

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# element

мультиварка FWA02PW

Поздравляем с приобретением индукционной мультиварки el'chef 2 pressure, которая позволит реализовать все способы приготовления пищи, используемые в здоровом питании, не требуя специальных знаний и навыков, а её эксплуатация доставит вам несомненное удовольствие.

Прежде чем использовать этот электроприбор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ДОСТОИНСТВА

### СТИЛЬНАЯ

Светлый корпус мультиварки el'chef 2 pressure безошибочно впишется в интерьер любой кухни. ЖК-дисплей с белой подсветкой и сенсорная панель управления располагают к частому общению, а хромированные детали вносят акцент в дизайн прибора.

### УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Мультиварка el'chef 2 pressure – надежный помощник на все случаи жизни. Большой объем позволит без хлопот накормить всю семью или быстро приготовить впечатляющий ужин к приходу неожиданных гостей. А удобная ручка для переноски облегчит перевозку вашей помощницы на дачу.

### НАДЕЖНАЯ

Съемная чаша – один из главных элементов любой мультиварки, так как непосредственно взаимодействует с продуктами, поэтому чаша мультиварки el'chef 2 pressure изготовлена из безопасных экологических материалов. Толстые стенки кастрюли обеспечивают ей отличную теплопроводность и долговечность, а также делают еду такой вкусной, словно ее приготовили в чугунной посуде. А для максимального удобства использования, на чаше имеются термостойкие ручки.

### РАЗНООБРАЗНАЯ

Широкий выбор программ el'chef 2 pressure удовлетворит любые гастрономические предпочтения. Готовьте разнообразные блюда, от традиционных до национальных, диетические или посытнее, – в одном приборе, быстро, вкусно и легко!

### ПРАКТИЧНАЯ

Благодаря продуманным деталям, использование мультиварки el'chef 2 pressure – одно удовольствие. Конденсат собирается в специальный контейнер, который, как и внутренняя крышка, снимается для мытья, что позволяет сохранять первозданный вид прибора и поддерживать его чистоту на должном уровне.

### УНИКАЛЬНАЯ

Приготовление пищи под давлением значительно расширяет возможности мультиварки. А регулировка давления делает ее возможности почти безграничными. В мультиварке el'chef 2 pressure есть уникальная возможность выбора уровня давления в большинстве программ, которая позволит выбрать оптимальное значение для каждого блюда. А максимальный уровень давления в своем классе открывает путь к рекордам по скорости приготовления!

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной эксплуатации электроприбора.
- Мультиварка является бытовым электроприбором и предназначена для использования в домашних условиях в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация мультиварки могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Людям, использующим кардиостимуляторы, необходимо проконсультироваться с врачом перед использованием мультиварки.
- Перед подключением мультиварки к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Во избежание перегрузки электросети, не подключайте к одному источнику питания одновременно с мультиваркой другие электроприборы с большой потребляемой мощностью.
- При подключении мультиварки к электросети не перекручивайте сетевой шнур, не сдвигайте его какими-либо предметами, убедитесь в том, что вилка сетевого шнура сухая и чистая. Вилка сетевого шнура должна плотно и до конца вставляться в розетку.
- Никогда не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.

- Не передвигайте мультиварку, потянув ее за сетевой шнур.
- В случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик. Не эксплуатируйте мультиварку, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого шнура.
- Устанавливайте мультиварку только на сухую ровную и устойчивую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности. Не устанавливайте мультиварку на поверхность с мягким тканевым покрытием, удерживающим тепло.
- Не эксплуатируйте мультиварку в местах с повышенной влажностью или рядом с источниками тепла. Не допускайте, чтобы сетевой шнур касался горячих поверхностей любых нагревательных приборов или поверхностей, способных его повредить. Следите за тем, чтобы нельзя было споткнуться о сетевой шнур.
- Во избежание поражения электрошоком, не погружайте мультиварку, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость. Всегда отключайте мультиварку от электросети перед чисткой, не допускайте попадания влаги на панель управления или внутрь устройства.
- Не эксплуатируйте и не храните мультиварку в одном помещении с легковоспламеняющимися веществами, химическими реактивами или в сильно запыленном помещении.
- Во избежание возникновения электромагнитных помех, расстояние от мультиварки до других электроприборов должно составлять не менее 30 см.
- Не допускайте воздействия на мультиварку прямого солнечного света, во избежание деформации и обесцвечивания поверхности корпуса.

