



## **RU ■ Мультиварка и тиховарка**

*Перевод оригинального руководства*

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

#### **Общие предупреждения**

- Дети в возрасте от 0 до 8 лет не должны пользоваться этим электроприбором.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше могут пользоваться этим электроприбором только под постоянным присмотром.
- Лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только при том условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Храните прибор и его привод питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Дети не должны исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и аналогичных помещениях, таких как:
  - кухонные уголки в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,
  - в сельском хозяйстве;
  - для постояльцев гостиниц, мотелей и в других гостиничных заведениях;
  - в заведениях, предоставляющих услуги ночлега и завтрака.
- Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.



#### **Предостережение:**

Неправильное применение может привести к травме.

- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной

ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.

- Следите за тем, чтобы на вилку и на розетку не попадали брызги воды или другой жидкости, а также не был направлен поток горячего пара, выходящего из прибора. Если это произошло, выключите защитный автомат привода электроэнергии к розетке, а затем тщательно высушите розетку и вилку кабеля перед дальнейшим использованием.
- Прибор должен быть размещен в устойчивом положении, а ручки расположите так, чтобы горячие жидкости не могли пролиться.
- Внешний корпус, внутренняя ёмкость, чаша для варки и нагревательный элемент сильно нагреваются во время применения!
- После прекращения работы на поверхности нагревательного элемента сохраняется остаточное тепло.



### **Предостережение:**

Не прикасайтесь к горячим поверхностям мультиварки. Опасность ожога горячими предметами и паром.

- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.
- Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.

## **Электробезопасность**

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Никогда не подключайте прибор к розетке эл. сети пока он не будет правильно собран.
- Перед использованием полностью размотайте кабель питания.
- Не подключайте кабель питания электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить

кабель питания от розетки возьмитесь за саму вилку кабеля питания и аккуратно потяните.

- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте корпус электроприбора, его кабель питания и вилку кабеля в воду или другие жидкости.
- Всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети по окончании эксплуатации.

## **Правильное применение мультиварки**

- Данная мультиварка предназначена для классического и медленного приготовления продуктов и приготовления на пару. Используйте её только по назначению.
- Данный прибор предназначен только для использования внутри помещений. Никогда не используйте прибор на открытом воздухе или в промышленной среде.
- Используйте прибор только в соответствии с указаниями, приведенными в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Используйте мультиварку только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.



### **Предупреждение:**

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации

- Не используйте мультиварку для обогрева помещения.
- Всегда выключите и отсоедините мультиварку от розетки эл. сети по окончании использования, при оставлении без присмотра, перед извлечением чаши для варки, паровой вставки и решётки, перед очисткой, уходом или переноской. Никогда не переносите работающую мультиварку.

- Не используйте мультиварку, если она не работает надлежащим образом, падала на пол, погружалась в воду, или была каким-либо образом повреждена. Сдайте ее в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Не подключайте мультиварку к электрической розетке и не включайте ее без съемной чаши, установленной внутри мультиварки.
- Не используйте мультиварку с пустой чашей для варки.
- Никогда не помещайте любые предметы между нагревательным элементом внутри мультиварки и съёмной чашей для варки.
- Запрещается любым образом изменять поверхность мультиварки, например с помощью самоклеящихся обоев, плёнок и т.п.



### **Предупреждение:**

Не наливайте воду в корпус мультиварки и не кладите в него какие-либо продукты. Класть продукты и наливать воду можно только в съёмную чашу для варки.

### **Размещение мультиварки**

- Используйте мультиварку только на сухой, чистой стабильной и термостойкой поверхности.
- Не ставьте мультиварку на край стола, на крыло кухонной мойки, на неустойчивую, наклонную или неровную поверхность, на электрическую или газовую плиту и другие источники тепла, либо возле них.
- Не используйте мультиварку на поверхности, чувствительной к теплу, поскольку она может быть повреждена.
- Во время приготовления пищи не ставьте мультиварку на столешницу, чувствительную к теплу – например, на каменную столешницу. Столешницы такого типа чувствительны к избыточному теплу и в случае точечного нагрева могут треснуть. Если нужно использовать прибор на столешнице, чувствительной к теплу, подложите под него кухонную дощечку или термостойкий материал.
- Не размещайте мультиварку вблизи предметов, поверхностей или под предметами, которые могут быть повреждены паром - это, например, стены, кухонные шкафчики, шкафы для посуды, картины, шторы - выходящий пар может повредить их.

