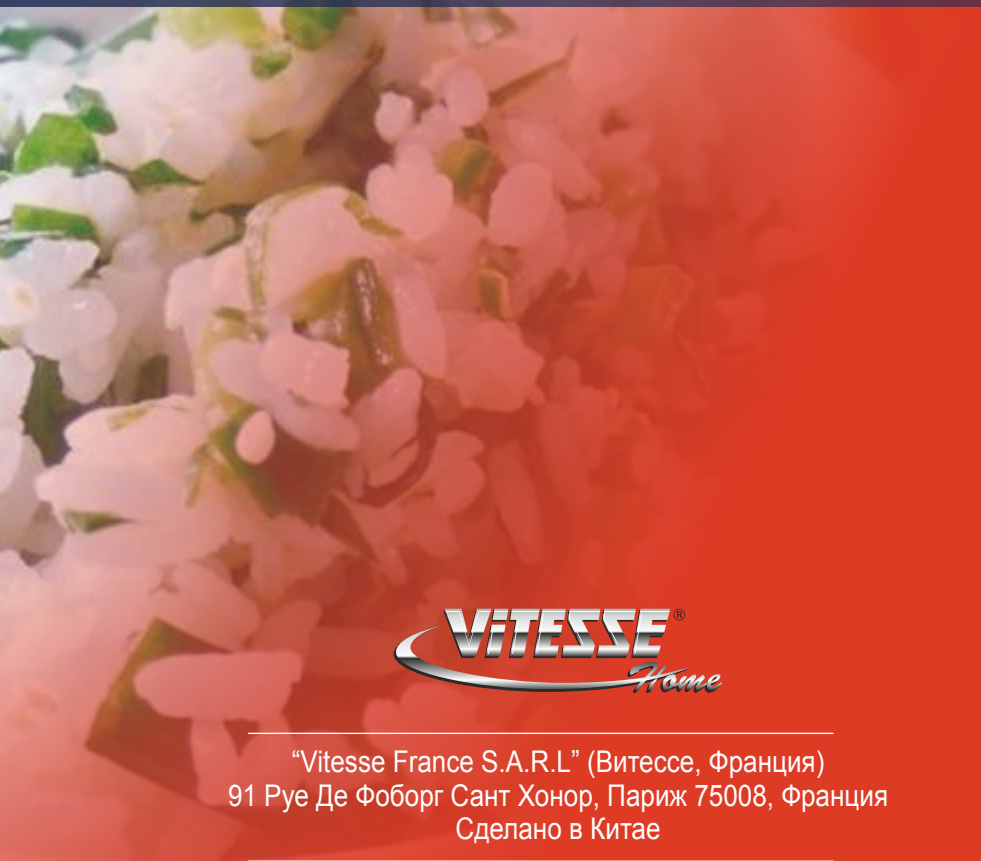




NOUS VIVONS SAIN  
We live healthy



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

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

# VITESSE® Home

## МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



### VS-3005

## Уважаемый покупатель! Вы сделали правильный выбор!

Торговая марка ViTESSE предлагает Вам коллекцию высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

*Благодарим Вас за выбор продукции ViTESSE. Надеемся и в будущем Вы будете отдавать нам предпочтение.*

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

Мультиварка-скороварка ViTESSE с функцией горячего и холодного копчения - многофункциональный электрический кухонный прибор, который изменит Ваш взгляд на кухонную технику. Вы сможете не только готовить привычные и традиционные блюда, но и использовать вашу мультиварку-скороварку в качестве домашней коптильни.

Благодаря современным технологиям приготовления пищи мультиварка-скороварка ViTESSE позволит Вам готовить любимые блюда гораздо быстрее, без добавления масла и пищевых добавок.

При этом Вы не только существенно снизите затраты электроэнергии (по сравнению с обычной электрической плитой), но и сохраните в продуктах необходимые витамины и питательные вещества. Блюда в мультиварке-скороварке получаются ароматными, полезными и необыкновенно вкусными.

Процесс приготовления в мультиварке-скороварке ViTESSE полностью автоматизирован. 10 автоматических программ приготовления и 2 программы для холодного и горячего копчения позволят готовить всевозможные вкусные блюда из мяса, птицы, рыбы, различных морепродуктов, варить разнообразные супы, каши и гарниры, выпекать и обжарить, тушить и томить. А благодаря режиму поддержания тепла готовых блюд Вы можете сохранить блюдо теплым до момента подачи к столу.