- Не перемещайте мультиварку во время работы.
- Обращайтесь с мультиваркой бережно, не подвергайте ударам, аккуратно вставляйте съемную чашу в мультиварку.
- Не включайте мультиварку без установленной чаши.
- Используйте только чашу, имеющуюся в комплекте. Не используйте деформированную чашу, никогда не заменяйте чашу другой посудой.
- Не используйте чашу мультиварки для приготовления на плите или для иных кулинарных целей.
- Перед использованием мультиварки убедитесь в том, что пластина нагревателя и внешняя поверхность чаши сухие и чистые. Влага или частицы продуктов на внешней поверхности чаши и пластине нагревателя могут стать причиной короткого замыкания или выхода мультиварки из строя.
- Никогда не переполняйте чашу сверх допустимого объема, в противном случае это может стать причиной возникновения опасных ситуаций и выхода мультиварки из строя.
- Перед включением мультиварки всегда проверяйте, не засорен ли паровой клапан.
- Перед запуском программы убедитесь в том, что крышка мультиварки правильно закрыта и надежно заблокирована.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций, не закрывайте отверстия выхода пара во время работы мультиварки.
- Обеспечьте свободное пространство над мультиваркой для безопасного выхода пара, не менее 1,5 м.
- Во время работы чаша сильно нагревается. Не прикасайтесь к чаше незащищенными руками во избежание ожогов. Берегите лицо и руки от выходящего пара.

- Не используйте при приготовлении в чаше алюминиевую фольгу, формочки или тому подобные приспособления из металлосодержащих материалов.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций, не допускайте контакта нагревательной поверхности с металлическими предметами или кухонным инвентарем, не помещайте посторонние предметы внутрь мультиварки.
- Никогда не открывайте крышку сразу по завершении приготовления пищи, помните, что внутри мультиварки находится горячий пар под давлением. После выпуска пара подождите примерно 5 минут, прежде чем открывать крышку. Если вам необходимо открыть крышку до окончания цикла приготовления, нажмите кнопку отмены и подождите, пока мультиварка полностью выпустит пар. Затем осторожно откройте крышку.
- Не прерывайте цикл приготовления без экстренной необходимости, не прерывайте работу мультиварки путем отключения сетевой вилки от розетки электросети. В случае отключения электроэнергии во время приготовления содержимое чаши может вытечь через паровой клапан.
- Содержите мультиварку в чистоте, тщательно очищайте чашу, крышку мультиварки, контейнер для сбора конденсата паровой клапан после каждого использования.
- Не храните приготовленное блюдо в мультиварке, всегда выполняйте чистку мультиварки сразу после использования, в противном случае дальнейший процесс чистки будет затруднен.
- В случае появления дыма или запаха горения от любого узла мультиварки, а также странных шумов, немедленно выключите мультиварку и отключите её от электросети.

Аккуратно выпустите пар при помощи кнопки Сброс пара и обратитесь в сервисный центр.

- В случае повреждения нагревательного элемента или деформации чаши обратитесь в сервисный центр.

- Для хранения упакуйте мультиварку в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.

- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи мультиварки другому владельцу, передайте инструкцию вместе с электроприбором.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Прибор состоит из следующих основных компонентов:

1. Верхний температурный датчик.
2. Защитная система выпуска пара.
3. Клапан выпуска пара.
4. Съёмная чаша для приготовления.
5. Ручка блокировки крышки.
6. Панель управления.
7. Кнопка открывания крышки.
8. Корпус мультиварки.
9. Крышка мультиварки.
10. Съёмная внутренняя крышка.
11. Фиксатор внутренней крышки.
12. Поплавковый клапан.
13. Контейнер для сбора конденсата.
14. Разъем для подключения сетевого шнура.
15. Крышка парового клапана.
16. Кнопка для механического сброса давления.
17. Ручка для переноски.
18. Нижний температурный датчик.
19. Нагревательный элемент.

Аксессуары: Мерная чашка (180 мл), лопатка, решетка для приготовления блюд в режиме «Пароварка».

## СЪЕМНАЯ ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Материал: алюминий с антипригарным покрытием. При производстве чаши не используется ПФОА.