## **Обращение со съёмной чашей для варки**

- Используйте только съёмную чашу для варки, входящую в комплект мультиварки. Никогда не используйте иную ёмкость.
- Не используйте съёмную чашу для варки с трещинами, вмятинами или другими повреждениями. Поврежденную чашу для варки необходимо заменить новой чашей оригинального типа.
- Никогда не используйте чашу для варки отдельно от мультиварки для приготовления продуктов на электрической, газовой, индукционной плите или на открытом огне.
- Чашу для варки можно помещать в холодильник, использовать в духовке и мыть в посудомоечной машине. Однако не помещайте её в морозильную камеру - там она может быть повреждена.
- Перед установкой съёмной чаши для варки в мультиварку убедитесь, что внешняя поверхность чаши и внутреннее пространство корпуса мультиварки абсолютно чистые и сухие. На внешней поверхности чаши для варки и на поверхности нагревательного элемента в мультиварке не должны быть засохшие остатки продуктов и т.п. В ином случае присутствует опасность повреждения мультиварки.
- Перед подключением мультиварки в розетку эл. сети убедитесь, что съёмная чаша для варки правильно установлена в мультиварку, наполнена водой и продуктами, а крышка правильно размещена на чаше для варки. Не переполняйте чашу для варки.

## **Безопасность в процессе варки**

- Нельзя оставлять работающую мультиварку без присмотра.
- Во время работы мультиварки крышка должна быть закрыта и надлежащим образом зафиксирована. Не кладите на крышку любые предметы (напр. кухонную рукавицу, полотенца), которые бы могли закрыть отверстие для отвода пара.
- В процессе использования должно быть обеспечено достаточное пространство для циркуляции воздуха над мультиваркой и вокруг нее. Не накрывайте мультиварку и не блокируйте ее вентиляционное отверстие.
- Следите, чтобы отверстие для выхода пара не было направлено на материалы, чувствительные к теплу, на вас или других людей. Горячий пар может вызвать серьезные ожоги.

- Во время варки не прикасайтесь к местам, в которых выходит горячий пар - опасность ожога горячими предметами и паром.
- Не оставляйте любые кухонные принадлежности в съёмной чаше для варки (напр. ложку для перемешивания и сервировки продуктов) в случае использования функции поддержания температуры (Keep Warm).
- При поднятии крышки будьте осторожны и снимайте её всегда в направлении от себя.
- При открытии крышки обратите внимание на то, чтобы вода капала только в съёмную чашу для варки. Вода никогда не должна капать в корпус мультиварки.

### **По окончании варки**

- Перед снятием чаши для варки, паровой вставки или решётки и перед очисткой всегда подождите пока мультиварка полностью остынет.
- Не кладите нагретую крышку на чувствительные к воздействию тепла поверхности.

### **Манипуляция с мультиваркой и её частями**

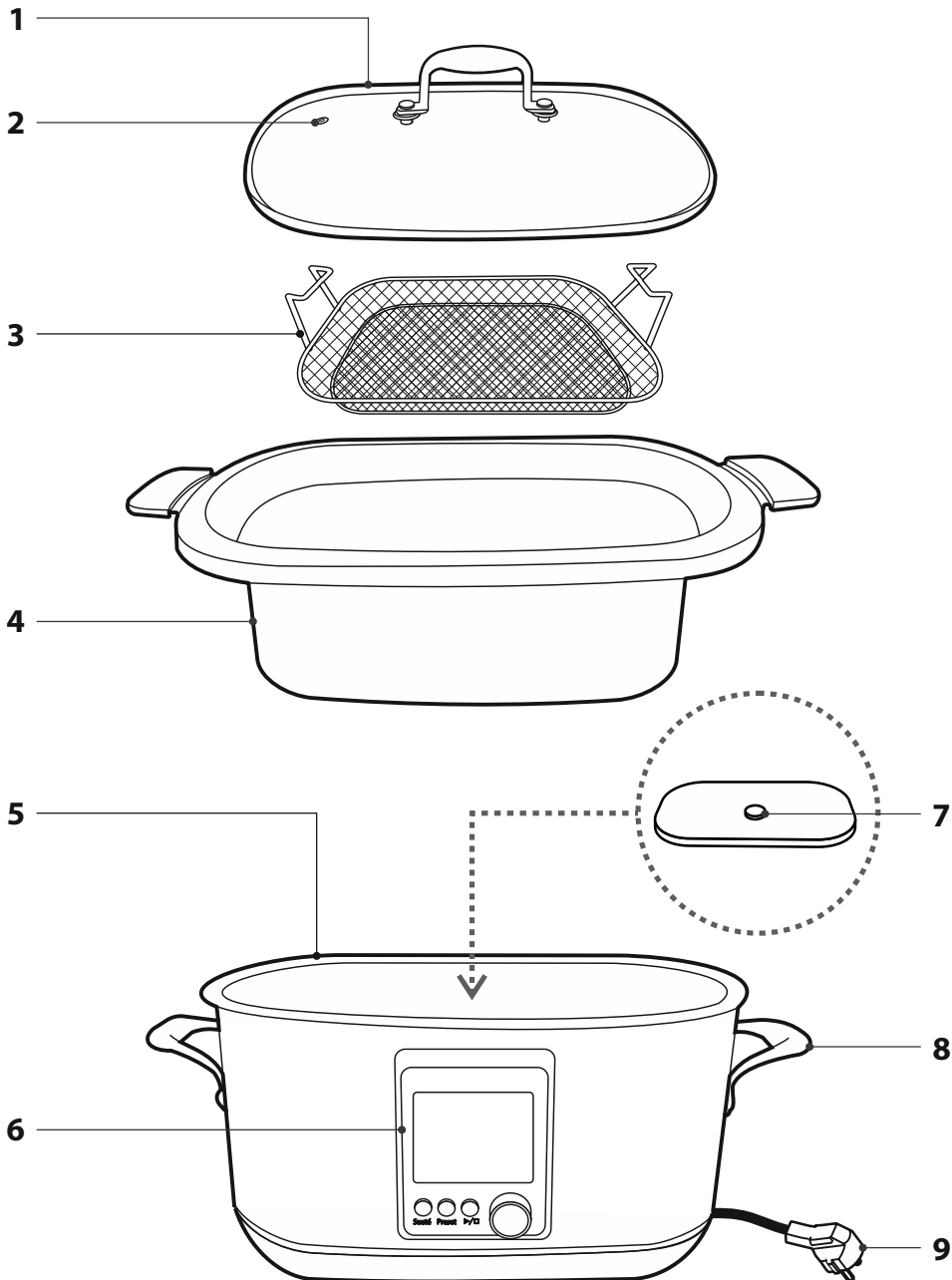
- По окончании приготовления всегда обращайтесь с мультиваркой так, чтобы не прикасаться к её корпусу или иным частям, которые остаются нагретыми остаточным теплом.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям мультиварки. Выключив мультиварку и отсоединив ее от электрической розетки, используйте ручки корпуса для подъема и переноски. Для повышения безопасности рекомендуем использовать кухонные перчатки.
- Чтобы поднять и перенести крышку, используйте ручку крышки. Крышку всегда открывайте так, чтобы выходящий из чаши для варки пар не был направлен на вас и не обжег вас. В целях повышенной безопасности рекомендуется использовать кухонные прихватки.
- Для изъятия чаши для варки по окончании приготовления используйте кухонные рукавицы или прилагаемые предохранительные прихватки.
- Следует быть особенно осторожными при переноске мультиварки, наполненной горячими продуктами и жидкостями.
- Для перемешивания и накладывания продуктов используйте кухонные принадлежности из пластмассы или древесины, так как металлические принадлежности могут повредить поверхность чаши для варки.