Мультиварка-скороварка ViTESSE заменит собой целый ряд обычных кухонных приборов и займет на кухне совсем немного места.

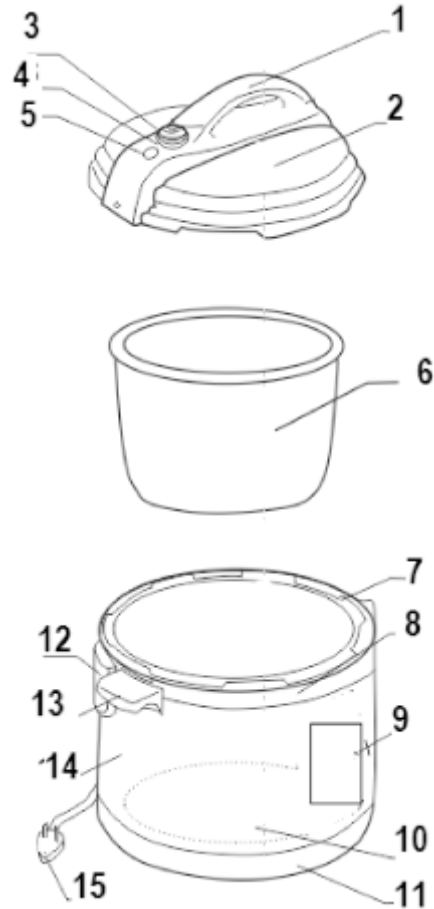
**МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА ViTESSE - ВАШИ  
МУЛЬТИВОЗМОЖНОСТИ!**

## СОДЕРЖАНИЕ

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА	p/1
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	p/2
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	p/3
Меры безопасности	p/3
Перед первым включением	p/5
Открытие / закрытие крышки	p/6
Клапан выпуска пара	p/7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	p/8
Правила приготовления под давлением	p/9
Правила приготовления блюд копчения	p/9
Рекомендации по использованию съемных чаш	p/10
Установка контейнера для обугливания	p/10
Режим поддержания тепла готовых блюд	p/11
Функция отсрочки старта	p/12
Приготовление Мяса	p/13
Приготовление Птицы	p/14
Приготовление Риса	p/15
Приготовление Каши	p/16
Приготовление Рыбы	p/17
Приготовление Супов и Тушение	p/18
Приготовление Йогурта	p/19
Выпечка	p/20
Приготовление Бобовых	p/21
Барбекю	p/22
Холодное копчение	p/23
Горячее копчение	p/24
ЧИСТКА И УХОД	p/25
Корпус и крышка	p/25
Клапан выпуска пара	p/25
Чаша для приготовления	p/26
Чаша для копчения	p/26
Контейнер для обугливания	p/26
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	p/27
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	p/28

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Ручка крышки
2. Крышка
3. Клапан давления
4. Ручка регулировки положения клапана
5. Предохранительный поплавковый клапан
6. Внутренняя чаша
7. Теплоизолятор
8. Уплотнительное кольцо
9. Панель управления
10. Нагревательный элемент
11. Основание
12. Конденсатор для влаги
13. Ручка для удержания
14. Корпус
15. Кабель питания



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей с индикацией программ и показаниями времени
2. Кнопка **СТАРТ** (для запуска процесса приготовления)
3. Кнопка **ВРЕМЯ/ОТСРОЧКА** (для установки отсрочки старта)
4. Кнопка **ОТМЕНА/ТЕПЛО** (для включения режима поддержания тепла готовых блюд и отмены процесса приготовления на любом этапе)
5. Кнопка **МЕНЮ** (для выбора программы приготовления)
6. Кнопка **ЧАСЫ** (для изменения времени приготовления)
7. Кнопка **МИНУТЫ** (для изменения времени приготовления)
8. Индикатор **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА** (показывает, что мультиварка находится в режиме поддержания тепла готовых блюд)
9. Индикатор **ОТСРОЧКА СТАРТА** (показывает, что мультиварка находится в режиме отложенного старта)
10. Индикатор **ПРИГОТОВЛЕНИЕ** (показывает, что мультиварка набрала необходимую температуру и давление и находится в процессе приготовления блюда)