Для увеличения срока службы не рекомендуется использовать при приготовлении металлические или иные аксессуары, которые могут повредить поверхность чаши. Используйте аксессуары, идущие в комплекте, деревянные или силиконовые лопатки.

На внутренней стороне чаши имеются 2 шкалы делений:

**Шкала CUP** используется для определения объема воды в зависимости от количества приготавливаемой крупы.

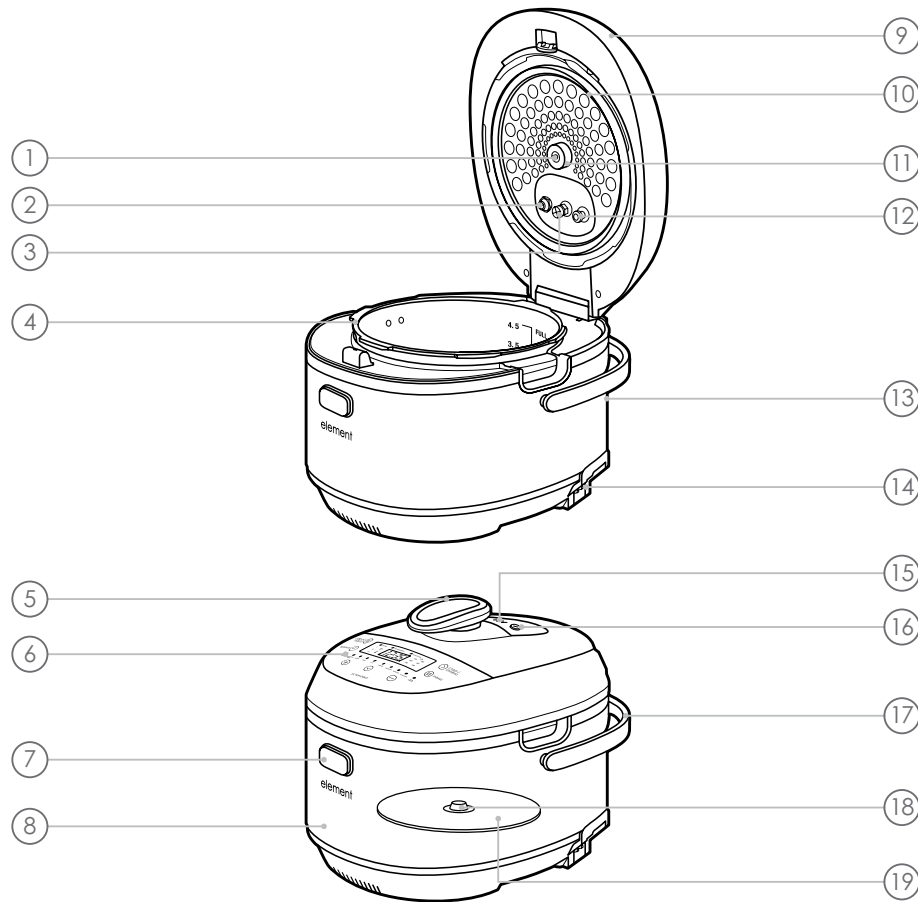
Например, для приготовления 5 чашек крупы, сначала нужно положить в чашу промытую крупу, а затем долить воды до отметки 5.

\*Эта шкала носит рекомендательный характер, так как результат может зависеть от сорта и качества крупы. Для получения желаемой степени вязкости, попробуйте варьировать соотношение воды и крупы.

**Вторая шкала** показывает объем жидкости. При объеме чаши 5л, 1/5 означает 1 литр, 2/5 – 2 литра и т.д.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Следите за тем, чтобы количество жидкости не превышало максимального уровня, иначе во время приготовления жидкость может вытекать через клапан выпуска пара.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Установите мультиварку на ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.

Вымойте все съемные детали мультиварки и аксессуары в теплой воде с нейтральным моющим средством, затем вытрите насухо и установите на место. Протрите внешние поверхности мультиварки чистой влажной салфеткой.

### ВНИМАНИЕ!


Внутренняя поверхность кастрюли имеет антипригарное покрытие. Не используйте для чистки абразивные чистящие средства.

Подключите мультиварку к электросети, при этом раздастся звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим ожидания.

### ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ


- Перед приготовлением извлеките чашу из мультиварки, убедитесь, что на нагревательную поверхность не попали кусочки пищи или посторонние предметы, это может привести к выходу прибора из строя. Поверхность нижнего и верхнего температурных датчиков должна быть чистой и сухой.
- Поместите в чашу ингредиенты согласно рецепту.