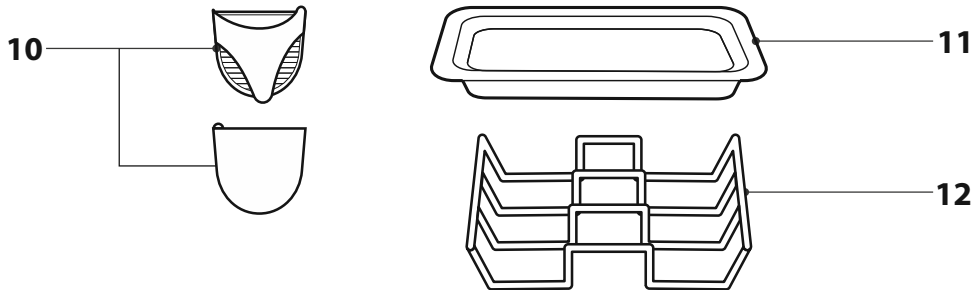
## **Безопасность в процессе ухода**

- Регулярно чистите мультиварку после каждого использования, как описано в разделе Уход и очистка. Не осуществляйте никакого иного ухода за мультиваркой помимо описанного в разделе Уход и очистка.
- Чтобы не допустить царапин на антипригарной поверхности чаши для варки в процессе чистки, всегда используйте деревянные, силиконовые или пластмассовые принадлежности.
- Корпус прибора не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
- Если крышка и съёмная чаша для варки горячие, не погружайте их в холодную воду и не мойте под проточной холодной водой. Резкое изменение температуры может привести к их повреждению.