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор не предназначен для промышленного использования. Используйте его только в домашних условиях.
- Используйте прибор только по назначению, т.е. с целью приготовления пищи.
- Использование прибора в иных целях является нарушением правил надлежащей эксплуатации.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение в сети совпадает с заявленными параметрами напряжения прибора. Эта информация указана в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.
- Не рекомендуется подключать прибор к сети через удлинитель. Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор к электросети только через заземленные розетки. В противном случае прибор не будет отвечать требованиями защиты от поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не касайтесь руками корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные прихватки или рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором, открывая крышку.**
- При отключении прибора от электросети, извлекайте шнур питания сухими руками. Не тяните за провод, держитесь за вилку. Всегда отключайте прибор от сети после использования, во время чистки или перемещения.
- Следите, чтобы шнур электропитания не касался острых краев и углов и находился на достаточном удалении от источников тепла. Не перекручивайте и не перегибайте шнур.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, т.к. это может затруднить его вентиляцию.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте прибор в хорошо вентилируемых помещениях.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) без соответствующих знаний и опыта, а также с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями, если они не находятся под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность. Не

оставляйте детей без присмотра рядом с включенным прибором.

- Прибор не предназначен для хранения в нем продуктов и посторонних предметов.
- Не накрывайте прибор во время работы. Не размещайте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов, близко к шторам, стенам и т.п. Не наклоняйтесь над крышкой прибора во время спуска давления во избежание получения ожогов!
- Не перемещайте прибор во время приготовления. Будьте аккуратны при перемещении прибора, если в нем находится горячая еда или жидкость.
- Каждый раз перед началом приготовления убедитесь, что съемная чаша находится внутри прибора и установлена должным образом, без перекосов. Не помещайте в чашу продукты и не доставайте чашу из прибора, если он подключен к электросети.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети и остыл. Для чистки используйте только неабразивные моющие средства и мягкие губки.
- Ни в коем случае не погружайте сам прибор или шнур питания в воду или другие жидкости. Не используйте прибор, если шнур питания или штепсельная вилка повреждены.
- Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять только авторизованный сервисный центр.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ ПРИ ЛЮБЫХ НЕИСПРАВНОСТЯХ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮЖДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте мультиварку. Удалите все пакеты, упаковочный пенопласт, наклейки и ярлыки. Убедитесь, что вместе с упаковкой не выбрасываете комплектующие и аксессуары.
2. Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
3. Откройте крышку (см. раздел «Открытие / закрытие крышки»).
4. Промойте съемную чашу в мыльной воде, тщательно просушите.
5. Протрите корпус мультиварки влажной тканью.  
**ВНИМАНИЕ! Никогда не погружайте мультиварку в воду или другие жидкости. Не мойте детали устройства в посудомоечной машине!**
6. Установите прибор на твердую, ровную и устойчивую горизонтальную поверхность.
7. Убедитесь, что в процессе работы прибора не будет затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар не попадал на покрытия, обои, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
8. Перед приготовлением удостоверьтесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов, силиконовое кольцо и кожух клапана выпуска пара на внутренней стороне крышки чистые и установлены правильно.
9. Следите за тем, чтобы между чашей и нагревательным элементом не было посторонних предметов.
10. Установите конденсатор на предусмотренное место до щелчка.

## ОТКРЫТИЕ / ЗАКРЫТИЕ КРЫШКИ

Закрытая крышка обеспечивает ее герметичное соединение с корпусом изделия, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. Во время приготовления крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит, давление в рабочей камере слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь нормализации давления.

### **Для того, чтобы открыть крышку:**

Поверните крышку по часовой стрелке до упора и откройте за ручку.



### **Для того, чтобы закрыть крышку:**

Опустите крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора.

**ВНИМАНИЕ!** Перед открытием крышки убедитесь, что клапан выпуска пара открыт и из него не выходит пар. Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к металлической части крышки в процессе и по окончании приготовления. Открывайте крышку только за ручку.

*ПРИМЕЧАНИЕ:* Не используйте ручку на крышке прибора для его перемещения. Для этого есть ручки на корпусе.

## КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Мультиварка-скороварка ViTESSE оснащена клапаном выпуска пара (давления), который расположен на крышке. Благодаря ему можно использовать прибор как для приготовления пищи под высоким давлением, так и при обычном атмосферном давлении.