Следите за тем, чтобы количество жидкости не превышало отметки максимального уровня.

- Установите чашу в мультиварку. Перед установкой убедитесь в том, что внешняя поверхность чаши чистая и сухая. Закройте крышку и заблокируйте её, повернув ручку блокировки до упора в положение  [Закр.], при этом раздастся звуковой сигнал.

### ВНИМАНИЕ

Всегда блокируйте крышку перед началом приготовления (кроме программы Жарка). Если крышка не заблокирована, приготовление не начнется, на дисплее будет показан код ошибки E3 и будет звучать предупреждающий сигнал.

Для приготовления с открытой крышкой, не закрывая её, поверните ручку блокировки в положение  [Закр.].

### ВЫБОР ПРОГРАММЫ

- Выберите программу приготовления с помощью кнопки МЕНЮ. Нажимайте кнопку, до тех пор, пока не загорится подсветка соответствующей программы. При каждом нажатии этой кнопки, программы переключаются последовательно: Крупа ► Молочная каша ► Жарка ► Плов ► Суп ► Тушение ► Пароварка ► Выпечка ► Томление ► Шеф-повар ► Крупа ► Молочная каша и т.д.

### ПРИМЕЧАНИЕ

Во время установки индикация выбранной программы будет мигать, а после начала приготовления – гореть постоянно.

- После выбора программы на дисплее отображается предустановленное время приготовления. Для изменения времени сначала нажмите кнопку ВРЕМЯ, а затем, когда цифры



на дисплее начнут мигать, используйте кнопки «+» [Часы] и «-» [Минуты], чтобы установить нужное значение. Чтобы применить настройки и начать приготовление нажмите кнопку СТАРТ. Минимальное и максимальное время приготовления для каждой программы указаны в таблице на стр. 13.

### ВНИМАНИЕ

В таблице указано время приготовления под давлением. Время на нагрев, набор и сброс давления не учитывается и может составлять 25–40 минут в зависимости от первоначальной температуры, объема ингредиентов и их размера.

### НАСТРОЙКА РЕЖИМОВ

Для выбора степени готовности крупы, уровня давления, настройки температуры приготовления в режиме «Шеф-повар» или установки отсрочки старта используйте кнопку УСТАНОВКА.

### ВЫБОР СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ КРУПЫ


Выберете программу КРУПА, нажмите УСТАНОВКА, на дисплее появятся цифры 123, используйте кнопки «+» и «-», чтобы выбрать нужную степень готовности крупы:  
1 – мягкая  
2 – сбалансированная  
3 – рассыпчатая.

**ВЫБОР УРОВНЯ ДАВЛЕНИЯ** (кроме некоторых программ, см. табл. на стр. 13)

В мультиварке можно готовить как без дополнительного давления, так и варьировать уровень давления в интервале 130-180 кПа. Для изменения уровня давления в выбранной программе нажимайте кнопку УСТАНОВКА до тех пор, пока на дисплее не появится буква «Р». Для изменения значения используйте кнопки «+» и «-». Выбранное значение будет подсвечено. Если ни одна цифра не горит, значит приготовление будет происходить без дополнительного давления.


#### ОТСРОЧКА СТАРТА.

Отсрочка старта позволяет отложить начало процесса приготовления, чтобы получить готовое блюдо к необходимому времени. При расчете времени отсрочки учитывайте дополнительное время на нагрев и сброс давления (25–40 мин).

Чтобы установить отсрочку старта, сначала выберите программу, если требуется, откорректируйте время приготовления и уровень давления, затем нажимайте кнопку УСТАНОВКА до тех пор, пока на дисплее не отобразится значок . По умолчанию часы показывают 00:00. Чтобы изменить время, используйте кнопки «+» [часы] и «-» [минуты]. Интервал отсрочки составляет 5 мин – 24 часа.

