА _____ | P/8 |
| ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ СТАРТА _____ | P/9 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЧАШИ _____ | P/9 |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД _____ | P/10 |
| Программа РИС / КРУПЫ _____ | P/10 |
| Программа ПЛОВ _____ | P/11 |
| Программа МОЛОЧНАЯ КАША _____ | P/12 |
| Программа КАША _____ | P/13 |
| Программа ПАСТА _____ | P/14 |
| Программа ЖАРКА _____ | P/15 |
| Программа СУП _____ | P/16 |
| Программа ТУШЕНИЕ _____ | P/17 |
| Программа ОВОЩИ _____ | P/17 |
| Программа МЯСО _____ | P/18 |
| Программа ЗАПЕКАНИЕ _____ | P/19 |
| Программа ПАРОВАРКА _____ | P/20 |
| Программа ВЫПЕЧКА _____ | P/21 |
| Программа ДЕСЕРТ _____ | P/22 |
| Программа МОЛОКО _____ | P/22 |
| Программа ЙОГУРТ _____ | P/23 |
| ЧИСТКА И УХОД _____ | P/24 |
| Очистка корпуса прибора _____ | P/24 |
| Очистка чаши _____ | P/24 |
| Очистка конденсатора _____ | P/24 |
| Очистка клапана выпуска пара _____ | |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ _____ | P/25 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ _____ | P/26 |

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

СХЕМА ПРИБОРА



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения питания (для включения и выключения мультиварки)
2. Кнопка «**МЕНЮ**» (для выбора программ приготовления)
3. Индикация режимов приготовления (демонстрирует выбранный режим приготовления)
4. Кнопка «**ВРЕМЯ**» (для установки времени приготовления)
5. Кнопка «**ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА**» (для прерывания процесса приготовления и отмены всех заданных настроек на любом этапе, а также включения режима поддержания тепла готовых блюд)
6. Кнопка «**СТАРТ**» (для запуска процесса приготовления)
7. Кнопка «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» (для включения функции отложенного старта)
8. Дисплей (для индикации показаний времени приготовления)

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

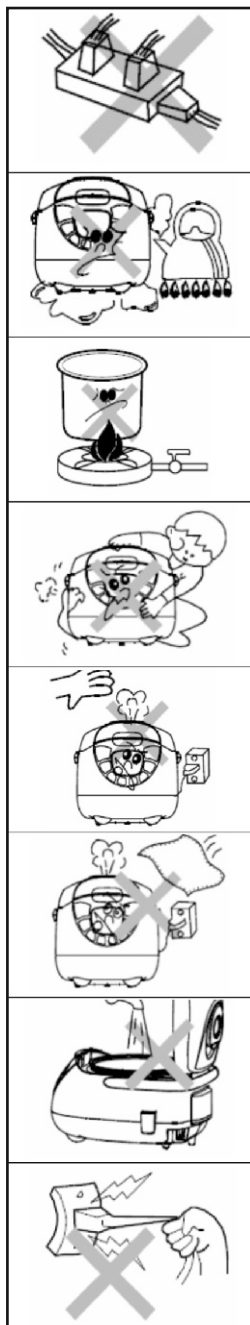
При эксплуатации прибора следуйте нижеприведенным инструкциям.

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. Закройте крышку или оставьте приоткрытой, если на то есть указание в инструкции.

ПРИМЕЧАНИЕ: Следуйте указаниям по закрытию крышки к каждой программе. Следите, чтобы крышка была плотно закрыта, если того требуют установки. В противном случае температурные датчики прибора не будут активны в полном объеме, и программа может быть выполнена некорректно.

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 **СУП** 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 VITESSE от сети, не вытаскивая сетевой шнур. Для того, чтобы отключить/включить прибор: нажмите кнопку включения/выключения на панели управления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Мультиварка VITESSE оснащена 16 автоматическими программами, в которых подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд из различных продуктов.