**ВНИМАНИЕ! Выбор режима работы мультиварки-скороварки производится переключением клапана!**

*ПРИМЕЧАНИЕ: Переключатель клапана выпуска пара не имеет жестко зафиксированного положения и не щелкает при повороте. Свободный поворот является нормальным функциональным свойством клапана.*

**Положение ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ - клапан выпуска пара закрыт:** Поверните переключатель в положение «**Закр**ыто», не прилагая усилий. При повороте он слегка опустится. В этом положении в процессе работы в приборе будет нагнетаться и поддерживаться давление. По окончании приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.



Клапан давления в положении «**Закр**ыто» - Давление нагнетается.

**Положение НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ - клапан выпуска пара открыт:** Поверните переключатель в положение «**Откр**ыто», не прилагая усилий. При повороте он слегка поднимется. В этом положении в процессе работы в приборе будет сохраняться обычное атмосферное давление.



Клапан давления в положении «**Откр**ыто» - Давление не нагнетается.

**ВНИМАНИЕ!** При открытии клапана выпуска пара во время или по окончании процесса приготовления следует вертикальный выброс горячего пара. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над крышкой и не держите над струей пара незащищенных частей тела!

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Мультиварка-скороварка ViTESSE оснащена **10 автоматическими режимами приготовления**, в которых подобраны оптимальные настройки для приготовления самых разнообразных блюд из различных продуктов. Внимательно относитесь к выбору режима приготовления и следуйте нашим рекомендациям для достижения наилучшего результата.

Кроме того, в мультиварке-скороварке ViTESSE предусмотрены **2 программы копчения** (горячее и холодное). Функция копчения позволяет получить необычайно ароматные, вкусные и сочные копченые блюда.

В процессе копчения продукты окуриваются ароматным дымом. При **холодном копчении** происходит подсушивание продукта с одновременным пропитыванием дымом. Продукт, подвергнувшийся процессу холодного копчения храниться более длительное время с сохранением питательной ценности. В процессе **горячего копчения** продукты не только пропитываются дымом, но и подвергаются термической обработке.

Для копчения Вы можете использовать опилки или щепу дерева вишни, груши, яблоны, бука, дуба, осины, чаще всего используется дым ольхи или можжевельника.

*ПРИМЕЧАНИЕ: Каждый раз при установке программы приготовления обращайтесь особое внимание на рекомендованный режим давления (нормальное или высокое).*

Мультиварка-скороварка ViTESSE оборудована многоуровневой системой безопасности. Если показатели температуры или давления в чаше приготовления перестанут соответствовать требуемым параметрам, система остановит процесс приготовления. Так, при превышении давления и температуры сработает специальная система защиты, благодаря которой давление снизится и прекратится нагрев. Когда показатели вернуться к норме, процесс приготовления возобновится. Если за определенное время этого не произойдет, специальное устройство отключит электропитание и полностью остановит работу мультиварки-скороварки.

### **ВНИМАНИЕ! ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ!**

- Не готовьте в мультиварке-скороварке без воды или какой-либо другой жидкости. Это может привести к повреждению прибора.
- Объем жидкости должен составлять минимум 2 мерных стакана.
- Не используйте мультиварку-скороварку для жарки продуктов на масле **под давлением**.
- Не заполняйте чашу мультиварки-скороварки продуктами и водой более, чем на 80%, т.к. свободный объем необходим для нагнетания давления в процессе приготовления. В случае приготовления бобовых, риса и круп общий объем не должен превышать 60% объема чаши.

### **ВНИМАНИЕ! ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОПЧЕНЫХ БЛЮД!**

- Производите копчение только в проветриваемых помещениях!
- Обращайте особое внимание на правильную установку клапана выпуска пара:
  - для горячего копчения клапан выпуска пара должен быть установлен в положение **«закрыто»**;
  - для холодного копчения клапан выпуска пара должен быть установлен в положение **«открыто»**.
- При холодном копчении исключается добавление воды или иной жидкости в чашу для копчения!
- Не помещайте продукты в режимах копчения на дно чаши! Используйте решетку.
- Во всех режимах копчения крышка скороварки-копильни должна быть закрыта. Убедитесь, что крышка установлена и плотно закрыта. Проверьте наличие и правильную установку уплотнительного кольца.