#### ПРИМЕР

Текущее время 07:00 утра, вам необходимо, чтобы ужин приготовился к 20:00

1. Положите ингредиенты в чашу, закройте и заблокируйте крышку.
2. Выберите программу и установите время приготовления. Например «Тушение» на 20 минут.
3. Мысленно прибавьте 25–40 минут на набор температуры и сброс давления (например, 30 минут), в общей сложности получится 50 минут.
4. Чтобы блюдо было готово к 20:00, нужно чтобы приготовление началось в 19:10 или, соответственно, через 12 часов и 10 минут от текущего момента (07:00).
5. Нажимайте кнопку УСТАНОВКА до тех пор, пока на дисплее не отобразится значок , затем с помощью кнопок «+» и «-» установите значение 12:10 – время, через которое начнется приготовление.
6. Нажмите Старт, таймер начнет отсчет в обратном направлении, а индикация кнопки Старт станет гореть постоянно.

#### ВНИМАНИЕ!

*Перед запуском программы всегда проверяйте, заблокирована ли крышка мультиварки, в противном случае приготовление не начнется, а мультиварка будет издавать звуковой сигнал до тех пор, пока вы её не отключите.*

#### ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ ШЕФ-ПОВАР

Температура приготовления в режиме Шеф-повар по умолчанию равна 120°C. Для изменения температуры нажимайте УСТАНОВКА до тех пор, пока на дисплее не отобразится значение температуры 120С, далее используйте кнопки «+» и «-», чтобы установить нужное значение в интервале 35–120°C, шаг установки 5 градусов.

#### СТАРТ/ОТМЕНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После завершения настроек, нажмите СТАРТ/ОТМЕНА для запуска приготовления.


В начале программы на дисплее будет отображаться бегающая индикация, а надпись «Нагрев» на дисплее будет подсвечена. После того, как внутри установятся необходимые температура и давление, мультиварка перейдет в стадию «Приготовления», а часы на дисплее начнут показывать обратный отсчет от установленного времени. Когда таймер достигнет нулевого значения, мультиварка перейдет в стадию («выпуск пара»), в это время на дисплее будет гореть индикация ПАР.

#### ВНИМАНИЕ!

*В целях безопасности, во время приготовления под давлением невозможно разблокировать и открыть крышку. Если у вас возникла такая необходимость, нужно сначала выключить программу, а затем спустить давление при помощи кнопки сброса пара.*

Чтобы отменить приготовление в любой момент времени нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/ОТМЕНА примерно 5 секунд, до перехода мультиварки в режим ожидания.

#### СБРОС ПАРА


Если после отмены программы ручка не поворачивается в положение  [Открыто], это означает, что в мультиварке образовалось избыточное давление. Нажмите и удерживайте кнопку СБРОС ПАРА до тех пор, пока выход пара не прекратится, и ручка легко повернется в положение открыто. Если пар больше не выходит, а ручка все еще не поворачивается, нажмите на кнопку Сброс, находящуюся на

панели, рядом с отверстием выпуска пара, с помощью зубочистки или другого подходящего по диаметру предмета.

#### ВНИМАНИЕ!

*Будьте осторожны, пар очень горячий! Берегите лицо и руки от выходящего пара.*

#### РЕЖИМ ПОДОГРЕВ (кроме режима ШЕФ-ПОВАР)

- Чтобы блюдо не остыло после приготовления, мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры (65–70 °С). На дисплее будет отображаться таймер отсчета обратного времени и значок . Максимальное время работы режима 5 часов.

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перемешивайте блюда после приготовления.
- Не оставляйте лопатку для перемешивания в чаше во время подогрева.

#### ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

##### КРУПА

Эта программа подходит для приготовления всех сортов риса, гречки и других круп. Они являются неотъемлемой частью правильного питания, из них получаются самые здоровые завтраки и гарниры. Приготовленные в мультиварке, крупы сохраняют все питательные свойства и аппетитный внешний вид. За счет них вы можете значительно разнообразить рацион, например, ввести в меню экзотические продукты.

тичные для России виды – киноа или булгур. А можно экспериментировать с добавками и соусами к традиционным крупам, готовя их в мультиварке по одной из трех программ:

мягкая, сбалансированная или рассыпчатая (режимы 1, 2 или 3 соответственно).

Мягкая крупа – сильно разваренная, прилипающая по вкусу к каше, приготовленной в традиционном чугунном котелке.

Сбалансированная крупа – умеренно разваренная. Средняя консистенция между мягкой и рассыпчатой крупой. Рис, сваренный в этом режиме, имеет идеальную консистенцию для приготовления суши и роллов.

Рассыпчатая крупа – отлично подходит для гарниров.