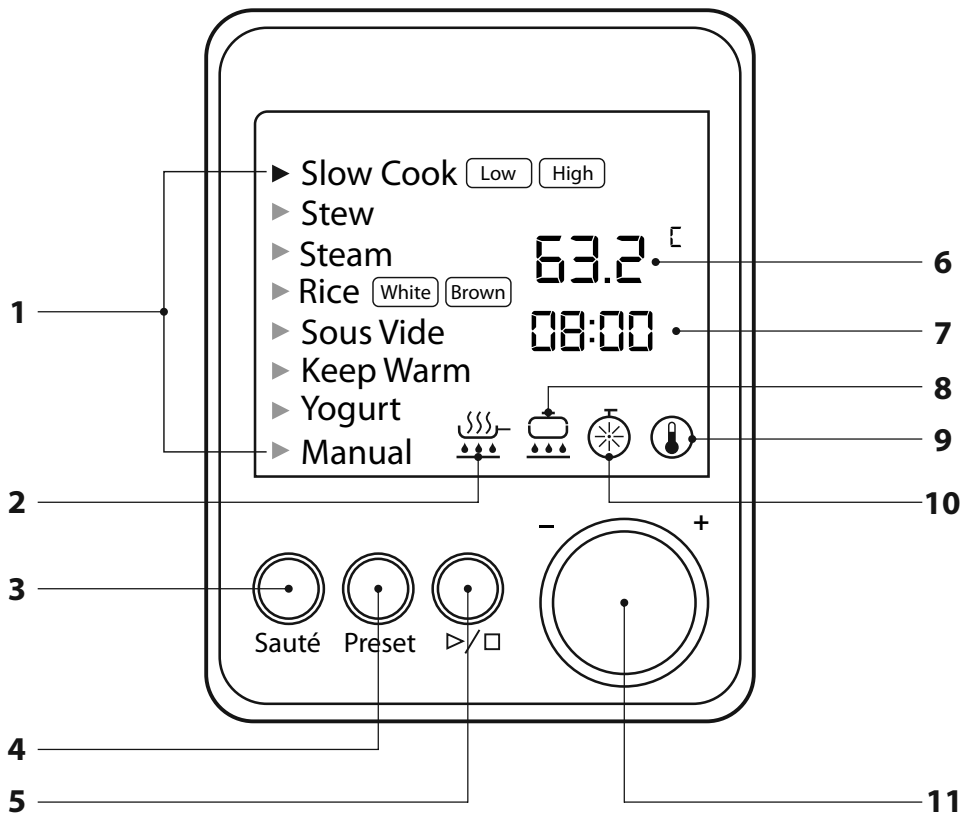


A





**B**



# Мультиварка и тигуарка

## Руководство по эксплуатации

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичной бытовой техники. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните это руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдете все его части. Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ТИГУАРИКИ

- A1** Крышка из закаленного стекла с ручкой. Идеальная герметичность помогает поддерживать постоянную температуру. Можно мыть в посудомоечной машине.
- A2** Отверстие для отвода пара
- A3** Паровая вставка. Предназначена для приготовления на пару или готовки больших порций.
- A4** Съёмная чаша для варки объёмом 6 л. Произведена из алюминиевого сплава, с антипригарным внутренним покрытием и не нагревающимися ручками. Её можно поместить в холодильник, использовать в духовке до 270 °C и мыть в посудомоечной машине.

- A5** Корпус тигуарки. Изготовлен из отличной нержавеющей пищевой стали и гарантирует длительный срок службы и антикоррозионную устойчивость.
- A6** Панель управления с дисплеем
- A7** Нагревательный элемент
- A8** Ручка корпуса тигуарки. Теплоизолированные и предотвращают любые ожоги, а также позволяют переносить горячую мультиварку без использования кухонных перчаток.
- A9** Кабель питания
- A10** Предохранительные прихватки
- A11** Силиконовая форма для запекания
- A12** Решетка Sous Vide. Рекомендуется для приготовления продуктов в вакуумном пакете

- B1** Меню программ
- B2** Индикатор режима Sauté
- B3** Программа Sauté
- B4** Кнопка Preset (отложенный старт приготовления). Для активации функции отложенного приготовления.
- B5** Кнопка Старт/Стоп (включить/выключить)
- B6** Табло температуры

- B7** Табло времени
- B8** Индикатор исполнения процесса приготовления
- B9** Индикатор функции Keep Warm (поддержание температуры)
- B10** Индикатор функции отложенной готовки
- B11** Поворотный регулятор программы/настройки температуры и времени

### НАЗНАЧЕНИЕ МУЛЬТИВАРИКИ

- Мультиварка и тигуарка предназначена для приготовления таких продуктов как супы, гуляш, соусы, тушеные овощи, фаршированный перец, картофель по-французски, мясные

рулеты, макарон и целый ряд остальных блюд, которые можно готовить в обычной кастрюле, сковородке или в посуде для тушения и приготвления на пару.

- Паровая вставка из нержавеющей стали дополнительно позволяет готовить рыбу, кнедлики и овощи на пару для сохранения максимального объёма питательных веществ. Решётка позволяет равномерно готовить способом Sous Vide (приготовление в вакууме).

### ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЕЖИМ ТОМЛЕНИЯ

- Томление - это способ приготовления, при котором сохраняются все вкусы, он не требует использования растительного масла, экономит время и деньги а также позволяет вам приготовить отличные блюда, даже из более дешёвых видов мяса. Не позволяет блюдам пригореть, поскольку готовка не требует высокой температуры, благодаря возможно пригорание. Также уменьшает расход воды при готовке приготовления блюда в одной ёмкости.
- Преимущества режима томления:
  - Простота и экономия времени – просто поместите все ингредиенты в мультиварку и позвольте ей сделать всю работу.
  - Экономия воды и энергии – благодаря специальной конструкции мультиварки из алюминиевого сплава передача тепла происходит эффективнее, чем у традиционной керамической посуды, что означает экономию энергии.
  - Яркие вкусы и никакая потеря витаминов – по сравнению с традиционной готовкой, благодаря томлению при низких температурах вы сохраните вкусы и витамины.
  - Сочное мясо – при томлении сок сохраняется внутри мяса.
  - Возможность приготовления жесткого мяса – при томлении более жёсткие виды мяса приобретают отличный вкус
  - Приготовление продуктов без жира – благодаря низким температурам нет необходимости использовать масло, поэтому получают лёгкие блюда, обладающие лучшим вкусом.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием вымойте чашу **A4**, стеклянную крышку **A1**, паровую вставку **A3** и принадлежности **A10 - A12** горячим раствором с моющим средством для посуды. Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем. Чашу для варки, крышку, паровую вставку и решётку также можно мыть в посудомоечной машине.
- Слегка влажным кухонным полотенцем также вымойте внутреннюю и внешнюю часть мультиварки **A5** и вытрите насухо. Никогда не погружайте мультиварку **A5** в воду или другие жидкости!

### ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

- Дстаньте из мультиварки чашу для варки **A4**, поместите в неё необходимые ингредиенты с помощью мерки или ложки и заполните её водой по соответствующему рецепту. Общий объём продуктов не должен превышать 4/5 объёма ёмкости. При приготовлении блюда, которое увеличивается в объёме во время варки, заполните ёмкость максимально до значения 3/5. Минимальный объём вареного продукта не должен быть меньше чем 1/5 объёма ёмкости.



#### Предупреждение:

Никогда не нарезайте продукты прямо в чаше для варки **A4**.

Никогда не вкладывайте продукты прямо в корпус мультиварки **A5**.

- Очистите верхний край чаши для варки и, при необходимости, все остальные части, которые были загрязнены продуктами при заполнении.
- Перед вкладыванием чаши для варки в мультиварку **A5** убедитесь, что внутренняя часть мультиварки, и прежде всего, нагревательный элемент **A7** и пространство вокруг него чистые и там нет остатков продуктов.
- Поместите чашу для варки в мультиварку. После вкладывания чаши для варки слегка поверните в обе стороны так, чтобы она хорошо села на нагревательный элемент.



### Предупреждение:

Никогда не используйте мультиварку без вставленной чаши для варки.

Чашу для варки разрешается использовать в духовке до температуры макс. 270 °С. Однако не разрешается её использовать для варки или нагрева на горелках или конфорках газовых, электрических или керамических плит.

- На чашу для варки поместите крышку. После этого мультиварка готова к использованию.

### ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ И СОВЕТЫ ПО ВАРКЕ

- Объём продуктов для варки всегда выбирайте таким образом, чтобы не превысить максимальный объём чаши для варки. Под продукт всегда залейте достаточное количество воды, в ином случае мультиварка может перегреться без воды перед окончанием процесса варки.
- Если Вы готовите мясо целым куском, то залейте достаточный объём воды. С мяса всегда обрежьте лишний жир. Мясо, рыбу и морепродукты тщательно проварите.
- В чашу для варки можно положить и замороженное мясо, однако к нему необходимо добавить около 0,2 л тёплой воды или бульона, чтобы между мясом и чашей возник тепловой промежуточный слой, защищающий чашу от быстрого изменения температуры. Одновременно учтите, что время варки увеличится на несколько часов.
- В общем продукты нарежьте на кусочки одинакового размера, чтобы они готовились равномерно.
- Овощи, например морковь, лук, турнепс и т.д. готовятся дольше чем мясо, поэтому режьте их на достаточно мелкие кусочки.
- Замороженные овощи размораживайте и добавляйте в последние пол-часа - час приготовления. В результате овощи сохранят цвет и структуру. Одновременно смесь в мультиварке не будет слишком сильно охлаждена.
- В случае предварительного обжаривания мяса и овощей на сильном огне на отдельной сковороде Вы устранили часть жира из мяса а также улучшится внешний вид и вкус мяса и овощей.
- Молочные изделия, например сливки, сметана или йогурт а также макароны при томлении сбегаются или распадаются, поэтому добавляйте их в самом конце приготовления.
- Никогда не варите бобовые (напр. сухая фасоль и чечевица) в мультиварке, всегда сначала замочите их приблизительно на 10 часов в воде.
- Такие жиры как растительные масла, сливочное масло, сало можно вообще не использовать, особенно если необходимо приготовить диетическое блюдо. Если без жиров не обойтись, то будет достаточно 2-3 ложки растительного масла в зависимости от количества приготавливаемых порций.
- Во время варки как можно реже поднимайте крышку, так как при поднятии крышки выходит тепло и испаряются жиждности. Если во время варки вы часто поднимаете крышку или снимаете её на длительное время, то необходимо учесть что мультиварка автоматически продлит время варки.

### РАЗМЕЩЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Разместите мультиварку на ровную, сухую, чистую и, прежде всего, стабильную и термостойчивую поверхность. Если нужно использовать мультиварку на столешнице, чувствительной к теплу, подложите под нее кухонную досочку или термостойкий материал.
- В непосредственной близости к мультиварке не должны быть предметы или поверхности, которые могут быть повреждены выходящим паром, напр. стены, кухонные шкафчики, шкафы для посуды, картины, шторы и т.п.
- Держатели мультиварки направьте таким образом, чтобы никто не мог о них зацепиться и сбросить, перевернуть или вылить горячее содержимое.

### ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

- Вилку кабеля питания мультиварки подключите в розетку эл. сети. Раздается звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим ожидания. Режим ожидания означает, что туховарка готова к работе. Дисплей включен и отображаются отдельные

программы приготовления.

- Туховарка переходит в режим ожидания также при нажатии кнопки **B5** (включить/выключить) в любой момент во время работы туховарки.

### ВЫБОР ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Исходная единица для отображения температуры готовки - градусы Цельсия. Если вы хотите изменить единицы на градусы Фаренгейта, нажмите и удерживайте кнопку **B4** (Preset) более 3 секунд. Мультиварка переключит изображение единицы измерения и сохранит ваш выбор в памяти.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

#### АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ

- Туховарка имеет интеллигентные программы готовки. Каждая из них имеет свое время приготовления и температуру таким образом, чтобы легко достичь наилучших результатов.

#### Обзор программ:

ПРОГРАММА	ПРИМЕНЕНИЕ
<b>Sauté</b> (обжаривание)	Позволяет быстро обжарить продукты на большом огне с малым количеством жира (растительное или сливочное масло). Идеально подходит для того, чтобы придать мясу и овощам свежий, хрустящий вкус и консистенцию. Программу можно использовать и для приготовления блюд азиатской кухни, обжаренных смесей и блюд для завтрака - например сосисок и омлета.
<b>Slow Cook - Low</b> (медленное томление)	Подходит для очень медленного приготовления плотных видов мяса.
<b>Slow Cook - High</b> (томление)	Подходит для медленного приготовления лёгких видов мяса.
<b>Stew</b> (тушение)	Программа позволяет приготовить сочные блюда аналогично скороварке. Нет необходимости доливать воду. Программа идеальна для тушения мяса, печени, рыбы или овощей.
<b>Steam</b> (приготовление на пару)	Позволяет готовить блюда на пару, тем самым блюдо сохраняет витамины и естественный вкус. Программу можно использовать и для подогрева холодных или замороженных продуктов питания. Программа использует полную мощность мультиварки, поэтому при ее применении используйте вкладыш-пароварку, который не позволяет пище касаться дна внутренней съемной чаши.
<b>Rice - White</b> (рис - белый) <b>Rice - Brown</b> (рис - коричневый)	Предназначена для варки обычного или предварительно сваренного риса.
<b>Sous Vide</b> (приготовление в вакууме)	Это приобретающая все большую популярность техника приготовления продуктов в вакуумном пакете в водяной бане и при постоянной низкой температуре. Подходит, прежде всего, для мяса, рыбы, овощей а также фруктов. Время приготовления такого блюда может быть до 72 часов, благодаря чему сохраняются натуральные вкусы, соки, текстуры, витамины и минералы в отдельных продуктах. При использовании программы используйте прилагаемую решетку. Не забудьте добавить в мультиварку и воду. Продукты, которые не подходят для Sous Vide: Китайская капуста, лук-порей, мангольд, шпинат, виды овощей на ножке, которые легко развариваются, например цветная капуста, брюссельская капуста или брокколи.
<b>Keep Warm</b> (поддержание температуры)	Сохраняет продукты в тепле при температуре около 66-73 °C в течение установленного вами времени.
<b>Jogurt</b> (Йогурт)	Рекомендуется для приготовления йогуртов. Перед её выбором сначала сварите молоко на пару в течение двух минут или используйте пастеризованное молоко. После этого в молоко добавьте культуру йогурта и выберете программу Yogurt. По окончании и охлаждении поместите йогурт в холодильник, что поможет ему застыть. В качестве йогуртовой культуры может использоваться продающийся в магазине йогурт без вкусовых добавок, остатки йогурта предыдущего приготовления, йогуртовая смесь в порошке, продающаяся в супермаркетах, или йогуртовая культура, которую можно приобрести в магазинах здорового питания.

<b>Manual (ручной режим)</b>	Позволяет индивидуально настроить все параметры готовки – согласно рецепту, количеству продуктов и собственным предпочтениям.
<b>Preset (отложенный старт)</b>	Позволяет начать приготовление в заданное вами время.



#### Примечание:

Процесс готовки также включится автоматически, если в течение 10 секунд после выбора программы не будет исполнена ни одна операция.

- Если вы выбрали программу Steam, Stew или Sous Vide, то сначала будет исполнен автоматический подогрев до необходимой температуры. После её достижения включится собственно программа готовки, при которой начнётся отсчёт времени на дисплее.
- Процесс готовки можно прервать в любой момент повторным нажатием кнопки **B5** (▷ / □).
- Как только мультиварка закончит приготовление, она 10 раз просигналит и перейдет в режим поддержания температуры. Только для режимов Sauté, Sous Vide и Yogurt мультиварка перейдет в режим ожидания. Тем самым процесс автоматической готовки закончен.