Для получения желаемого результата в приготовлении сложных блюд, Вы можете воспользоваться гибкими настройками времени приготовления.

Внимательно относитесь к выбору настроек приготовления и следуйте нашим рекомендациям.

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мультиварка оснащена 16 автоматическими программами приготовления, для каждой из которых предусмотрены свои уникальные настройки приготовления.

ВЫБОР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все 16 программ приготовления позволяют настраивать время приготовления в широких временных пределах.

Полный список программ и доступных настроек времени приготовления приведен в таблице:

| № п/п | Программа | Время по умолчанию (минуты) | Диапазон регулировки времени (минуты) |
|-------|---------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1 | РИС / КРУПЫ | 55 | 5-99 |
| 2 | ПЛОВ | 60 | 5-99 |
| 3 | МОЛОЧНАЯ КАША | 45 | 5-99 |
| 4 | КАША | 30 | 5-99 |
| 5 | ПАСТА | 30 | 5-99 |
| 6 | ЖАРКА | 30 | 5-99 |
| 7 | СУП | 60 | 10-180 |
| 8 | ТУШЕНИЕ | 35 | 5-99 |
| 9 | ОВОЩИ | 45 | 5-99 |
| 10 | МЯСО | 40 | 5-99 |

| | | | |
|----|-----------|-----|---------|
| 11 | ЗАПЕКАНИЕ | 60 | 5-99 |
| 12 | ПАРОВАРКА | 15 | 5-99 |
| 13 | ВЫПЕЧКА | 30 | 5-99 |
| 14 | ДЕСЕРТ | 45 | 5-99 |
| 15 | МОЛОКО | 20 | 5-99 |
| 16 | ЙОГУРТ | 480 | 360-990 |

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.

ВНИМАНИЕ! Режим поддержания тепла готовых блюд не доступен для программы «ЙОГУРТ».

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 **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА** на панели управления.
6. Для прерывания процесса подогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ СТАРТА

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

ВНИМАНИЕ! Функция отсрочки старта не доступна для программы «ВЫПЕЧКА».

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. С помощью кнопки **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ** установите необходимую отсрочку приготовления. Однократное нажатие на кнопку устанавливает отсрочку равную 10 минутам.
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 «РИС/КРУПЫ»

Для приготовления различных сортов риса для гарнира на воде. Для приготовления вязких и молочных каш выбирайте другие программы.

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Положите рис в чашу мультиварки и налейте воду в пропорции 1:2 ½. Добавьте приправы.

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления риса, придерживаясь предложенной последовательности действий.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности 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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **РИС/КРУПЫ**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 55 минут.
Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время). Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.*

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

ПРОГРАММА «ПЛОВ»

Для приготовления различных видов плова.

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Подготовьте и положите в чашу мультиварки остальные ингредиенты для плова в соответствии с рекомендациями (на 260 г риса):

60 г растительного масла

400-500 г мяса (баранины или свинины)

по 150 г моркови и репчатого лука

650 мл воды (или бульона)

Соль и специи по вкусу

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус. 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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ПЛОВ**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 60 минут.
Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **МОЛОЧНАЯ КАША**.
6. Установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 45 минут.

Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

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

ПРОГРАММА «КАША»

Предназначена для приготовления традиционной китайской рисовой каши и других каш из риса.

1. Отмерьте рис по рецепту, промойте до чистой воды. Положите рис в чашу и налейте воду в пропорции 1:3. Добавьте приправы.

Вы также можете использовать свой рецепт приготовления каши, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности 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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **КАША**.

6. Установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 30 минут.

Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

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

ПРОГРАММА «ПАСТА»

Предназначена для приготовления пасты, различных блюд из макаронных изделий.

1. Налейте в чашу воду и добавьте немного оливкового масла (1 столовая ложка на 500 г воды). Положите в чашу макароны в пропорции 1:2 (1 часть макарон на 2 части воды) и слегка перемешайте.

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

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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ПАСТА**.

6. Установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 30 минут.

Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

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

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

ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Предназначена для жарки различных продуктов, а также предварительной обжарки перед приготовлением супов, тушеный и т.д.

1. Налейте в чашу мультиварки небольшое количества масла.
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Прикройте крышку, либо оставьте открытой.
4. Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
5. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ЖАРКА**.
6. Установите необходимое время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 30 минут.

Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

8. Через 1-2 минуты откройте крышку и поместите в мультиварку ингредиенты для обжарки.

ПРИМЕЧАНИЕ для получения оптимального результата рекомендуем помешивать продукты в процессе обжарки.

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

ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта будьте предельно осторожны и внимательны, пользуйтесь прихватками, кухонными щипцами или шумовкой.

ПРОГРАММА «СУП»

Предназначена для приготовления всевозможных супов, а также компотов и других напитков.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом и поместите их в чашу мультиварки.

Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности 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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **СУП**.
6. Установите необходимое время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 60 минут.

Вы можете регулировать его в диапазоне 10-180 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).

Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

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

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления всевозможных тушений и рагу.

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу, залейте воду.
Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности 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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ТУШЕНИЕ**.
6. Установите время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 35 минут.
Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРОГРАММА «ОВОЩИ»

Предназначена для приготовления овощей, сое и вегетарианских блюд.

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу, добавьте воду.
Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности 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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ОВОЩИ**.
6. Установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 45 минут.

Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРОГРАММА «МЯСО»

Предназначена для приготовления мяса в собственном соку или на небольшом количестве масла.

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуем добавлять воду в чашу мультиварки при приготовлении в данном режиме.

ВАЖНО: Во время приготовления мясо рекомендуется переворачивать для получения равномерной корочки.

1. Положите ингредиенты и приправы в чашу согласно рецепту. При желании чашу можно смазать небольшим количеством масла или жира.
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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **МЯСО**.
6. Установите необходимое время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 40 минут.
Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять

предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

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

ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

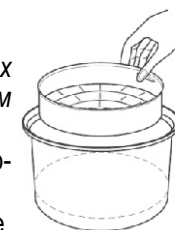
Предназначена для различных видов запекания (мяса, ребрышек, птицы, рыбы, картофеля и других корнеплодов) с небольшим количеством масла или в собственном соку.

- Положите ингредиенты и приправы в чашу согласно рецепту.
Следите, чтобы все ингредиенты находились ниже уровня МАХ на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до упора.
- Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
- Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ЗАПЕКАНИЕ**.
- Установите необходимое время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 60 минут.
Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

- Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
- По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРОГРАММА «ПАРОВАРКА»

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



- Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу, как показано на рисунке.
- Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до упора.
- Подключите прибор к электросети, используя съемный шнур питания.
- Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ПАРОВАРКА**.
- Установите время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 15 минут.
Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.

В таблице приведены общие рекомендации по количеству и времени приготовления. Реальное время может отличаться от данных значений в зависимости от вида продукта, а также Ваших вкусовых предпочтений.

| Продукт | Количество | Объем воды | Время приготовления |
|----------------------------|------------|------------|---------------------|
| Мясо и птица | | | |
| Телятина филе | 500 г | 600 мл | 40 минут |
| Куриное филе | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Суфле мясное | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Фрикадельки | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Котлеты куриные | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Манты | 500 г | 600 мл | 40-50 минут |
| Рыба и морепродукты | | | |
| Филе рыбы | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Овощи | | | |
| Картофель целый | 500 г | 600 мл | 30-40 минут |
| Картофель молодой | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Морковь | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Свекла | 500 г | 600 мл | 40 минут |
| Брокколи (морож.) | 500 г | 600 мл | 30 минут |
| Творог | | | |
| Творожный пудинг | 500 г | 600 мл | 40-50 минут |

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Для приготовления различных бисквитов, запеканок и пирогов.