#### МОЛОЧНАЯ КАША

Идеальное сочетание пользы молока и злаков представляет собой молочная каша. Доверить трудоемкий процесс ее приготовления можно программе «молочная каша». Каша в этом режиме хорошо разваривается, молоко не сбегает, а вам нет необходимости все это время стоять у плиты. Функция отсрочки старта подарит дополнительное время на утренний сон, а поддержание тепла сохранит завтрак горячим столько времени, сколько потребуется. Вязкость каши можно менять, варьируя количество жидкости и крупы, а разнообразные добавки сделают полезный завтрак не только полезным, но и вкусным.

#### ЖАРКА

Эта программа может использоваться самостоятельно или в качестве одного из этапов программ «Плов», «Суп» и т.д. Хотя жарка и считается не самым полезным видом обра-

ботки продуктов, тем не менее, по вкусовым качествам она занимает лидирующие позиции. Кроме того, это самый быстрый способ приготовить полноценное блюдо из мяса, рыбы или птицы.

При недолгом обжаривании, которое требуется перед основным этапом в некоторых блюдах типа плова, рагу, супа, почти все полезные свойства продукта сохраняются. А благодаря антипригарному покрытию, мультиварка позволяет сократить до минимума количество масла или другого дополнительного жира. В программе предусмотрено приготовление как с открытой, так и с закрытой крышкой.

#### ПЛОВ

Плов – традиционное блюдо узбекской кухни, прочно занявшее позиции и на русском столе. В основу соответствующей программы мультиварки заложена общая суть процесса приготовления этого блюда: мясо обжаривается с овощами, а затем тушится с крупой. Программа отлично подходит для приготовления как классического плова с мясом и рисом, так и его вариаций. Попробуйте заменить мясо овощами или сухофруктами, и получится отличное вегетарианское блюдо или гарнир. А заменив рис макаронами или гречкой, сможете накормить семью аппетитными макаронами по-флотски или гречкой с мясом.

#### СУП

Традиционно суп – это основа полноценного обеда. Самые вкусные получаются в чугунке, томленные в печи. Вам повезло, если есть возможность готовить суп именно так.

Программа	Время приготовления под давлением, мин стандартное (мин – макс)	Температура, °С (мин – макс, в зависимости от давления)	Давление, кПа стандартное (мин – макс)	Отсрочка старта
Крупа мягкая	12 мин (5 мин – 1ч.)	106 (106–114)	130 (130–180)	5 мин – 24 ч.
Крупа сбалансированная	10 мин (5 мин – 1ч.)	106 (106–114)	130 (130–180)	5 мин – 24 ч.
Крупа рассыпчатая	9 мин (5 мин – 1ч.)	106 (106–114)	130 (130–180)	5 мин – 24 ч.
Молочная каша	30 мин (10 мин – 2 ч.)	106	130	5 мин – 24 ч.
Жарка	15 мин (10 мин – 2 ч.)	120±5	без давления	–
Плов	10 мин (5 мин – 1ч.)	112 (106–114)	160 (130–180)	–
Суп	20 мин (5 мин – 2 ч.)	110 (106–114)	150 (130–180)	5 мин – 24 ч.
Тушение	15 мин (5 мин – 3 ч.)	113 (106–114)	170 (130–180)	5 мин – 24 ч.
Пароварка	12 мин (5 мин – 1ч.)	108 (106–114)	140 (130–180)	5 мин – 24 ч.
Выпечка	40 мин (30 мин – 1,5 ч.)	120	без давления	5 мин – 24 ч.
Томление	4 ч. (1 ч. – 13 ч.)	82±5	без давления	5 мин – 24 ч.
Шеф-повар	50 мин (5 мин – 8 ч.)	35-95 100-120	без давления 130 (130–180)	5 мин – 24 ч. 5 мин – 24 ч.

А если нет, условия приготовления в печи отлично имитирует мультиварка. Толстые стенки кастрюли, равномерный прогрев и замкнутое пространство делают суп ароматным и наваристыми. Программа также подходит для приготовления различных бульонов и супов-пюре.