#### Обзор настроек программ:

ПРОГРАММА	Исходное значение	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ			ТЕМПЕРАТУРА			ОТЛОЖЕННАЯ ГОТОВКА	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
		Ручная настройка	Ручная настройка	Ручная настройка	Ручная настройка	Ручная настройка	Ручная настройка		
<b>Sauté (обжаривание)</b>	0:30	0:05 – 1:00	180 °C	150 – 180 °C	×	✓	×	×	
<b>Slow Cook – Low (очень медленное томление)</b>	6:00	0:30 – 24:00	N/A	×	✓	✓	Макс. 10 ч		
<b>Slow Cook - High (томление)</b>	4:00	0:30 – 24:00	N/A	×	✓	✓	Макс. 10 ч		
<b>Stew (тушение)</b>	02:00*	0:15 – 4:00	N/A	×	✓	✓	Макс. 10 ч		
<b>Steam (приготовление на пару)</b>	00:15*	0:01 – 2:00	N/A	×	✓	✓	Макс. 2 ч		
<b>Rice - White (рис - белый)</b>	N/A	×	N/A	×	✓	✓	Макс. 2 ч		
<b>Rice – Brown (рис - коричневый)</b>	N/A	×	N/A	×	✓	✓	Макс. 2 ч		
<b>Sous Vide (приготовление в вакууме)</b>	08:00*	0:30 – 72:00	56 °C	40-90 °C	×	×	×	×	
<b>Keep Warm (поддержание температуры)</b>	10:00	1:00 – 10:00	N/A	×	✓	✓			
<b>Jogurt (Йогурт)</b>	8:00	4:00 – 24:00	N/A	×	×	×	×	×	
<b>Manual (ручной режим)</b>	1:00	0:10 – 4:00	180 °C	120 – 180 °C	✓	✓	×	×	
<b>Preset (отложенный старт)</b>	6:00	0:30 – 24:00	N/A	×	×	×	×	×	

#### Пояснения:

N/A= значение не указано на дисплее

\* = Период времени не содержит автоматический разогрев, который всегда отличается в зависимости от типа блюда и количества продуктов в чаше.

× = функция недоступна или настройка невозможна

✓ = функция доступна

#### Выбор программы

- Программы из меню **B1** выбирайте поворотом регулятора **B11**. Для сброса нажмите кнопку **B3** (Sauté). Выбор любой программы сопровождается отображением предварительно заданных значений готовности на дисплее.
- Для программ Slow Cook и Rice можно дополнительно выбрать из двух режимов: Low/High для Slow Cook и White/Brown для Rice. Для выбора программы нажмите переключатель **B11**. Включится режим Low или White в рамке. Следующим нажатием переключателя **B11** выберете режим High или Brown.

#### Включение, остановка и окончание программы

- Процесс готовки включается нажатием кнопки **B5** (▷ / □). Мультиварка подаст 3 звуковых сигнала и начнет мигать индикатор **B8**. Если вы выбрали программу **B3** (Sauté), то дополнительно включится также индикатор **B2**. На дисплее снова начнёт отсчитываться время.



#### Предупреждение:

Если вы будете использовать собственную настройку, ни в коем случае не оставляйте мультиварку без присмотра.

Никогда не используйте крышку от другой кастрюли, всегда используйте только входящую в комплект крышку и дополнительные принадлежности.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВОЙ ВСТАВКИ

- Паровую вставку можно использовать практически в каждом режиме приготовления всегда, когда необходимо приготовить продукты на пару. Лучше всего использовать программу Steam (приготовление на пару) или Manual (ручной режим).

- В паровую вставку поместите продукт и установите вставку в ёмкость для варки.
- Налейте в чашу для варки воду таким образом, чтобы уровень воды был непосредственно под уровнем паровой вставки. Вода не должна соприкасаться с продуктом. Ёмкость с вставкой закройте крышкой.
- Если необходимо в процессе варки на пару дополнить воду, то осторожно снимите крышку и дополните воду по необходимости. При поднятии крышки возникает утечка тепла, поэтому необходимо учитывать продление времени приготовления на 10 - 20 минут (в зависимости от продукта).

### ПРИМЕНЕНИЕ РЕШЁТКИ SOUS VIDE

- Прилагаемая решётка предназначена для размещения одного или нескольких вакуумных пакетов с продуктом.
- Решётку вставьте в чашу для варки, а в ёмкость залейте воду.
- Поворотным регулятором **B11** выберите программу Sous Vide и установите параметры готовки в соответствии с разделом ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ. Мультиварка включит нагрев воды.
- Как только вода достигнет установленной температуры, мультиварка подаст 3 звуковых сигнала и включится отсчет времени. В этот момент поместите на решетку вакуумный пакет с продуктом. Перед размещением пакета убедитесь, что пакет хорошо закрыт. Проникновение воды может привести к порче продуктов или они будут невыразительными или насыщенными водой по вкусу. Ёмкость закройте крышкой.
- Как только мультиварка закончит приготовление, она 10 раз просигналит и перейдет в режим ожидания.

### ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОЙ ГОТОВКИ

- Функция отложенной готовки позволяет начать приготовление в заданное вами время. Минимальное время задержки составляет 30 минут, максимальное – 24 часа.



#### Примечание:

Эта функция недоступна для программ Sauté, Sous Vide и Yogurt.

- Выберите программу готовки и нажмите на кнопку **B4** (Preset). Начнет мигать указатель времени. Поворотом регулятора **B11** задайте время, спустя которое начнется отложенная готовка.
- Нажатием кнопки **B11** начинается отсчёт. Мультиварка подаст 3 звуковых сигнала и начнет мигать индикатор **B10**. Как только истечет заданное вами время, мультиварка снова подаст 3 звуковых сигнала и начнет процесс готовки.

### ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА (KEEP WARM)

- Функция подогрева поддерживает заранее заданную температуру блюда до 10 часов.
- Функция активируется автоматически, каждый раз после завершения программы готовки, за исключением программ Sauté, Sous Vide и Yogurt. На дисплее будет отображено исходное значение времени программы.
- Поддержание температуры можно установить и вручную. Поворотным регулятором **B11** выберите функцию Keep Warm. Нажатием и поворотом регулятора установите необходимое вам время с шагом 30 минут в диапазоне от 01:00 до 10:00.
- Нажатием кнопки **B5** (> / □) функция включается. Мультиварка подаст 3 звуковых сигнала, включится индикатор **B9** и начнется отсчет времени.
- Функцию можно в любой момент выключить нажатием кнопки **B5** (> / □).
- Как только истечет установленное время, мультиварка подаст звуковой сигнал 10 раз и перейдет в режим ожидания.

### ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- Мультиварка оборудована предохранителем от перегрева. Как только в чаше для приготовления уже нет воды или сока из продукта и в результате этого возникла слишком большая температура, мультиварка автоматически выключится. В этом случае достаньте вилку питания из розетки и подождите пока мультиварка остынет. После этого её снова можно использовать.

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Для полного отключения мультиварки отсоедините кабель питания от розетки эл. сети и оставьте её до полного охлаждения. После охлаждения очистите её в соответствии с разделом ОЧИСТКА И УХОД и поместите на хранение в подходящее место.

### ОЧИСТКА И УХОД



#### Предупреждение:

Перед любой очисткой или уходом всегда отсоедините мультиварку от эл. сети. Перед снятием крышки и изъятием чаши для варки всегда подождите пока мультиварка полностью остынет.

- Съёмную чашу для варки, крышку и паровую вставку вымойте в горячей воде с моющим средством, сполосните и тщательно высушите мягким кухонным полотенцем. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.
- Слегка влажным кухонным полотенцем также вымойте внутреннюю и внешнюю часть мультиварки и вытрите насухо.



#### Предупреждение:

Корпус мультиварки и её кабель питания не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Не опрыскивайте корпус мультиварки или её кабель питания водой или другой жидкостью и не погружайте их в воду или другие жидкости.

#### Предупреждение:

Если съёмная чаша и стеклянная крышка горячие, то не погружайте их в холодную воду или под струю холодной воды.



- Если нужно удалить из чаши для варки пригоревшие остатки пищи, замочите ее на 20–30 минут в горячей воде со средством для мытья посуды. Затем можно будет легко удалить остатки пищи мягкой кухонной щеточкой.



#### Предупреждение:

Для чистки внешней стороны корпуса мультиварки или чаши для варки никогда не используйте химические средства, проволочную мочалку для посуды, металлические мочалки или чистящие средства с абразивными компонентами, поскольку они могут повредить корпус мультиварки или чашу для варки.

### ХРАНЕНИЕ

- Перед размещением на хранение мультиварка должна полностью остыть, её необходимо выключить и отсоединить от эл. сети, она должна быть чистой и сухой.
- В чашу для варки поместите паровую вставку и вставьте чашу для варки в мультиварку. На ёмкость установите крышку.
- После этого поместите мультиварку в чистое, сухое и недоступное для детей место.



#### Предупреждение:

Во время хранения не подвергайте мультиварку воздействию экстремальных температур, прямых солнечных лучей, повышенной влажности и не держите ее в очень пыльной среде. Во время хранения ничего не кладите на мультиварку.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения 220–240 В переменного тока  
 Номинальная частота.....50–60 Гц  
 Номинальная мощность.....1250 Вт  
 Объём съёмной чаши для варки..... 6 л

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

## УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского

Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои продукты местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов.

Для получения более подробной информации обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

### Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Для утилизации электрического и электронного оборудования запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

### Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые распространяются на него.