#### **ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать мультиварку-скороварку без уплотнительного кольца!**

- Не используйте для копчения древесные материалы, подвергнувшиеся химической обработке, покраске, пропитке от вредителей и т.п.
- Не используйте вторично древесный материал, не сгоревший в контейнере для обугливания.
- Не используйте для копчения смолистые породы деревьев: сосну, ель, а также березу из-за содержания дегтя (продукт будет горчить).
- Ограждайте маленьких детей, беременных женщин, людей с заболеваниями печени и желудочно-кишечного тракта от чрезмерного потребления копченой пищи.

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЪЕМНЫХ ЧАШ**

- 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 чашу 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.

### **УСТАНОВКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ОБУГЛИВАНИЯ**

1. Установите контейнер для обугливания щепы через специальное отверстие на нагревательном элементе до щелчка.
2. Поместите немного древесной щепы (стружек) в контейнер для обугливания.
3. Закройте контейнер с древесной щепой специально предназначенной для этого крышкой.



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

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

**Данная функция недоступна на программах «ЙОГУРТ», «ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ», «ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ» и «БАРБЕКЮ».**

*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.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«открыто»** и подключите прибор к электросети.
5. Нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО** на панели управления.
6. Для прерывания процесса подогрева нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО** снова.

### **ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ СТАРТА**

Функция отсрочки старта позволяет установить время, через которое Вы хотите начать приготовление блюда.

Вы можете установить время отсрочки старта в диапазоне от 30 минут до 24 часов.

**Данная функция недоступна на программах «ЙОГУРТ» и «ВЫПЕЧКА».**

**ВНИМАНИЕ! Во избежание порчи продуктов не рекомендуем устанавливать отсрочку старта более, чем на 9 часов.**

*Для установки отсрочки старта необходимо:*

1. Положите продукты в чашу мультivarки, установите чашу и закройте крышку прибора, пока не сработает блокировка.
2. Для установки программы приготовления следуйте инструкциям к соответствующей программе.
3. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ОТСРОЧКА**, при этом на дисплее загорится «00.30» (полчаса).  
Для увеличения времени отсрочки воспользуйтесь кнопками **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка-скороварка перейдет в режим ожидания старта приготовления.
5. По истечении заданного времени отсрочки мультиварка-скороварка начнет приготовление блюда на установленной программе.

**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.**



## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА**

*Для приготовления различных видов мяса.*

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу для приготовления и залейте воду.  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрyто»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **МЯСО**.
7. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 25 минут.*  
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 40 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.*
8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.  
**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.  
**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПТИЦЫ**

*Для приготовления различных видов птицы.*

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу для приготовления и залейте воду.  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрyто»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ПТИЦА**.
7. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 15 минут.*  
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 35 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.*
8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.  
**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.  
**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА**

Для приготовления рассыпчатого риса различных сортов, а также всевозможных круп.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу для приготовления, 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 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 до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрото»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **РИС**.
7. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 12 минут.*

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

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

8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.  
**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.  
**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАШИ**

Для приготовления различных видов каш (в том числе молочных).

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 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 до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрото»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **КАША**.
7. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 8 минут.*

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

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

8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.  
**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.  
**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

*Для приготовления различных видов рыбы и морепродуктов.*

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

**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрyто»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **РЫБА**.
7. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 5 минут.*

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

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

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.

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

10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.

**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**

11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.

**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ и ТУШЕНИЕ

*Для приготовления супов, напитков, тушеного мяса, овощей, рагу.*

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

**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрyто»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **СУП/ТУШЕНИЕ**.
7. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 35 минут.*

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 50 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

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

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.

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

10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«открыто»**.

**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**

11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.

**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА**

*Для приготовления домашнего йогурта.*

1. Разложите сырье для йогурта (100 мл натурального йогурта на 1 л молока) по небольшим стеклянным баночкам. В чашу для приготовления 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, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрото»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ЙОГУРТ**.
7. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 5 часов.*  
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 12 часов. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.*
8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. По окончании приготовления обеспечьте спуск давления, переведя клапан выпуска пара в положение **«открыто»**.  
**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**
10. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.  
**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**
11. Накройте стаканчики с йогуртом крышечками и уберите в холодильник для остывания.