1. Приготовьте тесто 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.
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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ВЫПЕЧКА**.
6. Установите время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 30 минут.
 Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
9. Спустя 2-3 минуты выньте чашу из корпуса и аккуратно извлеките выпечку.

ВНИМАНИЕ! Всегда используйте кухонные рукавицы или прихватки при обращении с горячей чашей.

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

ПРОГРАММА «ДЕСЕРТ»

Предназначена для приготовления различных десертных блюд, муссов, запеканок и кремов.

1. Приготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту. Чашу мультиварки смажьте маслом или жиром, чтобы готовое изделие легче вынималось из чаши. Выложите подготовленные ингредиенты в чашу и разровняйте.
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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ДЕСЕРТ**.
6. Установите время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 45 минут.
 Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРОГРАММА «МОЛОКО»

Предназначена для подогрева молока.

1. Налейте молоко в чашу.
Следите за тем, чтобы молоко находилось ниже уровня МАХ на внутренней поверхности 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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **МОЛОКО**.
6. Установите время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 20 минут.
 Вы можете регулировать его в диапазоне 5-99 минут нажатием кнопки

ВРЕМЯ.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашнего йогурта.

1. Разложите сырье для йогурта (100 мл натурального йогурта на 1 л молока) по небольшим стеклянным баночкам. В чашу мультиварки налейте небольшое количество воды. Баночки с сырьем поставьте в воду.
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. Нажатием кнопки **МЕНЮ** установите программу **ЙОГУРТ**.
6. Установите время приготовления.
Время приготовления по умолчанию: 480 минут (8 часов).
 Вы можете регулировать его в диапазоне 360-990 минут нажатием кнопки **ВРЕМЯ**.
7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Мультиварка начнет работу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фактическое время приготовления зависит от объема продуктов и их температуры. Перед началом обратного отсчета заданного времени мультиварка может осуществлять предварительный нагрев (он может занимать значительное время).
 Для прерывания приготовления на любом этапе нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.
8. Накройте стаканчики с йогуртом крышечками и уберите в холодильник для остывания.

ПРИМЕЧАНИЕ: длительное время приготовления (ферментации) йогурта способствует появлению более выраженного кислого вкуса.

ЧИСТКА И УХОД

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

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

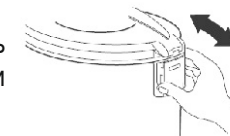
Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

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: 1000 Вт

Объем съемной чаши: 6 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 неплотно 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 |
| Блюдо готовится слишком долго | Нет напряжения в сети | Проверьте наличие напряжения в сети |
| | 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 | | | | | ПРОБЛЕМЫ В РЕЖИМЕ «ТЕПЛО» | | | ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ | 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 | ЗАТХЛЫЙ ЗАПАХ ПИЩИ | ПИЩА ПЕРЕСУШИВАЕТСЯ | | |
| Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы | • | • | • | • | • | | | • | ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ | |
| 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 | | | | | | | ОТСОЕДИНИТЕ ПРОВОД И ПРОВЕРЬТЕ НАЛИЧИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В РОЗЕТКЕ | ПОСТОРОННИЕ ЗВУКИ |
|---|----------------------------|-------------------|---------------|-------------------------------|-------------------|----------------------|----------------|--|-------------------|
| | ТЕСТО НЕ ИСПЕКЛОСЬ | ТЕСТО НЕДОПЕКЛОСЬ | ВЫПЕЧКА СЫРАЯ | ПРИГОРЕВШЕЕ ТЕСТО НА ДНЕ ЧАШИ | ВЫПЕЧКА ПОДГОРАЕТ | ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ | РЫХЛАЯ ВЫПЕЧКА | | |
| Слишком много теста в чаше | • | • | | | | | | ВОЗНИКНОВЕНИЕ ПОСТОРОННИХ ЗВУКОВ ВОЗМОЖНО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЛИ ВЫЗВАНО ВЛАГОЙ НА ДНЕ ЧАШИ | |
| 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 | | | | | | • | • | | |