#### ТУШЕНИЕ

Один из самых часто используемых способов обработки пищи – тушение. Для его реализации возможности мультиварки подходят как нельзя лучше. Щадящий температурный режим, замкнутое пространство и приготовление под давлением делают список блюд, которые можно приготовить в этой программе бесконечным. Комбинации из различных видов мяса, овощей и круп сделают ваше меню как никогда разнообразным. А благодаря тушению под давлением, приготовление этих блюд в мультиварке занимает намного меньше времени, чем на плите. При этом, сэкономив время, вы выиграете в результате: мясо получится сочным и мягким, а соус – насыщенным.

#### ПАРОВАРКА

Используйте этот режим, чтобы приготовить блюда самым полезным способом – на пару. Этот вид обработки по праву считается диетическим – значит, полезным и для здоровья, и для фигуры. Еда, приготовленная на пару, сохраняет максимум полезных свойств и содержит минимум жира. В режиме «пароварка» можно готовить блюда практически из любых продуктов: мяса, морепродуктов, птицы, овощей, яиц, изделий из теста и так далее. Не бойтесь пробовать новые сочетания, используя приправы, травы и специи. Это сделает па-

ровые блюда лидирующими по полезности, но не менее вкусными, чем при привычном приготовлении.

#### ВЫПЕЧКА

Функции духового шкафа реализованы в мультиварке программой «выпечка». Она отлично справляется с приготовлением сладкой и сытной выпечки – бисквитов, запеканок, кексов, пирогов, а также идеально подходит для запекания мяса, птицы и овощей. Простота и скорость, с которыми эти блюда готовятся в мультиварке, позволят радовать всю семью любимыми кушаньями каждый день.

#### ТОМЛЕНИЕ

Рецептура некоторых блюд из мяса, овощей, фруктов, молока предполагает длительное томление продукта при температуре около 85°C. Это условия, которые создаются в русской печи, где исконно и готовились, например, холодец или жаркое. Поэтому в основу программы «томление» заложены параметры, имитирующие условия русской печи. Блюда, приготовленные в этом режиме, отличаются не только характерным вкусом, но и сохраняют все полезные свойства.

#### ШЕФ-ПОВАР

Кухня – отличное место для творчества, а мультиварка – подходящий инструмент. Варьируя температуру, давление и время приготовления в программе «шеф-повар», можно приготовить практически любое блюдо. Смело импровизируйте, комбинируя ингредиенты и параметры мультиварки, и наслаждайтесь результатами всей семьей!

#### ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед чисткой, а также после каждого использования, обязательно отключайте мультиварку от электросети.
- Во избежание появления стойких неприятных запахов всегда выполняйте чистку мультиварки после каждого использования. Не храните приготовленное блюдо в мультиварке.
- Перед чисткой подождите, пока мультиварка полностью остынет.
- Используйте для мытья только нейтральные моющие средства, например, средства для мытья посуды.
- Не используйте для чистки спиртосодержащие средства или растворители, а также жесткие мочалки или абразивные средства.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте мультиварку, сетевой шнур или его вилок в воду или иную жидкость.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине при температуре выше 60°C, во избежание деформации пластиковых частей.
- После чистки тщательно вытирайте все детали насухо.

#### ЧИСТКА СЪЕМНОЙ ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ

- Открутите фиксатор внутренней крышки, придерживая крышку рукой. Снимите внутреннюю крышку, тщательно вымойте её и вытрите насухо. Проследите, чтобы на клапанах выпуска пара не осталось частичек еды. Во избежание засорения клапана выпуска пара периодически раскручивайте и промывайте его.
- Протрите внутреннюю часть основной крышки и датчик безопасности чистой влажной салфеткой.
- После чистки установите крышку на место и зафиксируйте её.

#### ЧИСТКА ЧАШИ

- Для мытья чаши используйте только мягкую губку и нейтральное моющее средство
- Не используйте при чистке чаши жесткие мочалки или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

#### ЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ОСНОВНОГО БЛОКА

- Извлеките чашу и удалите загрязнения внутри основного блока при помощи чистой влажной салфетки. Если внутрь основного блока попали частички продуктов, аккуратно извлеките их.
- Не наливайте внутрь воду или иную жидкость, это может стать причиной выхода прибора из строя.

#### ЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

- Снимите контейнер, слейте воду. Для мытья контейнера используйте мягкую губку и нейтральное моющее средство. Протрите контейнер сухой салфеткой и установите на место.
- Очищайте контейнер после каждого использования мультиварки.

#### ЧИСТКА АКСЕССУАРОВ

- Для мытья аксессуаров используйте мягкую губку и нейтральное моющее средство. После мытья вытрите все принадлежности насухо.



## РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.
- Если электроприбор не подлежит ремонту, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправный электроприбор необходимо сдать в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

Прежде чем обращаться в сервисный центр, ознакомьтесь с информацией, представленной в таблице на стр. 18. Возможно, неисправность не является поломкой, и вам удастся устранить проблему самостоятельно, следуя рекомендациям, приведенным в таблице. Если проблема повторяется, обратитесь в сервисный центр.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка.  
Инструкция по эксплуатации.  
Мерная чашка (объем 180мл.).  
Лопатка.  
Решетка для приготовления блюд в режиме «Пароварка».

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение: 220–240 Вт, 60 Гц  
Мощность: 1050 Вт (приготовления)  
Объем чаши: 5 л.  
Максимальное давление: 180 кПа  
Габариты: 300 x 370 x 310 мм  
(ширина x глубина x высота)

Вес: 5,6 кг

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

## ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

П Р И М Е Р  
неделя | год    номер продукта

**4512 – 14345**

45 – сорок пятая неделя  
12 – последние две цифры года  
14345 – номер продукта

Дату изготовления следует читать:  
4512 – 14345 – 45-я неделя 2012 года

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Мультиварка не работает.	1. Мультиварка не подключена к электросети. 2. В электросети отсутствует напряжение.	1. Проверьте подключение к электросети. 2. Дождитесь восстановления электропитания. После этого приготовление необходимо будет начать заново
Во время работы из клапана вытекает вода.	Не соблюдены пропорции воды.	Для отмеривания количества воды используйте мерную емкость. Не превышайте максимально-допустимый уровень.
Крупа получается недоваренной или переваренной.	1. Не соблюдены пропорции воды и крупы. 2. Неплотное прилегание чаши к нагревательному элементу. Внешняя поверхность чаши загрязнена.	1. Соблюдайте правильные пропорции воды и крупы, для отмеривания крупы используйте мерную емкость. 2. Удалите загрязнения с внешней стороны чаши, убедитесь в отсутствии загрязнений на температурных датчиках.
Крышка не открывается	1. Поплавок парового клапана не опустился 2. Внутри осталось избыточное давление	1. Нажмите и удерживайте кнопку «Сброс» на крышке с помощью зубочистки или другого подходящего по диаметру предмета. 2. Нажмите и удерживайте кнопку СБРОС ПАРА на панели управления.
Пар выходит из-под крышки мультиварки.	1. Не установлена внутренняя крышка 2. К уплотнителю внутренней крышки прилипли частички продукта. 3. Износился уплотнитель внутренней крышки.	1. Установите внутреннюю крышку. 2. Удалите загрязнения с уплотнителя внутренней крышки и верхнего ободка чаши. 3. Замените уплотнитель, для этого обратитесь в сервисный центр.
Пар выходит через поплавковый клапан, давление не набирается	1. К поплавку прилипли частички продуктов 2. Поплавковый клапан сломан	1. Удалите загрязнения с поплавка. 2. Обратитесь в сервисный центр
Поплавок парового клапана не поднимается вверх	1. Превышен максимальный объем ингредиентов. 2. пар выходит через крышку, давление не увеличивается	1. Не наполняйте мультиварку выше отметки максимального уровня. 2. См. проблему № 5. Если неисправность повторяется, обратитесь в сервисный центр

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Пар выходит через отверстие для выпуска пара во время нагрева	1. Паровой клапан не установлен 2. Датчик давления неисправен	1. Установите клапан выпуска пара 2. Обратитесь в сервисный центр
Подсветка дисплея или кнопок не работает	1. Плохой контакт с электросетью 2. Перегорел предохранитель	1. Проверьте подключение к электросети. 2. Обратитесь в сервисный центр
На дисплее отображается код ошибки «E1, E2, E4»	Неисправен температурный датчик.	Обратитесь в сервисный центр
На дисплее отображается код ошибки «E3»	Крышка не заблокирована	поверните ручку блокировки до упора в положение [Закртыо], при этом раздастся звуковой сигнал.
Конденсат на дисплее	Низкая температура в помещении	Появление конденсата во время первого использования или если температура в помещении низкая, нормальное явление и проблема должна исчезнуть через несколько использований. Если конденсат появляется каждый раз, обратитесь в сервисный центр.