## **ВЫПЕЧКА**

*Для приготовления различных бисквитов, пирогов, запеканок и т.п.*

1. Приготовьте тесто для выпечки в соответствии с рецептом. Съёмную чашу для приготовления смажьте маслом или жиром, чтобы готовая выпечка легче вынималась из чаши. Выложите тесто в чашу и разровняйте его.  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку MAX 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.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«открыто»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ВЫПЕЧКА**.
7. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 28 минут.*  
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 5 до 45 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.  
*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.*
8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
10. Отключите прибор от питающей сети.
11. 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.*

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОБОВЫХ**

Для приготовления фасоли, гороха, маша, чечевицы и других бобовых культур.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите их в съемную чашу для приготовления и залейте воду.  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) 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 до упора, пока не сработает блокировка.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«закр»**.
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **БОБОВЫЕ**.
7. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 30 минут.*  
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 50 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.  
*ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Общее время приготовления зависит от температуры и количества ингредиентов и будет складываться из времени приготовления и времени, которое затрачивается на нагрев и нагнетание давления.*
8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. По окончании времени приготовления автоматически включится функция поддержания тепла. Для ее отключения нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
10. Для спуска давления откройте клапан выпуска пара, переведя его в положение **«откр»**.  
**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**
11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.  
**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**

## **БАРБЕКЮ**

Для приготовления барбекю, жареного мяса и быстрой обжарки продуктов.

1. Подготовьте ингредиенты для обжарки в соответствии с выбранным рецептом.  
**Следите, чтобы общий объем ингредиентов (включая жидкость) не превышал отметку МАХ на внутренней стороне чаши.**
2. Вставьте чашу для приготовления в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Добавьте в чашу масло или жир для обжарки.
4. Установите клапан выпуска пара в положение **«откр»**.  
**ВНИМАНИЕ! Не закрывайте и не блокируйте крышку на данной программе!**
5. Подключите прибор к электросети.
6. Нажмите кнопку **МЕНЮ** на панели управления и выберите программу **БАРБЕКЮ**.
7. Установите время приготовления.  
*Автоматическое время приготовления: 20 минут.*  
Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 20 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.  
*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.*
8. Нажмите кнопку **СТАРТ** для запуска приготовления на установленной программе.  
Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.
9. Через несколько минут добавьте в чашу продукты для обжарки.
10. Дождитесь автоматического завершения процесса приготовления.
11. Отключите прибор от питающей сети.

## **ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ**

*Для копчения мяса, рыбы, сыра и овощей.*

1. Вставьте чашу для копчения в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

*ПРИМЕЧАНИЕ: При установке чаши совместите красную точку на корпусе прибора со стрелкой на чаше для копчения.*

2. Установите контейнер для обугливания, положите в него щепу и закройте контейнер крышкой.
3. Поместите продукты на решетку и установите решетку в чашу для копчения.

**ВНИМАНИЕ! Не используйте воду и другие жидкости в режиме холодного копчения!**

4. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
5. Установите клапан выпуска пара в положение **«открыто»**.
6. Подключите прибор к электросети.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ**.
8. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 20 минут.*

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 120 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

*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 нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.

**ВНИМАНИЕ! При холодном копчении из прибора может выделяться дым. В этом случае лучше использовать вытяжку.**

10. Дождитесь автоматического завершения процесса приготовления.
11. Отключите прибор от питающей сети.

## **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ**

*Для копчения мяса, птицы и рыбы.*

1. Вставьте чашу для копчения в корпус. Убедитесь, что чаша стоит ровно, без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

*ПРИМЕЧАНИЕ: При установке чаши совместите красную точку на корпусе прибора со стрелкой на чаше для копчения.*

2. Установите контейнер для обугливания, положите в него щепу и закройте контейнер крышкой.
3. Поместите продукты на решетку, установите решетку в чашу для копчения и добавьте воду.

**ВНИМАНИЕ! Всегда добавляйте воду в чашу при горячем копчении!**

4. Закройте крышку до упора, пока не сработает блокировка.
5. Установите клапан выпуска пара в положение **«закрото»**.
6. Подключите прибор к электросети.
7. Нажатием кнопки **МЕНЮ** на панели управления выберите программу **ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ**.
8. Установите время приготовления.

*Автоматическое время приготовления: 25 минут.*

Вы можете изменить время приготовления в диапазоне от 1 до 120 минут. Для установки времени приготовления используйте кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

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

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

Для прерывания процесса приготовления и отмены заданных настроек нажмите кнопку **ОТМЕНА/ТЕПЛО**.

10. По окончании приготовления обеспечьте спуск давления, переведя клапан выпуска пара в положение **«открыто»**.

**ВНИМАНИЕ! Не держитесь за ручку клапана! Возможен сильный выброс горячего пара или жидкости.**

11. Дождитесь полного спуска давления и откройте крышку.  
**ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой! Дождитесь окончания спуска давления и только затем открывайте крышку.**
12. Отключите прибор от питающей сети.

## ЧИСТКА И УХОД

Проводите процедуру очистки каждый раз после использования прибора или перед приготовлением, если он не использовался длительное время.

**ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к чистке отключите прибор от электросети, отсоедините сетевой шнур и дождитесь полного остывания прибора.

### КОРПУС И КРЫШКА

1. Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью, а затем насухо.  
**ВНИМАНИЕ!** Для безопасности Вашей и окружающих помните, что любой контакт электроприборов с водой опасен! Во избежание пожара, удара электрическим током или получения травм следите, чтобы съемный сетевой шнур, вилка и основание прибора не соприкасались с водой или иной жидкостью! Категорически запрещается мыть или погружать корпус прибора в воду или мыть его в посудомоечной машине!
2. Снимите уплотнительное силиконовое кольцо с внутренней стороны крышки. Промойте его в теплой мыльной воде, тщательно ополосните и высушите.  
**ВНИМАНИЕ!** Если уплотнительное кольцо установлено неправильно, прибор будет работать некорректно. Уплотнительное кольцо всегда должно было чистым, гибким, без трещин. Не используйте прибор, если кольцо повреждено. Обратитесь в сервис-центр.
3. Внутреннюю поверхность крышки протрите чистым влажным кухонным полотенцем.
4. В верхней левой части прибора за установлен конденсатор (контейнер для сбора конденсата). Снимите контейнер, промойте теплой водой с мылом и высушите.

### КЛАПАН ВЫПУСКА ПАРА

Клапан выпуска пара следует чистить особенно тщательно, так как наличие загрязнений может привести к его блокировке, и помешает клапану стабилизировать давление внутри прибора в процессе приготовления! Для чистки основания предохранительного клапана рекомендуется использовать щетку.

## ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Извлеките съемную чашу для приготовления из прибора.
2. Промойте ее в теплой мыльной воде, а затем ополосните чистой водой.
3. Протрите чашу насухо снаружи и внутри.

## ЧАША ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

1. Тщательно вымойте чашу для копчения изнутри в горячей мыльной воде. Вытрите сухой мягкой тканью. Не пользуйтесь абразивные чистящие средства во избежание повреждения антипригарного покрытия.
2. Протрите чашу для копчения снаружи влажной мягкой тканью, а затем насухо.

**ВНИМАНИЕ!** На внешней стороне прибора находится электрическое соединение с нагревательным элементом - оно должно оставаться сухим.

## КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ОБУГЛИВАНИЯ ЩЕПЫ

1. Прежде чем снимать контейнер для обугливания щепы, убедитесь, что он холодный.
2. Замочите обугленную щепу в воде прежде, чем выкидывать.  
**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что все угольки полностью потушены прежде, чем выбросить! В противном случае они могут воспламениться, что приведет к пожару.
3. Очистите контейнер для обугливания щепы и его крышку абразивными средствами, чтобы удалить остатки жира. Промойте и высушите.

*ПРИМЕЧАНИЕ:* Для того, чтобы утилизировать использованный жир - заверните его в полиэтиленовый пакет.

**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что жир остыл, прежде чем выкидывать. Не сливайте жир в водосток во избежание его засорения.

## 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 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Крышка негерметично соединяется с корпусом прибора. Во время приготовления из-под крышки выходит пар	Уплотнительное кольцо в крышке прибора отсутствует или установлено с перекосом	Установите кольцо правильно
	Уплотнительное кольцо в крышке прибора загрязнено	Очистите кольцо
Блюдо готовится слишком долго	Деформация уплотнительного кольца	Замените кольцо на новое
	Перебой питания в электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе прибора установлена с перекосом	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент